

Univerzita Karlova v Praze

Filozofická fakulta

Ústav slavistických a východoevropských studií

Východoevropská studia se specializací rusistika

Petr Pešek

## **PROMĚNY TRADIČNÍ RUSKÉ KUCHYNĚ V RÁMCI**

### **RUSKÉ JÍDELNÍ KULTURY**

**(úvod do problematiky)**

Diplomová práce

Vedoucí práce: PhDr. Olga Uličná, CSc.

Konzultanti: Doc. PhDr. Irena Štěpánová, CSc.

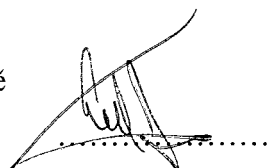
(Ústav etnologie)

Mgr. Michal Téra

2006

Rád bych na tomto místě poděkoval vedoucí práce i odborným konzultantům za jejich čas, trpělivost, ochotu, odborné rady a mnohé podnětné připomínky.

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracoval samostatně s použitím uvedených pramenů a literatury.

A handwritten signature in black ink, consisting of several stylized, overlapping loops and lines, positioned above a horizontal dotted line.

## OBSAH

<b>1. Úvod.....</b>	<b>2</b>
<b>2. Východiska ruské jídelní tradice.....</b>	<b>4</b>
2.1. Zeměpisná poloha a klimatické podmínky ⊕.....	4
2.2. Stravování Slovanů ve východní Evropě v pozdní antice a raném středověku.....	5
<b>3. Období od 10. do 17. století.....</b>	<b>7</b>
3.1. Stravování a kuchyně do mongolského vpádu.....	7
3.2. Ruská lidová domácnost ⊕.....	14
3.2.1. Role ženy v ruské domácnosti ⊕.....	15
3.2.2. Zařízení a vybavení domácnosti ⊕.....	17
3.3. Duchovní rozměry ruské jídelní kultury ⊕.....	22
3.3.1. Obřadní jídelníček lidového výročního a rodinného cyklu ⊕.....	23
3.3.2. Půst v životě a kuchyni Ruska ⊕.....	34
3.4. Stravování a kuchyně od mongolského vpádu do poloviny 16. století.....	45
3.5. Uchovávání potravin a tradiční způsoby konzervace ⊕.....	50
3.6. Stravování a kuchyně od poloviny 16. století do konce 17. století.....	58
<b>4. Období od 18. do konce 19. století.....</b>	<b>63</b>
4.1. Vznik a proměny autonomní dvorské kuchyně ⊕.....	63
4.2. Lidová strava a kuchyně v 18. a 19. století.....	69
4.3. Městská strava a kuchyně v 18. a 19. století.....	77
4.4. Regionální a „obecně národní“ kuchyně ⊕.....	84
4.4.1. Středoruský region.....	88
4.4.2. Severoruský region.....	90
4.4.3. Jihoruský region.....	94
4.4.4. Sibiř.....	96
4.5. Denní a obřadní stolování ⊕.....	99
4.6. Hlad a hladomor ⊕.....	104
<b>5. Změny ve stravování a kuchyni od bolševické revoluce.....</b>	<b>110</b>
<b>6. Závěr.....</b>	<b>116</b>
<b>7. Přílohy.....</b>	<b>119</b>
7.1. Systematický přehled a kategorizace tradičních jídel ruské kuchyně.....	119
7.2. Slovníček užitých a důležitých ruských pojmů z oblasti gastronomie.....	123
7.3. Použitá literatura.....	139

## 1. Úvod

Jídlo je primární a základní životní potřeba člověka. Biologicky zdědil člověk po svých vývojových předcích eurifagii (všežravost) – schopnost konzumovat prakticky všechny druhy potravy. Stravovací typ všech lidských kultur se vyvíjel (u některých etnik ještě vyvíjí) v závislosti na způsobu opatrování potravy - od prvotního nediferencovaného lovecko-sběračského přes intenzivně lovecký až k zemědělsko-pasteveckému. Právě zemědělská revoluce znamenala největší proměnu v lidském stravování. „*U všech zemědělských národů (s částečnou výjimkou severovýchodních kočovných pastevců) se stal hlavním zdrojem kalorií rostlinný škrob – v Evropě a Západní Asii hlavně pšenice a ječmen. Kromě toho se v převážné části Eurasie stala pravidelnou konzumace mléka a mléčných výrobků*“.<sup>1</sup> Tyto základní zdroje škrobů a bílkovin byly po tisíciletí doplňovány dalšími plodinami – luštěninami, zeleninami a ovocem, šířících se z center vzniku kulturních rostlin.<sup>2</sup>

Charakter stravování byl vždy jedním z nejdůležitějších projevů etnicity daného národa. Protože je přijímání potravy jedna ze základních podmínek přežití, systém stravování se vytvářel již od prvopočátků vzniku a formování každého etnika jako výslednice denní stravy každé rodiny a každého jednotlivého člověka. Východiskem stravovacího systému všech vyspělých kultur je zemědělská produkce, jeho formování však probíhá pod vlivem sociálních a kulturních procesů v průběhu dějin daného etnika.

U člověka dnešního typu tedy nebylo nikdy přijímání potravy a činnosti s tím spojené pouze jevem biologickým, nýbrž také součástí lidské kultury – jídelní kulturou<sup>3</sup>. Jídelní kultura se mimo své primární sytící funkce vyznačuje též důležitou funkcí sémiotickou. Obzvláště silně vystupuje zejména její funkce symbolická, rituální a sociální. Právě v jídelní kultuře, v jídelních tabu, v rituálech či ve formách dělení jídla se manifestovaly počátky lidské kultury až k současným společenským formacím, jež jsou založeny na základních vzorcích mravních řádů.<sup>4</sup>

Národní kuchyně nepředstavovala ani pro Rusy nikdy pouze prostředek k zahnání hladu - vždy byla jedním ze sloupů jejich pozemské existence, jejich způsobu života \быта\. Ruská kuchyně prošla více než tisíciletým vývojem - její vývoj, typický zejména svou nepřetržitou kontinuitou, je charakterizovaný několika důležitými etapami, z nichž každá zanechala v ruské kuchyni nesmazatelné stopy. Již v nejstarším nám známém období ruské

<sup>1</sup> АРУТЮНОВ, С. А., *Пища*, in: Материальная культура, отв. редактор С. А. Арутюнов, М. 1989. s. 134.

<sup>2</sup> HENDRYCH, R., *Fytogeografie*, Praha 1984, s. 211.

<sup>3</sup> Pod pojmem kultura se v antropologii a sociologii rozumí vše, co se v rámci skupiny lidí „učí, sdílí a přenáší“.

<sup>4</sup> DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., *Lidé a jídlo*, Praha 1999, s. 18.

historie se projevíly základní rysy ruské kuchyně, které se po staletí postupně rozvíjely a zkonkrétnovaly. Pojítkem zajišťujícím kontinuitu byl především komplexní typ tradičního ruského zemědělství vycházejícího z možností přírodního prostředí.

Oblast lidského stravování se z důvodů vycházejících z výše uvedeného a vlastně celým svým založením, ležícím v zorném poli několika vědeckých disciplín, vzpírá celistvému uchopení. Stravou se zabývá nejen etnografie a etnologie, ale též sociologie, historie, psychologie a také medicínské obory dietetika a fyziologie - každý obor přitom celou problematiku nutně redukuje. Téma národní stravy<sup>5</sup> zachycuje pochopitelně nejlépe etnografie. Moderní podoba etnografie, využívající metodicky podložené prostupnosti jednotlivých vědních oborů, může sloužit jako opěrný bod k širše pojatému kulturologickému zkoumání, které tak mnohostranný fenomén vyžaduje.

#### **POZNÁMKY:**

1. Kapitoly označené řeckým písmenem théta (Θ) jsou zaměřené na roviny, které jsou přítomné v celém zkoumaném úseku ruské jídelní kultury. Protože bylo mnoho ztracených reálií zpětně rekonstruováno podle stavu z pozdějších dob (např. obyčeje, rituály či konzervační metody), odpovídající je i moderní a tedy i neodpovídající terminologie. Zařazení těchto doplňujících kapitol do konkrétních časových bloků bylo zohledněno především obdobím, kdy se daný fenomén či tendence s největší plností (či poprvé) vyjevily a zasáhly tak do vývoje jídelní kultury.

2. Tučně vytištěné termíny z oblasti gastronomie jsou osvětleny v příloze 7.2. Orientace v této kapitole, která byla pojata částečně i jako profilová charakteristika ruské kuchyně, představuje předpoklad porozumění celé práci.

3. Citace z umělecké literatury jsou uvedeny v původním znění.

4. Všechny neoznačené překlady pořídil autor.

---

<sup>5</sup> Národní stravou rozumím „souhrn všech jídel, konzumovaných daným etnikem na určitém území“.

## 2. Východiska ruské jídelní tradice

### 2.1. Zeměpisná poloha a klimatické podmínky $\Theta$

Pro rozvoj zemědělství a společnosti jsou klimatické podmínky a na ně navazující charakter flóry jednou ze základních konstant podstatně ovlivňujících možnosti, ráz a vývoj lidské kultury nebo společenství, které tento areál obývá.<sup>6</sup>

Pro zkoumání ruské jídelní tradice představují východisko pozdní předhistorické (písemně nezachycené) doby, kdy východní Slované obývali především území dnešní Ukrajiny, Běloruska a části evropského Ruska (přibližně po 40°z.d.). Toto území tvoří rozsáhlé rovinné a převážně nížinné území, které je součástí *Východoevropské (Ruské) roviny*. Střední nadmořská výška Ruské roviny je jen 170 m n. m., avšak povrch není zcela rovný, je zvlněn v rozsáhlé vyvýšeniny a sníženiny.<sup>7</sup> Klimaticky přísluší toto území k mírnému pásmu, v létě i v zimě zde převládají západní větry od Atlantiku přinášející vlhkost. Ve shodě se zvětšováním suchosti podnebí směrem k jihu se střídají tři vegetační pásma, jimž zhruba odpovídají i charakteristické půdní typy :

1. Od poloostrova Kola až po Ural na východě se táhne pásmo lesní. Jižní hranice tohoto pásma vede přes města Novgorod, Tichvin, Jaroslavl a Nižní Novgorod. Toto pásmo je v jižní části tvořeno převážně listnatými, v severní části jehličnatými lesy.<sup>8</sup> Zde jsou typické *půdy podzolové*, které jsou ze zemědělského hlediska středně hodnotné a vyžadují hnojení a často i vápnění. Z obilovin bylo pro toto pásmo vždy typické žito a oves. Ječmen má sice podobné podnebné nároky, ale vyžaduje kvalitnější půdu. Chladné podnebí snáší dobře všechny tři obiloviny - oves dozrává i do 61° severní šířky a žito a ječmen až do polárního kruhu. Z dalších významných plodin byl pro toto pásmo typický hrách.
2. Jižním směrem - přibližně od linie procházející městy Nižní Novgorod, Kaluga, Brjansk, na východ přes Samaru až k Ufě a na jih až do Voroněže nastupuje přechodové pásmo lesostepní, typické *šedými lesními půdami*, jež jsou zemědělsky hodnotnější než podzolové, neboť u nich není vlivem srážek půdní horizont natolik degradován. V tomto pásu dávala uspokojivé výnosy i pšenice a z luštěnin i čočka a vikev.

<sup>6</sup> HENDRYCH, R., cit. d., s. 212.

<sup>7</sup> HÄUFLER, V. - KRÁL, V. - CHROBOKOVÁ, D., *Zeměpis zahraničních zemí*, díl I., Praha 1964, s. 32.

<sup>8</sup> Během posledního tisíciletí se množství lesů pochopitelně znatelně zredukovalo, jejich charakter však zůstává vzhledem k zanedbatelné výsadbě takřka totožný.

3. Od 52° s. š. (na západě 50° s. š.) dále směrem k Černému moři se rozkládá pásmo stepní, kde se nacházejí nejkvalitnější půdní typy – černozemě, jež jsou velmi úrodné a potřebují pouze dostatek vláhy. V těchto oblastech, charakteristických především pěstováním pšenice se z hlavních plodin dobře daří i prosu a pohance.

Více než polovina celé evropské části Ruska (severní a střední pásmo) představuje zóna lesů, kde je půd vhodných k zemědělství jen poskrovnu. Lesní zóna je zato bohatá na množství rostlinných i živočišných druhů. Žije zde velké množství drobné i větší zvěře a ptactva. V jižních stepních zónách, které představují pro zemědělství zemi zaslíbenou, je naproti tomu fauna zastoupena jen menšími hlodavci a ptactvem.

Celá evropská část Ruska je protkána velkými a vesměs vždy dobře zarybněnými řekami. Na prvním místě je třeba jmenovat Volhu, tekoucí do Kaspického jezera - její povodí představuje více než 1,4 mil. km<sup>2</sup>. Velké řeky evropského Ruska se dělí na tři velké skupiny:

1. severní řeky: Oněga, Pečora, Mezeň a Severní Dvina vlévající se do Bílého a Barentsova moře.
2. Něva a západní Dvina vlévající se do Baltského moře.
3. Dněpr, Don, Kubáň a Těrek vlévající se do Černého moře.

Severozápadní část Ruska je mimoto charakteristická velkými jezery, na jejichž březích vznikala střediska severního osídlení. Nejvýznamnější jsou jezera Ladožské, Oněžské, Ilmeňské a Čudské - počet menších jezer jde však až do tisíců.

## **2.2. Stravování Slovanů ve východní Evropě v pozdní antice a raném středověku**

Nejranější informace o životě a stravě Slovanů žijících na území dnešního Ruska a Ukrajiny nám poskytuje archeologický výzkum.

Nejstarší kultura na tomto území u které můžeme vedle germánských Gótů, Baltů a íránských Sarmatů předpokládat i podstatný podíl slovanského obyvatelstva – tzv. černachovská kultura (2. - 4. stol. n. l.) byla archeology lokalizována v povodí Dněpru, Dněstru a dolního Donu.<sup>9</sup> Šlo o již poměrně dobře organizovanou společnost provinciálně-římského typu s rozvinutými řemesly a bronzovou metalurgií.

<sup>9</sup> СЕДОВ В. В., *Славяне; историко-археологическое исследование*, М. 2002, s. 150–186.

Lidé této kultury, žijící v polozemnicích vybavených vedle otevřeného ohniště již často i klenutou pecí, se živili zemědělstvím a pastevečtím doplňovaným lovem, rybolovem a sběrem lesních plodů. Převážnou část stravy tvořily obiloviny, zejména pšenice, ječmen a proso (méně již oves), doplněné luštěninami (hrách). Můžeme předpokládat výrobu oleje z prokázaně pěstovaných přadných rostlin (konopí). Zajímavý je poměrně široký záběr domácích zvířat – chovali hovězí skot, ovce, kozy, koně i prasata. Z drůbeže pak slepice, kachny a husy. Ryby a zvěřina, jejíž ostatky byly nalezeny na odkrytých lokalitách, jsou vesměs větší druhy zvířat – jelen, los, srna, divočák, medvěd a bobr (asi 5-10% nalezených kostí), sumec, štika, candát a jeseter.<sup>10</sup>

Nalezená keramika užitkového charakteru (džbány, misky, krajáče aj.) sloužila převážně k uchovávání potravin a tekutin; těžko lze usuzovat na její využití při tepelné úpravě potravin, i když typ pece by to již umožňoval. Jídlo se pravděpodobně připravovalo především na otevřeném ohni (opečené maso) či na rozpálených kamenech. Historici a archeologové zkoumající pravěké období předpokládají, že pečení (v uzavřených prostorách – pecích) bylo jednou z nejmladších jídelních úprav – mnohem mladší než prastaré opékání či pozdější vaření.

Nalezeny byly zbytky velkých mlýnů, které obsluhovaly více vesnic, což ukazuje na důležitost moučných pokrmů – pravděpodobně hlavně chleba typu různých placek a zcela jistě i různých kaší.<sup>11</sup> Již v tomto období má patrně svůj původ i starobylé slovanské jídlo z obilného zrna (též z luštěnin) upraveného pražením – pražmo \борощо\.<sup>12</sup>

Na přelomu 5. a 6. století, po hunském vpádu, černachovská kultura náhle mizí. Na jejích troskách vzniká o něco později tzv. kultura peňkovská, která se sice zabývala již i železnou metalurgií, celkově však ve srovnání s černachovskou kulturou představuje kulturní regres.<sup>13</sup> I u této kultury byly odkryty zbytky zvířecích kostí patřících hovězímu skotu, ovcím, kozám, prasatům a koním – soubor pěstovaných kulturních rostlin však nebyl dodnes přesně určen. Hliněné nádoby se zjednodušily a centrální mlýny nahradily ruční domácí mlýnky.

---

<sup>10</sup> Je samozřejmě logické, že ostatky drobných druhů ryb zetlely.

<sup>11</sup> V celé Evropě převládala v této době kašovitá strava z rozdrčených obilných zrn. Upečením kaše vznikly první placky. Pokud bylo těsto nakypřené kynutím, lze již hovořit o chlebu.

<sup>12</sup> Tato úprava, původně prastarý způsob oddělování zrn od obilí, se využíval na Rusi ještě v prvních stoletích druhého tisíciletí. Úprava spočívala v tom, že se nevymlácené obilí zapálilo a pražená zrna se poté od popele lehce vyfoukáním oddělila. Takto zpracovaná zrna se pochopitelně nehodila k zasetí, zato kaše z něho připravené získaly novou chuťovou kvalitu. Pozůstatky této tradiční úpravy se zachovaly v mnohých slovanských kuchyních (srov. český pálenec či pučálka z hrachových zrn).

<sup>13</sup> СЕДОВ, В. В., cit. d., s. 203–222.



Celkový charakter hospodářství a stravy však zůstal ve své podstatě pravděpodobně nezměněn.

Takřka paralelně s peňkovskou kulturou vzniká na středním Povolží (patrně z příslušníků kultury černachovské ustupujících před vpádem Hunů) tzv. kultura imeňkovská.<sup>14</sup> Základní charakter imeňkovské kultury byl totožný jako u dvou předchozích kultur, důležitý rozdíl je však v dominantním postavení prosa, rozšíření odolnější špaldy<sup>15</sup> a zejména v pěstování žita, jež je ve východoevropském a středoevropském regionu té doby spolehlivým indikátorem slavnosti obyvatel. Tato kultura je spolu s kulturou peňkovskou na tomto území první, o které takřka s jistotou víme, že byla převážně slovanská.

Všechny tyto předruské kultury byly tedy již ve stadiu zemědělském. Zásadní přechod od lovecko-sběračského způsobu obživy k zemědělskému (který znamenal i nejdůležitější revoluci v dějinách stravování) proběhl na tomto území ještě v před slovanské době – patrně ve 4. tisíciletí př. n. l.

### 3. Období od 10. do 17. století

#### 3.1. Stravování a kuchyně do mongolského vpádu

Nejběžnější a nejvšednější jevy lidské existence, mezi něž patří i jídlo, byly současníky vždy zaznamenávány pouze mimoděk.<sup>16</sup> Přednost dostávaly události výjimečné, nesamozřejmé a hodné zapsání, takové, na které se nemělo zapomenout. Proto jsou vlastně až do 18. století ruské písemnosti na informace o soudobém stravování velmi skoupé.

Výše uvedené platí logicky nejvíce o stravování Rusů v nejranější fázi jejich existence – v období od 10. do 13. století. Prvním „obsáhlejším“ pramenem je až významné dílo staroruské právní literatury *Ruská pravda* z 12. století, z něhož však můžeme vyčíst mnohé o předchozích dvou stoletích. Exaktnější je archeologický průzkum, ten však ke stravování odkazuje pouze nepřímo - tím, že zjišťuje na lokalitě přítomnost surovin rostlinného a živočišného původu a nádobí a nástrojů sloužících k přípravě pokrmů. Archeologická zkoumání, jež jsou zásadní zejména pro první dvě století, odpovídají přesně a spolehlivě

<sup>14</sup> СЕДОВ, В. В., cit.d., s. 249 – 255.

<sup>15</sup> \полба\ - pšenice špalda (*Triticum spelta* L.); \полба ненастоящая\ - pšenice dvojnásoká (*Triticum dicoccum* Schrk.).

<sup>16</sup> Typické je, že nejpřesnější informace, často i s recepty jídel pocházejí ze zápisů a zpráv zahraničních návštěvníků Ruska, pro které je vše nové a nezvyklé.

pouze na otázku jaké suroviny se konzumovaly. Na otázku jak se co připravovalo odpovídají jen částečně.

Archeologický průzkum, probíhající v první polovině 20. století ve středním a severním Rusku, poskytl poměrně přesné informace o surovinách v jídelníčku ruského vesničana 10. - 13. století.<sup>17</sup> Sortiment pěstovaných obilovin a luštěnin (což byl základ stravy) byl velmi široký. Nejrozšířenějšími obilovinami bylo žito, oves a ječmen, neboť tyto tři plodiny snášejí i severní podnebí<sup>18</sup> a obzvláště oves je i velmi nenáročný na kvalitu půdy. Tento soubor obilnin potvrzují i údaje z *Ruské pravdy*, jež o jejich cenách pojednává velmi podrobně. Jednotlivé odstavce mají v záhlaví dokonce jednotlivé plodiny: „*Nevymlácené žito... Nevymlácená špalda... Vymlácený oves... Vymlácené obilí a oves a ječmen...*“.<sup>19</sup> Další plodiny v *Ruské pravdě* nezmněné – proso, pšenice a její varieta špalda - jsou náročnější na kvalitu půdy i teplo, a proto byly pěstovány především v jižnějších, lesostepních a stepních regionech.

Agrotechnika měla dvě varianty. Pole se připravovala klučením a žďářením (tento způsob se používal zejména v severnějším lesním pásmu, chudém na přirozeně odlesněné plochy), současně se však praktikoval systém dvojpolního hospodaření.<sup>20</sup> Velice důležitá je otázka výtěžnosti obilí vyjádřená v násobku zasetého zrna, neboť na tomto ukazateli závisela strukturace celé společnosti. Přibližná rekonstrukce úrodnosti byla provedena pomocí dochovaných pramenů, popisujících kolonizaci Sibíře v 17. století. Tehdy byly použity obdobně extenzivní agrotechnické postupy na podobně vyžďářené podzolové půdě a podobné plodiny – žito, ječmen a oves. Průměrná výtěžnost žita se pohybovala od 3 do 7násobku zasetého zrna a u ovsa od 2 do 4násobku.<sup>21</sup>

Zajímavé jsou vzácné nálezy rdesnovité rostliny – pohanky, která se v Rusku objevuje skoro o 500 let dříve než v Evropě a natrvalo se tam zabydluje.<sup>22</sup> Hlavní plodinou bylo ovšem na Rusi odedávna žito, z něhož se pekly pro Rus typický „černý“ chléb, který se již tehdy připravoval na kvásku. Tato technologie přispívala k jeho větší chutnosti a výživnosti. Chléb spolu s obilnou kaší představoval tak od nejstarších dob po bezmála 1000 let páteř stravy ruského lidu. Z ječné a pšeničné mouky, považované za výběrovou, se pekly různé druhy vdolků a lívanců **оладыи, блины**, ty však většinou sloužily pouze jako svátečnější či

<sup>17</sup> Viz *Очерки по истории русской деревни X – XIII вв.*, под ред. Б. А. РЫБАКОВА, М. 1956

<sup>18</sup> Oves dozrává i do 61° severní šířky a žito a ječmen až do polárního kruhu.

<sup>19</sup> *РУССКАЯ ПРАВДА*, учебное издание под редакцией профессора Г. Г. ТЕЛЬБЕРГА, Харбин 1926, s. 13.

<sup>20</sup> Trojpolní systém (závislý na hnojení) se mohl později rozvíjet pouze tehdy až byla nalezena vhodná pastvíska pro dobytek, který musel být však také ustájen. Pravidelné hnojení bylo zaznamenáno až v 15. století v severovýchodním Rusku.

<sup>21</sup> ЛЕВАШОВА, В. П., *Сельское хозяйство*, in: *Очерки по истории русской деревни X – XIII вв.*, s. 57 – 58.

<sup>22</sup> Тамtéž s. 50-60.

rituální pokrmy. V *Životě Feodosije Pečorského* se také píše o sladkém chlebu s mákem a medem.<sup>23</sup>

Obiloviny se v domácích žernovech mlely a prosévaly na mouku různé jemnosti. Pokud se otruby nezkrmily dobyt看em, připravoval se z nich kysel, jehož rozšíření dokládá i autor další staroruské památky, tzv. *Nestorovy kroniky*<sup>24</sup>. Část obilí se nemlela, ale ve stoupách zbavovala slupek, čímž vznikaly kroupy – ječné, prosné (jáhly), pšeničné, či pohankové. Pšenici a špaldu je možno vařit vcelku (nemají přirostlou slupku), a proto se často předběžně neupravovaly. Pro obilninové a moučné pokrmy ruské proveniencie byl od nejstarších dob vždy charakteristický nepoměr mezi pracnou a časově náročnou předběžnou přípravou materiálu (mouky nebo krup) a následnou jednoduchou kuchyňskou úpravou.

Důležitým zdrojem sacharidů a proteinů byly luštěniny, v severnějších lesostepních pásmech především odolný hrách, jižněji i čočka. Vzácnější bylo pěstování bobu a vikve. Z hrachu a čočky se vařily především kaše *\сочиво\* či husté polévky, které, omaštěné postním konopným či lněným tukem *\сок\*, představovaly podle písemných pramenů hlavní postní stravu mnichů. Luštěniny se však také mlely na mouku, jež se přidávala do placek a chleba pro lepší chuť a větší výživnost.

