

Čarodějnická hostina

Knihá kulinářské magie



Čarodějnická hostina

Kniha kulinářské magie

MELISSA JAYNE MADARAOVÁ



Mojí mamince, mé největší opoře, která milovala vyprávění příběhů,
a proto jsem začala psát.

Paulovi, mojí lásce, mému satyrovi, mému nejlepšímu příteli.

Mým drahým, neúnavným asistentům Damienovi a Lucy.

Všem milým přátelům z Waffle House.

Poznámky k receptům

Pokud není uvedeno jinak...

použijte středně velké ovoce a zeleninu,

použijte bio vejce nebo vejce z volného chovu velikosti
M (v USA velikosti L),

použijte čerstvé byliny, koření a pálivé papričky,

použijte krystalový cukr (je-li výslovně uveden
krupicový cukr, lze ho nahradit obyčejným
krystalovým cukrem),

nemíchejte metrické, britské a americké jednotky
objemu:

1 (čajová) lžička = 5 ml,



1 (polévková) lžíce = 15 ml,

1 šálek = 240 ml

ISBN: 978-80-7511-729-8

ISBN: 978-80-7511-730-4 (pdf)

Obsah

7	O autorce	64	Hostina ve znamení Blíženců: Fondue s bylinkami; Dort Pavlova s citronovou trávou a drobným letním ovocem
8	Hrátky s ohněm	67	Hostina ve znamení Raka: Zapečené kuřecí maso s mákem; Nepečené řezy s křupavými semeny lotosu
14	HOSTINA PŘEDKŮ  Tradiční hostiny, recepty a rituály čarodějnické minulosti	70	Hostina ve znamení Lva: Rajčatový salát s lichořeřišnicovou zálivkou; Zmrzlina na dřívku z cukrového melounu a šampaňského
21	Pečené kuře s babylónským kořením	73	Hostina ve znamení Panny: Pečené kuře s citronem a levandulí; Ruský medový dort
22	Řecké obětní placičky	76	Hostina ve znamení Vah: Květinové papardelle s pistáciovou omáčkou; Pečený ananas s bazalkovým mousse
24	Rekonstrukce pohanské hostiny	79	Hostina ve znamení Štíra: Vepřová pečeně s nakládanými hořčičnými semínky; Sorbet z červeného pomeranče s Fernetem Branca
29	Focaccia k svátku bohyně Fornax	82	Hostina ve znamení Střelce: Fíky, parmská šunka a chleby pita se sýrem s modrou plísní; Ibiškové brownies
32	Deipnon pro Hekaté	85	Hostina ve znamení Kozoroha: Klobása a lovecká dušenina s „černými švestkami“; Ostružinové pusinky
35	Maslenica	88	Hostina ve znamení Vodnáře: Kachní prsa v borůvkové omáčce s balzamikem; Koláč s medem, vlašskými ořechy a kozím sýrem
38	Keltský Struan na svátek svatého archanděla Michaela		
40	Hummus, který léčí zlomené srdce		
41	Koláčky štěstí Hildegardy z Bingenu		
42	Ledovcová rýže Aleistera Crowleyho		
44	Čtvercový dožínkový koláč s nápisem „SATOR“		
47	Večeře pro duchy		
50	HVĚZDNÁ HOSTINA  Vaření se znameními zvěrokruhu		
58	Hostina ve znamení Berana: Masové kuličky s chorizem a k tomu sýrová polenta; Lanýže s třešněmi a sečuánským pepřem		
61	Hostina ve znamení Býka: Gnudi s jarní cibulkou a dušenou zeleninou; Heřmánková panna cotta s medovými cukrátky		

91	Hostina ve znamení Ryb: Pečený květák s miso a jogurtem; Ovocné želé s bezovým květem	162	HOSTINA KOUZEL  Elixíry, rituály a zařikání k jídlu
94	NEBESKÁ HOSTINA  Planetární magie v kuchyni	175	Chléb s rozmarýnem ve tvaru hvězdy na požehnání domovu
105	Hostina k úplňku: Houbová a pastináková polévka; Gnocchi s pestem z šalvějových květů; Dort s černým sezamem	178	Polentové placičky pečené na borovém jehličí s omáčkou arrabiata a kozím sýrem
110	Slunce: Fritule s pampeliškou a pomerančem	179	Zálivka čtyř zlodějů
112	Měsíc: Krémová polévka s pelyňkem černobýlem	180	Bramborový koláč s levandulí proti retrográdnímu Merkuru
114	Merkur: Levandulové máslo a suchary se semeny	182	Polévka s ochranným kouzlem
116	Venuše: Knedlíčky s jedlými květy	184	Rituální chlebová maska
118	Mars: Pečené artyčoky s dipem z fety a harísy	187	Obětní křepelka s omáčkou z granátových jablek
120	Jupiter: Dušené jehněčí kolínko s jalovcem a červeným vínem	188	Grissini jako sigilium
121	Saturn: Ostružinami ochucené vepřové sendviče	191	Hostina ze smažených květů a hub
126	Hostina k novoluní: Kapustový salát s lískovými oříšky a černým česnekem; Houby smažené s kořením pěti vůní; Čokoládový koláč s mákem	194	Jogurtový sýr s bylinkami
128	HOSTINA ZEMĚ  Sezónní pokrmy k slunovratům a rovnodennostem	196	Piknikové taštičky s rozmarýnem, jablky a čedarem
138	Jarní rovnodennost	197	„Čarodějnická packa“ ze salemského honu na čarodějnice
144	Letní slunovrat	200	Slavnostní dort s čokoládou, řepou a grapefruitem
150	Podzimní rovnodennost	203	Pampeliškové a měsíčkové scones na přivolání příležitosti
156	Zimní slunovrat	204	Drobné ovoce v medu a zabaione s modrým lotosem
		206	Obětní placičky s nalepenými violkami
		208	Bezový a ostružinový dort Pána lesa
		211	Likéry
		212	Ochucené rituální víno
		214	Elixíry lásky
		217	Věštecký rituál s čajem z černobýlu a šanty kočičí
		220	Očistný ledový čaj
		223	Odkazy a další doporučená literatura
		224	Rejstřík
		231	Poděkování



© Frances F. Denny

O AUTORCE

Melissa Jayne Madaraová je čarodějka, fytotherapeutka, kuchařka a vypravěčka. Je spolumajitelkou Catland Books, oblíbeného čarodějnického obchůdku v newyorském Brooklynu, kde působí jako lektorka a pečuje o vnitroblokovou zahradu. Melissa je rovněž editorkou Venefica Magazine, newyorského uměleckého a okultního časopisu.

O její čarodějnické praxi se psalo v *New York Times*, *Vice*, *Broadly*, *Teen Vogue* a *Refinery 29* a *Fiddler's Green Peculiar Parish Magazine* a *Susie Magazine* publikovaly její text o magii.