Ze zahradních plodin je nutno na prvním místě jmenovat česnek a cibuli, které se konzumovaly ve velké míře zejména syrové a byly jim připisovány i léčivé a čarovné vlastnosti - cibule sloužila odedávna též při věštebných praktikách. Česnek měl postavení ještě důležitější, neboť lidem zaručoval bezpečí před upíry a čarodějnicemi, které kradou kravám mléko. Tato funkce souvisí pravděpodobně s rolí, kterou hrál česnek a nápoje z něho v pohanských modloslužebných obřadech.<sup>25</sup>

Prakticky denně byla na stole pařená (dušená ve vlastní slupce v ruské peci), ale i jinak upravená vodnice *\пена\*, která byla podle dobových zpráv velice levná, a i proto oblíbená a rozšířená. Dá se říci, že vodnice měla podobné využití jako dnes brambory. Z příbuzných plodin se pěstoval také tuřín a ředkev, ta však neměla tak rozmanité použití – příjemně štiplavá ředkev se jedla ponejvíce syrová. Další důležitou zeleninou bylo zelí, od nejstarších dob používané nejen čerstvé, ale i zpracované a konzervované biochemickou cestou –

<sup>23</sup> Dnes bychom hovořili spíše o buchtě.

<sup>24</sup> Повесть временных лет, ПСРЛ, т. I, вып. 1, Л. 1926, s. 127, citováno podle *Очерки по истории русской деревни X–XIII в.в.*, s. 117.

<sup>25</sup> „...i česnovitokъ, bogom že tvorjatъ, jegda že boudetъ ou kogo pirъ, togda kladutъ vъ vědra i vъ čašě i pъjut, veseljaštesja o idolechъ svoichъ...“

„...a česnek bohům připravují, a když je u někoho hostina, tehdy kladou ho do věder a číší a pijí, veselíce se pro své modly...“, *Slovo někojeho christoljubca, revnitelja po pravoj věre*, in: АНИЧКОВ, В. Е., Язычество и древняя Русь, СПб. 1914, s. 377. Úryvek přeložil M. Téра.

kvašením. O ostatních druzích zeleniny se dozvídáme pouze nepřímo, lingvistická zkoumání odhalila ve starých letopisech svědectví o pěstování mrkve<sup>26</sup> a kopru.<sup>27</sup> Při vykopávkách v Novgorodu byla nalezena semena dýně a okurek. Nálezy svědčí o tom, že tyto zeleniny, původem z jižní Asie, našly své uplatnění i v těchto dosti chladných krajích, což platí i pro mák, jehož semena byla nalezena při vykopávkách ve vesnicích blízko Doněcka.

Konzumované ovoce pocházelo zčásti ze sběru (maliny, jahody, borůvky a brusinky), zčásti z kulturních rostlin a zčásti od kultivovaných divokých druhů, které si lidé přesazovaných blízko lidských obydlí. Mezi kulturní či kultivované patřily zejména jablka, hrušky, slívy a višně. Široce rozšířené bylo sušení ovoce na zimu a příprava nápojů z rozmačkaných (často lehce zakvašených) lesních plodů rozředěných vodou \море\.

Nepochybně byly sbírány a konzumovány také jiné lesní plody – žaludy<sup>28</sup>, ale především houby, jejichž obecná oblíbenost a znalost u slovanských národů naznačuje, že se jednalo o praxi velmi starou.

Z nejstarších písemných svědectví vyplývá, že těžiště staroruské stravy spočívalo v rostlinné stravě představované zejména obilninami. Tuto dominanci přijetí křesťanství s celým systémem alimentárních omezení v oblasti potravin živočišného původu ještě zdůraznilo. Přesto byl však sortiment chovaných zvířat (která byla v zemědělské společnosti tehdejšího typu hlavním zdrojem živočišné potravy) poměrně široký. Archeologické materiály a písemné památky té doby dokládají chov hovězího dobytka, který byl vesměs podstatně menšího vzrůstu než dnešní skot – jednalo se patrně o důsledek přizpůsobení extenzivnímu způsobu chovu. Velmi oblíbená byla též domácí prasata, dále ovce, méně však již kozy. Drůbeži dominovaly slepice, představující též důležitý zdroj vajec. Husy a kachny, jejichž chov byl vázán na přítomnost vodních nádrží, byly vzácnější, častější zejména v severních, řekami a jezery protkaných oblastech.<sup>29</sup> Z ekonomického hlediska byla ovšem nejdůležitější zvířata tažná, představovaná zejména koňmi a voly. Koně se však na staré Rusi tradičně nekonzumovali, čímž se Rusové i kulturně vymezovali vůči stepním plemenům v jejich sousedství – Pečeněhům a Polovcům.<sup>30</sup>

<sup>26</sup> stsl. /мъркы/.

<sup>27</sup> stsl. /кроп/.

<sup>28</sup> Škrobnaté a výživné žaludy se musely před konzumací nejprve rozdrtit a loužením zbavit tříslovin, které je činí nepoživatelnými. Poté se mohly přidávat do mouky či kaší. Účinků na tříslovinu bohatých žaludů se využívalo též při léčbě žaludečních nemocí.

<sup>29</sup> ЛЕВАШОВА, В. П., cit. d., s. 76-93.

<sup>30</sup> Letopisy uvádějí, že kníže Svjatoslav (vládl 957 - 972) běžně konzumoval koňské maso, což u okolí vzbuzovalo údiv a proto to bylo jako zajímavost hodno zaznamenání. Tento fakt spolu se svědectvími o jeho nezvyklém účesu vedl některé historiky ke spekulacím o jeho neruském původu. „...Knjazju Svjatoslavu vьzrastъšju i vьzmužavši nača voi sovkupljati mnogi i chrabry i legьko chodja akі pardusъ, voiny mnogi tvorjaše chodja, vozъ po sobě ne vozjaše, ni kotъlja ni mjasъ varja, no potonku izrězavъ koninu li zvěrinu li, ili

Poměrné zastoupení větších zvířat se však podstatně lišilo podle zeměpisných pásem. Odlišné podnebí a rostlinný pokryv znamenal též rozdílné podmínky pro jejich chov. V severních oblastech, jaké představovala například důležitá centra Stará Ladoga, či Pskov dominují v nalezených ostatcích kosti prasat. Kosti tura jsou méně časté a kosti ovcí jsou procentuálně zanedbatelné. Jiná situace je však v severovýchodní Rusi, kde ležela například města Suzdal či Stará Rjazaň. Zde je již dominance hovězího dobytka nezpochybnitelná. Druhé místo náleží praseti a kosti ovcí jsou opět zastoupeny poměrně málo. Opět jiný obrázek však poskytuje situace v okolí Kyjeva. Na prvním místě je opět domácí skot, následovaný však ovcemi. Chov prasat byl ve srovnání s nimi méně významný. Z uvedeného mimo jiné vyplývá, že v severních oblastech hrála mléčná strava daleko menší roli než v ostatních oblastech. Tento bílkovinný deficit si však obyvatelé severního Ruska vynahrazovali intenzivnějším rybolovem. Zvířata plnila od archaických dob mimo funkce užitkové též funkci rituální, obětní. K rituálnímu zařiznutí byl používán nejčastěji kur domácí, ale pokud se jednalo o opravdu významnou událost i kráva, jak udává arabský spisovatel<sup>31</sup> Ibn-Fadlán, který se v letech 921 - 922 s ruskými kupci na Volze několikrát setkal.<sup>32</sup> Přes striktní zákazy pozdějších pravoslavných náboženských autorit a úřadů byly tyto praktiky dlouho rozšířené.<sup>33</sup>

---

govjadinu, na ougle ispekъ jadjachu, ni šatra imjaše, no poďkladъ poslavъ i sědlo v golovach, i takože i pročii jeho bjachu...“

„...Když kníže Svjatoslav vyrostl a dospěl, začal shromažďovat mnohá a chrabrá vojska a chodil lehce jako pardál a s mnohými bojovníky pořádal tažení; a nevozili s sebou vozy ani kotle ani si nevařili maso, ale řezali si plátky koniny, zvěřiny nebo hovězího, které opekli na ohni a tak jedli; a neměl ani stan, ale pod hlavu si pokládá sedlo – a takoví byli i jeho ostatní bojovníci...“; Повесть временных лет по Лаврентьевскому списку, in: ПСРЛ, М. 2001, s. 64. Úryvek přeložil M. Téra.

<sup>31</sup> Tehdy vyslanec bagdádského chalífy k volžským Bulharům.

<sup>32</sup> ...V tu samou dobu, kdy připlouvají k oné zastávce, každý z nich vezme s sebou chléb, maso, mléko, cibuli a pivo [nabíz] a přistoupí k dlouhému, dřevěnému, do země vetknutému sloupu s tváří podobné lidské; kolem něho jsou nevelké řezby a za nimi vysoké dřevěné sloupy zaražené do země. Přichází k té velké modle, uklání se před ní a říká: „Ó, pane, přišel jsem z daleka, se mnou je tolik a tolik otrokyň, tolik a tolik šperků, tolik a tolik soboliny, tolik a tolik kožešin“ a vyčísluje všechny dovezené tovary; potom říká: „Přinesl jsem ti tyto dary.“ A přitom nechává před sloupem vše přinesené a říká: „Chci, abys mi obstaral kupce s dirhamy a denáry, aby u mě koupil vše, co chci a neprotivil se mi v ničem, co řeknu.“ Potom odejde. Jestliže se jeho přání nechtějí vyplnit a prodlužují se dny jeho pobytu, přichází ke každé z těch malých model, prosí o přímlovu a říká: „To jsou ženy, dcery a synové našeho pána.“ Přistupuje ke každé modle, modlí se k ní, prosí ji o ochranu a poníženě se jí klaní. Jindy se mu obchody daří a pokud prodá vše, říká: „Pán můj splnil moje přání, jsem povinen mu to vynahradit.“ S tím úmyslem vezme několik krav a beranů, zabije je, část masa rozdá jako almužnu, zbytek přinese a položí před ten velký dřevěný sloup i před ty malé, kteří jsou kolem něho a hlavy krav a beranů rozvěsí na dřevěných sloupech zaražených v zemi. Když přijde noc, připlíží se psi a snědí to – potom ten, který to udělal, říká: „Pán je se mnou spokojen a snědl mé dary.“...“; ИБН ФАДЛАН, Китаб, citováno podle: LEWICKI, T. – КМИТОВИЧ, А. – КМИТОВИЧ, F, Źródła arabskie do dziejów Słowiańszczyzny, tom trzeci: ibn Fadlan: Kitáb – na podstawie Rękopisu meszhedzkiego, Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk – Łódź 1978, s. 110. Úryvek přeložil M. Téra.

<sup>33</sup> „...I věroujut въ Perouна, i въ Chьrsa i въ Sima, i v Rьgla, i въ Mokoшь, i въ vily, ichže čisloмъ tridesjate sestrenicъ, - glagoljut – okanьni – nevěglasi, i mnjatъ bogynjami, i tako kladoutъ imъ treby i – korovai imъ lomjatъ – koury rěžjut...“

Mléko (především kravské) se požívalo přímo nebo se přidávalo do svátečních kaší. Tvaroh a smetana (i kysaná) byly na Rusi známy odedávna. Ruské sýry, podobně jako i u jiných slovanských národů byly vyráběny vesměs z „kyselého“ tvarohu<sup>34</sup> - nejčastěji ve tvaru placiček a homolek. Máslo v dnešním slova smyslu bylo spíše vzácnou pochoutkou, neboť tehdejší technologie nezaručovala jeho vyčištění a máslo se rychle kazilo - máslo se proto upravovalo především „přepouštěním“ a nasolením.

Případný nedostatek masa teplokrevných živočichů řešili vesničané lovem divoké zvěře, zejména divokého ptactva, což nebylo v této fázi vývoje ruské společnosti pravděpodobně ještě právně upraveno. Masitá strava a zejména zvěřina byla samozřejmě již odedávna výsadou zejména privilegovaných vrstev, představovaných zejména bojarskými rody. V památce staroruského písemnictví, *Slovo o boháči a chudáčkovi* ze 12. století se popisuje hostina v boháčově domě, na které se prohýbaly stoly pod husami, labutěmi, jeřáby, tetřívky, holuby, slepicemi, zajíci, jeleny a vepřovým. Zvěřina sloužila vládnoucím vrstvám též jako hodnotný a levný proviant pro vojsko<sup>35</sup>

Protože ruská města, městečka a vsi byla zakládána především na březích řek, důležitých dopravních tepen té doby,<sup>36</sup> hrály ryby v tehdejší jídelníčku velmi důležitou úlohu. Význam ryb (ale i dalších studenokrevných živočichů, například raků) po přijetí křesťanství ještě vzrostl, neboť byly zařazeny do systému postní stravy.

V každé době se lidé pochopitelně snažili vylepšovat a zchutňovat leckdy jednotvárnou stravu dostupnými pochutinami, které nemají jednoznačně sytící charakter, ale přesto je bez nich strava fadní. Na prvním místě je třeba jmenovat sůl, která byla jako všude i na staré Rusi velmi ceněná. Získávala se odpařováním vody z přirozených solných pramenů, které vyvěraly v blízkosti některých sídlišť – Vologdy, Toržoku, Suzdali aj. Kdo si nemohl sůl finančně dovolit, ochucoval pokrmy popelem z některých na sůl bohatých trav. Koření tak jak jej známe dnes bylo užíváno pravděpodobně jen v kuchyních zámožnějších vrstev, kde se prokazatelně používal ocet, pepř a citrony. Prostý lid používal především zelené koření, ať již divoké či jeho kulturní formy – prokázáno je používání kopru, již zmíněného česneku kuchyňského i medvědího, chmele (pouze na vaření piva) a hořčice. Předpokládána je však i konzumace křenu.

---

„...A věří v Peruna, v Chorse, v Sima i Rgla, v Mokoš a ve víly, kterých je, jak říkají prokletí a nerozumní, třicet sester, ty považují za bohyně a obětují jim – krávy jim porážejí a kuřata podřezávají... Slovo někoho christoljubca, revnitelja po pravoj věre, in: АНИЧКОВ, В. Е., cit. d., s. 377. Úryvek přeložil M. Těra.

<sup>34</sup> Tedy ze samovolně sraženého mléka, bez použití syřidel – žaludků aj.

<sup>35</sup> МАЛЬМ, В. А., *Промысли древнерусской деревни*, in: *Очерки по истории русской деревни X – XIII вв.*, s. 115.

<sup>36</sup> Množstvím jezer je doslova poset zejména severozápad Ruska.

Samostatnou kapitolu představuje pradávna pochoutka východních Slovanů – med. Rusové jej vybírali nejprve z náhodně nalezených hnízd divokých včelám, později zakládali včelnice z doma vyrobených úlů. Existuje důvod se domnívat, že přechod od brtnictví (o kterém hovoří *Ruská pravda*<sup>37</sup>) k efektivnějšímu včelařství začínal již v tomto (předmongolském) období. Med, jenž se prodejem nebo formou daní dostával do měst, představoval významnou komoditu, která se soustřeďovala především v rukou knížat, klášterů a bojarů. Ve sklepích knížete Svjatoslava v Kyjevě se tak podle dobových zápisů uchovávalo až 500 berkoveců<sup>38</sup> medu.<sup>39</sup> Med se používal jako nejdůležitější sladidlo, především však sloužil jako surovina pro přípravu oblíbeného ruského nápoje – medoviny, ale i dalších, často rituálních pokrmů (např. kaše slazená medem).<sup>40</sup>

O staroruských nápojích máme poměrně přesná svědectví. Nejčastěji se připravovaly na Rusi odnepaměti oblíbenou biotechnologií - alkoholovým kvašením. O kvašených opojných nápojích („nabíz“) se bez bližšího vysvětlení zmiňuje v citovaném úryvku i vyslanec Ibn-Fadlán. Výsledného alkoholu však obsahovaly získané nápoje poměrně málo, asi jako dnešní slabá či silná piva. Zpracování kvasnou cestou mělo u přípravy nápojů z ovoce i další význam – působením kvasinek alkoholového kvašení se rozrušovalo rostlinné pletivo a chuťové a aromatické látky a barviva se snadněji vyluhovaly do výsledného nápoje. Nápoje vyrobené cestou fermentace byly oblíbené zejména pro příjemně nakyslou chuť, která dobře zaháněla žízeň. To platí zejména o chlebovém kvasu, jehož příprava se za bezmála tisíc let změnila jen nepatrně – tento lehce perlivý osvěžující nápoj se i po mnoha stoletích stále připravuje nejčastěji z žitné mouky s přidáním sladu a někdy i chmelu. Svůj charakter a často i jméno získávaly kvašené nápoje podle použité suroviny, podle čehož je můžeme i rozdělit:

nápoje z medu – medoviny \мёд, мёдок\ (středně alkoholické)

nápoje z mouky a chleba - kvasy \квас хлебной, белый\ (slabě alkoholické)

nápoje ze sladu – pivo \пиво\, bragy \брага\ (středně, resp. slabě alkoholické)

nápoje z ovoce - ovocné kvasy (slabě alkoholické)

morsy (velmi slabě alkoholické, či nealkoholické)

Názvy jsou však víceméně rámcové, někdy dokonce zavádějící - suroviny a technologická příprava několika nápojů se překrývala a naopak, jeden nápoj se často nazýval několika názvy. Slad a chmel se například přidával nejen do piva, ale i do některých kvasů. Podíl alkoholu v nápoji, který často určoval zda bude výsledný nápoj kvas (určený především

<sup>37</sup> „...kdo brť ulomí ...“ *Русская правда*, cit. d., s. 17.

<sup>38</sup> Berkovec – staroruská hmotnostní jednotka; 1 berkovec = 10 pudů = 163,8 kg.

<sup>39</sup> ПСРЛ, т. II, СПб. 1908, s. 334, citováno podle В. А. МАЛЬМ, cit. d., s. 116.

<sup>40</sup> Viz \кутья\.

k utišení žízně a posílení) či braga (sloužící i jako prostředek k navození intoxikace), závisel především na koncentraci zkvasitelných cukrů ve výchozí tekutině a stupni prokvašení.

Z nejstarší doby pocházejí také první zmínky o jiném tradičním nápoji - jarní stromové míze, jejíž konzumace byla v Rusku rozšířená až do 20. století. Z mízodárných rostlin se nejčastěji nařezávaly břízy, neboť patřily vždy ke stromům nejhojnějším. I z březové šťávy \березовен\ bohaté na cukry se připravoval kvas – ten byl však vždy pouze doplňkem ke kvasu tradičnímu.

Ačkoliv jsou svědectví z období před tatarskou nadvládou na podrobnější informace o stravě a její přípravě dosti kusá, přesto si můžeme o stravě starých Rusů udělat následující představu: Bez ohledu na rozdílné klimatické zóny, jež Rusové v tomto období obývali<sup>41</sup>, byla podle dostupných informací strava v hrubých rysech překvapivě jednotná. Základy ruské kuchyně pochází pravděpodobně z období ještě před příchodem křesťanství na Rus, tedy před rokem 1000. Rozdíly utvářely především odlišná fauna (hlavně ryby a ptactvo) a odlišné pěstební možnosti – společné zemědělsko-hospodářské návyky však byly nejdůležitějším spojníkem.

### 3.2. Ruská lidová domácnost ☉

Stravování jakéhokoliv národa jako celku je výslednicí každodenní stravy každé jednotlivé rodiny, která je také jedním z nejdůležitějších sociálních prvků společnosti. Rodina byla v ruské historii vždy základem výrobní a hospodářské činnosti. Na venkově, kde v celé historii Ruska žila drtivá většina obyvatelstva,<sup>42</sup> byla na zemědělskou činnost přímo napojená jídelní produkce, která byla na zemědělské činnosti plně závislá. Každý venkovan dobře věděl, že rodina je svatý svazek a základní předpoklad blahobytu. Lidé žijící vně manželství, ať se jednalo o muže či ženy, byli v mnoha ohledech společensky i právně nezpůsobilí. Skrze vztah jednotlivce k rodině se postupně vytvářel i jeho vztah k vlastnímu národu a vlasti \Матушка - Русь, Родина\.

V ruském prostředí byly nejčastější rodiny dvougenerační (rodiče a svobodné děti), ale dlouho existovaly též archaičtější patriarchální formy několikageneračních rozvětvených

<sup>41</sup> Na severu přibližně na území dnešního Petěrburgu (60°s.š.), na jihu až u Černého moře.

<sup>42</sup> Ještě v roce 1897, tedy na začátku ruské „průmyslové revoluce“ žilo na venkově 85% Rusů, z nichž se zemědělstvím živilo přibližně 72%. Viz ŠVANKMAJER, M. - VEBER, V. - SLÁDEK, Z. - MOULIS, V., *Dějiny Ruska*, Praha 1999, s. 283.



rodin<sup>43</sup> žijících ve společné domácnosti. Třigenerační byla také rodina syna, který spolu s domem rodičů převzal závazek o jejich péči ve stáří. Vše samozřejmě podmiňoval způsob ekonomiky domácnosti, neboť určující pro typ rodiny bylo především rozvržení vlastnických práv.

Pro oba typy rodin byla charakteristická přísně definovaná dělba práce. Muži se zabývali především pracemi k nimž je potřeba velké fyzické síly, ženy především organizací a provozem domácnosti,<sup>44</sup> výchovou dětí, ale také mnohými zemědělskými pracemi (mléčné hospodářství, drůbež aj.). Výchovu a předávání pracovních návyků a zkušeností dětem však často zajišťovalo třetí pokolení, tedy babičky a dědečkové, neboť rodiče byli většinou velmi vytížení.

Soužití více generací bylo vždy složité a přes všeobecně deklarovanou a morálně a nábožensky podepřenou úctu ke stáří a k rodičům i plná konfliktů. Dědečkově, především ale babiččino vysvětlování, ukazování, vštěpování morálních norem a náboženských pravd však představovalo jeden z nejdůležitějších prostředků k zajištění kontinuity ruské kulturní tradice.

### 3.2.1. Role ženy v ruské domácnosti ☉

Postavení ženy v ruské rodině bylo po tisíciletí určováno především tradicemi a nověji i normami pravoslavné morálky. Přísně definovaná dělba práce určovala, že se děvčátka již od malička učila šít, tkát a starat se o mladší sourozence. Jednou ze základních rolí žen byla odedávna organizace domácích prací, z nichž nejdůležitější byla starost o děti a o výživu rodiny.

Pravoslavný ideál ženy, která měla být především dobrou manželkou, hospodyní a „služkou“ hlavy rodiny, podrobně vykresluje literární památka 16. století – *Domostroj*. Ideální domácí řád \домострой\ měl ženu především odříznout od vnějšího světa a zaměstnat ji domácími pracemi, starostmi o děti, jídlo a zásoby. *Domostroj* dopodrobna popisuje okruh ženských domácích povinností. Příznačně je nadepsána 33. kapitola: „*Jak má muž vychovávat svou ženu, aby se zavděčila Bohu a svému muži se přizpůsobila, aby mohla svůj dům lépe obhospodařovat a veškeré domácí práce a ruční práce znát a sluhy přiučít a aby sama pracovitá byla.*“<sup>45</sup> V dalších kapitolách je pak tato základní myšlenka podrobně rozvedena.

<sup>43</sup> Jednalo se o takzvané rodiny *rozšířené, příbuzenské, či velkorodiny* (etnogr. termíny).

<sup>44</sup> Provozem domácnosti v širokém slova smyslu. Důležitou činností vesnických žen byla i starost o oděv – od zpracování přadných rostlin přes výrobu příze a tkaní až po šití oděvů.

<sup>45</sup> *Домострой*, издание подготовили В. В. КОЛЕСОВ, В. В. РОЖДЕСТВЕНСКАЯ, СПб. 1994, s. 169.

Anglický obchodní vyslanec A. J e n k i n s o n ve svých zápiscích uvádí: „*Ženy své muže na slovo poslouchají; mimo zvláštních příležitostí mají zakázáno vycházet z domu.*“<sup>46</sup> Takováto domácí izolace byla však v ruské historii pouze údělem žen z privilegovaných vrstev, neboť v běžné rodině to bylo z praktických důvodů neproveditelné,<sup>47</sup> přesto však podstatná část života žen probíhala doma, u dětí a pece.

V ženské části rodiny existovala odedávna přísná hierarchie. Pokud žily ve společné domácnosti snachy, hlavní slovo měla vždy nejstarší žena, hospodyně (tchýně). Hospodyně měla na starosti zejména organizaci kuchyňské činnosti, tedy především rozhodování o tom, jaká jídla se budou připravovat a z jakých surovin. Samotná příprava jídel byla na mladých snachách, které, pokud jich bylo více, se při vaření po týdnu střídaly. Mladá děvčata se přípravy jídel účastnila pouze omezeně, jejich podíl na stravě spočíval především ve sběru lesních plodů, hub a jedlých a léčivých rostlin.