Melissina okultní praxe se z větší části orientuje na starověká náboženství východní Evropy a Středomoří, věštění, herbální magii a práci s jedovatými rostlinami. Ve svém bádání se zajímá především o lidové tradice týkající se rostlin, o mytologii a dobové lékopisy. Zvláštní pozornost věnuje kuchařským receptům a vůním. Jako fytotherapeutka pracuje s okuřovadly, voňavkami a tinkturami a výsledky její práce lze najít pod Melissinou značkou Moon Cult Herbs. Melissina kulinářská činnost začala tradičními francouzskými moučníky, ale nejvíce proslula svými rituálními večery a hostinami na oslavu úplňku, které pořádá v Catland Books i jinde.



Hrátky s ohněm

Příprava jídla byla stejně jako magie uměním, které jsem si osvojila. Byla čímsi, čemu jsem nejprve propadla srdcem. Pronikala jsem do ní stále hlouběji a hlouběji, protože jsem cítila touhu pochopit, co mě na ní vlastně přitahuje – podmanivá moc vůně a chuti, oboje tak svůdné a bezprostřední ve způsobu, jímž poutaly pozornost. Od malička jsem se dychtivě zajímala o chemii a obecně vědu jakožto nástroj pochopení neviditelného – zrakem nepostřehnutelných, mikroskopických postrčení reality, které naše dosavadní zkušenost nedokáže odhalit, a přece ovlivňují každou stránku našeho života. Od samého počátku mě vaření zaujalo právě tím, že poskytuje příležitost vstoupit do hmatatelného kontaktu s tajemstvím chemické přeměny a s transformační silou ohně. Jsou to cesty zkoumání, kterým se mladé dámy, jako jsem já, pohříchu často vyhýbají. Ale ještě více než možnost metamorfózy, kterou představuje přeměna ingrediencí v chutný pokrm, to byla hravá a tělesná povaha vaření, co moje rané pokusy posunulo kamsi na potenciálem nabitě pomezí vědy, magie a umění. Vaření už dnes považuji za svůj vyvolený umělecký prostředek, protože je tvůrčí činností, při níž se jídlo a požitek stávají čímsi, co zakoušíte jak rukama, tak srdcem, jak pěti smysly, tak mimosmyslově, a odehrává se jak uvnitř, tak vně těla. V mnoha směrech tento můj rozbíhavý, zkoumavý způsob práce, který předvádím v kuchyni, a moje čarodějnická praxe vykazují stejné rysy. Jde o nelineární cestu vnímání a tvorby, na které člověka vždy vede intuice, zvědavost a smyslové zaujetí světem.

Určitě lze s trochou básnické licence tvrdit, že oba obory, magie i vaření, mají pár věcí společných. Nad oběma se vznáší opar tajemství, ani jeden se nevyznačuje přílišnou ochotou odhalovat vlastní postupy a v obou případech plné pochopení vyžaduje dlouhou praxi. Obě činnosti jsou přitažlivé jako magnet, zájemce vtahují hlouběji a hlouběji a mudrce lákají bezednou studnicí možného poznání a prožitku. Oba obory si žádají, studium, výcvik, píli, víru a ochotu experimentovat – což otevírá cesty buď k velikosti, nebo katastrofě. Ale jak vaření, tak magie vyžadují nejvíce ze všeho porozumění jemněhmotným světům a neverbální komunikaci – symbolickému jazyku, který existuje za oponou vědomé mysli. V příhodném okamžiku můžete z čokolády nebo omáčky číst úplně stejně, jako čtete z věštecké mísy, a stejným mystickým, neverbálním způsobem, jakým komunikujete s duchy, se učíte komunikovat s chemickými sloučeninami a prvky. Takto oba obory zkoumají skrytý svět – svět, který reflektujeme spíše citěním než přemýšlením a jsme v něm vedeni nerozpoznatelným postrkováním intuice a duše.

Přestože historie nepochybně potvrzuje, že lidé vnímali mystické spojení mezi magií a jídlem, o čarodějnické přípravě pokrmů a farmakologii se diskutuje jako o dvou značně vzdálených fenoménech, takže zbývá jen málo prostoru pro to, abychom vaření chápali jako svébytný druh magie. Pochopitelně už bylo mnoho řečeno o tom, jak záračný vliv na tělo mohou mít jídlo a byliny, o této stránce kulinářské magie se toho napsalo opravdu hodně. Díváme-li se tedy na kulinářskou magii očima fytoterapeuta, praktikující se stává tím, kdo léčí jídlem, je stavěn do pozice mága a zároveň léčitele – kamsi mezi víru a vědu, kam

magie skutečně patří. Jenže pokud ze soudobé debaty o kulinářské magii vyjmemme fytoterapii a přírodní magii, objeví se prázdné místo. Na rozdíl od jiných magických tradic a dokonce i nereligiózních praktik, jakými jsou práce s dechem a trans, kulinářská magie se na první pohled nemá k čemu odkazovat. Postrádá snadno rozpoznatelné nástroje nebo rámeček vycházející z tradice. To není nijak překvapivé, protože kulinářská magie má svou povahou velmi blízko k hmotné, pozemské skutečnosti, kde se její rodokmen často ztrácí pod nánosem opomíjených každodenních domácích povinností. Nicméně existují určitá jemná vlákna kulinářské magie, která se proplétají dějinami, počínaje dávnou minulostí a konče současností. Jestliže budeme cíleně sledovat tyto střípky a kousky, vyvstane před námi podoba této důležité práce.

Výše uvedené může být odpovědí na to, proč *Čarodějnická hostina* nevznikla jako kompletní učebnice a cvičebnice kulinářské magie nebo čarodějnictví obecně, ale jejím cílem je prozkoumat, jaká by mohla být podstata této práce. Jiné texty se nepochybně hemží poučkami ohledně filozofického a duchovního rámce nezbytného pro praktikování magie v kontextu stávajících tradic. Avšak tento experimentální tlustopis, který mapuje úzký průchod skrze dosud nejasný prostor, je koncipován jako jeden pohled nebo nástroj na spleť cestě a nabízí určitou metodu, s jejíž pomocí můžeme začít přemýšlet o kulinářské magii jako takové. Zve k hrátkám s ohněm, obrazně i doslova. A zve k tomu, abychom prostřednictvím tohoto hravého zkoumání zjistili, jakou energii a potenciál nám dnes může kulinářská magie nabídnout.

Vzhledem k perspektivě *Čarodějnické hostiny* je celkem přirozené, že tento text čerpá z mé

osobní praxe, víry a bádání. Mou čarodějnickou práci silně formuje praxe magie chaosu, zatímco své bádání většinou zaměřuji na starověká náboženství z oblasti Středozevního moře (kde leží rovněž Chorvatsko, vlast mých předků), lidovou botaniku, mytologii a fytoterapii. Z povahy mojí vlastní práce vyplývá, že se výrazně orientuji na historii a magii v rámci evropských tradic. Tato úzká výše rozhodně nepodchycuje magii jako celek, zvláště když považujete čarodějnictví za globální záležitost. Nicméně jde o oblast, která mě osobně zajímá, na níž soustředím své bádání a s níž jsem připravena vás seznámit.

Ti ze čtenářů, pro které je *Čarodějnická hostina* prvním oknem do magie, mohou na těchto stránkách objevit řadu různých nástrojů a postupů, které ukazují na rozmanité výklady toho, čím čarodějnictví je nebo čím by mohlo být. Je to určitá brána a lze skrze ni nahlédnout komplexní a dynamický celek, který se ze své samotné podstaty vzpírám tomu, aby byl definován. Čarodějky a čarodějové, kteří berou berou tento text do ruky, aby obohatili svou praxi o přípravu jídla, by měli v ideálním případě zjistit, že s následujícími kapitolami lze souznít a pracovat s nimi v rámci všech možných cest, tradic a pohledů na věc. I když přesná povaha a zvyklosti kulinářské magie zůstávají těžko uchopitelné, kniha se pokouší nastínit rámeček nezatížený náboženským obsahem a na vás, na tom, čemu věříte, na vašich devocionálních vazbách záleží, jak tyto nástroje zabudujete do vlastní praxe.

Než začneme, představím několik užitečných nástrojů a postupů, které čtenáři pomohou plně využít všechno, co *Čarodějnická hostina* může nabídnout. K přípravě jídla podle této knihy tyto

dovednosti nutně nepotřebujete, ale mohou být vodítkem, jak naplno prozkoumat rituály zmíněné před samotným receptem. Vybaven těmito jednoduchými doporučeními a radami může moudrý člověk bezpečně a s důvěrou vkročit do neznámého světa kulinářské magie.

Sběr rostlin

Toto je magická kuchařka, záhy tudíž zjistíte, že některé ingredience, s nimiž budeme pracovat, po nás vyžadují, abychom mírně odbočili z vyšlapané cesty. Na těchto stránkách se píše především o využití bylin a planě rostoucích rostlin a v některých případech se můžete rozhodnout, že si svoje ingredience sami nasbíráte, abyste je získali čerstvě. I když byl sběr rostlin pro naše předky důležitým zdrojem potravy, tato praxe je dnes už zapomenutou dovedností, protože lidé se čím dál více vzdalují přírodě. Ale stačí jen trocha poučení a porozumění a můžete do svého arzenálu zařadit další nástroj, který vnese do vaší práce s kulinářskou magií mystickou energii a hojnost. K řečenému připojuji tři zásady, jimiž se řídím, aby byl sběr rostlin v mém okolí bezpečný.

1 PŘI URČOVÁNÍ ROSTLIN SI VŽDY OVĚŘTE TŘI JEJÍ VLASTNOST

Když se pustíte do studia a určování rostlin, to, že je v terénu skutečně poznáváte, ve vás může vyvolat opravdové nadšení. Jenže rostlinky jsou přebornicemi na převleky a jedlé rostliny se někdy hodně podobají svým jedovatým sestřenicím. Z tohoto a mnoha jiných dobrých důvodů je pro spolehlivou identifikaci důležité, abyste znali nejméně tři fakta týkající se rostliny, kterou hledáte. Když rozpoznáte charakteristický tvar listu, barva a vůně květu často krásně zapadnou do celé skládačky. Jako užitečné vodítko při identifikaci rostliny lze také vzít v potaz přirozený biotop rostliny, její

obvyklé vegetační období nebo třeba habitus (strom, keř, kaktus, tlustý hlavní kořen atd.). Tento postup nám zaručí, že si sběrem rostlin neuškodíme a že budeme stále ve střehu, pokud jde o detaily, jimiž se jedlé rostliny liší od svých nebezpečných dvojnic. Nikdy, za žádných okolností nepozřete rostlinu, u níž máte sebemenší pochybnost. A pokud jde o to, jací rostlinní spojenci rostou poblíž vašeho domova, poraďte se s jinými bylinkáři nebo sběrači v okolí.

2 VŽDY SBÍREJTE DOSTATEČNĚ DALEKO OD MÍST ZASAŽENÝCH LIDSKOU ČINNOSTÍ

Vliv člověka na přírodu není bohužel vždycky žádoucí. Lidé mají hloupý zvyk nechávat v přírodě kolem sebe odpad – někdy takový, který lze jen těžko odhalit. Co se týká jedů v půdě – které se tam dostaly vinou územního rozvoje, úniků z průmyslové výroby, kyselých dešťů, aplikace pesticidů a výfukových plynů – rostliny vstřebávají mikroskopické toxické částice, například olovo, kadmium, arsen a azbest. Když je lidé konzumují, s rostlinami se dostanou do našeho těla jedy a těžké kovy. Nezapomínejme na tuto ekologickou zátěž a řídme se obecným pravidlem nesbírat rostliny blíže než 15 metrů od čehokoli, co vytvořil člověk, především od budov, silnic, železničních tratí nebo míst, kde lidé venčí své domácí mazlíčky. Proto jsou ideálními místy, kde lze začít se sběrem, plochy chráněné divočiny, například národní parky, přírodní rezervace nebo soukromé pozemky, kde se příroda vyvíjí bez zásahu člověka. Nacházejí se totiž stranou lidských zdrojů znečištění. Pokud se budete raději držet blízko domova, ale zajímá vás půda ve vašem sousedství, místní univerzity občas nabízejí, že pro vás odeberou vzorky a zjistí, zda lze na daných pozemcích bez obav sbírat rostliny.

3 NIKDY NESBÍREJTE VÍCE NEŽ ČTVRTINU TOHO, CO VIDÍTE

Jestliže jste venku v přírodě, je důležité mít na paměti, jaký dopad má naše činnost na krajinu, a myslet na to, že nejspíš nejsme jedinými tvory, kteří tento prostor využívají. S tím, jak se sběr rostlin dostává stále více do módy, nacházíme místa, která dříve oplývala planě rostoucími jedlými rostlinami a dnes jsou to prázdné pozemky s vyplundrovaným rostlinstvem. Tím vzniká problém nejen pro lidi, kteří takto ztrácejí přístup k rostlinám, ale také pro živočichy a přírodní cykly závislé na přítomnosti rostlin. Proto je klíčové vždycky ponechat většinu toho, co v přírodě najdeme, na místě, aby také ptákům, veverkám, liškám a čipmankům zůstal spravedlivý díl. Ta trocha ohleduplnosti chrání krajinu, od které si bereme, a zároveň zaručuje, že i příště bude co sbírat.

Doufám, že až se v krajině, kde žijete, pustíte do sběru rostlin, tyto prosté rady vám poskytnou užitečný rámeček. Pokud jste nikdy rostliny nesbírali ani jste se neučili poznávat rostliny v přírodě kolem vašeho bydliště, považujte toto za pozvánku k průzkumu. Když s místní flórou navážete určitý důvěrný vztah vzájemné závislosti, je to prospěšné nejen pro kuchaře, ale také pro čaroděje. Jestliže se rozhodnete vypravit do divočiny, možná zjistíte, že některé z běžných rostlin, které zmiňuje tato kniha, třeba pelyněk, šípky nebo pampelišky, rostou hned před vašim prahem.