Kuchařské zkušenosti a návyky získávaly mladé ženy často až v rodině svého muže, kam se po svatbě přestěhovaly. V novějších obdobích či v oblastech, kde převládaly rodiny malé, pouze s dvěma pokoleními, byly dívky zaučovány k přípravě jídel již v období dospívání. Dívky či snachy nejprve pomáhaly zkušeným ženám a pozorně sledovaly všechny stránky kulinární činnosti. Po jisté době přistupovaly pod bedlivým dozorem hospodyně k přípravě jednodušších jídel.<sup>48</sup> Dohled starších a zkušenějších žen však trval, pokud byla nějaká v domácnosti přítomna. Získávání nových kuchařských zkušeností vycházejících z tradice probíhalo vlastně celý život, neboť jídlo a domácí práce bylo časté konverzační téma žen na vesnici i ve městě.

Jídlo připravovaly ženy v tradiční ruské peci. Kuchařka \стряпуха\<sup>49</sup> ráno po vytopení pece většinou hned navařila jídla na celý den a ta vydržela v chladnoucí peci až do podávání. Protože se však v produkčním období roku snídalo brzy, již kolem páté hodiny (aby se pracovní den využil co nejlépe), hospodyně připravila teplou snídani (časté byly šci \щи\) již předchozí večer. Většinou se však snídaně odbyla něčím studeným, často jen studenou chlebovou polévkou \тюрю\ či jen kusem chleba s kvasem a ředkvi. Při podávání jídel seděla hospodyně či vařením pověřená snacha na místě, které je nejbližší k peci, aby mohla

<sup>46</sup> ДЖЕНКИНСОН, А., *Записки 1557 года*, in: Английские путешественники в Московском государстве в XVI. веке, перевод с английского Ю. В. Готье, Л. 1937, s. 79.

<sup>47</sup> V nižších společenských vrstvách, kde byla vzájemná závislost manželů větší tak byla žena muži mnohem více „partnerkou“, na jejíž schopnostech záviselo blaho společné domácnosti. To přispívalo i k jejímu rovnoprávnějšímu postavení (samozřejmě pouze v osobní a psychologické rovině).

<sup>48</sup> Zaučování mladých žen odloučených od své rodiny do některých typicky ženských činností tchýněmi mělo znaky jistého zasvěcování, iniciace. Obzvláště pokud se jednalo o činnosti natolik symbolické jako je předání nebo příprava pokrmů v peci. Viz ELIADE, M., *Mýty, sny a mystéria*, přel. J. Vízner, Praha 1998, s. 180-181.

<sup>49</sup> Hovorově.

pokrmy pohodlně podávat na stůl. Jídla přinášela na stůl v jedné společné míse, odkud je strávníci jedli dřevěnými lžícemi či kousky chleba.

Kromě přípravy jídel bylo důležitou činností žen též zpracování úrody a příprava zásob na zimu, bez kterých by nemohla existovat žádná domácnost. Hospodyně určovala, co kdy a jak se bude konzervovat – ženy zabezpečovaly sušení ovoce a hub, nakládání zelí a okurek, zpracování a konzervaci masa, zpracování obilovin na kroupy a mnoho dalších činností. Na tom jak hospodyně až do příští úrody se zásobami nakládala existenčně závisela celá rodina. Um a zkušenosti hospodyně zajistil, že se zásoby optimálně využívaly a na konci zimy (ale vlastně po celý rok) nechyběly ani nepřebývaly. Jídelníček v zimním období však závisel na hospodyně pouze částečně, neboť byl diktován především sortimentem pěstovaných plodin, množstvím uskladněných potravin a také tradicí (nejvýrazněji ve svátečních dnech). Dobrá hospodyně též vyšetřila pro nejnamáhavější období roku \страда\ – letní senoseč a sklizeň obilí - vydatnou a kalorickou stravu, která mužům umožnila tento závod s časem zvládnout.<sup>50</sup>

Život ruských žen byl během celé historie Ruska vždy přeplněn prací pro rodinu. Ženy a obzvláště babičky měly a dodnes mají zásadní význam pro výchovu budoucích pokolení a předávání dávných tradic, což je pro svébytnost národa a kontinuitu vývoje snad činnost nejdůležitější. Přesto si vždy musely a (dodnes musejí) své spravedlivé ocenění a náležité postavení těžce vybojovávat.

### 3.2.2. Zařízení a vybavení domácnosti ☺

Srdcem každého ruského domu byla pec, zabírající přibližně čtvrtinu či pětinu hlavní místnosti; v malých světnicích však skoro polovinu. Její rozměry, které byly v průběhu staletí zvětšovány,<sup>51</sup> odpovídaly její důležitosti v chodu ruské zemědělské domácnosti: v peci se připravovaly pokrmy, krmení pro dobytek, pekli se chléb, sloužila k mytí a „saunování“ (zejména v Povolží), k vytápění domu, jako místo ke spaní, k sušení často promočených oděvů, ale i potravin na zimu, sušení textilních surovin (lnu) či jako útočiště drůbeže

<sup>50</sup> \бабий копѣж\ , jak se toto přilepšení pro sekáče nazývalo, představovaly především mléčné výrobky bohaté na tuky a proteiny – tvaroh, máslo apod.

<sup>51</sup> Nejčastější rozměry v 19. století: Půdorys - 2-2,5m x 1,5-1,6 m, výška od podlahy - 2m, délka vnitřní klenby - 1,5m, výška vnitřní klenby – 1-1,5 m, ústí pece – 60 x 60cm, celkový objem pece – více než 6m<sup>3</sup>.

v předjaří.<sup>52</sup> Od neruských autorů se dozvídáme, že pod pecí žila často i jiná zvířata: „*Pod pecemi a lavicemi jsme u některých lidí viděli i slepice a prasata.*“<sup>53</sup>

Tradiční typ ruské pece je regionální variantou vycházející z tzv. *slovanské pece*, jež je vlastní i Polákům, Slovákům či Čechům. Tato pec, velice vhodná do mírného (až mírného kontinentálního) klimatického pásma, je svébytný slovanský vynález, podstatně se odlišující od západoevropských, kavkazských či středoasijských pecí. Archeologický výzkum, který probíhal v tripolských osadách na Ukrajině našel ruiny pecí, ale též hliněných modelů, podle kterých byla zrekonstruována jejich konstrukce a typ. Tyto pece z 3. tisíciletí před n. l. bývají pokládány za prototyp pecí, které o 3,5 tisíce let později začali zdokonalovat Slované.<sup>54</sup> Staré ruské pece z kamenů pospojovaných hliněnou mazanicí začaly již od 12. století nahrazovat pece z dusané hlíny. Ke stavbě pece se přistupovalo hned po dokončení hrubé stavby domu. Narýpaná hlína<sup>55</sup> se dusala do formy představující základ pece a poté na dřevěnou „armaturu“, která držela vnitřní oblouk pece. Při opatrném prvním zatopení pak opora pomalu vyhořívala.

Ačkoliv byla ruská pec velmi dobře přizpůsobena k mnohostrannému využití, přesto zůstávala až do poloviny 19. století „černou“, tedy bez kouřovodu. Zplodiny hoření proudily do místnosti a poté dveřmi nebo speciálním otvorem ve zdi ven. Z tohoto důvodu byla pec stavěna v rohu za dveřmi, s nimiž svírala přední strana pece a ústí topeniště pravý úhel. Při tomto způsobu topení bylo možné žít uvnitř jen díky tomu, že se v peci netopilo celý den – vzhledem k velké akumulaci tepla hrála pec i dlouho po vyhasnutí. Vesničané navíc věřili, že kouř očišťuje „zkažený“ vzduch v místnosti. Přesto však působením toxického dýmu leckterý vesničan přišel o zrak.<sup>56</sup> Protože pec stála hned vedle vchodu, studený vzduch proudící zvenku se tak hned ohříval. Kamkoliv se v místnosti šlo, šlo se kolem pece. V selské místnosti představovala pec strukturotvorný prvek, jenž určoval důležitost a využití jednotlivých koutů a částí místnosti.

Toto působení nevycházelo pouze z praktických důvodů, nýbrž především z magické funkce pece v duchovní tradici ruského lidu. Pec, podobně jako i jiné předměty běžné denní

---

<sup>52</sup> *Баня и печь в русской народной традиции*, отв. редактор В.А.ЛИПИНСКАЯ, М. 2004, s. 156.

<sup>53</sup> ОЛЕАРИЙ, *Описание путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно*, СПб. 1906 (1633 г.), s. 202.

<sup>54</sup> KOVAL'OV, N. I., *Ruská kuchyňa*, Bratislava 1990, s.12.

<sup>55</sup> Narýpaná hlína se však musela předběžně upravit – prohníst, smísit s vodou, nechat uležet (případně nechat přemrznout) atd.

<sup>56</sup> СЕМЕНОВА ТЯН-ШАНСКАЯ, О. П., *Жизнь Ивана // ЗРГО по отделению этнографии*.СПб. 1914. Т. XXXIX., s.79-80, citováno podle *Баня и печь в русской народной традиции*.

Teprve ve druhé polovině 19. století (na Sibiři asi o 50 let dříve) byly k pecím přistavovány komíny vedoucí stropem a půdou ven.

potřeby, vyplňovala totiž kromě svých užitkových funkcí též mnohostranné funkce sémantické - oba komplexy přitom představují nerozdělitelnou a velice složitě strukturovanou jednotu. Obraz pece představoval komplikovaný uzel mytopoetických funkcí v jehož středu stojí archetypální obraz jeskyně<sup>57</sup> v níž hoří oheň – obraz světa mrtvých předků.<sup>58</sup>

V protilehlém rohu, takzvaném „svatém“, kam již nezalétaly jiskry a popel z pece, stál jídelní stůl, ale především zde byl kiot<sup>59</sup> s poličkami na ikony, pod nímž bylo nejčestnější místo. Zde sedával nejčastěji hospodář<sup>60</sup>, ale také hosté či příležitostně třeba novomanželé. Selská jizba představovala cosi jako mytický model vesmíru s dvěma magickými póly. Jeden pól představuje „pořádající svět“ – kout s ikonami a stolem, část reprezentativní, druhý „chaotický, zásvětní“ – pec se svými živly<sup>61</sup>: ohněm, při mytí v peci též s vodou, s kouřem, který spojoval zemi s nebem. Mezi těmito póly reálně i symbolicky probíhal život od narození až do smrti. V jedné místnosti se tak střetávaly dvě stránky ruské víry. Se svatým koutem a jídelním stolem<sup>62</sup> se spojovaly obřady a rituály křesťanské, s pecí mýty a rituály archaické, pohanské. Pro Rusy bylo charakteristické, že v nesnázích, například v nemoci, hledali pomoc nejprve u pece<sup>63</sup> a až poté u kiotu.

Prostranství mezi ústím pece a protilehlou stěnou bylo výhradním teritoriem žen.<sup>64</sup> Zde bylo umístěno všechno kuchyňské nádobí připravené tak k přípravě jídel. Pro ruskou pec je charakteristická velká akumulace tepla, takže pečení chleba \хлеб\ a příprava jídla probíhala přímo v topeništi po vymetení popela a žhavých uhlíků. Tepelná úprava se realizovala ve třech tepelných režimech:

„před chlebem“ – při středně vysoké teplotě, jen zvolna klesající

„po chlebu“ - při klesající, zprvu vyšší, později však mírnější teplotě

„na plný výkon“ \на вольном духу\ – bezprostředně po vymetení pece.

<sup>57</sup> Ruské (obecně slovanské) slovo \печь\ se patrně vztahuje ke staršímu slovu \пещера\.

<sup>58</sup> Ohniště, předchůdce pece, sloužilo u Slovanů k žárovým pohřbům. Není náhoda, že neviditelný duch ruských domácností – kikumora (mající znaky archaického totemu i antropomorfního předka) - sedí podle lidových představ právě za pecí.

<sup>59</sup> Rus.\киот\ z řeckého \kibōtos\ - vitrína pro ikony.

<sup>60</sup> Hospodář měl za sebou a nad sebou svaté obrazy, což symbolicky podtrhovalo a posvěcovalo jeho dominantní postavení v rodině. Toto místo, nejvzdálenější od pece bylo proto *bezpečné* (etymologii slova *bez-pečí* není nutno podrobně objasňovat).

<sup>61</sup> Uctívání čtyř živlů – vody, země, ohně a rostlinstva bylo ve slovanském prostředí odedávna silně zakořeněno.

<sup>62</sup> \престол\, stůl Páně tvořící součást křesťanského oltáře byl původně stolem, na kterém se přinášely oběti (v křesťanství přetransformované do podoby eucharistie). Tato symbolika se pochopitelně projevila i v úctě, s jakou se lidé ke stolu chovali. Na stůl se například nesmělo klepat, neboť stůl představuje «ruku Boha nebo Bohorodičky nataženou k lidem». Viz БАЙБУРИН, А. К. - ТОПОРКОВ, А. Л., *У истоков этикета*, Л. 1990, s. 135-136.

<sup>63</sup> Mělo se za to, že správně použité živly mohou nejen sloužit, nýbrž též léčit.

<sup>64</sup> Viz kapitola 2.3.2.

Tepelná úprava tedy probíhala buď při stálé, nebo mírně klesající teplotě, nikdy však při teplotě vzrůstající. Takovýto způsob přípravy ovšem vylučoval kombinaci jednotlivých tepelných úprav (například pečení a poté dušení jak je to obvyklé například v moderní české kuchyni), takže co se mělo vařit či péci se vařilo či peklo od začátku do konce.<sup>65</sup> Tato technologie pochopitelně nebyla bez vlivu na typ pokrmů a jejich sensorické vlastnosti. „Na plný výkon“ se pekly především drobnější druhy pečiva, vdolky či preclíky. Pirohy \пироги\ se pekly po nich - „před chlebem“. Po upečení chleba byla pec připravena k vaření (či dušení) kaší \каша\, masa či polévek. Hospodyně často po ranním pečení chlebů vařila hned jídla na celý den, která v zavřené peci vydržela až do stolování. Ve vyhřáté peci se jídla celý den pomalu dodělávala - kuchyňská práce se tak velmi zefektivnila.

Konstrukci ruské pece muselo pochopitelně odpovídat nádobí určené pro tepelnou úpravu, které bylo přizpůsobeno k převažujícímu bočnímu ohřevu. Tato skutečnost pravděpodobně přispěla k velkému rozšíření tzv. *slovanských hrnců*<sup>66</sup> v 10. – 14. století. Typická ucha na hrncích v pozdější době zmizela, baculaté boky a výhodný tvar, umožňující manipulovat s hrnci pomocí vidlice, zůstal až do konce 19. století. Tehdy všeobecný nástup kovového nádobí, rozšířeného do té doby pouze v majetnějších domácnostech, vývoj svébytného ruského hliněného nádobí přerušil.

Tepelný režim v ruské peci byl obzvláště vhodný k pečení a zapékání<sup>67</sup>. Dušení či vaření mělo své zvláštnosti, které bylo třeba respektovat. Nutno si uvědomit, že současný způsob vaření, kdy ze začátku dodáváme 100% tepla a po dosažení varu příkon snížíme na 20% nebyl v ruské peci dosažitelný. Protože tepelná úprava probíhala v jen mírně klesajícím tepelném režimu a nebylo bezpečné vkládat hrnce s potravinami určenými k vaření do rozpálené pece, nýbrž do mírně vyhřáté, doba tepelné úpravy byla oproti dnešku podstatně delší.<sup>68</sup> Takovýto způsob vaření byl však velmi vhodný pro přípravu různých kaší, zejména nejoblíbenějších sypkých, jejichž příprava vyžadovala velmi mírné a rovnoměrné nahřívání. To se u některých druhů kaší protáhlo i na více než 4 hodiny. Podobně tomu bylo i u vaření polévek, které se často ani nevařily, spíše jen dlouhodobě nahřívaly pod bodem varu.<sup>69</sup>

<sup>65</sup> ПОХЛЕБКИН, В. В., *Национальная кухня наших народов*, М. 1981, s.13-14.

<sup>66</sup> Hliněné, dolů se zužující nádoby s uchy, vyráběné již na hrnčířském kruhu.

<sup>67</sup> Ruská kuchyně zná množství především bezmasých slaných i sladkých nákurů \крупеник, лапшевник, драчѣна\.

<sup>68</sup> Pokud se do pece vyhřáté na teplotu 120°C vložil hrnc mající teplotu 20°C, jejich teplota se postupně přibližovala. Po hodině byla teplota pece 110°C a teplota hrnce 80°C – kdy již dochází k tepelné úpravě většiny surovin. Po další hodině byla teplota uvnitř pece zharmonizována na 100°C a počala mírně klesat. Zpočátku se tedy obsah hrnce nahřívá rychleji, ale po jisté době se ustálil na potřebné teplotě, při které probíhala tepelná úprava, jež byla k surovině velmi šetrná.

<sup>69</sup> Podobná metoda - odborně „poširování“ existuje i v jiných kuchyních, např. v indických - tzv. „utajený var“. Viz: NOUZOVÁ, A. - NOUZA, M. - NOUZA, K., *Variace na kuchyně orientu*, Praha 1983, s. 31.

Dosahovalo se tak zcela specifického výsledku, neboť chuť se dlouhodobou úpravou (zejména u jídel složených často z mnoha chuťově výrazných komponentů) neobyčejně zharmonizovala.<sup>70</sup> Navíc při vaření masa vkládaného do studené vody, která byla pozvolna zahřívána k bodu varu, vznikal velmi chutný a silný vývar, sloužící jako základ pro celou řadu typických ruských polévek. V peci byla často jídla ponechána až do druhého dne, kdy se pouze přihřála v kotlíku nad ohněm. Takto se připravovaly například oblíbené „dlouhé“ \суточные\ šči. Díky šetrnému varu nebyly pokrmy navíc ochuzeny o řadu těkavých aromatických látek obsažených zejména v kořeninách, ať zelených či sušených, které se při plném varu z jídel uvolňují do vzduchu. Je tedy evidentní, že pokrmy připravené tradičními způsoby byly v mnoha ohledech lahodnější.<sup>71</sup> Na druhé straně byla však rozmanitost takto připravovaných jídel podstatně omezena - „minutková“ příprava masitých a jiných jídel (tak jak ji známe dnes) byla proto velmi okrajovou. Na přímém ohni se jídlo připravovalo zřídka, použití kotlíku bylo charakteristické spíše pro severoruské regiony. Rozšířenější bylo jen opékání masa na rožni, což byla však z mnoha důvodů (cenová nedostupnost a problematická skladovatelnost masa, postní nařízení,<sup>72</sup> upřednostňování vaření, kdy maso ochutí velký objem pokrmu atd.) spíše okrajová záležitost typická zejména pro privilegované vrstvy. Pečené maso se proto připravovalo především na hliněných pekáčích<sup>73</sup>, které se po určitou dobu pečení zakrývaly. Maso, které se peklo vždy v kuse si tak uchovalo výjimečnou šťavnatost.

V každé nepříliš chudé domácnosti bylo k dispozici velké množství nádobí a kuchařského náčiní z různých materiálů sloužícího k různým účelům. Až do začátku 20. století bylo na venkově nejčastější nádobí z přírodních materiálů - hliněné a dřevěné, lýčené či z březové kůry. Pro každou potravinu a pro každou činnost byly mnohasetletou zkušeností vyvinuty optimální tvary a suroviny. Základní nevýhodu nádobí z přírodních materiálů, omezenou trvanlivost, odstranilo v 19. století rozšíření vzácnějšího nádobí kovového. Obzvláště ceněné bylo nádobí měděné, které sloužilo často i po několik generací. Pro dvorské hostiny bylo však dříve typické především nádobí cínové a stříbrné, což s dalšími zajímavými informacemi uvádí holštýnský vyslanec O l e a r i u s: *“Nepřivykli také příliš dbát na čistotu*

<sup>70</sup> Dnes bychom řekli, že se polévka „rozležela“.

<sup>71</sup> Záměrně neodděluji čich a chuť, neboť jejich funkce spočívá v jejich kooperaci – podle slov A. BRILLAT-SAVARINA jsou ústa pec a nos komín. Nejnovější výzkumy dokládají, že až 75% toho co označujeme za chuť analyzuje čich, nikoliv jazyk.

<sup>72</sup> Zemědělský lid považoval takto upravené maso často za cosi podezřelého, nečistého. Lidé podvědomě cítili, že maso opékané nad ohněm je pozůstatkem kultury lovecké, jejíž spiritualita je zásadně odlišná.

<sup>73</sup> Je nutno si uvědomit, že spodní plocha topeniště \под\ se nahřívala méně než boky, takže se maso zesponu nepřipalovalo.

nádobí. Dokonce velkoknížecí stříbrné a cínové nádoby, ze kterých hostili vyslance bylo špinavé a zašlé.<sup>74</sup>

Pro ruské hospodyně a hospodáře však nebylo nádobí a náčiní jen kusem mrtvé hmoty sloužící k přípravě a uchovávání jídel a potravin. Člověkem bylo nádobí a náčiní sice stvořené, ale lidé věřili, že žije svým vlastním životem a proto může také neposlušovat a dokonce škodit. Baba-Jaga v ruských pohádkách často létala v máselnici a odpichovala se tloukem. Lidová tvořivost projektovala své představy často i do tvarů tradičního ruského stolního nádobí, pro něž jsou typické ornitomorfní tvary. Omáčníky a misky bývaly často ve tvaru kachen a jiných, převážně vodních ptáků.<sup>75</sup>

V 19. století se v domácnostech začaly stále častěji objevovat železné pekáče či spíše plechy, na kterých se pekly zejména pirohy. Do té doby se pirohy pekly především přímo na vymeteném topeništi. Plech umožnil lepší manipulaci s pečivem a umožnil též lépe využít vnitřní prostor pece bez zbytečného ochlazování při sázení. Zrychlený vývoj hospodářství a společnosti v druhé polovině 19. století přinesl do řady zejména městských domácností další novinku - sporák s plotnou a spolu s ním i nádobí, které je vaření na plotně přizpůsobené, tedy kastrolky, pánve na smažení aj. Plotna způsobila v ruské kuchyni pomalou, o to ale hlubší revoluci. Příprava jídla na plotně dovolila větší vynalézavost v jídlech, která zůstávala v ruské kuchyni spíše v ústraní či byla výsadou restauračních či šlechtických kuchyní, tedy především jídel „minutkových“, smažených ale i jiných. Omezení, která po staletí diktovala konstrukce a použití ruské pece se však prolomila pouze jednostranně, neboť sporák (byť s troubou) nedokázal imitovat charakteristické vlastnosti ruské pece. Výsledkem bylo, že řada ruských jídel, jejichž příprava byla na ruské peci závislá, vyšla z používání či ztratila svůj tradiční a nezaměnitelný charakter. Nejedná se přitom pouze o extrémní případy, jako jsou „dlouhé“ šči, ale též o mnohé kaše, pařená moučná jídla \завары\ či ovocné a zeleninové sladkosti \пастила, левашни, мазуня\.

### 3.3. Duchovní rozměry ruské jídelní kultury ☉

Kolektivní opatřování a příprava stravy, společné prožívání představ rituálního jídla v kontextu naplněném symboly<sup>76</sup> je všelidský a transkulturální fenomén. Stravování je pro

<sup>74</sup> ОЛЕАРИЙ, cit. d. s. 202.

<sup>75</sup> Právě některý vodní pták (potápka nebo kachna) byl v mnohých kulturách jedním z hlavních aktérů kosmogonických mýtů týkajících se potopy světa. Viz ELIADE, M., *Od Zalmoxida k Čingischánovi*, přel. O. Kalfířt, Praha 1997, s. 99-100.

<sup>76</sup> DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., cit. d., s. 18.



člověka a lidskou kulturu natolik důležitou rovinou, že se konfrontaci s ní nevyhnul žádný náboženský systém. Snad ve všech kulturách existuje nějaký druh obřadní stravy, ať již jde o obřady náboženské či rodinné. Rozmanité sémiotické funkce plní jídlo při obětování, pohřbech, svátcích, svatbách i mnohých čistě náboženských rituálech. Snad každé náboženství má také své stravovací předpisy a omezení, jejichž aplikace mění strukturu systému jídelní kultury a mají často nepředvídatelný dosah.

### 3.3.1. Obřadní jídelníček lidového výročního a rodinného cyklu ☉

Lidové náboženské vědomí na Rusi, dodnes v jisté míře zachované (především na ruském venkově), představuje složitý systém, jehož některé prvky pocházejí z neolitického a dokonce snad až z paleolitického období. S postupem času přidávala jednotlivá vývojová období k tomuto systému nové a nové elementy, které celou jednotu neustále formovaly. Pokřtěním Rusí<sup>77</sup> nebyly předchozí vrstvy smazány, nýbrž často pouze překryty. Pravoslavná církev sice vedla několikasetletý nesmiřitelný boj proti pohanským žrecům \волхви, кудесники\ a kultům pohanských božstev, lidové obřady a zvyklosti byly však většinou pouze přizpůsobeny křesťanské ideologii. Přijetím křesťanství se tak lid tradic zděděných po předcích nezřekl, nýbrž je ukryl pod novým „náterem“, kde byly dobře chráněny. Výsledek tohoto procesu - lidové pravoslaví \бытовое православие\ - tak představuje synkretickou formu, tvořenou symbiózou tradiční nábožensko-rituální praxe a křesťanství.

Ruský sváteční kalendář, z lidové tradice bezprostředně vycházející, prodělal tytéž proměny jako lidová náboženská tradice. Nejstaršími svátky byly svátky vycházející z přírodního ročního koloběhu. Tyto většinou agrární svátky měly především zajistit dostatečnou úrodu a také zdraví a plodnost lidem i hospodářským zvířatům. Svátky zavedené křesťanstvím se s předchozí tradicí slily v jeden neoddělitelný celek. Staroslovanské svátky příchodu jara (léta) doplnily Velikonoce, Zesnutí \Успение\ Přesvaté Bohorodičky (15./28. srpna) připadlo na svátek dožínek apod. Proměna nastala však i v prožívání „nových“ svátků, které postupně prodchl pravoslavný duch.