Magické inkousty

Zvyk vlastnoručně si namíchat magické barvy sahá hluboko do starověku, kdy se z jistých rostlin, například myrhy a šafránu, připravovaly pigmenty určené speciálně k rituální práci. Připravit si podomácku taková barviva není vůbec nic složitějšího a nemusíte být ani manuálně zruční. V magii přináší výroba vlastních barev dvojí užitek: můžete do barev zapracovat rostlinné spojence, kteří jsou pro vaše

dílo užiteční, a budete mít jistotu, že barviva nejsou jedovatá a lze je pozřít. Druhý bod je v kulinářské magii obzvláště důležitý, protože několik receptů v následujících kapitolách zmiňuje sigilia, popsané listy nebo další značky, které mají působit na váš pokrm. Obstarat si jedlé alternativy ke kupovaným barvivům a popisovačům, které jsou dokonale šité na míru, je zásadním krokem k tomu, abyste se prostřednictvím této knihy pohnuli kupředu.

K tomu, abyste si doma připravili vlastní magické inkousty, budete potřebovat obilný destilát s vysokým podílem alkoholu (75 procent a více) a arabskou gumu v prášku. Bude také třeba zvolit nejedovatá rostlinná barviva, která dodají roztoku barvu. Při přípravě černých nebo tmavě červených inkoustů zvažte myrhu, kamejník barvířský, červenou řepu, černý čaj nebo slupky vlašských ořechů. Chystáte-li žlutou nebo oranžovou barvu, vyzkoušejte šafrán, zlatobýl, stonky břechtanu, dřišťál, blahovičnick nebo papriku. Při přípravě modrého nebo zeleného inkoustu sáhněte po klitorii ternatské, chrpě, indigu, marunku barvířském nebo třapatce. Rostliny ponoříte buď čerstvé, nebo sušené do destilátu, dokud se nevylouhuje veškeré barvivo. Budete potřebovat, aby byl roztok tmavší a sytější než barva, která se má objevit na papíře. Klidně barvivo po týdnu vyzkoušejte na proužku papíru, a pokud vám odstín nepřipadá dostatečně sytý, pokračujte v louhování, nebo přidejte další rostlinný materiál. Jakmile bude roztok přesně podle vašich představ, odlijte 30 ml tekutiny, přeceďte ji, přidejte malé lžičky práškové arabské gumy a míchejte, dokud se nerozpustí. Prášek přisypávejte, dokud barva nezíská hustotu, se kterou se dá pracovat, tedy dokud ji nelze nanášet brkem nebo štětcem. Barvu skladujte v neprůsvitné, vzduchotěsné nádobě, aby se zabránilo vysychání. Potom ji můžete použít, kdykoli bude potřeba, ať už v kulinářské magii nebo jinde.

Vykuřovadlo

V rámci následujících kapitol se jako přídatek k receptům objeví krátké návody na přípravu vykuřovadla. Pokud jste nikdy předtím žádné vlastní vykuřovadlo nevyrobili, mohou vám prozradit, že je to vzrušující a smysly podněcující činnost, kterou lze snadno provádět doma. Tato ručně namíchaná vykuřovadla se budou výrazně lišit od vonných tyčinek z obchodu a k zapálení potřebujete žhavý uhlík. Takové uhlíky běžně najdete ve většině obchodů s ezoterickými a duchovními potřebami nebo všude tam, kde se prodávají vonné pryskyřice.

Výroba vlastního vykuřovadla začíná výběrem rostlinných ingrediencí. Můžete na něj použít vonnou pryskyřici (kadidlo, myrhu apod.) a také sušené květy, listy, kořeny, kůru a další části aromatických rostlin dle vaší libosti. Já do všech svých směsí s oblibou vybírám jednu vonnou pryskyřici, jednu jemnou bylinu a jednu intenzivní bylinu. Pokud jde o podíl jednotlivých složek, směs by měla obsahovat 70 procent vonné pryskyřice, 20 procent intenzivních bylin a 10 procent jemných bylin. V dávce o hmotnosti 30 g by to bylo 21 gramů pryskyřice, 6 g intenzivních rostlin a 3 g jemných bylin. Uvědomuji si, že tento poměr může vypadat dosti nevyváženě, ale pryskyřice má mnohem větší hustotu, je tedy při stejném objemu mnohem těžší než zbývající ingredience a je také tou nejdůležitější složkou, která rozhoduje, zda bude vykuřovadlo správně hořet. Když například položíte na žhavý uhlík sušené byliny, velmi rychle shoří a zuhelnatí, přičemž po nich zůstane štiplavý kouř šířící zápach spáleniny. Jestliže se přidá vonná pryskyřice, která se při vyšších teplotách roztéká, proces zuhelnatění se zpomalí a směs neshoří, nýbrž z ní dlouhou dobu stoupá úzký proužek vonného dýmu. Ti, kteří nevládní kuchařskou váhu, mohou na internetu najít převodní tabulky, které pomohou s převodem

gramů nebo uncí na polévkové lžice – pouze dbejte na to, abyste vyhledali údaje vztahující se přímo k jednotlivým položkám, protože každá ingredience má jinou hustotu.

Jakmile máte všechny ingredience navážené, můžete je v hmoždíři nebo mlýnku na kořeni rozemlít. Osobně dávám přednost tomu, že směs melu nahrubo, podobně jako pepř. Hoří pak o trochu pomaleji. Nejprve v misce smíchejte připravené byliny, potom přidejte kapku čistého nosného oleje (k tomuto účelu se výborně hodí například olej z grapefruitových semen nebo kokosový olej) – 1 až 2 polévkové lžice oleje na 240 ml vykuřovadla. Směs by měla získat konzistenci lehce navlhlého písku. Následně přidejte rozemletou pryskyřici a míchejte, dokud se celá směs rovnoměrně nespojí. Jestliže chcete přidat nějakou silici, můžete to udělat v této fázi přípravy, ale vůně silice není při spalování až tak příjemná a rychle ztrácí intenzitu. V této chvíli lze prohlásit vykuřovadlo za hotové a nasypat směs do sklenice, kterou můžeme neprodyšně uzavřít. Směs necháme před použitím měsíc dokonale uležet (věřte, vůně, kterou získáte, za to čekání stojí). Chcete-li svou práci završit tradičnějším způsobem, přidejte arabskou gumu v prášku (10 procent celkové hmotnosti) a také několik málo polévkových lžic vody. Potom všechno dobře promícháte, aby vzniklo tuhé těsto. Z hmoty vytvarujete vykuřovací „perly“ o průměru 1 cm, které necháte dva týdny schnout při pokojové teplotě. Poté jsou připraveny k použití. Vykuřovací perly jsou nesmírně atraktivní. Ke každému rituálu odměřte potřebnou dávku.

U všech vykuřovadel platí, že je nejlepší pálit je venku nebo v místnosti s otevřenými okny a dobrou ventilací. Můžete se inspirovat ukázkami, kterými končím tuto kapitolu, ale také můžete vyzkoušet některá z vykuřovadel, která doprovázejí recepty dále v knize.



Vykuřovadlo k úplňku

- 100 g pryskyřice z kadidlovníku
- 30 g oddenku kosatce
- 15 g sušené šalvěje muškátové
- 2 krystalky kafuru (lze vynechat)
- ½ čajové lžičky práškové perleti (lze vynechat)



Vykuřovadlo k novoluní

- 100 g myrhyové pryskyřice
- 30 g makových semen
- 15 g sušeného pelyňku černobýlu
- ½ čajové lžičky sušených hub (lze vynechat)
- ½ čajové lžičky puchratky kadeřavé neboli „irského mechu“ (lze vynechat)





Hostina předků

Tradiční hostiny, recepty
a rituály čarodějnické minulost

Hostina předků

Archeologové odhadují, že lidé začali společně hodovat asi před 12 000 lety, na konci starší doby kamenné.

Několik tisíc let před úsvitem zemědělství lidstvo dosud nebylo vzájemně propojeno v rozvinutých společenstvích ani obchodními vztahy. Avšak lidské populace, rozšířené po celém světě, se rozrůstaly a lidé se začali častěji potkávat. Výhody spolupráce se sousedy začaly měnit dávná společenství. Lidé zjistili, že lovit divokou zvěř ve velkých skupinách je výhodnější. Lov byl stále úspěšnější a rostly přebytky výživného jídla. Tyto přebytky raná společenství proměnily. Vyrůstali zdravější lidé, kteří žili déle, a jejich vzájemné vazby, které umožňovaly spolupráci, se upevňovaly.

Tyto skupiny jednotlivců, kteří se dobrovolně sdružovali, aby se dělili o práci a jídlo, vytvořili základ prvních společností – zvláště poté, co se lidé v mladší době kamenné chopili zemědělského náčiní. Požadavky, které přinášel cyklus setí a sklizně, a také práce na přípravě a uchovávání potravy, pobízely dávné lidi ještě silněji k tomu, aby se spojovali. Ony složité postupy však závisely na intenzivní spolupráci mezi lidmi a v raných společnostech začaly vyvstávat otázky týkající se společné činnosti, hlavně otázka jak přesvědčit skupinu volně sdružených jednotlivců, aby se shromáždili a společně pracovali na splnění sdíleného cíle. Jak se ukazuje, výraznou motivací bylo pravděpodobně jídlo a hostiny.

V této době lidé začaly projevovat schopnost vládnout přírodě také v dalších směrech – nechávali kvasit ovoce a měnili ho ve víno, mleli semena divokých rostlin a pekli z nich chléb, zdokonalovali metody konzervace,

aby mohli uchovávat jídlo na později. Tvory, kteří jakožto lovci a sběrači až do této chvíle jedli pouze to, co objevili v divoké přírodě, dosud nepoznaný nadbytek potravy fyzicky proměnil a proměnil také jejich kulturu. Vedl je k tomu, že se organizovali kolem společné práce věnované přípravě a uchovávání jídla. To, že lidé směřovali k dělení se v rámci komunity, přineslo raným společnostem dvojí užitek – usnadnilo kontrolu zásob jídla a zároveň vytvořilo prostředí pro společenské kontakty. V roce 2010 například archeologický výzkum na severu Izraele odkryl pozůstatky velkolepé pohřební hostiny, která se odehrála odhadem 10 000 let před n. l., což z ní dělá jeden z nejstarších dokladů organizovaného hodování v lidských dějinách. Archeologové zde objevili zbytky 75 suchozemských želv a tři divokých praturů – důkaz bohaté hostiny, která mohla nasytit až 35 účastníků a pravděpodobně vyžadovala týdny příprav a zapojení několika lovců. Toto značné úsilí prozrazuje nejen prvotřídní organizovanost těchto raných společností, ale také příbuzenské vztahy mezi těmito lidmi, kteří si předsevzali, že přichystají onen velkolepý pohřeb, aby mohli sdílet společný zármutek. Zatímco v tomto směřování ke koordinaci práce můžeme pozorovat projev organizace dávných lidských společenství, v ritualizovaném hodování lze vidět vrchol jejich pokroku, kdy se zhmotnila jak vysoká úroveň jejich myšlení, tak jejich velká láska.

Pokud však jsou jídlo a oslavy ústředními rituály v životě člověka, nelze si je představit bez další z nejstarších tradic lidstva – vyprávění příběhů. U dávné hodovní tabule se lidé nedělili pouze o zdroje, ale také se zde dělili o příběhy. Prostřednictvím příběhu se lidská identita



transformovala a začala se slévat v kolektivní. Co znamenalo být lidskou bytostí v nějakém společenství a sdílet s takovou mírou důvěrnosti vlastní život s druhými? Kolem podobných prehistorických hostin začala krystalizovat kolektivní identita a hodování se stalo jedním z hlavních způsobů jak utvářet společenské vztahy a odpovědnost vůči komunitě. Dávná společenství začala pořádat pravidelné hostiny, aby oslavila náboženské svátky, pohřby milovaných starých lidí a další události, které měly pro komunitu velký význam a kolem nichž se točil její život. Tyto hostiny se staly projevem velkorysosti a lidské identity. Pořádaly se jako součást příběhu o tom, kdo jsme, jaké hodnoty ctíme a co to znamenalo žít v těchto prvních společnostech.

Když se zrodil příběh naší kolektivní identity, podobné příběhy jsme začali vyprávět také o našich bozích a bohyních. V rámci náboženství těchto raných společností se lidé pustili do líčení božstev, která se účastní vesmírných hostin, a jejich pozemské uctíváče spojovala láska k vybraným pokrmům a oslavy pořádané ke zvláštním příležitostem. V sumerském náboženství bohové pili oceány piva a často se pro ně pořádaly celé obětní hostiny, ve víře, že jedí stejně jako lidé. Ve starověkém Řecku se olympští bohové živili nektarem a ambrózií, kterou k hodovní tabuli přinášely na svých hřbetech holubice. Ve

starověkém Egyptě se bohyně Hathor usmiřovala hodováním a pitím. Oddávala se stejně bezuzdnému veselí jako její vyznavači. Sdílením rituálních hostin s bohy svého společenství psali tito starověcí lidé nový příběh, příběh, kterým se odpoutali od ostatních živočichů a připojili se k bohům jako „hodující“. Pradávné rituály takto formovaly kosmologii našich vzdálených předků a umožňovaly jim opustit kočovný život doby

kamenné a usednout k hodovní tabuli v novém světě

kultivovanosti a sdílení, které bylo po všech stránkách plně lidské.