Svátky představují jednu z nejdůležitějších os praktického pravoslaví a proto jich bylo na Rusi velké množství \“У Бога всегда праздник. У Бога, что ни день, то праздник“<sup>78</sup>. System, obřady a obsah pravoslavných svátků byly na celém území Ruska jednotné. V

<sup>77</sup> Ačkoliv se jednalo o proces, symbolicky se vztahuje k roku 988.

<sup>78</sup> Русские, отв. ред. В. А. АЛЕКСАНДРОВ, М. 1997, s. 575.

projevech agrárních svátků se však dají vypozařovat jisté rozdíly, neboť nebyly centrálně regulovány.

Třetí vrstva již je možno v souboru ruských svátků vysledovat jsou svátky světské, zaváděné carem Petrem I. na začátku 18. století. Jím bylo do lidového povědomí zavedeno například slavení Nového roku 1. ledna. Největší rozkvět zažily světské svátky po bolševické revoluci. Násilná sekularizace a obecný úpadek duchovnosti na Rusi však způsobil, že slavení moderních svátků je jen stínem toho, co dříve prožíval člověk zakotvený v tradiční duchovnosti.

Lidově-zemědělské svátky koexistovaly s křesťanstvím bezmála tisíc let než s destrukcí tradiční vesnické společnosti a technologickým pokrokem dvacátého století téměř nadobro zmizely. Za společným stolem se však slavily téměř výhradně svátky deklarované jako pravoslavné, ať už byl jejich faktický obsah a forma jakkoli lidovým vnímáním ovlivněna.

Každý svátek představoval pro religiózního člověka vytržení z běžného plynutí času a přenášel ho do jiné dimenze, kde běžný řád přestával platit. Všechny kulturní projevy se přizpůsobovaly svátečnímu času, jídelní kulturu nevyjímaje.<sup>79</sup> Snahou hospodyň samozřejmě bylo, aby se na svátečním stole objevily pokrmy, které tuto výjimečnost podtrhnou. Důležitá byla symbolická funkce jednotlivých rituálních a ritualizovaných pokrmů, která byla často vyjádřena i jejich počtem či barvou. V. J. P r o p p zdůrazňuje dvojnásobnou funkci rituálních předmětů a jídel: „*Vejece představovalo nejen symbol nesmrtelnosti a vzkříšení, ale také prostředek, který je má zajistit.*“<sup>80</sup>

Sváteční stůl měl především představovat hojnost v běžných dnech těžko realizovatelnou.<sup>81</sup> Podávala se tedy jídla, považovaná za kvalitativně nejlepší možná, pokud nebyl půst, pak především na Rusi velmi ceněná jídla masitá. Mimo to však existovala jídla speciálně sváteční a nakonec jídla typická pro jednotlivé svátky. Žádný pravoslavný ani lidový svátek se nemohl obejít zejména bez specifického pečiva. Sváteční gastronomie měla

---

<sup>79</sup> MIRCEA ELIADE k tomu říká : „Existují intervaly posvátného času, čas svátků (většinou svátků periodických); a existuje na druhé straně Čas profánní, běžné časové trvání, do něhož spadají činy, které nemají žádný náboženský význam. Mezi těmito druhy času existuje samozřejmě předěl: nicméně náboženský člověk může prostřednictvím ritů bez nebezpečí „přecházet“ z běžného časového trvání do posvátného Času...posvátný čas je vlastně zpřítomněný mytický Pračas... Toto chování ve vztahu k času dostatečně odlišuje člověka náboženského od nenáboženského: náboženský člověk odmítá žít pouze v tom, čemu moderně říkáme „dějinná přítomnost“; snaží se vejít ve styk s posvátným Časem, který lze v jistých ohledech připodobnit „Věčnosti“.  
ELIADE M., Posvátné a profánní, přel. F. Karfík, Praha 1994, s. 50-51.

<sup>80</sup> ПРОПП, В. Я., Русские аграрные праздники, СПб. 1995, s. 106.

<sup>81</sup> V tomto ohledu byla výjimečná zejména hostina novoroční a masopustní: „Dvakrát do roka – na Nový rok a o Masopustu – se všichni bez výjimky snažili podle svých možností najíst, přičemž nejen najíst, nýbrž najíst se co možná nejvíce, bez jakékoliv míry.“ Viz ПРОПП, В. Я., cit. d., s. 35.

pochopitelně svá regionální specifika, přesto však byl, vztaženo především k obrovskému území osídlenému ruským etnikem, ruský sváteční jídelníček a soubor obřadních pokrmů překvapivě jednotný.

Výjimečné postavení mezi rituálními pokrmy i v ruské jídelní tradici měla potravina nejprostší – chléb. Není náhodou, že chléb<sup>82</sup> zmiňuje množství lidových rčení i přísloví. Výrazu *\Хлеб да соль\* se používalo pokud chtěl někdo vyjádřit přání všeho dobrého nebo třeba jen dobrého chutnání. Chlebem a solí se vítali vzácní hosté i mladí novomanželé v den svatby, s chlebem se chodilo na návštěvu k rodičce. Nad pecnem chleba dělal na začátku stolování hospodář znamení kříže, neboť si byli všichni vědomi, že všechno co požívají je výsledkem jejich práce, ale hlavně boží milosti, které je chléb na Rusi odedávna symbolem.

Největší soustředění svátků se historicky nashromáždilo na konci jednoho a začátku druhého roku – v období okolo zimního slunovratu. Křesťanské svátky Vánoc a občanský Nový rok<sup>83</sup> probíhaly paralelně s jejich archaickým lidovým předchůdcem – Svjatky, slavnostmi plnými magických obřadů. V předvečer Vánoc *\Канун Рождества\* končil předvánoční půst a začínalo slavnostní období radosti a hojnosti. Celá rodina pojedla vánoční kut'ju, sladkou obilninovou kaši *\кутья\*, čímž symbolicky zakončila čtyřicetidenní období půstu a vydala se na půlnoční bohoslužbu, trvající často až do rána. Po příchodu z bohoslužby unavená ale šťastná rodina zasedla k prostřenému stolu. Vánoční stůl byl výjimečně bohatý především na vzácné maso. Pokud to majetkové poměry dovozovaly, nechyběl na stole žádný typ masitého jídla ať již to byly masité polévky, studené jazyky, masa v aspiku *\заливные блюда\*, ale hlavně masa pečeného - typické bylo celé pečené podsvinče<sup>84</sup> nebo ve městském prostředí častější pečená husa. Prostí lidé si dopřáli alespoň dušené prasečí nožičky v zeli nebo v kaši. Nový rok, tento moderní přívěšek Vánoc, se v gastronomickém ohledu od Vánoc významněji neodlišoval, stůl byl spíše ještě bohatší, neboť se na Nový rok v průběhu času přenesla z Vánoc „magie prvního dne“.<sup>85</sup> Mezi lidem panovalo totiž přesvědčení, že bohatá hostina na první den nového roku (dříve to byly pravoslavné Vánoce – narození Krista) zajistí obdobný dostatek po celý rok. V zámožnějších domácnostech se podávalo proto i více než 20 chodů. Na závěr vánočních svátků se pekly velké kříže z jemného kynutého těsta, čímž se připomínal Křest Páně *\Крещение Господне- Богоявление\*.<sup>86</sup> Dalším symbolickým

---

<sup>82</sup> Slovo *\хлеб\* je v ruštině synonymem označujícím pokrm i obilí (zrno).

<sup>83</sup> V Rusku bylo slavení Nového roku po evropském způsobu (1. ledna) zavedeno carským nařízením Petra I.

<sup>84</sup> Pečené sele symbolizovalo pravděpodobně plodnost, hojnost a potažmo rodinné štěstí. Viz ПРОПИ, В. Я., cit. d., s. 36-37.

<sup>85</sup> Vánoce totiž nikdy nehrály v pravoslavném kalendáři tak významnou roli, jako v katolickém.

<sup>86</sup> V pravoslaví splývá Křest Páně se Zjevením Páně – v katolickém kalendáři jsou tyto svátky odděleny (Křest Páně – Tři králové).

zvykem připadající na tento den byla výroba slepovaných nebo vykrajovaných perníčků \пряники<sup>87</sup> ve tvaru zvířecích a lidských figurek a různých výjevů. Těmito perníčky se lidé obdarovávali, ale dávali je také sníst dobytku a domácímu zvířectvu pro lepší kondici. Na den Křtu Páně tak prorůstaly křesťanské symboly se zvyky evidentně pohanského původu. Lidé se po celé Vánoce obdarovávali také mnoha druhy pirohů, bez kterých se na Rusi nemohl obejít žádný svátek – pirožky si přáli především koledníci, kteří v období Vánoc po vsích v hojném počtu chodili \Печка-то топится, пирожка-то хочется\.

Přibližně sedm týdnů po skončení vánočního období přichází Masopustní týden \Масленица\ – týden, který je ve znamení přivolávání jara a přípravy na Velký půst. Masopustní neděle, úvodní a centrální bod oslav, je sice již ve znamení mírného postu, to však nebrání tomu, aby se stoly prohýbaly pod množstvím povolených jídel. „První týden tohoto postu se nazývá masopustem, během kterého nejedí maso ani ryby, ale pouze máslo, mléko a vejce a přitom denně vypijí tolik vodky, medoviny a piva a tak se přejídají, že o sobě nevědí; následkem toho je veliký rozvrat a pošetilosti...“<sup>88</sup>

Masopustní neděle je především ve znamení kyprých a mastných blinů, které se pečou ve velikém množství a z různých druhů mouky – nejvíce pšeničné, ale i žitné, pohankové a prosné. Jelikož je již půst, doplňky k blinům, bez nichž je blin neúplný, jsou hlavně mléčné – především kysaná smetana a máslo. Masopustní neděle je také proto nazývána též Sýrová \Сырная\ či svátek „bílého jídla“. Mimo blinů a všudypřítomných pirohů (především rybích a s nádivkou z obilných kaší) se v tento den pekly i příbuzní blinů – olad'ji a v centrálním Rusku navíc i domácí vafle. Všechny tyto teplé moučníky svou zlatavou barvou a kulatým tvarem symbolizovaly touhu po vládě slunce, která je na konci dlouhých ruských zim obzvláště silná. Protože se „věřilo“ že jaro přinášejí na svých křídlech ptáci, na den 40 mučedníků (9. března) se v některých oblastech připomínal přilet ptáků pečivem ve tvaru ptáčků. Děti s nimi běhaly po ulicích a vyhazovaly je do vzduchu a poté je snědly.<sup>89</sup> Masopustní týden je sice svátek svým původem i lidovým obsahem vysloveně pohanského původu<sup>90</sup>, v pravoslavné rovině však tento týden mírného postu slouží jako příprava na nejdůležitější tělesnou očistu pravoslavného křesťana – Velký půst, který začíná osmý den po Masopustní neděli.

<sup>87</sup> Často se však figurky pekly i z jiného těsta – důležitý byl tvar a funkce.

<sup>88</sup> ОЛЕАРИЙ, cit. d., s. 333.

<sup>89</sup> Nezávazná dětská hra byla patrně posledním stadiem vývoje tohoto dříve snad vážného magického rituálu.

<sup>90</sup> Dříve se právě na Masopust slavil příchod nového roku a proto se tomuto období přikládá velký význam.

Lidové úsloví praví, že prostředky na oslavu Masopustu je potřeba získat za každou cenu \Хоть себя заложить, а Масленицу проводить!\.

Na začátek Velkého postu se dětem říkalo: „*Všechno shořelo, mléko i máslo - nezbylo nic.*“ Nastoupilo období klidu a rozjímání, které nesmělo nic narušit – oslavy, zpěv, hraní na hudební nástroje, to vše bylo považováno za hříšné. Druhá polovina Velkého postu byla veselejší než první, protože se již blížily Velikonoce, „svátek svátků“ \“праздник всех праздников“\. Den, který Velký půst dělil na dvě poloviny \средокрестие\ se upomínal opět pečením velkých křížů, které se však nejedly, nýbrž uschovaly až do setí a drobily mezi osivo, čímž se měla zajistit hojná úroda. Kříže pečené uprostřed Velkého postu měly velikou moc, neboť spojovaly oběť lidí (půst) s obětí Krista (symbol kříže), čímž si lidé vykupovali naději na přežití do dalšího roku, které bylo dříve na výsledku setby závislé.

Zelený čtvrtek byl prvním dnem přípravy na Velikonoce, celý dům se nejprve vzorně uklidil a poté se mohlo přistoupit ke gastronomické přípravě, která začínala barvením slepičích vajec. Ve čtvrtek, který se pro velký úklid nazýval „čistý čtvrtek“, se pekly figurky zvířat \козули, коровушки\, které se daly sežrat skotu pro zajištění plodnosti a zdraví. Na Velký pátek a na Bílou sobotu gradoval nejpřísnější půst téměř v hladovku, to ale nebránilo tomu, aby se připravovaly nejdůležitější pochoutky – velikonoční kulič \кулич\ a tvarohová pascha \пасха\ – v neděli musely být totiž čerstvé. Prestiží každé hospodyně bylo upéci kulič vysoký a kyprý, protože to podle lidového přesvědčení příznivě ovlivňovalo výnosy obilí. Konec Velkého postu nadešel po příchodu z centrální bohoslužby, kde se posvětilo první nepostní jídlo. Hospodyně proto do chrámu přinášely na čistém ubrousku tvaroh v misce, na ní chléb a kolem barevná vejce. Vajíčko s chlebem a vareněc \варенец\ z tvarohu pak představovaly velikonoční snídaní. Vejce symbolizující zárodek nového života zaujímala v pravoslavném i předkřesťanském rituálním systému význačné místo. Každá hospodyně se snažila uvařit a ozdobit co nejvíce velikonočních vajec. Vejce se barvila například cibulovou natí a slupkami, nebo srpkem barvířským \серпуха красильная<sup>91</sup> - každá oblast měla však své rostliny a techniky vycházející z místních tradic. Vařená a obarvená vajíčka sloužila nejen jako dárek, nýbrž také ke hrám a věštění budoucnosti. Nutno bylo především vajíčka poválet po zemi, což zaručovalo plodnost půdy.

Svátek Nanebevstoupení, který následuje 40. den po Velikonocích, našel svůj odraz ve svérázném pečivu, podlouhlých vekách - schodech \лесенки\. Zářezy, udělané na vekách před vsazením do pece, znázorňovaly jednotlivé schody po nichž Spasitel vystoupal k Bohu Otci (podobné schůdky se pekly i na vzpomínkové hostiny za zemřelé \поминки\, kdy měly zajistit nebožtíkovi nebeské království). Svátek na desátý den po Nanebevstoupení slavily

---

<sup>91</sup> *Serratula tinctoria* L.

především ženy, neboť tento den byl v lidovém vědomí dnem plodnosti. Ženy se shromáždily a společně vyrazily do lesa, kde se bavily. Nakonec uspořádaly někde na pasece nebo mezi remízky hostinu, již dominovala opět vařená vajíčka – symbol plodnosti.

Letní a nadcházející podzimní období probíhalo ve znamení průběžné sklizně darů přírody a usilovné práce. Léto je spojené především se svátky světců, kteří často zahajují jednotlivé zemědělské práce. Na začátku léta, na Petrův den (29. června /12. července) se tradičně zahajovala senoseč. V tento den také končil přibližně třítydenní Petrovský půst a mléčné výrobky – máslo, kysaná smetana a tvaroh, v postním období schraňované, přišly na den sv. Petra a Pavla \Петров день\ nejen sekáčům k chuti. V minulosti byl tento svátek také oblíbeným dnem návštěvním – vyhrazeným zejména kmotrům, kteří s napečenými pšeničnými pirohy navštěvovali své kmotřence. Výjimečné místo mezi letními pravoslavně-lidovými svátky zaujímá svátek proroka Eliáše \Ильин день\ (20. července/2. srpna), neboť byl považován za hranici mezi vrcholícím létem a počínajícím podzimem<sup>92</sup> \На Илью до обеда лето, а после обеда осень\. Na tento den, zahajující období sklizně<sup>93</sup> se celá zemědělská občina scházela u společného stolu a ochutnávala vzorky úrody – chléb upečený z nového obilí \Ильинская новь\ a plástve letního medu. Na hostině nesmělo chybět také maso z obětovaného kusu dobytka, které bylo ve svatostánku posvěceno \моленный кус\.<sup>94</sup>

31. července/13. srpna začínala příprava na Uspenský půst, jenž bývá však také lidově nazýván Mlsná Spasovka, neboť během ní probíhaly tři agrární svátky ve jménu Krista Spasitele lidově nazývané Spasy. První Spas – nazývaný medový (1./14.srpna) byl lákavý zejména pro malé děti, neboť ty si při vybírání medu, připadajícím na tento den vždy přišly na své. Část nového medu se samozřejmě posvětila v chrámu, neboť rituální konzumace takové potraviny nejen spolehlivě zahání od člověka vše špatné, ale člověk se tak bezprostředně účastní na božím díle. Ze zeleniny bylo na tento svátek dovoleno jíst pouze okurky, které se pomazaly medem. Tato sladkost byla oblíbená však i v jiných dnech.

Druhý Spas – nazývaný jablečný, nebo také hrachový, (6./19. srpna) byl ve znamení svěcení a konzumace ovoce a zeleniny, která v tomto období hromadně dozrávala. Na třetí Spas – ořechový, nebo také obilný (16./29. srpna) dozrávaly v lese lískové oříšky a proto na ně zejména děti a mladé dívky pořádaly výpravy.<sup>95</sup> V těchto dnech vrcholila také sklizeň obilí a proto se mohly konečně napéci pirohy z nového zrna na slavnost dožínek. Na dožínkách se

<sup>92</sup> Podzim byl chápán především jako období sklizně – podzim v našem smyslu je na Rusi kratší než u nás.

<sup>93</sup> Začínaly se kosit ozimy.

<sup>94</sup> Tento obyčej má svou obdobu i na Balkáně. Den proroka Eliáše byl pravděpodobně původně zasvěcen pohanskému Hromovládcí (Perunovi), kterému bylo nutno na tento den přinést oběť.

<sup>95</sup> Na jižní Sibíři v tomto čase odcházeli muži na několikadenní sběr limbových oříšků a hub.

mimo pirohů a chleba z nového zrna podávala také kaše salomata \саломата\, která musela být v tento den obzvláště mastná.

Svátek narození Nejsvětější Bohorodičky (7./21. září), který byl mezi lidem v obzvláštní oblibě, byl spojován s definitivním příchodem podzimu. Zrána vycházely ženy ke břehům řek a jezer a vítaly „matičku jeseň“ \матушка осенина\ přineseným chlebem a ovesným kyselem \кисель\. V severoruských oblastech se tento svátek nazýval cibulovým, protože se pletly copy ze sklizené a vysušené cibule, která musela vydržet celou zimu.

Týden po „cibulovém dni“ přicházel svátek, na který se netrpělivě těšili hlavně svobodní mladí lidé – po svátku Povýšení svatého Kříže (14./27. září) totiž začínaly „zelné večery“ \капустки\. Rodiče každé dívky na vdávání pozvaly její svobodné vrstevnice na pomoc při nakládání zelí \капуста квашеная\, kterého se v ruské kuchyni tradičně spotřebuje velké množství. Děvčata společně krouhala a šlapala zelí a přitom zpívala veselé písně. Po práci pozval hospodář děvčata ke stolu, na němž nesměly chybět zelné pirohy. Do domů kde probíhal „zelný večer“ přicházeli mládenci, toužící po nevěstě. Po dovolení vejít do světnice popřáli hospodyni „dobré zelí“ a připojili se ke společné zábavě. Takto se postupně vystřídal všechny rodiny – „zelné večery“ proto trvaly často i dva týdny.

Mezi vesnickými svátky měl výjimečné postavení svátek místního chrámového patrona \сезжий праздник\. V tento den se vesnice stala jedním velkým domem přijímajícím hosty z okolních vesnic za společným stolem. Tyto dny byly dobře známé mezi vesnicemi navzájem. Všichni chtěli své příbuzné pohostit jak nejlépe to bylo možné. Etnografka M. Š v e c o v o v á píše, že „...svátky chrámového patrona se slaví obzvláště slavnostně. Každá vesnička, ač často nemá svůj chrám, má přesto tak zvaný chrámový svátek, na který se sjíždějí hosté, příbuzní a známí z okolních vesnic. Na tento svátek se v každém hospodářství<sup>96</sup> vaří pivo s medem, což vyžaduje někdy i dva týdny, neboť piva je potřeba neuvěřitelné množství. Většina těchto chrámových svátků připadá na podzim, když je sklizeno obilí a vybrán letní med...“<sup>97</sup>

S koncem sklizně a zpracováním úrody končil i zemědělský rok. Pokud byla úroda dostatečná a rodina se dobře zásobila, nebyla zima tak dlouhá a čekání na jaro bylo snesitelné. 26. září (9. října), na svátek apoštola Jana, se z nové mouky pekly pirohy pro nejhudší - lidové úsloví praví, že když padá listí z dubu a zima se připravuje na převzetí vlády, je ten

<sup>96</sup> V tomto případě se jedná o Altaj.

<sup>97</sup> ШВЕЦОВА, М., „Поляки“ Змеиногорского округа//ЗСОРГО, 1899, Кн. 26, стр. 54 – 55, citováno podle ЛИПИНСКАЯ, В. А., Старожилы и переселенцы (Русские на Алтае XVIII – начало XX. века), М. 1996, s. 168.

správný čas uctít chudého pirohem.<sup>98</sup> Starost o chudé a poutníky byla však mezi lidem trvale přítomna po celý rok, neboť lidé tak Bohu děkovali za dary, které přijali od Matky – Země.

Zemědělský kalendář se utvářel po generace a jeho obřady představovaly ucelený systém odrazů mravního a duchovního povědomí zemědělského člověka – jeho vztahu k půdě, k lidem a celému kosmu. Tento systém představuje jeden z nejdůležitějších zdrojů etnické duchovnosti jakéhokoli národa. Jestliže výroční cyklus systematizoval především vztah člověka k přírodě a půdě, rodinný cyklus pohybující se po triádě narození – svatba – smrt, uspořádává především vztahy mezi lidmi, a to hlavně lidmi nejbližšími.

Narození dítěte se na Rusi obešlo z pochopitelných důvodů bez hostiny. Hospodyně, mající takovéto záležitosti na starosti, ležela v posteli s novorozencem a navíc byla po dobu nejméně jednoho týdne (dokud nepodstoupila „očistřovací“ obřady) považována za nečistou a tudíž neschopnou vykonávat domácí práce. Naštěstí přicházely po porodu a v prvních dnech ženy s jídlem a proto byla na pár dní strava zajištěna. Ženy, které s rodičkou soucítily, se snažily přinést to nejlepší a nejvýživnější co bylo k dispozici a posílit tak matku a tím i novorozence. Po skončení porodu a zaopatření rodičky vařila porodní bába „babskou kaši“ \бабина каша\<sup>99</sup> – hustou kaši z pohanky nebo jáhel, někdy oslazenou medem. Kaši pak bába uctívala návštěvy a krmila rodičku. Zvlášť pak smíchala pepř se solí a křenem a tuto štiplavou směs zamíchala do trochy kaše. Lžící pak podala hospodáři, který hrál v porodních rituálech dosti pasivní a trpnou roli, se slovy: „*At' ochutná, aby věděl, jak sladké je rodit.*“

Bezprostředně po narození dostal kojeneček plátěný cumel, v němž byl zabalen rozžvýkaný černý chléb se špetkou soli. Do šestého týdne se kojeneček krmil pouze mateřským mlékem, poté se začal přikrmovat – nejdříve rozředěným kravským mlékem, poté i řídkými kašičkami a chlebovou tůrjou. K přikrmování se používal kravský roh, na který se navlékl plátěný dudlík. Pokud to kondice matky dovoľovala, dítě se nejčastěji kojilo 1,5 až dva roky, neboli jak se říkalo „tři posty“.<sup>100</sup> Na kojence se pochopitelně nevztahovala postní nařízení a jen v silně věřících rodinách se považovalo za hřích dávat kojenci nepostní stravu na čtvrtý půst. Odstavení od prsu bylo spojeno se zvláštním obřadem. Kojeneček byl položen na stůl, před něj byl postaven chléb se solí a matka podávala dítěti placku se slovy: „*Bože, dej mu odejít od prsu a přijít k chlebu*“<sup>101</sup>

Nejpozději do týdne po narození (nejlépe však na třetí den) muselo být novorozeně pokřtěno, aby z něj byl sejmuto prvotní hřích a dítě se stalo pravoslavným křesťanem.

<sup>98</sup> Rus. \Падет лист с дуба, зиме готова шуба, придет Иван Богослов – нищему пирог готов!\.

<sup>99</sup> Kaše se také někdy nazývala \КОЛИВО\.

<sup>100</sup> Počítaly se velké posty.

<sup>101</sup> Rus. \Дай Бог от груди отстать, а к хлебу пристать!\.