Studium dávných počátků hodování a shromažďování je důležité, protože nám nabízí obrázek velkolepých

hostin

jako jednoho

z nejstarších rituálů

lidstva, který přispěl

k tomu, že jsme se

stmelili v první lidské

civilizace. Od těch dob

lze každé velké dílo lidské

spolupráce - monumentální

stavby, vlády, říše a města - připsat na vrub

těmto prvním shromážděním, kde se lidé

spolu spojovali, aby dosáhli společného cíle,

jímž bylo přežití. Když uvážíme, jaké nám po

těchto hostinách zůstaly zbytky ke zkoumání

- prehistorické hodovní tabule, hromady kostí

a vrstvy sazí v jeskyních, do nichž jsou podrobně

vepsána desetiletí shromažďování a dělení se

kolem ohnišť - uvědomíme si, že dnes sice žijeme

úplně jinak, ale tyto rituální hostiny se změnilly

prekvapivě málo. Ony starodávné pohnutky

nás stále táhnou k sobě a tento rituál přetrvává,





protože i moderní lidé těží ze spolupráce při obstarávání potravy a setkávají se při hostinách stejně jako jejich předkové. Tento prostý rituál, který mnoho z nás bere jako rutinní součást každodenního života, na nás volá hlasem dávných lidí a předává nám poselství, které nám stále zní povědomě – „Jedli jsme a přežili. Jedli jsme a žili.“



Na následujících stránkách se seznámíme s historií rituální hostiny, a to prostřednictvím receptů, které zohledňují různé podoby hodování v průběhu věků. Protože se naše kniha dívá z perspektivy čarodějnice, tyto recepty se zaměří na hostiny velkého duchovního významu – pokrmy, které jsou typické pro náboženské oslavy, které zahrnují magické symboly a představují okamžiky, kdy se svět tajemství prolíná se světem hmoty, kdy se hodovní tabule stává magickým kruhem a spojnicí mezi těmito sférami. Nelze říci, že následující kapitola je uceleným pojednáním o „kulinářské magii“ – pokud něco takového existuje, má to podobu velmi jemných vláken vetkaných do širšího kontextu tradice a často se to krčí v tak těsné blízkosti hmotného světa, že to sotva považujeme za ryzí magickou práci. I když zde některá z těchto vláken prozkoumáme, naším záměrem je pojmout zmíněné recepty jako součást širší otázky: Co tento rodokmen rituálního hodování může prozradit o vztahu mezi jídlem a magií a co nám tito dávní šéfkuchaři ze vzdálené minulosti říkají o kulinářské magii?

Hostina předků se nejprve zastavuje v nejdávnější minulosti. Zkoumá recepty nejstarších lidských civilizací. Začínáme stejně jako celé lidstvo ve starověké Mezopotámii, kolébce prvních lidských měst, kde před téměř 4 000 lety vznikly babylonské kulinářské

tabulky. Tyto tabulky, které představují nejstarší kuchařské knihy lidstva, odhalují svět chutí a textur, které jsou našemu jazyku zcela cizí. V těchto receptech se hlavně peče a dusí, dominují jídla pro celou rodinu pomalu vařená v jednom hrnci, která ze skromných ingrediencí, jako jsou pórek, holoubata a plané rostliny, kouzlí bohaté chutě. V této kapitole představíme věrný přepis jednoho z těchto receptů, který propojuje přítomnost s minulostí a prozrazuje nám něco o tajemných, leč hmatatelných stránkách života ve starověkém Babylonu na úsvitu lidské civilizace.

Dále se podíváme nějakých 2 000 let do minulosti na kulinářské tradice starověkého Říma, kde narážíme na jednu z nejmýznejších a nejokázalejších hodovníckých kultur lidstva, o nichž víme. Na římskou říši se často pohlíží jako na vrchol západní civilizace ve starověku a její hodovní tabule se pokládaly za vrcholný projev velkorysosti. V případě starověkého Říma jednoduché pokrmy pro celou rodinu střídají exotické ingredience a složitá příprava, což hostině, která pozdvihuje estetiku stolování na samotný vrchol, přísluší. Osoby pozvané na takové hostiny neuspokojilo pouze to, že se nasýtily, ale očekávaly, že je jídlo nadchne a zaujme, hostitel se tudíž překonával, aby předložil tu nejpromyšlenější a nejvyzývavější hostinu ze všech. Recepty v této části sice nejsou tak docela autentickou ukázkou kuchyně starověkého Říma, ale inspirují se jejím smyslem pro drama a představují úvahu na téma dekadence a smyslnosti pohanských hostin starověku.

V protikladu k babylonskému receptu římská hostina reprezentuje obrácení starších hodovních praktik naruby. Hostina už není příležitostí budovat společenství, ale místo toho slouží vyšším třídám k posílení sociální stratifikace a soutěživosti. Nicméně když tyto dvě skupiny receptů postavíme vedle sebe,



nabízejí moderním vyznavačkám a vyznavačům kulinářské magie totéž - slouží jako okna do hodovních tradic našich kuchtičích předků, představují jakousi dobře požitelnou cestu časem do vzdálené minulosti. Zmíněné recepty toho hodně prozrazují o roli rituální hostiny v proměnách tehdejšího života a jsou pro nás užitečným podnětem k zamyšlení během sledování rodokmenu rituální hostiny od starověku až do časů, které teprve přijdou.

Tato kapitola pokračuje popisem pěti hostin spojených s konkrétními svátky. Recepty čerpají z živých i zaniklých duchovních tradic napříč evropským kontinentem. Můžeme-li někde doufat v nalezení neviditelných nitek existující tradice „kulinářské magie“, jsou to právě tyto pokrmy, které vyjadřují zbožnou úctu. Můžeme na nich sledovat využití kulinářské magie v praxi. U těchto receptů se pohybujeme téměř výlučně ve sféře obětiny. Tyto pokrmy sloužily k ovlivnění různých oblastí. Byla to prosba určená božstvům, alegorické vyjádření změny ročních období nebo pojistka úspěšného přežití v následujícím roce. V rámci tradice starověkého Řecka se podíváme na zvlášť fascinující recept na koláčky, které během očistného rituálu sloužily jako obětiny neboli *farmakos*.

A k tomu připojíme tradiční pokrmy podávané u příležitosti dvou významných náboženských svátků - během svátku starořímské bohyně pečení a chleba Fornax čili při fornakáliích a během večeře (řecky *deipnon*) k počtě řecké bohyně Hekaté. Výběr doplní recepty převzaté z dalších dvou duchovních tradic, obou dodnes velmi živých a široce praktikovaných. Ze Skotska pochází *struthan Mhicheil* (nebo *struan Micheil*), chléb ze směsi obilovin, který se peče jako prosba o ochranu na katolický svátek svatého archanděla Michaela. Závěrem se vydáme na západ Ruska a seznámíme se s palačinkami spojenými

s Maslenicí, „máselnou paní“ nebo „máselnou čarodějnici“, jejíž figurína se začátkem jara, během stejnojmenného svátku pálí a ohlašuje se tak odchod zimy.

Berte to jako určitý základ pro práci. Tento výběr receptů představuje jeden z možných přístupů ke zkoumání „tradiční“ kulinářské magie. Rituální hostina nám v tomto případě umožňuje lámat chléb a dělit se s bohy. Díky našemu obětavému kulinářskému úsilí se nám navíc dostane i požehnání. Tento druh magie upomíná na ony starodávné popisy večeří na nebesích, které nám sdělují, že rituálních hostin si bohové cení stejně jako lidé. Stopy této starodávné víry se odrážejí v moderních výkladech čarodějnictví - zvláště v animistických představách o „krmení“ našich neviditelných spojenců. Dělení se o potravu se tak stává prostředkem jak propojit pozemský a nadpozemský svět. Hodovní tabule představuje prostorově a časově ohraničenou příležitost k setkání obou sfér.

Hostina předků následně seznámí čtenáře se třemi osobitými recepty od okultních autorů, jejichž dílo je užitečným příspěvkem do debaty o povaze „kulinářské magie“. Tyto





recepty nemusejí mít nutně magický význam, nicméně nám prozrazují, jakou roli hrálo jídlo v životě tří zmíněných okultistů, jejichž práce jak v kuchyni, tak mimo ni má současným praktikujícím stále co říci. V této části se podíváme na astrologický grimoár z 11. století, který nese název *Picatrix* (v arabském originále *Ghájat al-Hakím* neboli „Mudrcův cíl“), a také na odkaz Hildegardy z Bingen a Aleistera Crowleyho. Tyto tři zdroje přicházejí z naprosto odlišných prostředí: *Picatrix* je připisován Maslamovi ibn Ahmadu al-Madžrítimu, andaluskému astrologovi, chemikovi a matematikovi; svatá Hildegarda byla německá vizionářská polyhistorička a benediktinská abatyše z 12. století; Aleister Crowley byl nesmírně uznávaný anglický obřadní mág z období *fin de siècle*, jehož nejslavnějším počinem bylo založení thelémské tradice. Nicméně tyto unikátní výňatky z jejich textů nám otevírají vzácný pohled na světskou stránku života tří vlivných praktiků a podněcují nás k úvahám o roli jídla a rituálních hostin v kontextu jejich jiné, mystičtější práce.

Úplně na závěr tato kapitola nabídne ještě dva recepty, které nahlíženo optikou moderního čarodějnictví, představují protipól některých hodovních tradic. Z tohoto důvodu zmapujeme dvě mystické praktiky - uplatnění čtverce se slovem SATOR a fenomén tzv. tiché večeře. Obě mají zastřený, nejednoznačný původ a v průběhu dějin se objevovaly v nejrůznějších obměnách. Tyto duchařské folklórní prvky se zdají být poněkud neúplné, protože ani u jednoho nevíme o jejich původu tolik, abychom mohli poskytnout konkrétní rady ohledně využití a uplatnění. Nicméně tyto recepty navazují na útržky toho, co je známo, a toto omezení využijte jako odrazový můstek k dalšímu bádání. Vrhňte se do volného prostoru mezi tradicí a experimentem. Právě v tomto duchu naše první kapitola končí. Co se

týká původu kulinářské magie, mnohem spíše otázky klade, než zodpovídá.

Našimi předky nejsou jenom ti, které známe jménem nebo jejichž krev proudí v našich žilách. Jako kuchaři a kulinářští čarodějové sdílíme strážcovský rodokmen s kuchaři napříč epochami. Společná vášeň pro jídlo a hodování všechny volá k naplnění našeho poslání. Zdá se tudíž správné, abychom svou hostinu předků zahájili pátráním po kořenech této tradice a návratem do minulosti, a mohli tak prozkoumat hodovní tabule starověkého světa.

Bádání a písemné prameny nám tu sice nemohou předložit formální či organizovanou tradici, kterou lze následovat, ale nabízejí nám letmý pohled na to, oč by v kulinářské magii mohlo jít. Cílem této kapitoly není radit, nýbrž vzbudit zvědavost a zájem o stránky historie naznačující skrytý rodokmen okultního kulinářského umění, které skrze jedny z nejstarších rituálů lidstva přemostuje propast mezi duchovním a světským. Jestliže dnes lze takovou tradici stěží najít, potom je na moderních čarodějnicích a čarodějích, aby vkročili do údolí mezi známým a neznámým a sami si ohmatali podobu tohoto druhu magie. Až budete listovat následujícími stránkami, mějte na paměti existenci dávno zemřelých čarodějnic a mystiků, kteří s námi stále komunikují prostřednictvím těchto receptů, a otevřete se tomu, že jejich dílu dovolíte, aby ovlivnilo vaši praxi, až se odvážíte opustit poslední výspy tradice a vydáte se do magického neznáma.



Pečené kuře s babylonským kořením

Na počátku 20. století jeden dalekosáhlý objev vrhl nové světlo na kulinářské tradice nejstarších civilizací. Bylo nalezeno několik hliněných tabulek popsaných recepty v akkadštině. Patří do starobabylonského období kolem roku 1700 př. n. l. Tabulky, přeložené v roce 1995 a uchovávané Yaleovou univerzitou, obsahují nejstarší zapsané recepty v dějinách lidstva. Seznamují nás s pokrmy starověkého světa a dokládají, že starověcí obyvatelé Mezopotámie byli mnohem komplexnějšími mistry kulinářského umění, než jsme předpokládali.

Toto je rekonstrukce druhého receptu z tabulky číslo 8958 („holub *amursânu* s omáčkou“), inspirovaná prací kulinářské historičky Laury Kelleyové. Tyto recepty

existují v mnoha úpravách. Zde publikovaná verze využívá tradiční ingredience oblasti Mezopotámie a věrně se drží postupu přípravy. Určitá míra kreativity se uplatňuje pouze tam, kde vyplňuje mezery. Starověké kuchařské postupy nám mohou připadat exotické, jednotlivé kroky tudíž procházejte velmi pečlivě, protože některé nemusejí být intuitivní. Výsledek by měl být exkurzí za chutěmi a texturami, jak je zhmotnili naši kulinářští předchůdci, a vrací nás 3 700 let do minulosti. V tomto receptu se počítalo s holubem, ale já ho přizpůsobila kuřeti. Pokud dáváte přednost menšímu ptákoví, nahraďte kuře holoubětem nebo drobným, tzv. cornwallským kuřetem a ostatních ingrediencí použijte poloviční množství.

Vydá na 4 porce

Doba přípravy: 20 minut

Doba tepelné úpravy: 60 minut

NA POKRM S BĚŽNÝM KUŘETEM

- ❖ 1 celé kuře, s drůbky a zevnitř i zvenčí nasolené
- ❖ 2 polévkové lžíce másla
- ❖ 1 polévková lžíce semen koriandru
- ❖ 1 čajová lžička šabreje kmínovitého neboli „římského kmínu“
- ❖ 1 čajová lžička fenyklových semen
- ❖ 60 g nasekané rukoly
- ❖ špetka ločidla neboli „čertova lejna“
- ❖ 1 svítek skořicové kůry
- ❖ 2 polévkové lžíce sušené máty
- ❖ 455 ml kuřecího vývaru
- ❖ 120 ml octa z granátového jablka nebo červeného vína a k tomu
- ❖ 3 polévkové lžíce na potírání
- ❖ 4 velké stroužky česneku
- ❖ 1 malý pórek, omytý a nasekaný
- ❖ ½ žluté cibule nakrájené na 1 cm velké kostičky
- ❖ 125 g plnotučného řeckého jogurtu
- ❖ 4 polévkové lžíce semolinové mouky
- ❖ sůl a černý pepř

NA POTÍRÁNÍ KUŘETE

- ❖ 60 g čerstvých listů máty
- ❖ 60 g čerstvých listů šalvěje
- ❖ 1 čajová lžička olivového oleje