S křestním jménem získalo dítě i svého ochránce - svatého, jehož jménem bylo pokřtěno. U chlapců se většinou jeho jméno shodovalo s jeho jménem křestním. Nezbytností proto bylo opatřit si ikonu svatého ochránce a připevnit ji ve svatém koutě místnosti – v kiotu. Výročí narozenin nebylo v pravoslavném Rusku nijak zvlášť slaveno, daleko důležitější byly jmeniny, lépe řečeno jmeniny příslušného svatého ochránce, které se v rodinném kruhu slavily jako menší rodinný svátek. Podávala se především sladká kaše s medem \коливо\ a nezbytné pirohy.

Svatební obřady se na Rusi dříve neomezovaly pouze na svatební den – rozpracovaný postup předsvatebních příprav obsahoval hostiny v domě ženicha, nevěsty a případně v novém domě novomanželů. V samotný svatební den si ženich vyzvedl nevěstu u rodičů a po krátkém, takzvaném „malém“ stolování se všichni vydali do chrámu. Po obřadu zamířili svatebčané do domu ženicha, kde byli novomanželé přivítáni rodiči ženicha s ikonou, chlebem a solí a na všechny již čekala velkolepá hostina. Novomanželé tradičně na svatbě jedli a pili střídmě, nebo vůbec Večer ještě svatebčané doprovodili novomanžele na lože a po krátkém zpěvu se rozešli domů. Svatební veselí však pokračovalo různými hrami a obyčejí ještě několik dnů.

Typické pro svatební menu je vyzdvižení momentu prosperity a plodnosti – významná je též jeho funkce reprezentativní, společenská a magická.<sup>102</sup> Na žádné svatbě nesmělo chybět především množství rozmanitých pirohů, kterým často vévodil velký svatební kurník \курник\ s drůbežím masem (oblíbený byl zejména na severoruských svatbách). Často se do něj zapekla celá slepice.<sup>103</sup> Na středoruské svatby se pekl velký moučník z jemného sladkého těsta – karavaj \каравай\, ozdobený větvičkami, stuhami a figurkami z těsta. Takovýto moučník stavěli doprostřed svatebního stolu a jedli ho až úplně nakonec. Na svatební moučníky si hospodyně ušetřila vždy tu nejjakostnější pšeničnou mouku která byla k dispozici.

Protože den svatby mohl být na rozdíl od jiných významných událostí dopředu naplánován, upřednostňovala se nepostní doba. Nic pak nebránilo tomu, aby se na stole objevila oblíbená svatební jídla - vařené vepřové a slepice s hořčicí a kvašenou zeleninou, ale především vepřová huspenina \студень\, obložený kvašenými okurkami, cibulí a křenem. Starobylými svatebními pokrmy byly především tradiční obilninové pokrmy - různé kaše a také samozřejmě kyselý. Svatební hostiny se od ostatních svátečních příležitostí již odedávna

---

<sup>102</sup> Svatební strava je samozřejmě pouze jednou z rovin (i když jednou z nejdůležitějších), kde se tyto funkce ve svatebním rituálu projevují.

<sup>103</sup> Slepice a vejce byly vždy symbolem plodnosti.

odlišovaly také množstvím alkoholických nápojů na stolech. V dávných dobách se popíjely především různé medoviny a kvasy, od 17. století přibyla i vodka a jako poslední i réвовé víno, které bylo však především záležitostí měst.

Bez rituální konzumace se v Rusku nikdy neobešly ani smuteční obřady, mající zajistit klid mrtvému i pozůstalým (původně především proto, aby se nevracel mezi živé jako revenant). Za staletí se vytvořil soubor pokrmů, které byly pro tuto význačnou událost typické – byla to především kuřja, bliny, kysel a med. V dalších pokrmech však existovala velmi rozrůzněná krajová variabilita.

Krátké pohoštění proběhlo již na hřbitově. Po spuštění nebožtíka do hrobu všichni políbili svaté obrazy a jedli kuřju - nejprve nejbližší příbuzní a poté i ostatní. Každý si nabral kaši postupně třikrát. Podávaly se také bliny a pirohy. Obyčej zaznamenaný u předkřesťanských Slovanů Ibn Fadlánem, totiž vybavení nebožtíka zásobami jídla na dalekou cestu, se v novějších dobách nezaznamenal. Do hrobu se házely především peníze na symbolické vykoupení hříšné duše. Součástí této malé hostiny bylo vždy i podarování chudých účastníků pohřbu chlebem, pirohy či drobnými mincemi. Zbytek jídla se nechal ležet na hrobě či poblíž něho – pro ptáky do kterých se vtělily duše zemřelých.<sup>104</sup> V dnešní době se na hrobě vypije i číška vodky „za klid duše“.

Hostina v domě nebožtíka byla vždy vyvrcholením celého obřadu, který byl na posvěcené půdě zakončen panychidou v kostele. Na začátek hostiny se podávala sladká kaše kuřja, ta se připravovala v různých oblastech odlišně – někdy z pšenice, někdy z ječmene a někdy z rýže (především ve městech). Kuřja symbolizovala především sladký život na onom světě a zrní, z kterého byla uvařena představovalo víru v obnovení života po vzkříšení mrtvých. Po kuřje, společně pro celé Rusko, se jídla lišila. V severních oblastech nesměl chybět rybí piroh, zato ve středoruských oblastech se podávaly bliny s máslem či kysanou smetanou.

Další chody závisely především na tom jaké bylo pravoslavné stravovací období. Pokud byla doba postní, podávala se často houbová polévka \грибная похлёбка\ nebo jahelná kaše omaštěná rostlinným olejem. Pokud půst nebyl, pak byla smažená vajíčka, kaše s mlékem, studěň, nebo dokonce pečená slepice či telecí. Pirohy, pro tuto příležitost nakrájené na kousky, nechyběly na žádném smutečním stole v jakémkoliv období. Nádivka musela samozřejmě odpovídat pravoslavným nařízením – nejoblíbenější byly proto pirohy sladké. Na závěr oběda se podávalo druhé typicky smuteční jídlo – ovesný, nebo žitný kysel. Po obědě se

---

<sup>104</sup> ЮДИНА, Н. А., *Русские обычаи и обряды*, М. 2005, s. 68.

stavěla na stůl nádoba s medem rozředěným vodou \сыга\ nebo bragou a přítomní duchovní zazpívali smuteční písně. Před odchodem se ještě pozůstalým písní popřálo mnoho let života. Protože bylo na smutečních hostinách přítomno mnoho hostů, stůl se prostíral i dvakrát či třikrát. Přednost měli pochopitelně hosté nejvzácnější, především duchovní, kteří po příchodu udělali nad jídlem nejprve znamení kříže. Teprve poté se mohli všichni posadit a začít s jídlem.

Hostinou však končil pouze obřad pohřební, nikoliv smuteční, neboť devátý a čtyřicátý den po pohřbu a poté každý rok na výročí smrti si nejbližší připomínali osobu zesnulého na smutečních hostinách \поминок\.

Mimo stesku po zemřelém byla tato setkání motivována také přesvědčením, že pomáhají duši zemřelého na onom světě. Po návštěvě chrámu a hrobu zemřelého se zasedlo k plnému stolu, na němž bylo znatelně více alkoholu než na hostině pohřební. Vzpomínkové rituály se od pohřebních podstatně lišily, jídelníčku však dominovala také kuřja, kysel a bliny. Vzpomínkové rituály se však neomezovaly na dny vztahující se ke dni úmrtí, opakovat mrtvé chodili pozůstalí ještě o mnohých svátcích - v sobotu před Masopustem a především na velikonoční pondělí \Радольница\, které bylo památce zemřelých zasvěceno. Na tento den přinášeli lidé často do chrámu před ikonostas pivo, bliny, pirohy, kuřju a vejce. Po odsloužení panychidy se část proviantu věnovala duchovním, část chudým a zbytek se na hrobě po vzpomínkovém rituálu zkonsumoval.

Ve srovnání s pohřebními pokrmy jiných pravoslavných křesťanů (například Ukrajinců z Haliče<sup>105</sup>) je ve všech ruských oblastech evidentní především rigorózně dodržovaný kánon pohřebních pokrmů, jenž byl jinými jídly doplňován jen velmi zřídka a to pouze v domácím prostředí. Na posvěcenou půdu patřily především bliny, medová kuřja, pirohy a vejce.

S nástupem bolševické moci doznala sváteční gastronomie významných změn. Sovětská moc začala s pronásledováním náboženských projevů obyvatelstva, náboženské a religiózně-lidové svátky (Masopust \масленица\ nevyjímaje. Likvidace církevní struktury a boření chrámů přerušilo tradici příbuzenských návštěv na svátek patrona chrámu<sup>106</sup>. Svátky regionálních svatých, před revolucí slavené veřejně, se změnily v rodinné svátky slavené v kruhu nejbližších. Nastupující generace masírovaná bezvěreckou propagandou se však přes snahu starší generace náboženským svátkům odcizovala. Z velkých pravoslavných svátků si svůj vliv zachovaly tři svátky nejdůležitější: Vánoce, Velikonoce a svátek Svaté Trojice.

---

<sup>105</sup> Viz ŠTĚPÁNOVÁ, I., *Dvojité obraz (K etnografii v České včele 1846)*, Připraveno k vydání v AUC Studia Ethnologica XV.

<sup>106</sup> Jednalo se o obdobu našich poutí.

V případě Vánoc byla zřejmá snaha zatlačit je do stínu souběžně slaveného konce kalendářního roku podle starého i nového stylu. Slavení Velikonoc, centrálního pravoslavného svátku, však nevykořenil ani systematický tlak úřadů. Nadále se barvila vajíčka a připravovala tvarohová pascha. Masopust, tento prastarý pohanský svátek, se slavil nadále přikryt oficiálním označením „Vítání jara“.

Rodinný sváteční cyklus podobná nařízení výrazněji neregulovala, přesto však intenzivní sekularizace společnosti způsobila přesun pozornosti od rodinných jmenin k narozeninám.<sup>107</sup> Tradiční sladkou kaši však nahradilo oslavencovo oblíbené jídlo. Změny doznala i strava na smutečních hostinách<sup>108</sup> – tradiční bílý ovesný kysel byl nahrazen instantním škrobovým s ovocnou příchutí a někdy byl i zcela opomíjen. Nezbytná kuřja, která se dříve připravovala především z pšenice, se dnes vaří většinou z jemnější rýže a nechybí v ní nikdy rozinky. Ještě podstatněji se proměnil stůl svatební, převládá studená kuchyně - míchané viněgrety \винегрет\, majonézové saláty a masité zakusky. Dřívější tradiční jídla z vepřového a drůbeže nahradilo jakékoliv pečené maso – například kavkazský šašlik. Místo tradičních svatebních pirohů, kurniku a karavaje, zaujaly pirohy se sladkou nádivkou mající symbolizovat budoucí sladký život novomanželů.

### 3.3.2. Půst v životě a kuchyni Ruska ☉

Přijetí křesťanství se všemi jeho aspekty způsobilo v životě ruského člověka zásadní revoluci, která zasáhla všechny polohy lidské existence. Ačkoliv se v ruském prostředí mnohé věroučné prvky křesťanství etablovaly jen velmi těžko, stravovací nařízení se prosadila poměrně rychle a již v prvním století po oficiálním přijetí křesťanství našel půst a další stravovací omezení v životě ruských křesťanů, kteří měli vždy blízko k askezi, své místo.

Půst se v křesťanském pojetí, podobně jako i v jiných kulturách, netýká jen stravování, měl by zasahovat všechny aspekty lidské existence - člověk by se měl odvrátit ode všech rozptýlení a připomínek tělesnosti, které ho vzdalují Bohu. Jen takovéto očistění těla i ducha, spolu s úsilím o vnitřní zdokonalení umožní navíc člověku plně se koncentrovat na následující událost (církvní svátky, významné životní události aj.). Poeticky a výstižně tento moment vystihuje přísloví: „Půst je modlitbě tím, čím jsou ptactvu křídla“<sup>109</sup> V postním období proto

<sup>107</sup> Zde je patrné nenásilné rozvolnění tradičních, po staletí dodržovaných norem se zřetelným posunem k podtržení individuality oslavence.

<sup>108</sup> Vzpomínkové hostiny se tradičně stále konají na devátý a čtyřicátý den a poté na každé výročí úmrtí.

<sup>109</sup> ВОРОНИНА, Т. А., *Пост в жизни русских*, in: Православие и русская народная культура, под ред. Ю. Б. СИМЧЕНКО, М. 1995, s. 35.

Rusové navštěvovali chrám častěji než jindy a připravovali se k eucharistií \причащение\ zpovědí a usilovnou modlitbou.

Hlavními principy z nichž alimentární omezení v ruském prostředí vycházela byl vzor Ježíše Krista a apoštolů zpracovaný patristickou tradicí východního křesťanství. Nejstarší ruská kronika *Vyprávění o dávných časech* \Повесть временных лет\, připisovaná tradičně mnichu Kyjevo-pečerského kláštera Nestorovi, uvádí, že již první následovníci východokřesťanských mnišských vzorů se vyznačovali bezvýhradným dodržováním pravidel mnišského života včetně přísných postů.<sup>110</sup> Uplatnění tohoto progresivního principu ve stravě ruského obyvatelstva sice nevedlo k totálnímu vegetariánství, ale na mnoho set zakotvilo v ruské jídelní kultuře jako jeden z hlavních formotvorných činitelů, jenž vytváří základní opozici v tradiční ruské kuchyni – opozici postní a nepostní \скромная\ stravy.

Náboženská stravovací omezení se nerealizovala pouze v postech, nýbrž se týkala (podobně jako u semitských národů) i způsobu zabíjení zvířete. Mezi 100 připomínkami cara Ivana IV. Hrozného jsou i výtky duchovenstvu, že nedostatečně dohlíží na stravu věřících: *“ve městech a po celé zemi se prodávají různé zadávené ptactvo a zajáci... nezařezávají je živé a nepouští se jim krev.”*<sup>111</sup> Tyto snahy, vycházející patrně z interpretace starozákonních knih se však prosadily jen omezeně a spíše mezi venkovským lidem. Šlechta se těmito doporučeními, zasahujícími do jejich privilegií prakticky vůbec neřídila. Odpor prostého selského lidu k loveným teplokrevným živočichům ještě posilovaly relikty staroslovanského archaického myšlení, které se na ruském venkově nikdy nepodařilo vymýtit (v Rusku nikdy neproběhla tak důsledná christianizace jako například u nás). Zejména venkované tak považovali medvěda, divočáka či zajíce za bytosti, jež jsou jim schopny za jistých okolností uškodit a proto je lépe je nechat v klidu.<sup>112</sup> Z nejasných důvodů se též vyhýbali zabíjení labutí,<sup>113</sup> neboť prý žijí v páru jako lidé, holubů coby „božích poslů“ apod.

Celý systém postního cyklu a používaných surovin se velice dlouho vyvíjel. V prvních dvou stoletích po pokřtění Rusi (kdy bylo působení východokřesťanských mnišských vzorů nejsilnější) byl půst velice přísný – byl prakticky roven hladovce. Až později byla požívána zelenina a asi od 13. století byla povolena konzumace ryb. Teprve ve 13. století konstantinopolský patriarcha Makarios vydal obecná pravidla sjednocující a určující jídelní normy a pravidla v postní době. Tento edikt však neznamenal definitivní postulát postních

<sup>110</sup> ВОРОНИНА, Т. А., cit. d., s. 7.

<sup>111</sup> Стоглав// Российское законодательство X.-XX. вв.: В 9 т., М., 1985, Т. 2., s. 70-73, citováno podle ЛИПИНСКАЯ В. А., *Пища (XII – XX века)*, in: Русские, отв. ред. В. А. АЛЕКСАНДРОВ, М. 1997, s. 395.

<sup>112</sup> Toto přesvědčení sdílely také sousední ugrofinské národy.

<sup>113</sup> Pozoruhodné je, že labutě byly častým obřadním jídlem při významných příležitostech viz Příloha II.

stravovacích pravidel – pouze jakési doporučení, které bylo přizpůsobováno jednotlivými větvemi východního křesťanství i jednotlivými regiony podle jejich chápání pravověrné nauky.

V Rusku se postupně ustálil roční postní cyklus doplněný ještě týdenním.<sup>114</sup> Protože je postní kalendář součástí pravoslavného kalendáře, jež je výslednicí kombinace pohyblivých a nepohyblivých svátků, počet postních dnů kolísal od 192 do 216. „*V roce mají víc postních dnů než dnů kdy se smí jíst maso.*“<sup>115</sup> Centrální místo v církevním kalendáři zaujímají 4 posty dlouhé. „*Rusové mají čtyři posty do roka*“, zmiňuje se ve svých zápiscích anglický obchodní vyslanec Anthony J e n k i n s o n.<sup>116</sup> Z nich je nejdůležitější *Velký půst* - inspirovaný Kristovým čtyřicetidenním postem na poušti, z čehož se také zachovalo lidové pojmenování čtyřicítka \четырдесятница\. Velký půst je ve skutečnosti delší, začíná již 7 týdnů před Velikonocemi - trvá tedy skoro 50 dní. Po něm následuje tzv. *Petrovský půst*, který má pohyblivý začátek. Následuje po svátku *Všech Svatých*, jež je 8. nedělí po Velikonocích, a končí na svátek sv. Petra a Pavla 29. června/12. července (podle juliánského kalendáře). Další z dlouhých postů, který spadá do teplého období roku je tzv. *Uspenský půst*, jenž začíná 1./14. srpna a končí na den *Zesnutí* \Успение\ *Přesvaté Bohorodičky* 15./28. srpna. Posledním z dlouhých postů je *Vánoční půst*, nazývaný také *Filipův*, neboť začíná na *Svátek sv. Filipa* 15./27. listopadu. *Vánoční půst* končí na *Vánoce* 25. prosince/7. ledna. Mimo tyto dlouhé posty se do ročního postního cyklu postupně zařadily ještě tři jednodenní posty – v den *Předvečer Zjevení Páně* \крещенский сочельник\ 5./18. ledna, ve *Svátek Povýšení sv. Kříže* 14./27. září a v den *Stětí sv. Jana Křtitele* 29. srpna/11. září.

Týdenní postní cyklus zahrnoval povinné posty ve středu (na památku Kristova odsouzení) a v pátek (na památku Kristova ukřižování). Mimo to se někteří lidé (hlavně však v klášterech a lidé staří, kteří se již zcela zřekli světského života) postili ještě dobrovolně v pondělí, kdy byl tzv. *Andělský půst*. Všechny posty však nebyly v očích lidu rovnocenné. Za nejdůležitější byly považovány *Velký* a *Uspenský půst* a některé jednotlivé postní dny,<sup>117</sup> jejichž narušení bylo považováno za obzvláště těžký hřích. Mimo obvyklých postních opatření se při těchto zásadních postech snažili lidé navíc vynechat první ranní jídlo - obzvláště ve středu a v pátek. Mnozí lidé jedli v tyto dni pouze trochu chleba s vodou, protože

<sup>114</sup> Viz tabulka I.

<sup>115</sup> ОЛЕАРИЙ, cit. d., s. 333.

<sup>116</sup> ДЖЕНКИНСОН, А., cit. d., s. 79.

<sup>117</sup> Např. *Předvečer Zjevení Páně* \крещенский сочельник\ 5./18. ledna, *svátek Povýšení sv. Kříže* 14./27. září aj.

i kvas považovali za hříšný<sup>118</sup>. V období Velkého postu se nesmělo mléko a výrobky z něho nejen konzumovat, ale ani prodávat a kupovat - obchodovat se smělo pouze s postními potravinami, o alkoholických nápojích ani nemluvě.<sup>119</sup> Během těchto dvou postů se nesmělo ani zpívat a děti byly okřikovány, že se to nesluší – zdržení se hádek a ruznic bylo samozřejmostí.

Protože náhlá změna stravovacího režimu na začátku postu je pro organismus zátěží, den před začátkem postu sloužil jako plynulý přechodu na střídou stravu \заговение\, kdy je třeba zaživací ústrojí pomalu přeladit. Opačný přechod – na stravu nepostní se také doporučoval \разговение\, ale málokdo jej dodržoval. Výsledkem byly četné zaživací potíže, které však vesměs neměly vážnější následky.

Postní povinnost se vztahovala na všechny křesťany a nutno zdůraznit, že valná většina Rusů se postila takřka s nadšením a mnozí si půst ještě zpříšňovali. Jediné výjimky představovaly ženy v pozeňnaném stavu, jimž duchovní vždy uděloval výjimku a malé děti, přibližně do šesti, někde však jen tří let věku, které byly podle zdravého selského rozumu venkovanů těchto příkazů zproštěny. Přesto však existovaly rodiny, kde byl půst povinný pro děti od půldruhého roku věku.<sup>120</sup> Zahraniční kupci a diplomaté se ve svých zprávách často s údivem zmiňovali o přísném dodržování postních nařízení. Anglický obchodní vyslanec Richard C h a n c e l l o r, pobývající v Moskvě v letech 1553 - 1554, informuje, že: „*V postní době Rusové nejedí ani máslo, ani mléko, ani sýr, nýbrž dodržují přísný půst – živí se pouze rybami, zelím a zeleninou \кореньями\.* *V nepostním období celý rok zodpovědně \свято\ dodržují postní středy, pátky a soboty, kdy nejí maso.*“<sup>121</sup>

Terénní výzkum z 19. století zachytil, že podobně zásadní byly některé hospodyně i ve způsobu přípravy postních jídel. Považovalo se za povinnost připravovat postní stravu ve speciálním „postním nádobí“<sup>122</sup>. Nepostní jídlo se nepodávalo ani v hostincích, výjimku představovali pouze „nečistí“ - Cikáni, Tataři, Němci aj. u kterých se přimhouřilo oko. Na nepostící se Rusy však hleděli ostatní s opovržením a veřejně je odsuzovali. Částečně odlišná však byla situace v regionech, kde vliv oficiálních církevních struktur zasahoval jen omezeně – tedy především v severním Rusku a na Sibiři. Zde se postní nařízení sice také převážně

<sup>118</sup> Někteří pravoslavní se zdržovali i pití čaje, který taktéž považovali za hříšný.

<sup>119</sup> Konzumaci alkoholických nápojů během postů regulovala pravoslavná církev obecně mnohem více než západní tradice.

<sup>120</sup> ЛИСТОВА, Т. А., Обряды и обычаи, связанные с рождением детей. Первый год жизни, in: *Русские*, отв. ред. В. А. АЛЕКСАНДРОВ, М. 1997, s. 515.

<sup>121</sup> *Путешествие Ричарда Ченслера (1553 – 1554 гг.)*, in: *Английские путешественники в Московском государстве в XVI. веке, перевод с английского Ю. В. Готье, Л. 1937.*

<sup>122</sup> Obdobně symbolicky důkladně je také například oddělení masitých a mléčných jídel u ortodoxních Židů. Viz ВОРОНИНА, Т. А., cit. d., s. 72.

dodržovala, nikoliv však bezvýhradně a všude. Postní předpisy se pochopitelně vztahovaly na všechny sociální vrstvy, carskou rodinu nevyjímaje. O postním jídelníčku silně věřícího cara Alexeje Michajloviče (\*1629, 1645 - 1676) informoval ve své zprávě jeho osobní lékař, Angličan S. C o l l i n s: *“O Velkém postu můj pacient obědval jen třikrát do týdne, v jiné dni snědl pouze kus černého chleba se solí, s kvašenou okurkou nebo houbami a pil sklenici piva. V průběhu Velkého postu jedl rybí jídlo dvakrát do týdne. Když nebyl půst, zdržel se masa třikrát do týdne – v pondělí, ve středu a v pátek.”*<sup>123</sup>

Proměny, kterými Rusko procházelo za vlády jeho syna Petra I., se nevyhnuły ani postním nařízením do té doby prakticky bezvýhradným. Přísné postní předpisy, silně oslabující lidský organismus, významně omezovaly bojeschopnost ruských vojsk, s nimiž měl Petr dalekosáhlé plány. Car si proto vymohl od konstantinopolského patriarchy (který pochopil znevýhodnění pravoslavných vojáků oproti švédským) mimořádnou výjimku z postu pro armádu, nacházející se na válečném tažení.<sup>124</sup>

Dynamická petrovská epocha se odrazila především v nejvyšších vrstvách které učinily zkušenost se západoevropskými pokrmy, jídelními zvyklostmi a etiketou. V novém kosmopolitním sídelním městě, do Ruska neorganicky implantovém, se postní nařízení stávají zátěží bránící naplno vychutnávat životní styl inspirovaný západem a šlechta od půstu v přísném tradičním pojetí často upouští.

Střední a nižší vrstvy žijící mimo Petěrburg, tedy drtivá většina národa, však žily dále po svém. Postupný hospodářský vzestup odstranil zásadní důvody dalšího uvolňování postních nařízeních a proto měla až do bolševické revoluce oficiální nařízení týkající se postů spíše charakter drobných korektur. V 19. století však již není ruský národ víceméně jednolitou masou pravoslavných křesťanů, jakou byl do té doby<sup>125</sup>. Obzvláště ve městech, mezi „pokrokovými“ intelektuály „raznočinci“, se odklon od oficiální církve a nedodržování postních nařízeních stává životním stylem, kterým deklarují nesouhlas s ruskými poměry a „uní oltáře a trůnu“. Tento trend ke konci století stále více sílil, čemuž nahrávala i nepružnost církve a omezená schopnost reagovat na překotně se měnící společenskou situaci. Otázku co bude dál vyřešila až bolševická revoluce.