1. Předehřejte troubu na 200 °C. Začněte tím, že z kuřete odstraníte páteř a zlomíte hrudní kost, abyste mohli ptáka položit na hřbet a roztáhnout do stran.
2. Ve velkém hrnci rozpusťte na vysokém plameni máslo a osmahněte drůbky. Přidejte semena a orestujte je. Totéž potom udělejte s rukolou, ločidlem, skořicí a sušenou mátou. Minutu povařte, až se uvolní vůně. Ingredience v hrnci podlijte vývarem, potom přidejte ocet. Přiveďte k varu a potom vložte kuře. Je-li třeba, přilijte vodu, aby bylo maso ponořené. Opět přiveďte k varu a vařte 5 minut.
3. V hmoždíři nebo kuchyňském robotu zpracujte společně česnek, pórek a cibuli tak, aby byly podrcené, ale nebyla z nich kaše. Přimíchejte jogurt a postavte stranou.
4. Plamen stáhněte na mírný var a z vývaru vylovte drůbky. Naředte jogurtovou směs tím, že do ní zamícháte několik polévkových lžic horkého vývaru. Potom směs přidejte do hrnce. Obsah hrnce udržujte 15 minut při mírném varu, občas zamíchejte a hlídejte teplotu, aby se jogurt nesrazil.
5. Vytáhněte kuře z hrnce, oklepejte ho, aby z něj nekapala šťáva, a nechte vychladnout. Vývar udržujte při mírném varu, často míchejte, vařte bez poklice, aby se mohla odpařovat voda. Zamíchejte do vývaru semolinovou mouku, aby se zahustil, a udržujte nízký plamen. Podle chuti osolte a opepřete. Jakmile omáčka zhoustne, hrnec odstavte z plotny.
6. V hmoždíři nebo kuchyňském robotu připravte byliny na potírání tak, že čerstvou mátu a šalvěj rozmixujete s olejem a 1 polévkovou lžící vody a to celé osolíte. Kuře položte na pekáč prsíčky nahoru a důkladně ho potřete 3 polévkovými lžícemi octa a potom rozmixovanými bylinkami. Pečte 10 minut, potom pekáč otočte a pečte dalších 10-15 minut, nebo dokud není kuře všude hotové.
7. Kuře nechte 5 minut odpočívat, potom ho podávejte spolu s omáčkou a obyčejným nenamletým zrním. Při jídle si všimněte nečekaných chutí a textur, na které není moderní jazýček zvyklý. Vzdejte díky za toto jedinečné seznámení s minulostí a přemýšlejte o tom, jaké máme štěstí, že jsme od neznámého mezopotamského autora dostali takový dar.



Řecké obětní placičky

V klasickém období starověkých dějin se připisoval velký význam očistným rituálům. Jestliže společenství navštívilo neštěstí – nemoc, morová rána, násilí, vady – reakce měla podobu prosby adresované bohům. Lidé se k nim obraceli prostřednictvím oběti. Starověcí Řekové jsou sice dobře známí obětováním zvířat, ale v tomto případě se prý během obětní očisty, která měla zahnat stávající neštěstí, nabízeli bohům jako obětní beránci lidí. Oběťina se nazývala *farmakos*, což znamená „obětní beránek“. Je předmětem sporů, zda byli lidé skutečně obětováni, nebo šlo o symbolický akt, nicméně básník Hippónax ve svých textech z konce 6. století před n. l. obětní rituál popisuje.

Hippónax jasně píše, že rituál, během něhož se obětoval *farmakos*, se konal proto, aby se usmířili rozhněvaní bohové a město se očistilo poté, co na něj svatý hněv bohů seslal hlad, nákazu nebo mor. Během tohoto rituálu vybrali někoho z okraje společnosti – zločince, jedince s postižením, nebo jak uvádí Hippónax, třeba i člověka, který byl pouze výjimečně ošklivý – a toho pak veřejně ponížili a upálili jako oběť bohům. Díky takové oběti se neštěstí města přeneslo na onoho ztracence, který ztělesňoval všechno, co bylo ve společenství špatné

nebo nezdravé. Oběť skončila na hranici ze dřeva divoce rostoucích stromů a držela fíky, placičky z ječmene a sýr jako obětiny. Popel se potom rozptýlil ve větru a nasypal do moře.

Osud, který takového člověka potkal, je krutý, ale naštěstí se předpokládá, že jde o vzácnou praktiku, možná dokonce o mýtus. Obětní zvířata byla ve starověku drahá a těžko k sehnání – o to více to platilo pro lidské oběti. Proto mnozí staří Řekové připravovali napodobeniny obětních zvířat ve formě tvarovaných placiček a ty obětovali. Tyto placičky, které sloužily jako *farmakos*, představují nekrvavou alternativu. Obsahují ingredience, kterých si tehdejší lidé velmi cenili – fíky naložené ve víně, tučný sýr, med.

Ze starověku se nám dochovala spousta receptů na obětní placičky, ale ten náš odkazuje k placičkám zvaným *fthois*, což byl druh pečiva, který se obětoval a jedl v chrámech zasvěcených Apollónovi, Artemidě, Hekaté, Seléné, Démétér a Kronovi (Saturnovi). Můžete jimi obohatit své obětní a očistné rituály, zvláště ty, které vycházejí z helénských tradic, nicméně lze je využít kdykoli, kdy se hodí nekrvavá oběť.

Vydá na 12 placiček

Doba přípravy: 20 minut a k tomu 30 minut na uležení těsta

Doba tepelné úpravy: 40 minut

- ❖ 60 g sušených fíků nakrájených na kostičky
- ❖ 120 g bílého vína
- ❖ 312 g celozrnné pšeničné, špaldové nebo ječné mouky a něco navíc na poprášení
- ❖ 3 polévkové lžice krystalového cukru a něco navíc na posypání
- ❖ 8 polévkových lžic zamraženého nesoleného másla nakrájeného na půlcentimetrové kostičky
- ❖ 55 g chlazeného a rozdrobeného měkkého kozího sýra
- ❖ 1 čajová lžička soli
- ❖ 120 ml chlazené vysokotučné smetany a něco navíc na potřeni
- ❖ 8 polévkových lžic medu
- ❖ černý pepř

1. Předehřejte troubu na 190 °C a plech na pečení vyložte pečicím papírem. V misce namočte do bílého vína fíky.
2. V míse smíchejte mouku a cukr. Ručním hnětačem těsta nebo vlastníma rukama zapracujte máslo do syké směsi, až směs získá konzistenci drobenky.
3. Fíky nechte dobře okapat, víno si schovejte a fíky jemně zapracujte do těsta. Dochutě vychlazenými kousky kozího sýra, solí a pepřem.

4. Ve zvláštní míse smíchejte metličkou smetanu s medem a potom to přilijte k drobence z mouky a másla. Vše zpracujte, až vznikne tuhé těsto. Těsto zabalte do umělohmotné potravinářské fólie a nejméně 30 minut ho nechte odpočívat v chladničce.
5. Na pomoučené ploše rozválejte těsto na placku o tloušťce 12–13 mm. Vezměte pomoučené vykrajovátko, buď kulaté, nebo ve tvaru vašeho obětního zvířete, vykrajujte placičky a položte je na připravený plech na pečení. Placičky jemně potřete smetanou a posypejte cukrem.
6. Pečte 35–40 minut, nebo dokud placičky nezískají zlatou barvu, nejdou snadno zvednout z pečicího papíru a dole nejsou na dotek úplně suché.