V Rusku se posty v mnoha ohledech přizpůsobily přirozenému cyklu zemědělského roku. Dva nejdelší posty, *Velký* a *vánoční*, spadaly do chladného období roku, kdy byly polní

<sup>123</sup> КОЛЛИНЗ, С., Нынешнее состояние России, М. 1846, s. 37., citováno podle СЕМЕНОВА Л.Н., *Очерки истории быта и культурной жизни России (первая половина XVIII. в.)*, Л. 1982, s. 233.

<sup>124</sup> Výjimka se však řadových vojáků dotkla pouze omezeně, neboť masa bylo v Rusku vždy nedostatek – polepšil si hlavně důstojnický sbor.

<sup>125</sup> Jednolitá samozřejmě jen v jistém smyslu – veškeré bohatství duchovních proudů, starověreckých církví a sekt patří k mohutnému zdroji, kterým je ruské pravoslaví.



práce skončeny a obyvatelstvo nepotřebovalo natolik kalorickou a na bílkoviny bohatou stravu. I proto byly také nejpřísnější. K tomu ještě přistupuje fakt, že na začátku *Velkého postu* již kvapem ubývaly zimní zásoby potravin, a proto *Velký půst* nastupoval zcela samozřejmě. *Uspenský* a *Petrovský* půst, probíhající v produktivní části zemědělského roku, byly nejen kratší, ale též mírnější, což umožňovalo využívat rozmanitou čerstvou zeleninu a ryby, kterých bylo v této roční době v mnohých oblastech dostatek.

Pod vlivem křesťanství tak na Rusi vznikají dvě větve jednotné ruské kuchyně, řídící se v mnohém svými vlastními zákonitostmi. Na jedné straně větev definovaná schematicky triádou *rostlina-ryba-houba*, na straně druhé triádou *maso-mléko-vejce*. Tyto dvě větve byly samozřejmě součástí jedné ruské kuchyně, ale vzájemné kombinace surovin z obou skupin byly možné jen jednostranně ve prospěch nepostní kuchyně. Protože však počet postních dnů výrazně převažoval nad nepostními či dokonce nepostními svátečními, poptávka po rafinovanějších receptech, spojujících v sobě nepostní potraviny s potravinami které mají na stole dnes a denně, nebyla veliká. Když nastoupil po dlouhém postu konečně radostný svátek, kdo mohl, chtěl se najíst (či často spíše přejíst) masa. Když k tomu ještě přičteme již zmíněnou tendenci k úpravě masa v pokud možno nekrájeném stavu, logicky nám jako typické vrcholně sváteční jídlo vychází celé pečené sele s mastnou pohankovou kaší ochucenou cibulkou smaženou na sádle, tučným morkem a kusy mozečku. Poptávka po nových masitých jídlech také nebyla veliká, protože ta stávající se obyvatelstvu jednoduše při střídání „masitých“ a postních období nestačila přejíst.

Náboženské normy tedy přirozený vývoj ruské kuchyně přibrzdily a rozmanitost kombinací omezily; na straně druhé však napomohly k velkému rozmachu a vynalézavosti v oblasti bezmasé a rybí kuchyně. Silné omezení masitých pokrmů napříč celou společností mělo však i negativní hospodářské důsledky. Mimo snížené výkonnosti a větší úmrtnosti v postní době („...*mrtví válejí se po ulicích a cestách a časté pohřby to jasně dokazují...*“<sup>126</sup>), se omezení promítla i do „živočišné výroby“, která vždy byla a až do bolševické revoluce zůstala nejzaostalejším odvětvím zemědělství v Rusku. Navíc bylo vždy pohodlnější si zdroj živočišných bílkovin nalovit, než s nejistým výsledkem chovat domácí zvířata, která mohou kdykoli zahynout. Nebývalý rozkvět se týkal i tradičně oblíbených pokrmů z mouky a obilovin, které jsou, měřeno našimi měřítky, v Rusku neobyčejně rozmanité.

---

<sup>126</sup> ЛОМОНОСОВ, М. В., Сочинения, М. 1961, s. 472, citováno podle СЕМЕНОВА Л. Н., cit. d., s. 234.

Konkrétní postní jídelníček byl pochopitelně rozrůzněn podle mnoha faktorů. Lišila se strava chudých a bohatých, obyvatel měst a vesnic, záviselo též velmi na regionu a jeho zemědělských možnostech a samozřejmě na ročním období. Postní stůl samozřejmě podmiňovala též přísnost předepsaného postu.

Postní strava byla strukturována do tří základních stupňů omezení:

1. Bezmasá, doplněná rybami, mlékem a mléčnými výrobky a vejci
2. Výhradně rostlinného původu
3. Výhradně rostlinného původu a studená, tepelně neupravená<sup>127</sup>

Toto zjednodušující členění bylo pochopitelně ještě komplikováno regionálními zvyklostmi, či zpřísnujícími opatřeními vycházejícími z asketismu ruských křesťanů, například rafinovaný cukr, ačkoliv je rostlinného původu, byl považován v 19. století za nepostní<sup>128</sup> a v postním období se sladilo výhradně medem (i tím však střídmě).

Protože konkrétní jídlo bylo výslednicí kulinárního kánonu, možností dané domácnosti, ročního období a stupně postu, každý rok se objevovala na stole ve stejnou dobu se železnou pravidelností stejná či velmi podobná jídla. Některé postní pokrmy (pokud nebyla jejich dominantní surovina neslučitelná s postem) jsou pouze chudší, či upravenou variantou nepostních, jako je tomu v případě ščí či pirohů, jež byly pojídány celý rok. Jiné pokrmy, konzumované obzvláště o nejprísnějších postech, jako například *турья* či *толокно* rozmíchané ve vodě (*сухоме*), jsou inovacemi stvořenými výhradně pro dobu postní.

Mezi postní a nepostní stravou chudiny byl často rozdíl nepatrný, u zámožnějšího obyvatelstva, zejména měšťanstva byl i postní stůl plný rozmanitých a vybraných lahůdek, jež nenapodobitelně oslavuje spisovatel I. S. Š m e l j o v, pocházející z prostředí moskevského kupectva: „*Будут варить компот, делать картофельные котлеты с черносливом и шепталой, горох, маковый хлеб с красивыми завитушками из сахарного мака, розовые баранки, «кресты» на Крестопоклонной*<sup>129</sup> ...*мороженая клюква с сахаром, заливные орехи, засахаренный миндаль, горох моченый, бублики и сайки, изюм кувшинный, пастила, постный сахар – лимонный, малиновый, с апельсинчиками внутри, халва... А жаренная гречневая каша с луком, запить кваском! А постные пирожки с груздами,*<sup>130</sup> *а гречневые блины с луком по субботам... а кутья с мармеладом в первую субботу, какое-то «коливо»! А миндальное молоко с белым киселем, а киселек клюквенный с*

<sup>127</sup> Za tepelnou úpravu nebyla považována například předběžná tepelná úprava obilí (například při výrobě tolokna nebo sladu na kvas či pivo). Podobně byl tolerován i chléb.

<sup>128</sup> Údajně proto, že se při jeho rafinaci používají živočišné produkty – konkrétně hovězí kosti.

<sup>129</sup> Čtvrtá neděle postní.

<sup>130</sup> *груздь* - ryzec peprný (*Lactarius piperatus*). Někdy však také ryzec ohmutý (*Lactarius vesimus*).

ванилью, a... великая кулебяка на Благовещение, с вязигой, с осетринкой! А калья, необыкновенная калья, с кусочками голубой икры, с маринованными огурчиками... а моченые яблоки по воскресеньям, а талая, сладкая-сладкая «рязань»... а «грешники»,<sup>131</sup> с конопляным маслом, с хрустящей корочкой, с теплою пустотой внутри!<sup>132</sup>

Postní strava prostých Rusů byla o poznání jednotvárnější, vycházela z dominantních plodin jednotlivých oblastí, což předurčovalo jídelníček s převahou obilninových a moučných jídel, tuřínu a později i brambor, doplněných luštěninami (zejména hrachem). Ti nejhudší se stravovali však velice jednotvárně a jejich základní postní jídlo byla již zmiňovaná řurja. Velice podrobně a plasticky popisují postní jídla jednotlivých regionů zprávy korespondentů Ruské zeměpisné společnosti z poloviny 19. století<sup>133</sup>:

„Vladimírská gubernie: černý (žitný) chléb, \серые\<sup>134</sup> šči, vařený hrách, pařená řepa, kvas

Nižegorodská gubernie: jahelná, ječná, občas i pohanková kaše, šči, brambory, ovesné bliny s ryzci, občas ryba a chlebový či řepný kvas, k tomu syrová ředkev a brukev

Astrachaňská gubernie: obilninové kaše, ryby

Vladimírská gubernie: šči, brambory, pochľjobky, tolokno s kvasem, tuřín, vařený hrách, k tomu ředkev

Tverská gubernie: chléb, ředkev, šči s bramborami, kaše, houby, ryby, hrách, brambory, o svátcích žitné pirohy

Jaroslavlská gubernie: šči s korjuškami \сметки\<sup>135</sup>, obilninové kaše, uchu z čerstvých, nebo solených ryb, omaštěné brambory, ředkev, o svátcích pšeničné smažené pirohy

Stanislavská gubernie: šči, dušená kapusta s kvasem, vařené, nebo smažené brambory, ovesná kaše, ovesné bliny, solené a sušené ryby

<sup>131</sup> Jedná se patrně o \гречишники\ - bliny z pohankové mouky.

<sup>132</sup> „Budou dělat kompot, smažit bramborové placky se švestkami a sušenými meruňkami, hrách, makový chléb s krásnými kudrlinkami z cukrového máku, růžové preclíky \баранки\, „kříže“ na svátek Klanění kříží... mražená klikva s cukrem, ořechy v rosolu, kandované mandle, naručený hrách, preclíky z odpalovaného těsta \бублики\, pšeničné pirožky \сайки\, rozinky, jeřabinová povidla \пастила\, postní cukr – citrónový, malinový, s malými pomerančiky uvnitř, chalva, ...A zapečená pohanková kaše s cibulkou zapitá kvasem! A postní pirožky s ryzci, a sobotní pohankové bliny s cibulkou... a sladká kutja s ovocným želé na první sobotu, to je panečku kaše \коливо! A mandlové mléko s bílým kyslem a klikvový kysel s vanilkou, a... velická kulebjaka \кулебяка\ na Zvěstování, s vjazigou \вязига\ a jeseteřím masíčkem! A kalja \калья\, sváteční kalja, s kousky modrých jiker, s marinovanými okurčičkami a nakládána jablka \моченые яблоки\, o nedělích a přesladká „rjazan“ rozplývající se v ústech... a pohankové lívanečky s koporným olejem, křipavou kůrčičkou a teplou bublinou uvnitř!“. ШМЕЛЕВ, И. С., *Лето господне*, СПб. 1995, s. 7-8.

<sup>133</sup> ВОРОНИНА, Т. А., cit. d., s. 63-65.

<sup>134</sup> Viz \капуста серая\.

<sup>135</sup> \сметки\ - drobné jezerní rybku.

*Vjatská gubernie: obilninové kaše, brambory s cibulí a tuřín, hrách, tolokno,  
Kazaňská gubernie: „šedé“ šči, obilninové kaše, kysané zelí s vařenými  
bramborami a tuřínem, varenyky se zelnou nádivkou, pečená dýně.“*

Ruský etnograf a jazykovědec V. I. Dal popisuje běžný postní stůl zemědělce v polovině 19. století: omaštěná ředkev<sup>136</sup> nakrájená na plátky, ryzce \волнухи\<sup>137</sup>, hrách, pirohy bez nádivky zapíjené sladinou \сусло\, kysel buď omaštěný olejem nebo se sladinou, pirohy s vařeným zelím nebo s houbami, vařené brambory krájené na plátky a polité octem, řídká polévka \похлебка\ s konopným olejem a ryzci \грузди\<sup>138</sup>, vařený hrách, jahelná, ječná, ovesná nebo pohanková kaše, pečené brambory, kvašené okurky, ryzce a zelí, višňová, střemchová, jahodová a ostružinová, borůvková sladina, pařená vodnice, mrkev, řepa v horké sladince, omaštěný hrachový kysel, kysely – pšeničný a ovesný se sladkou vodou \сыта\ nebo kvasem, pirohy – s vodnicí, s řepou a s mrkví, houbový s kroupami, moučná kaše \кулага\, bliny, sladké koláčky \шанежки\, vdolečky \олады\, mražené brusinky a klikev s medem, malinové pirohy, makovník s medem. Jako sladké zákusky posloužily zejména ořechy, perníky a rozinky.

Žitný chléb se konzumoval denně, o postních svátcích a slavnostních příležitostech se však peklo z jakostnější pšenice. Z pšenice, díky vysokému obsahu lepku obzvláště vhodné pro jemnější druhy pečiva, se odedávna pekly i prosfory \просфора, просвира\ - pravoslavná obdoba katolických hostií. Nejoblíbenějším využitím pšeničné mouky však byly *pirohy*, které byly plněny nádivkami odpovídajícími typu postu. Ceněné byly rybí pirohy s náplní ze síha, ladožského jesetera \ладога\ a korjušky \снеток\ - z ryb se ale do nádivek používalo i mlíčí a vjaziga. Pokud byla ryba nepřipustná, plnily pirohy nádivkou z řepy, zelí, mrkve, ale i z máku a z luštěnin, především z hrachu. Samostatnou kapitolu pak představovaly pirohy houbové, do nichž se používalo několik druhů ryzců a hřibovitých hub. Děti však měly nejraději pirohy sladké, s lesními plody, ovocem, či rozinkami.

Období postů byla na venkově důvěrně známa všem - od dětí až po stařenky a starce. Většina lidu na venkově a ve městech se postila zcela dobrovolně a takřka s nadšením, neboť všichni věděli, že to dělají především pro sebe. Význam postů pro formování ruské kuchyně a celé kultury lze jen těžko slovy vyjádřit. Do nejmenších detailů rozpracovaný a po staletí zdokonalovaný systém postních nařízení a postních etických norem pronikl hluboko do duše ruského národa. Ačkoliv jsou jeho východiskem nábožensko-gastronomická opatření, jeho

<sup>136</sup> Pochopitelně postním olejem či emulzí \сок\

<sup>137</sup> \волнухи\ - ryzec kravský (*Lactaria torminosa*).

<sup>138</sup> \груздь\ - ryzec pepný (*Lactarius piperatus*), nebo ryzec ohrnutý (*Lactarius vesimus*).

skutečný význam tkví v něčem jiném: v úsilí o mravní sebezdokonalení, rozvíjení vnitřní disciplíny, odříkání ve jménu něčeho většího a důležitějšího – tedy v úsilí o mravní dospělost.

### Přehled postních dnů<sup>139</sup>

Tabulka I.

Neděle	pondělí	úterý	středa	čtvrtek	pátek	sobota	Vysvětlivky
	pd ▪				vpp□		▪ Začátek občanského roku v roce 1979 □ Předvečer <i>Zjevení Páně</i>
▪	pd		p		p		▪ Neděle po <i>Zjevení Páně</i>
π35.	pd		p		p		
π36.	pd		p		p		
π37.	pd		p		p		
▪	pd		p		p		▪ <i>Neděle celníka a farizeje</i>
▪	pd		p		p		▪ <i>Neděle marnotratného syna</i>
p▪	p□	p	vn	p	vn	p	▪ <i>Neděle masopustní</i> □ Příprava na <i>Velký půst</i>
p▪	h□	np	np	np	np	pp	▪ <i>Neděle syropostní</i> □ Začátek Velkého postu
+1. pp	pp	pp	vpp	pp	vpp	pp	
+2. pp	pp	pp	vpp	pp	vpp	pp	
+3. pp	pp	pp	vpp	pp	vpp	pp	
+4. pp	pp	pp	vpp	pp	vpp	pp	
+5. pp	pp	pp	vpp	pp	vpp	pp	
+6. p▪	pp/vpp	pp/vpp	vpp/h	pp/vpp	vpp/h□	vpp/h	▪ <i>Příchod Páně do Jeruzaléma</i> □ <i>Velký Pátek</i>
▪			vn		vn		▪ <i>Velikonoční neděle, Vzkříšení Kristovo – konec velkého postu</i>
ω2.	pd		p		p		
ω3.	pd		p		p		
ω4.	pd		p		p		
ω5.	pd		p		p		
ω6.	pd		p		p		
ω7.	pd		p		p		
▪			vn		vn		▪ <i>Svátek Sváté Trojice</i>
π1.	pp▪	pp	pp	pp	pp	p	▪ <i>Den po Svátku Všech svatých - začátek Petrovského půstu</i>
π2. p	pp	pp	pp	pp	pp	p	
π3. p	pp	pp	pp	pp	▪		▪ 29. červen - <i>Svátek sv. Petra a Pavla</i> - konec Petrova půstu

<sup>139</sup> pohyblivé svátky a celkový rámec vycházel z příkladu roku 1979. Viz *Pravoslávny cirkevný kalendár*, Bratislava 1978.

π4.	pd		p		p		
π5.	pd		p		p		
π6.	pd		p		p		
π7.	pd		p		p		
π8.		p <sup>▪</sup>	np□	vpp	np	pp	▪ Den před <i>Uspenským postem</i> – příprava na půst □ 1. srpen – začátek Uspenského půstu
π9.pp	p <sup>▪</sup>	vpp	np	vpp	np	pp	▪ 6. srpen – Svátek <i>Proměnění Páně</i> – zeslabený půst
π10.pp	np	pp	p <sup>▪</sup>				▪ 15. srpna – Připomínka <i>Zesnutí Přesvaté Bohorodičky</i> – konec Uspenského půstu
π11.	pd		p		p		
π12.	pd		pp <sup>▪</sup>		p <sup>140</sup>		▪ 29. srpen - Připomínka <i>Stětí sv. Jana Křtitele</i>
π13.	pd		p		p		
π14.	pd		p		pp <sup>▪</sup>		▪ Svátek <i>Povýšení sv. Kříže</i>
π15.	pd		p		p		
π16.	pd		p		p		
π17.	pd		p		p		
π18.	pd		p		p		
π19.	pd		p		p		
π20.	pd		p		p		
π21.	pd		p		p		
π22.	pd		p		p		
π23.	pd		p	pp <sup>▪</sup>	vpp	p	▪ Den po svátku <i>sv. Filipa apoštola</i> - Začátek Vánočního postu
π24.p	vpp	pp	p <sup>▪</sup>	pp	vpp	p	▪ <i>Uvedení Přesvaté Bohorodičky do chrámu</i>
π25.p	vpp	pp	vpp	pp	vpp	p	
π26.p	vpp	pp	vpp	pp	vpp	p	
π27.p	vpp	pp	vpp	pp	vpp	p	
π28.p	vpp	pp	vpp	pp <sup>▪</sup>	vpp	pp	▪ Předsvátek <i>Kristova Narození</i>
π29.p	np/h <sup>▪</sup>	□	vn		vn		▪ <i>Předvečer Kristova Narození</i> □ Svátek <i>Kristova Narození – Vánoce</i>
π30.	▪		vn		vn		▪ Konec občanského roku v roce 1979

Legenda: p - postní den ( strava připravená ze surovin rostlinného původu, mléka, vajec a ryb)  
pp - přísný půst (strava připravená ze surovin rostlinného původu)  
vpp - velmi přísný půst (strava připravená bez rostlinných tuků a zákaz požívání vína)  
np - nejpřísnější půst (chléb, voda a rostlinná strava bez tuků, studená, tepelně neupravená)

<sup>140</sup> Začátek církevního nového roku.

- h - hladovka (často i bez vody)
- vn - výjimečně nepostní středa či pátek ve svátečním týdnu
- pd - půst dobrovolný, pondělní, tzv. „andělský“
  
- π - neděle po svátku *Svaté Trojice*
- + - Velkopostní neděle
- ω - neděle po Velikonocích

### 3.4. Stravování a kuchyně od mongolského vpádu do poloviny 16. století

Mongolský vpád a následná kontrola dobytých území<sup>141</sup> představovaly mohutný impuls k migračním procesům. Obyvatelstvo jižních území, Mongoly nejvíce postižených, začalo přesídlvat do severních oblastí, jež byly pro svůj lesnatý terén protkaný množstvím řek pro stepní kočovníky obtížně schůdné. Sebou si tito zemědělci pochopitelně přinášeli mimo technologických dovedností a kulinárních návyků též kulturní rostliny, uvykající postupně drsnějšímu klimatu. Za severními a východními okraji ruských zemí se rozprostírala území osídlená ugrofinskými národy. Pod tlakem Rusů se tato plemena částečně stahovala na sever, ale částečně také asimilovala či se integrovala s ruskou většinou. Tímto způsobem se do ruské kuchyně dostávalo spolu s jejich národními kulinárními obyčeji též množství obecnějších zkušeností se specifiky severské kuchyně.

V období od 13. do 15. století prodělávala Rus politicky složitý proces vnitřní metamorfózy a konsolidace. V tomto nejistém čase prohlubovala svůj vliv pravoslavná církev jako významný sjednocující prvek zastřešující ruskou identitu, pěstující vědomí vlastní výlučnosti a vymezující se proti cizím kulturním vlivům. Systémové změny, které vlivem křesťanské tradice proběhly v ruské kuchyni, se v těchto staletích zkonkretizovaly a kodifikovaly.

Technologický pokrok v oblasti obdělávání půdy<sup>142</sup> a s tím související zefektivnění a rozvoj ruského zemědělství napomáhaly k širší dostupnosti mnoha surovin rostlinného a živočišného původu. Tento vzestup ruského hospodářství měl v konečném důsledku blahodárný vliv na rozvoj ruské kuchyně. Skrovnější výsledky extenzivního severského zemědělství byly doplňovány zejména rybolovem, jež se stal postupně u ruských Seveřanů hlavním zdrojem obživy. Rozvíjející se obchod též posiloval roli ryb v jídelníčku obyvatel jižnějších či na ryby méně bohatých území. Tento faktor, spolu s vlivem pravoslavných

<sup>141</sup> Rjazaň na jihovýchodním cípu ruského osídlení byla napadena v zimě r. 1237 a nejvýznamnější centrum - Kyjev byl dobyt r. 1240.

<sup>142</sup> Jedním z nejdůležitějších zlepšení bylo zdokonalení ruského zkyřovadla půdy – oradla \coxa\ , které proběhlo mezi 13. a 15. stoletím.

jídelních omezení, povolujících ryby v mírnějších postech, zapříčinil dynamický rozvoj rybí kuchyně ve všech ruských regionech. Od této doby po mnoho staletí představovaly ryby pro velké množství ruského obyvatelstva základní zdroj živočišných bílkovin. Vzhledem k hojnosti ryb si mohli lidé vybírat a konzumovat pouze ryby, považované za chutné a ušlechtilé. Některé druhy, například štika byly pro svou charakteristickou chuť považovány za podřadné a konzumovali je pouze ti nejchudší. Čerstvé ryby byly dostupné pro osídlení břehů řek a jezer, ostatní<sup>143</sup> se museli spokojit s rybami konzervovanými. Obchodovalo se především s rybami zmraženými, sušenými a nasolenými.<sup>144</sup> Nejoblíbenější byly ryby jen lehce nasolené \малосолные\, které získaly odležením výrazný odér. Prostý lid konzumoval tyto ryby ochotněji než čerstvé. Od původního severského obyvatelstva však Rusové přejali některé do té doby neznámé způsoby konzervace či úpravy ryb. Z nich bylo nejzajímavější kvašení (či spíše fermentace), kterým neruší seveřané často konzervují i jiné druhy masa.<sup>145</sup> Novým prvkem v ruské kuchyni byla též konzumace syrového, čerstvě zmraženého masa – stroganiny \строганина\.

Masitá kuchyně na rozdíl od rybí nedoznala výraznějších změn – domácí zvířata i lovná zvěř zůstávaly po staletí tytéž, význam posledně jmenované se dokonce díky vzrůstající hustotě osídlení a intenzivnímu lovu (vedoucímu dokonce k vyhubení některých druhů – např. divokého tura) snížil. Maso domácích savců a drůbeže se stejně jako dříve vařilo, dusilo \ушное\ a peklo. Pečené maso \жаркое\, které bylo však spíše slavnostnějším pokrmem, se podávalo spolu s omáčkovitými přílohami nazývanými zvary \звары\, jež se připravovaly především z lesních plodů či zeleniny.

Časté byly zejména masité polévky nazývané ucha<sup>146</sup>. Do polévek se přidávala zelenina, často kvašená, což souvisí s dávnou oblibou nakyslých polévek. Kvašené komponenty tak obsahovala polévka razsol \разсол\ i zelné šči \щи\, připravované však někdy také z kvásku moučného \кислые шти\.<sup>147</sup>

Pokrm z mouky a krup, především žitný chléb a rozmanité kaše, představovaly stejně jako v předchozích stoletích hlavní zdroj kalorií pro všechny vrstvy obyvatelstva. Obilninových a luštěninových kaší bylo známo několik desítek. Jejich technologická úprava byla velmi podobná – kroupy či krupice se nasypaly do hliněného hrnce, zalily vodou a poté napařovaly v ruské peci; rozmanitosti se dosahovalo především druhem výchozí suroviny a

<sup>143</sup> Mimo nejbohatší šlechtu, jež si nechala dovážet živé ryby v kádích a chovala je v sádkách.

<sup>144</sup> Více viz kapitola 3.5.

<sup>145</sup> Podrobněji viz PEŠEK, P., *Subarctická kuchyně národů Ruska*, in: *Navýchod* 2002/1.

<sup>146</sup> Toto bylo však velice rámcové označení a s dnešní polévkou *ucha* není totožná. Viz Příloha II.

<sup>147</sup> Polévky se v této době nazývaly \хлебова\, termín \цып\ se objevil až později (v 18. století).



její předběžnou úpravou. Každá surovina (špalda, žito, oves, ječmen, pšenice, pohanka, či proso) se drtila a prosévala na několik druhů krup odlišujících se mírou obrusu slupky a jemností. Rozmanitostí se však dosahovalo také množstvím použité vody či průběžným promícháním – výsledkem byla potom buď nejoblíbenější kaše sypká, mazlavá nebo nejrůznější tekutá, takzvaná kašice \кашица\ . Podobným způsobem byla však připravována i jídla z mouky, později souhrnně označovaná jako \заварные\ . Jednoduchá příprava těchto sytých jídel způsobila, že rozličné kulagy \кулага\ a jiné moučné kaše mnohde představovaly vesnickou alternativu často nedostatkového chleba.

Zelenina byla spolu s obilninovými a moučnými pokrmy u prostých lidí na stole prakticky denně. Anglický diplomat G. F l e t c h e r vysvětluje ruskou oblibou aromatických druhů zeleniny specifické národní rysy: *“Rusové jsou většinou líní a pasivní, což je způsobeno částečně podnebím a ospalostí od zimních mrazů, částečně stravou, která sestává převážně ze zeleniny, cibule, česneku, zelí, a podobných rostlin, vyvolávající škodlivé šťávy. Zeleninu jedí Rusové samotnou, nebo s jinými pokrmy.”*<sup>148</sup>

Již v tomto období se projevuje jako výrazný rys ruského stravování velká obliba moučných pokrmů – především pečivo z kynutého těsta. Vedle velkých, převážně sladkých kalačů \калачи\ vzniká také celá řada drobných výrobků, mezi nimiž si vydobily výsadní postavení pirohy \пирог\ . V první fázi svého vývoje byly však pirohy často i bez náplně, představovaly tedy často cosi jako dalašánek z jemného těsta \сдобное тесто\ . Oblíbenější byly však pirohy plněné. Literární památky, mapující toto období lépe než období předchozí,<sup>149</sup> se zmiňují především o pirozích plněných rybou, masem nebo zeleninou. Pirohy se pekly většinou na vymeteném ohništi pece \подовые\ či se pekly v peci v pekáčcích naplněných tukem, jež se do pirohů při pečení (smažení) silně vsakoval. Takovéto pirohy se nazývaly \сковородные\.<sup>150</sup> Z drobného sladkého pečiva si trvalou oblibu zajistily zejména medové perníky \пряники\ , do nichž se přidávaly často ovocné šťávy. Vzestup perníkářství na Rusi v tomto období souvisí především s rozvojem obchodu, jenž výrazně zlevnil drahé dovozové koření, pro jejich výrobu nezbytného.

Velice plastický přehled o pokrmech středních a zámožnějších vrstev, konzervaci a stolování z počátku 16. století podává cenná ruská literární památka – *Domostroj*.<sup>151</sup> V tomto

<sup>148</sup> ФЛЕТЧЕР, Д., О государстве Русском (1588 – 1589 гг.), СПб. 1906, s. 172.

<sup>149</sup> Především *Domostroj*, ale i zápisky anglických cestovatelů – CHANCELLOR, R., cit. d. , JENKINSON, A., cit. d.,

<sup>150</sup> \сковорода\ - pánev či pekáček

<sup>151</sup> Do češtiny je možno tento název volně přeložit jako Domácí řád.

díle si jeho neznámý autor<sup>152</sup> předsevzal do nejmenších podrobností reglementovat život tehdejšího člověka v náboženské, společenské i rodinné rovině. *Domostroj* ve svém výkladu zahrnuje všechny stránky lidského života od jeho obecných principiálních základů po prostou domácí každodennost. O tom jaký význam přikládá autor stravování a činností s ním souvisejícím svědčí, že z 67 kapitol je přímo jídlu věnováno více než dvacet kapitol. V kapitole „*Пříkazy správci, jak připravovat postní a masitá jídla a krmit rodinu v postních a nepostních dnech*“ informuje *Domostroj* o běžném stravování člověka ze středních vrstev z počátku 16. století. „...v nepostních dnech chléb z hrubé mouky<sup>153</sup>, šči každý den, také řídkou kaši s uzeným, někdy jako změnu hustou se slaninou a maso, když je, tak k obědu; a na večeři šči, mléko a kaše; a v postní dny – šči a řídkou kaši, někdy s vareňji, někdy i hrách, někdy i sušenou rybu<sup>154</sup>, někdy pečenou řepu, a na večeři zelné šči, tolokno \толокно\, někdy rassolnik \росол\, botviňju \ботви́нья\. O nedělích a svátcích na oběd nějaké pirohy, nebo hustou kaši, nebo zeleninu, nebo kaši se sleděm, bliny a kysel a co Bůh dá.“<sup>155</sup>

Ostrý řez, který bez jakýchkoli výjimek rozdělil ruskou kuchyni na postní a nepostní a separoval tak od sebe suroviny, jež by za jiných okolností tvořily vhodný chuťový akord, ji předurčil k jisté jednotvárnosti. Strava prostých lidí byla totiž přes hospodářský rozvoj omezena souborem surovin, které bylo v tehdejší době obtížné rozšířit. Úsilí o větší pestrost pokrmů se tak muselo napřít jiným směrem. V prvních fázích se rozmanitosti dosahovalo především oddělenou úpravou jednotlivých produktů. Každý druh zeleniny, hub nebo ryby byl zpracováván zvlášť. Zelí, řepa, ředkev či okurky se vařily, pařily, kvasily, pekly či jedly syrové vždy odděleně. Saláty, ať již z čerstvé či vařené zeleniny, tak jak je známe z pozdějších dob,<sup>156</sup> byly v té době neznámé, ale i ony se začaly dělat pouze z jednoho druhu zeleniny. Jistou výjimku představovaly pouze polévky – pochľjobky a šči, ale i ony byly připravovány především z jedné základní suroviny (zelí, luštěnina, obilniny) a množství doplňkové zeleniny bylo velmi omezeno. Stejná situace byla i s houbami, jejichž význam v postní kuchyni velice vzrostl. Každý druh (jednotlivé druhy ryzců, hřibů a jiných hub) se kvasil, sušil i vařil odděleně. Do šči se pak přidávaly pouze ryzce či hřiby apod.

Tato tendence, která zůstává jedním z hlavních činitelů na mnoho set let, se nevyhnula pochopitelně ani zpracování ryb. Nejenže se solily, sušily, či vařily odděleně, ale polévky,

<sup>152</sup> Autorem by podle některých indicií mohl být Silvestr, protopop Blagověščenského chrámu v moskevském Kremle.

<sup>153</sup> \хлеб решетный\ - chléb z mouky přesáté přes řešeto. Jemnější byl \хлеб ситный – ситник\ - chléb z mouky přesáté přes síto.

<sup>154</sup> \сушик\ - drobná sušená ryba, většinou plotice, okoun, korjuška, nebo ježdík.

<sup>155</sup> *Домострой*, cit. d., s. 157.

<sup>156</sup> Například dodnes v Rusku populární viněgrety.

například uchy z jednotlivých druhů připravované, nebyly nazývány jednoduše rybí, nýbrž jeseteří<sup>157</sup>, štičí, ježdíci či mničí. Ačkoliv ruské ryby velmi rozmanité a rozlišovací schopnosti jazyků ruských strážníků byly pravděpodobně dokonalejší než dnes, ani množství názvů nezastřelo chuťovou podobnost.

Chuťová rozmanitost musela být tedy podpořena ještě jinak. Rozdílná tepelná úprava, která však přicházela v úvahu jen někdy, byla navíc doplňována používáním rostlinných a emulzí<sup>158</sup> či olejů - především konopného, makového a ořechového. Ještě důležitějším bylo však používání aromatické zeleniny a koření. Zatímco venkovská hospodyně si musela vystačit s cibulí, česnekem<sup>159</sup>, křenem a aromatickými natěmi (koprem či petrželí<sup>160</sup>), v bohatších domácnostech té doby se již začalo hojněji objevovat i vzácné a drahé dovozové koření. To se do Ruska dováželo po dvou obchodních trasách. Obchodní cesta „od Varjagů k Řekům“ \из Варяг в Греки\, prostřednictvím které se již od 11. století objevoval na Rusi bobkový list, koriandr,<sup>161</sup> anýz a další koření, byla sice vpádem Mongolů na čas přerušena, ale s postupnou konsolidací poměrů se podařilo obchodní spojení obnovit. Pro dovoz orientálního tropického koření však měla větší význam cesta „volžská“, vedoucí přes Kaspik do arabského světa. Arabští kupci po této starobylé trase, kontrolované do 10. století chazarským kaganátem,<sup>162</sup> dopravovali proti proudu Volhy voňavé balíky s černým pepřem, hřebíčkem, skořicí, šafránem, zázvorem a kardamomem.

Ve vývoji ruské kuchyně do té doby lze zřetelně vyznat tendence. Vedle již upomenuté snahy k oddělenému zpracování jednotlivých surovin též inklinování k přípravě pokrmů z celých, nerozdělených kusů surovin - v ideálním případě z celého zvířete či rostliny. S tím souvisí též odpor k rozmělnění, drobení a rozemílání tam, kde to nebylo bezpodmínečně nutné (například výroba mouky) a snaha o *zachování přírodního charakteru suroviny*.<sup>163</sup> Charakteristický je případ rozmanitých nádivek do pirohů, drůbeže, žaludku \сычуг\ či břišní síťky \сальник\, v nichž se upřednostňovaly drobné suroviny – obilniny, drobné houby a lesní plody. Ryba se do pirohů často nejen nesekala, nýbrž se vkládala i se

<sup>157</sup> V Rusku žije dodnes několik druhů jeseterů kteří jsou označováni v ruštině jednoslovnými názvy takže překlad do češtiny je pochopitelně problematický \себряжья, стерляжья, осетровая, белужья\.

<sup>158</sup> Viz \сок, молочко\.

<sup>159</sup> Doplnovaný o divoce rostoucí (především v lesích) česnek medvědí.

<sup>160</sup> Používalo se i mnoho divokých aromatických bylin – meduňka, máta, divoký kmín aj. Jejich sběr a použití bylo však většinou pouze regionálního charakteru. Mnohé z nich – například třezalka, či máta se používaly výhradně pro přípravu nápojů – kvasu a sbitně.

<sup>161</sup> Později v Rusku pěstovaný.

<sup>162</sup> Od 13. století byla cesta kontrolována Zlatou Hordou.

<sup>163</sup> Zajímavé je, že v současnosti je možno v euroatlantické civilizaci vystopovat tendenci přesně opačnou – snahu vzhledově potlačit všechny příznaky toho, že se jedná o části rostlin, nebo živočichů. Viz rozkrájená a balená jablka ve fast-foodech, či preference „průmyslového“, nakrájeného, vakuovaného masa a pozvolný odklon od konzumace vnitřností, nožiček, kůžiček a jiných připomínek toho, že se jednalo o živou bytost.

šupinami, čímž získaly pirohy i charakteristickou chuť<sup>164</sup>. Výjimkou by se mohlo zdát tělnoje \тельное), pokrm z rozmělněného rybího masa známý z *Domostroje*. I toto originální postní jídlo bylo však často pečeno ve formách tvaru zajíců, kachen nebo selat.

Nedodržování tohoto nevysloveného nařízení bylo považováno za nesprávné a hříšné. Zdroje těchto tendencí jsou jen velmi těžko zjistitelné – odkaz na tradici hrající zásadní roli nic nevysvětluje. Odpověď je patrně nutno hledat spíše v roli, již hrála strava v kolektivním vědomí a nevědomí staré Rusi. Pro náboženského člověka staroruského typu totiž nebylo nic, stravu nevyjímaje, čistě sekulární, vše mělo svůj vnitřní a často symbolický význam. Zakotvení v tomto sakrálním světě tak patrně způsobovalo bezprostřednost s jakou se člověk zmocňoval vyvoleného podílu ztělesňovaného okolním zvířecím a rostlinným světem, který mu byl dán Bohem do užívání.

### 3.5. Uchovávání potravin a tradiční způsoby konzervace ☉

Ve všech oblastech mírného pásma je ekonomicky aktivní část zemědělského roku omezena pouze na měsíce, kdy nízké teploty a s nimi související sněhová pokrývka nebrání ve vývoji a růstu rostlin, jež jsou východiskem veškeré zemědělské produkce. Na území Kyjevské Rusi a pozdějšího moskevského státu byla produkční část zemědělského roku omezena asi na 6 měsíců. Obyvatelstvo zabývající se zemědělstvím muselo soustředit všechny síly do mrazuprostého období, trvajícího v těchto pásmech přibližně od konce dubna do začátku října.<sup>165</sup>

Během celého produkčního období, ale zejména na jeho konci vrcholícím sklizní, bylo třeba získané potraviny podléhající snadno zkáze připravit na uchovávání až do jara či příští sklizně.<sup>166</sup> Nedostatečně rozvinutý obchod totiž neumožňoval dodatečné doplnění zásob a podcenit přípravu na chladné období znamenalo vystavovat rodinu smrtelnému nebezpečí. Potřeba efektivně uchovávat potraviny vyvstávala též v dalších situacích: před očekávanými válečnými událostmi, při vojenských taženích a cestování vůbec, či jednoduše jako rezerva pro případ neúrody. Na Rusi se tato životní nutnost přetvořila v široce rozvíjenou tradici

<sup>164</sup> ПОХЛЕБКИН, В. В., *Русская кухня (IX. - XVIII. вв.)*, in: Наука и жизнь. 1978. № 4, s. 149.

<sup>165</sup> V oblasti tehdejší Kyjevské Rusi je dnes podle meteorologických měření průměrná mrazuprostá část roku ohraničena 25. dubnem a 7. říjnem. Průměrný počet dní se sněhovým pokrývem je 100 a průměrná sněhová pokrývka je 30 cm silná. V oblasti Moskevské Rusi je dnes průměrná mrazuprostá část roku ohraničena 20. květnem a 23. zářím. Průměrný počet dní se sněhovým pokrývem je 140 a průměrná sněhová pokrývka je silná 50 cm. Viz: *Атлас СССР*, пред. ред. кол. ТОЧЕНОВ В. В., Москва, 1983, s. 103.

<sup>166</sup> V mírném pásmu se takřka všechny plodiny bez výjimky sklízí pouze jedenkrát do roka.

s bohatým rejstříkem originálních a po staletí zlepšovaných konzervačních postupů a receptů. O důležitosti zásobování a konzervace pro ruskou domácnost v průběhu věků vypovídá též *Domostroj*,<sup>167</sup> kde je zásobám v domácnosti věnováno plných šest kapitol; o samotné konzervaci se pak hovoří ve čtyřech z nich. Není bez zajímavosti, že ačkoliv *Domostroj* popisuje realitu 16. století, metody konzervace se u jednotlivých potravin nezměnily až do začátku 20. století. „*A u správného hospodáře a příčinlivé ženy jsou zásoby přichystány včas; tedy, syrovou rybu, kterou koupí, některou solí, jinou suší \вялит\ další povaří, jinou drobnou suší \сушит\,*<sup>168</sup> *další pak roztluče na mouku a v postní dny do ščí přisypává...*“<sup>169</sup>

Podstatou konzervace je nastolit v potravíně podmínky neslučitelné s přítomností, životem a rozvojem nežádoucích mikroorganismů, tj. těch, které ji rozkládají a dělají neupotřebitelnou ke konzumaci či dokonce jedovatou. Konzervovaná potravina tak musela splňovat dvě základní podmínky:

- 1) musela být v předpokládaném období vhodná ke konzumaci (jak bude osvětleno později, pojmy zkažený či shnilý jsou v této oblasti zcela subjektivní)
- 2) musela splňovat chuťové nároky na ni kladené

Konzervace v ruském pojetí je často též specifický druh vaření. Při některých konzervačních postupech totiž potraviny nabývají nových chuťových vlastností a proto byly v mnoha případech konzervované upřednostňovány před čerstvými.<sup>170</sup>

S koncem léta se na Rusi rozbíhala konzervační horečka, která byla prováděna s největší důležitostí. Na úspěšně zvládnutém procesu záviselo, co a zda bude rodina či dům následující zimu jíst. Bylo samozřejmě věcí prestiže každé domácnosti a hospodyně, aby zásoby byly co největší a nejchutnější. Ruský spisovatel M. J. S a l t y k o v – Š č e d r i n tuto atmosféru shonu na konci léta barvitě popisuje: „*Лето-припасуха приближалось к концу; шло варенье, соленье, приготовление впрок; отовсюду стекались запасы на зиму, из всех вотчин возами привозилась бабья натуральная повинность: сушеные грибы, ягоды, яйца, овощи и проч. Все это мерялось, принималось и присовокуплялось к запасам прежних годов. Недаром у головлевской барыни была выстроена целая линия погребов, кладовых и амбаров; все они были полным полнехоньки, и немало в них было порченого материала, к которому приступить нельзя было ради гнилого запаха. Весь*

<sup>167</sup> Přibližně ze začátku 16. století.

<sup>168</sup> Rus. \сушит\.

<sup>169</sup> *Домострой*, cit. d., s. 249.

<sup>170</sup> Některé konzervované potraviny, např. některé druhy silně palčivých hub jsou jedlé pouze po biochemické konzervaci představované mléčným kvašením.

*этот материал сортировался к концу лета, та часть его, которая оказывалась ненадежною, сдавалась в застольную. – Огурчики-то еще хороши, только сверху немножко словно поослизли, припахивают, - ну, да уж пусть дворовые полакомятся, - говорила Арина Петровна, приказывая оставить то ту, то другую кадку.* <sup>171</sup>

Úryvek připomíná, že není důležité zásoby pouze nahromadit, nýbrž zapotřebí s nimi též hospodárně nakládat a optimálně jich v zimním období využít, aby nechyběly či nepřebývaly. V tom hospodyním pomáhala konkrétní představa o jídelníčku během zimního období, vycházející z tradice a dostupnosti surovin.

Rusové běžně používají či v minulosti používali téměř všechny lidstvu známé způsoby konzervace počínaje sušením, přes solení, proslazování, odpařování, uzení, zalévání do tuku až po mléčné kvašení a mražení. Tímto se ovšem výčet nevyčerpává. Rusové rozlišovali několik druhů sušení nazývaných podle jeho intenzity, či způsobu provádění (viz níže). Stejně tak rozmanité výsledky mohou dávat specifické druhy solení, mléčného kvašení, uzení, či jejich vzájemných kombinací. Používaná metoda se samozřejmě lišila podle výchozí suroviny a regionu.

Hlavní zdroj kalorií - obiloviny a luštěniny - se nejlépe uchovávaly přirozeně vyschlé a v celých zrnech, uložené v jamách či sýpkách. Až do příští sklizně se pak průběžně podle potřeby mlely na mouku či krupici. Okopaniny, především vodnice, tuřín a ředkev se zase uchovávaly ve sklepích, kde při nízké teplotě nad nulou a přiměřené vlhkosti bez úhony přečkaly celou zimu. Kořenová zelenina obecně má velmi dobrou uchovatelnost, podobně jako třeba tykve a dýně s tvrdou a pevnou slupkou či česnek a cibule.

Jiný problém však představovala zelenina s vysokým obsahem vody či náchylná k hnití – zelí, okurky či později rajčata. Zde se uplatnila metoda oblíbená na Rusi již nejméně 1000 let – mléčné kvašení \соление\ . Bez soudku kysaného zelí \квашеная капуста\ se dodnes neobejde žádná venkovská chalupa. Kysané zelí je totiž základní surovina pro prastarou a dodnes velmi rozšířenou polévku – šči, jež byly dříve konzumovány téměř denně.

---

<sup>171</sup> САЛТЫКОВ-ЩЕДРИН, М. Е., *Господа Головлевы*, М. 1948, s. 46–47. „Letní zásobování se blížilo ke konci; zavařovalo se, nasolovalo se atd.; odevšad se scházely zásoby na zimu, ze všech vesnic se na vozech svázely naturální dávky od žen: sušené houby, jahody, vejce, zeleniny a mnoho jiného. Všechno se to vážilo, přijímalo a přidávalo k zásobám z minulých let. Golovlevská paní nedala nadarmo vystavět celou řadu sklepů, spížírny a sýpek; všechny byly přímo nabitě a byla tam též spousta věcí zkažených, k nimž se nebylo možno pro hnilobný zápach ani přiblížit. Všechn tento materiál se ke konci léta třídil a ta část, která se začínala kazit, se dávala stranou pro služebnictvo. -- Okurčičky jsou ještě dobré, jenom na vrchu jsou trochu jakoby oslzlé, trochu jsou cítit, no, ať si na nich čeleď pochutná, -- říkala Arina Petrovna, když přikazovala odnést ten nebo onen soudek.“ SALTUKOV-ŠČEDRIN, M. J., *Golovlevské panstvo; Dějiny jednoho města*, přel. Olga Pokorná, Praha 1955, s. 40-41.

Celou zimu se na stůl stavěla též mísa se syrovým kysaným zelím, které v tomto období představovalo nejdůležitější zdroj vitamínu C.

Bez kvašených okurek \огурцы солёные\ či rajčat, které se z dubových soudků odebíraly celou zimu a následující jaro, se neobešlo žádné opilcovo ráno. Využití našel i pikantní slanokyselý nálev z kvašených okurek \рассол\ – používal se a dodnes používá jako základ pro další oblíbenou polévku – rassolnik \рассольники\. Ostatní způsoby konzervace se u zeleniny používaly nepoměrně méně. Sušily se jen aromatické natě a například ředkev na přípravu tradiční pochoutky - sladké ředkvové kaše \мазуня\.

Ovoce a drobné lesní plody, ve velkém sbírané ve všech lesnatých oblastech Ruska, se konzervovaly nejčastěji tím nejjednodušším způsobem - sušením. Takto se upravovalo všechno pěstované ovoce – jablky, hrušky, slívy i třešně. Lísky a síta s voňavým ovocem zdobily na podzim snad každou ruskou pec. V zimě se sušené ovoce rozpařilo s trochou vody v peci, přisladilo medem a používalo se jako nádivka do sladkých pirohů. Rozšířené bylo též kvašení bobulového ovoce, kdy se v zimě z výsledné lehce alkoholické a kyselé kaše připravovaly ovocné nápoje \морс\. Dalším způsobem, v ruském prostředí široce využívaným, je konzervace přidaným cukrem.<sup>172</sup> Nejtypičtějším příkladem jsou známé ruské zavařeniny (či spíše ovoce v sirupu) – vareňje \варенье\, která tak výtečně chutnají třeba k čaji. Větší ovoce, jablka, hrušky, ale také višně, či melouny se proslazovaly studeným způsobem \мочение\. Výsledek byl velmi podobný dnešnímu ovocnému kompotu. Ovoce se zalévalo hustou sladinkou \сусло\ nebo rozředěným sladovým sirupem \патока\. Ovoce postupně přijímalo cukr a tekutinu a po 40 – 50 dnech bylo vhodné ke konzumaci. Takto upravené ovoce bylo však nutné uchovávat v chladném prostředí, neboť koncentrace cukrů nebyla dostačující, aby zabránila vzniku nežádoucích mikroorganismů. Tato úprava se používala až do 19. století a omezeně se používá dodnes. Ovoce (především hrušky a jablka) se však také zalévaly kvasem, jenž společně s ovocem ve sklepě dále pomalu prokvášel.<sup>173</sup> Výsledný nápoj připomínající anglický cider byl oblíbený zejména ve městech. Kvašené ovoce se pak pojídalo samotné, nebo k masitým pokrmům. Náročnějším na čas a přípravu jsou originální pochoutky z rozvařeného a následně sušeného ovoce - ovocné pasty \леваши\<sup>174</sup> a „tuhá povidla“ \пастила\, vyráběné často komplikovaným šleháním, zakvášením a vysoušením ovocné kaše na různou míru tuhosti.

<sup>172</sup> Původně pochopitelně ve formě medu či sladového sirupu \патока\.

<sup>173</sup> Домострой, cit. d., s. 188.

<sup>174</sup> Z takto upraveného ovoce se v zimě připravovaly oblíbené „povidlové“ koláčky \левашники\.

Strava obzvláště chudého venkovského lidu by byla dosti fádni bez důležité postní „náhražky“ masa – hub. Rozsáhlé lesy středního Ruska představovaly vždy pravý houbařský ráj. Od jara až do podzimu se sbíraly jednotlivé sezónní druhy hub a ve velkém průběžně konzervovaly. Houby nebyly pro venkovské obyvatelstvo totiž pouze důležitou kuchyňskou potřebou, nýbrž také žádanou obchodní komoditou, která nemohla chybět na žádném trhu. Jejich význam dokládá fakt, že před začátkem Velkého postu se v Moskvě (ale i v jiných velkých městech) konaly velké postní a houbové trhy, na nichž se obyvatelé mohli zabezpečit všemi nezbytnými postními potravinami. Neopakovatelným koloritem těchto trhů, jež časem přerostly svůj původní význam a stávaly se společenskou a zábavnou událostí, byl nadšen i spisovatel Ivan Šmeljov: *„Как знамя великого торга постного, на высоких шестах подвешены вязки сушеного белого гриба. Проходим в гомоне. – Лопаснинские, белей снегу, чище хрусталу! Грибной ералаш, винегретные...Похлебный гриб сборный, есть протопон соборный! Рыжики, соленые-смоленые, монастырские, закулочные... Боровики можайские! Архиерейские грузди, нет сопливей! Лопаснинские отборные, в медовом уксусу, дамская прихоть, с мушиную головку, на зуб неловко, мельчей мельких!...Горы гриба сушеного, всех сортов.“*<sup>175</sup> Jak vysvítá z uvedeného úryvku, nejpoužívanější konzervační metody hub byly sušení a kvašení. Sušily se především houby hřibovité – borováci \боровик\, modráci<sup>176</sup> \дубовик\, kozáci \подберезовик\, babky \моховик\ ale také smrži \сморчки\. Obzvláště ceněný byl sušený „pravák“<sup>177</sup> \белый гриб\, zachovávající si na rozdíl od ostatních při sušení světlou barvu. Drobné houby se nejčastěji navlékly na nitě a pověsily nad pec – větší se rozkrájely a nasypaly přímo na její zevní, či chladnoucí vnitřní, plochy. Sušení hub je však jen zdánlivě pouhým odnímáním vody. Při pozvolném sušení, tak jak probíhá zejména u kusových hub, probíhají složité oxidační a fermentační procesy, dávající sušeným houbám výraznou zemitou vůni. Hrst takto sušených hub dokáže ochutit celý hrnec ščí nebo kaše.

Houby lupenité se naproti tomu konzervovaly takřka výhradně kvašením. Kvašením se zpracovávaly prakticky všechny druhy, navíc to byl u mnohých nepříjemně chutnajících druhů ryzců či holubinek jediný možný způsob úpravy. Mléčným kvašením lze totiž upravovat i houby, které jsou u nás považovány za nejedlé či mírně jedovaté. Před kvašením

---

<sup>175</sup> „Jako prapor velkého postního trhu byly na vysokých tyčích vyvěšeny náhrdelníky sušených praváků. Procházím hlukem. – Lopasninské hříby, bělejší než sníh, čistší než křišťál. Houbový zmatek, salátové houby...Polévková míchanice houbová, voňavá je jako paní popová! Kvašené ryzce v misce, monastyrské, chuťovkové...Možajské borováčky! Archijerejší bílí ryzci, droboučci jak kopejky. Lopasninské výběrové hříby, v medovém octě - lahůdka pro dámy, menší než muší hlavička, ani do zubů nejdou vzít, nejdrobnější drobotina!...Hory sušených hub, všech možných druhů.“ ШМЕЛЮВ, И. С., cit. d., s. 26.

<sup>176</sup> *Boletus luridus*. Schaef.

<sup>177</sup> Ačkoliv „pravák“ je souhrnné označení pro několik podobných druhů hřibovitých hub.



se jednotlivé druhy spařují, vaří či máčejí, čímž se kromě jejich změknutí docílují též částečného vyluhování některých chuťově nepříjemných látek, způsobujících přílišnou hořkost, trpkost či palčivost. Biochemický proces tuto chuťovou korekci dovrší. Takto upravené ryzce pepřné \грузди\ jsou vyhledávanou pikantní pochoutkou výrazné chuti a vůně. Předběžně upravené houby se solily a ukládaly do soudků nebo keramických nádob. Prokládaly se průběžně kořením podle chuti – koprem, listím černého rybízu, ale i bobkovým listem, celým černým pepřem a hřebíčkem. Často se však nepoužívalo koření žádné. Připravené houby se někdy naočkovaly zákvasem z kyselého mléka, ale častěji se ponechaly kvasit samovolně. Za měsíc až dva bylo možno ochutnávat. Novější způsob konzervace hub, marinování v octovém nálevu se začíná objevovat od konce 19. století, patrně pod vlivem západoevropských kuchyní a neliší se od Čechům známého nakládání hub nakyselo.

Čerstvé maso z domestikovaných savců bylo v minulosti vždy spíše sezónní surovinou. Stáda hovězího a ovcí se s příchodem zimy redukovala podle toho, jaké zásoby sena se během léta podařilo nashromáždit. Prasata, přikrmovaná kromě žaludů a bukvic především podřadnou zeleninou (hlavně řepa a řepná nat') a odpadky z domácnosti, se zabíjela s koncem předvánočního půstu. Celoročně (samozřejmě pouze v nepostních dnech) konzumovali hovězí, vepřové či skopové pouze majetnější obyvatelé měst. Ostatní si zpestřovali nepostní jídelníček především drůbeží.

Po zabijačce se konzumovaly především vnitřnosti, neboť měkké a krvavé tkáně podléhají zkáze nejdříve. Nazmar nepřišlo skoro nic – snědla se i opraná a upečená střeva, někdy naplněná smaženými vejci, jindy kaší. „*Vnitřnosti, hlavu, uši, pysky, spánkové kosti s mozek, střeva, osrdí, kopyta, nohy, játra, ledviny zpracují ženy a naplní tučnou kaší se škvarky, nejlépe ovesnou nebo pohankovou – ale i jinou, jakou se zachce.*“<sup>178</sup> Oblíbená byla zejména pohanková ňaña \няня\, do které se přidávaly zejména vnitřnosti skopové či telecí. ňaña se pojídala především jako slavnostní příloha k zelným ščím.

Rozdělené maso se částečně vykostilo a nasolilo a poté se rozvěsilo ve větraných místnostech, kde se sušilo. Část masa se po nasolení uložila v soudcích do chladu (do sklepa), ale takto zpracované maso mělo spíše omezenou trvanlivost.<sup>179</sup> Při solení a sušení totiž probíhá proces zrání a fermentace, který sice dodává masu žádanou intenzivní chuť a vůni, ale u nesusšeného masa pozvolna přechází v hnití. Vepřové maso se po nasolení někdy též udílo. Uzení však nebylo v minulosti v Rusku zdaleka tak rozšířené jako v Evropě, což lze přičítat spíše menší oblibě takto upraveného masa, než omezené znalosti této starobylé

<sup>178</sup> Домострой, cit. d., s. 182.

<sup>179</sup> Takto se upravovala i drůbež \полотки\, která poté sloužila jako chuťovka \закуска\, či pikantní svačina.

konzervační metody. Nasolené hřbetní (řemenové) sádlo uložené do soudků se často ochucovalo rozdrčeným kořením a česnekem. Pikantní slanina pak celoročně sloužila jako výborná zakuska k vodce. Sádlo pouze solené se podle momentální potřeby vyškvařilo a sloužilo jako zdroj čerstvého sádla. Solená slanina představovala ve druhé polovině 16. století významnou obchodní komoditu vyváženou do Evropy. „*Několik let zpátky se vyváželo ročně 100 000 pudů solené slaniny*“.<sup>180</sup> Takto upravené maso (silně nasolené) mělo pochopitelně omezený okruh použití. Proto se především vařilo v polévce či kaších, čímž se přebytečná sůl vyvařila. Pečeně, na kterou je zapotřebí masa čerstvého, proto byla zejména na venkově velice sváteční záležitost. Někdy se však maso, hovězí **\солонина\**, ale i drůbeží, nasolené v očištěných půlkách **\полотки\** konzumovalo přímo, jako pikantní chuťovka **\закуска\**.

Protože se velká zvířata zabíjela většinou na začátku mrazivého období, maso se někdy konzervovalo i mražením. Tato metoda je však spolehlivá pouze v oblastech, kde se nepředpokládá možná zimní obleva – tedy především na severu či v kontinentálním klimatu Sibíře. Maso určené k zamražení se očistilo a pověsilo na púdu, oddělenou od obytných místností stropem s izolační vrstvou plev či slámy. Maso, jenž se s příchodem teplého počasí nestihlo zkonzumovat, se pak dodatečně nasolilo či usušilo.

Množství zarybněných přírodních nádrží a řek a přísné postní předpisy způsobily, že ryby hrály v historii ruské kuchyně nesrovnatelně důležitější roli než maso. Ryby se lovily ve všech oblastech Ruska - obzvláště bohaté na ryby bylo však Rusko severní se svými velkými jezery, dolní tok Volhy a samozřejmě Sibíř. V závislosti na klimatických podmínkách daného regionu se sice preferovaly různé způsoby konzervace, nejpoužívanější solení a sušení se však používalo všude. Ruská kuchyně rozlišuje několik stupňů nasolení ryb, nejpoužívanější slabé **\малосольная рыба\** však slouží spíše k ochucení syrové ryby ke konzumaci, než jako konzervační metoda, neboť takto upravené ryby mají jen omezenou trvanlivost.<sup>181</sup> Pro delší uchování, než se ryby například dovezou do města, se musely nasolit více. Solené ryby všech druhů se konzumují v Rusku odedávna syrové jako studené jídlo **\закуска\**, jako obloha na bliny či nověji jako součást studených salátů **\винегрет\**. Obzvláště oblíbené byly solené a lehce prosušené hřbety jeseterovitých a někdy i lososovitých ryb – balyk **\балык\**, jež byly vždy podobně jako lehce solený kaviár **\икра\** prestižním pokrmem konzumovaným nejlépe jako luxusní chuťovka **\закуска\**. Laciná solená ryba byla však pro mnoho obyvatel měst či bezrybných oblastí často jediná dostupná ryba. Solené ryby se samozřejmě mohly též vařit,

<sup>180</sup> ФЛЕТЧЕР, Д., cit. d., s. 24.

<sup>181</sup> U ryb slabě nasolených probíhají zrací procesy mnohem rychleji než u ryb nasolených silně – výsledkem jsou ostře chutnající a „vonící“ ryby, labužníky vzhledávané a cizince odpuzující.

dušit, či péci, ačkoliv posledně jmenovaná úprava koncentraci soli ještě zvyšuje. Nasolené ryby se obzvláště na severu či na Sibiři také udily, ale takto upravené ryby měly spíše místní význam a nepředstavovaly jako solené ryby celoruskou komoditu.

Méně používanou konzervací bylo sušení či sušení se solením, neboť takto upravená ryba má omezený okruh použití. Každý druh ryby se sušil v jiném režimu, podle toho, zda se jednalo o rybu velkou či malou, tučnou či libovou. Odlišný výsledek dávalo i sušení na jaře, v létě či na podzim. V minulosti se tak rozlišovaly například ryby sušené na volném vzduchu *\ветренные\*, ryby sušené zavěšením na prutech ryby *\прутовые\*, solené a poté zvolna sušené *\вяленые\* aj. Obzvláště ryby solené a pomalu sušené *\вяленые\* se dodnes v Rusku prodávají jako výborná zakuska k pivu.<sup>182</sup> Drobnější ryby, například jezerní korjušky se často po usušení ještě tloukly na prášek, jenž se přisypával do polévek. Tato rybí moučka byla v některých oblastech Sibíře též častým proviantem na cesty.

Obyvatelé ruského severu a Sibíře hojně využívali metodu, převzatou od severských národů – kvašení. Ryby se nasolily do soudků, kde kvasily a postupně se odebíraly k různému dalšímu zpracování<sup>183</sup>

Zamrazování ryb, ačkoliv je nejjednodušší a ryba je pak nejlépe využitelná, se používalo pouze omezeně. Důvod je nasnadě - když mrzlo, byly vodní nádrže a většina řek zamrzlé a rybolov byl možný pouze v dírách prosekaných v ledu. Nejzajímavější metodu „konzervace“ ryb podobnou zamrazování vynalezli sibiřští lovci a rybáři. Popisuje ji český lesní inženýr v sovětských službách Rudolf Luskač. Lovci, se kterými se setkal, měli v chýši narovnané v policích polozmrzlé mníky *\налим\*. Po přenesení mníka ve vědru se sněhem do teplé místnosti začal sníh tát a hibernovaný mník se pomalu probral k životu. Ztuhlý mník prý vydržel skoro celou zimu.

Pro skladování zásob vyžadujících nízkou teplotu uskladnění sloužily odedávna zemní jámy a sklepy, ve kterých byla po celou zimu víceméně konstantní teplota. V průběhu celé zimy, ale především na jejím konci se do sklepů nosil led, kterým se obkládaly soudky s masem, nápoji a kvašenou zeleninou. „...a které nádoby nejsou plné, tak je doplnit a postavit na led.“<sup>184</sup>

Ruské hospodyně a rybáři používali snad všechny lidstvu známé způsoby konzervace. Tento fakt dokládá, jaký význam konzervování potravin v ruské jídelní kultuře zaujímal a dodnes zaujímá. Specifikem ruských konzervačních metod je, že se často jednalo zároveň o

<sup>182</sup> Nejoblíbenější sušenou rybou byla vždy sušená vobla *\вобла\* (*Rutilus rutilus*). Jedná se o druh plotice žijící v Kaspickém moři, na dolním toku Volhy a na dolních tocích řek vlévajících se do Černého moře.

<sup>183</sup> Více viz kapitola 4.4.2. Severoruský region.

<sup>184</sup> *Домострой*, cit. d., s. 194.

zvláštní kuchyňskou úpravu, neboť konzervované potraviny často zásadně měnily svůj charakter. Obzvláště to platí o nejpoužívanější a pro celek ruské kuchyně nejdůležitější konzervační metodě – mléčném kvašení. Touto biochemickou metodou se v ruské historii konzervovala (upravovala), nejenom zelenina a houby, ale též ovoce \солёные арбузы\<sup>185</sup> a dokonce ryby. Právě kvašení ovlivnilo ze všech konzervačních metod nejvíce i zálibu Rusů v kyselých a nakyslých chutích, jimiž je ruská kuchyně jako celek charakteristická.

### 3.6. Stravování a kuchyně od poloviny 16. století do konce 17. století

Smrt cara Ivana IV. Vasiljeviče odstartovala sled dramatických událostí, završujících jednu epochu v historii moskevského státu. Zánik rurikovské dynastie anticipuje období „smuty“, kdy se celá společnost propadá do období zmatků a nejistoty. Následné pohromy v 17. století – povstání Ivana Bolotnikova a polská a švédská intervence jsou jen nutným důsledkem politické nestability a sociálního pnutí. Ve společnosti dochází k výrazným posunům, ruská feudalita je v té době rozštěpena na dvě skupiny – dědičně urozenější votčinyky a služebnou (početnější) poměščíky. Snaha o společenskou prestiž a z ní plynoucí výhody přinášela stále výraznější distanc šlechty od středního stavu a zbídačelých nejnižších vrstev. Vše nemohlo samozřejmě zůstat bez odezvy ve všech aspektech běžného života, stravování nevyjímaje. V konečném důsledku dochází k tomu, že se kuchyně šlechty, a obzvláště nejvyšších špiček – bojarů, stává rafinovanější a lidová se postupně zjednodušuje. Nahromaděná kulinární tradice uchovávaná po staletí v prakticky nezměněném stavu se tak začíná pomalu, ale zřetelně měnit.

Dvorská kuchyně nejen plně využívá všechny možnosti, nabízené ruskou kuchyní, ale začíná též kulinární kánon obohacovat vytvářením složitějších variant tradičních jídel. Rozvíjející se obchod seznamuje ruské prostředí s orientálními a zámořskými surovinami, kořením a pochutinami, což umožňuje mírně experimentovat s pokrmy vlastními východním sousedům. Jestliže můžeme o dvorské kuchyni předchozích období říci, že byla pouhou bohatší a chutnější variantou jednotné ruské kuchyně, na konci 17. století již tento výrok pozbývá platnosti a rozštěpení je zcela evidentní.

Dvorská kuchyně se zabývá rozpracováváním především svátečního a nepostního stolu. Místo jídel ze slaniny a vařeného masa, které v masité kuchyni té doby zaujímají

---

<sup>185</sup> Kvašené vodní melouny jsou charakteristické zejména pro jižní Rusko – Kubáň (viz Michail Šolochov – Tichý Don)

dominantní postavení, začínají být upřednostňovány pokrmy grilované na rožních nad otevřeným ohněm \верченое\,<sup>186</sup> ale i pečené v peci.<sup>187</sup> Časté bylo též pečení či spíše smažení ve velkých kotlích nad ohněm. Dále též postupuje diferenciací technologické úpravy v závislosti na masité surovině. Hovězí se již tradičně především nasolovalo do zásoby, neboť i při menším vzrůstu tehdejšího hovězího dobytka přinášela porážka více masa než bylo možné spotřebovat.<sup>188</sup> S tím též souvisí její obliba ve vařeném stavu. Mimo to, že hovězí maso je výrazné chuti a ochutí tak velký hrnec ščí či jiné polévky<sup>189</sup>, zbaví se též přebytné soli, která přejde do vývaru.

Vepřové se ponejvíce peklo, oblíbená byla především malá selátka, která byla ozdobou každé významné hostiny. K o s t o m a r o v uvádí : „Mnozí si drželi ve svých hospodářstvích prasata , která celý rok vykrmovali, aby je před Vánoci mohli zapíchnout. Vepřové se solilo, nebo udilo a šunka<sup>190</sup> se používala do zimních ščí. Hlava, nohy, střeva a žaludek se snědly hned na různý způsob. Hlava jako studěň s česnekem a křenem, ze střev se dělaly klobásky – naplnily se směsí masa, pohanky, mouky a vajec...“<sup>191</sup> Vařené či dušené vepřové se v bohatých domácnostech konzumovalo spíše méně.<sup>192</sup>

V 17. století se na dlouhou dobu završuje typizace všech tradičních ruských polévek.<sup>193</sup> Použitím dovážených surovin, jako jsou například olivy či citrony, do oblíbených polévek na nálevu z kvašených okurek<sup>194</sup> tak vzniká například pikantní, dodnes oblíbená soljanka \солянка\, jež bývala vzhledem k luxusním ingrediencím typickým městským jídlem.

Dvorská kuchyně dbalá pravoslavných alimentárních omezení však doplňuje o vybrané lahůdky i svůj postní jídelníček. Na stole movitých bojarů se tak častěji objevují lahůdky z jeseterovitých ryb – balyk či černý kaviár. Ten se však nekonzumoval pouze čerstvý, nýbrž také vařený v octovém nálevu či v makovém mléce.<sup>195</sup> Snaha o zpestření postního jídelníčku vedla i k přepracování mnohých původně masitých jídel. Kvalitní ryby tak posloužily jako základ pro původně skorovou polévku – tavrancuk \таврanchук\.

<sup>186</sup> \верченое\ - odvozené od slova \вертел\ - rožeň.

<sup>187</sup> Maso se položilo přímo do pece – tzv. pečení \на поду\.

<sup>188</sup> Navíc hrála roli prostá chuťová obliba takto upraveného masa \солонина\ - snad vyvolaná zvykem.

<sup>189</sup> Což je ještě umocněno částečnou fermentací, která při nasolení a pomalém zrání masa probíhá.

<sup>190</sup> Ruský termín \ветчина\ bývá standardně překládán jako šunka což je mnohdy zavádějící. Často se jedná spíše o uzené v širším významu.

<sup>191</sup> КОСТОМАРОВ, Н. И., *Домашняя жизнь и нравы великорусского народа*, М. 1993.

<sup>192</sup> Dušením se připravovalo například staré jídlo z vepřového \буженина\.

<sup>193</sup> Polévky se v té době ještě nazývaly souhrnně \хлебова\ název \суп\ přichází až pod vlivem francouzštiny.

<sup>194</sup> Nazývané souhrnně \рассол\.

<sup>195</sup> Viz \сок, молочко из мака\.

V 16. a 17. století probíhá mohutná teritoriální expanze moskevského státu. Po porobení Kazaňského a Astrachaňského chanátu přichází na řadu Baškirie a dobývání Sibíře. Všechny tyto prostory obývají převážně turkojazyčné nebo turkizované národy. Po pacifikaci nastává období vnitřní konsolidace nově připojených území a jejich integrace v moskevském impériu, což v praktické podobě znamená především intenzivní rusifikaci. Dochází však i k opačnému působení a ruské etnikum a kultura do sebe vstřebává velké množství turkotatarských elementů, od lexika, přes genetický základ až po praktické dovednosti a stravovací návyky.

Na úrodnou půdu padla zejména turkotatarská těstovinová jídla, která Rusové se svou zálibou v moučných pokrmech rychle přijali za svá. Tak se v ruské kuchyni všech vrstev natrvalo zabydlely například vařené pokrmy z nudlového těsta – nudle \лапша\ či pelmeně \пельмени\. Mnohé přejaté pokrmy byly však výhradní záležitostí vyšších vrstev, což se týká například plovu,<sup>196</sup> připravovaného (i když ve zjednodušené podobě) z vzácné dovážené rýže.<sup>197</sup> Podobně luxusní záležitostí byly též sladké moučníky smažené v tuku \котломы\, jež se začaly používat především v jižních částech Ruska, kde byly těsnější kontakty s turkotatarským obyvatelstvem. Badatel N. I. K o v a l j o v zastává názor, že rozhodující pro přijetí či nepřijetí jídla ruským obyvatelstvem jsou dobré vztahy s daným etnikem, v tomto případě tedy s Mongoly (turkotatarskými národy). „Při přebírání cizích vlivů je možno pozorovat jisté zákonitosti: pokud přišli cizinci na ruské území jako dobyvatelé, lid jim odpovídal úplným bojkotem a odvrhoval i jejich stravu. Pokud však přišli jako přátelé a sousedé, ruský lid od nich ochotně přejímal všechno dobré a cenné. Tak například tři století mongolského útlaku nezanechala v obyčejích a tradicích ruského lidu žádné stopy. Tam, kde však byli Tataři dobrými sousedy, se začaly v ruském stravování uplatňovat i tatarská jídla („be'laši“ na jižním Uralu apod.)“.<sup>198</sup> S takto zjednodušeně formulovaným názorem nelze pochopitelně bezvýhradně souhlasit, jisté pravdivé jádro v něm však bezpochyby je.<sup>199</sup>

Moučná jídla byla spojujícím článkem všech vrstev ruské kuchyně. Piroh nesměl chybět ve sváteční den ani na stole chudáka ani na stole bojara. Lišil se samozřejmě druhem použité mouky i náplní. Těsto v prostém vydání se i ve svátek připravovalo převážně z žitné mouky a výsledný piroh byl šedivý a mazlavější. I takový čerstvý žitný piroh plněný jen omaštěnými kroupami s houbami však chutnal výborně. Na majetnějším stole byl však piroh

<sup>196</sup> Plov patří k široké rodině rýžových jídel, rozšířených po střední a jihozápadní Asii arabskými dobyvateli. Do stejné skupiny patří arabský a perský pilaf i západoindické puláí. Základem těchto pokrmů je rýže, skopové maso, koření a zelenina.

<sup>197</sup> Tehdy se rýže nazývala «musulmanské proso» \сарацинское пшено\.

<sup>198</sup> KOVAL'OV, N. I., cit. d., s. 14.

<sup>199</sup> Nabízí se otázka, co si Kovaljov představuje pod pojmem „dobrý soused“.

z mouky pšeničné, která dávala díky vysokému obsahu lepku pirožek bělostný a nadýchaný. Ten mohl být pak plněn s ohledem na předepsaný půst skoro vším. „*Mimochodem, mají zvláštní druh moučnicku*“ píše vyslanec O l e a r i u s „*typu paštiky*<sup>200</sup>, *nebo spíše vdolku*<sup>201</sup>, *který nazývají „pirohem“ ...nadívají je nádivkou ze sekané ryby nebo masa s cibulí a pečou je s máslem, nebo s rostlinným olejem pokud je půst; pirohy nejsou vůbec špatné. Tímto jídlem se u nich často uctívají hosté, pokud na nich hostiteli záleží.*“<sup>202</sup> I jiná moučná jídla byla převážně svátečního charakteru – bliny či oladji byly rituálním pokrmem podávaným převážně při rodinných slavnostech a hostinách na počest zemřelého \поминки\<sup>203</sup> a dělaly se nejen z pšeničné a žitné mouky, ale i z pohankové, ovesné, hrachové, prosné či ze směsí několika druhů mouky. Protože součástí Moskevského státu bylo jen málo území, na kterých by se dala s úspěchem pěstovat náročná pšenice, pšeničná mouka byla obecně velmi luxusní záležitostí a používala se kromě svátečního pečiva též na prosfory, kterými východní křesťané uskutečňují svátost eucharistie \причащение\.

Ústřední místo na ruském stole však doslova i obrazně zaujímal žitný chléb. Znáám a oblíben byl sice i lahůdkový chléb z mouky pšeničné \калачи\, ale žitný chléb byl všeobecně považován za zdravější a výživnější<sup>204</sup> a proto nesměl chybět ani na stole zámožnějších Rusů. Chléb symbolizoval v ruském prostředí především vztah závislosti člověka na Bohu,<sup>205</sup> který rozhoduje, zda bude lid s obavami čekající na úrodu nasycen, nebo zda bude hladovět. Lidová moudrost je odedávna plná svědectví o důležitosti tohoto prostého moučného pokrmu. Lidová úsloví, jež jsou pregnantním vyjádřením lidového světonázoru, mluví jednoznačně - „Chléb je dar boží“ - „Bůh na stěně, chléb na stole“ – „Chléb – tatíček, vodička – matička.“<sup>206</sup>

Nejrozšířenější žitnou mouku doplňovala především v severnějších oblastech spíše mouka ječná či ovesná. Tam, kde byl oves dominantní obilninou, tedy v severoruském Pomoří, vyvinuli nový způsob zpracování ovesných zrn na instantní ovesnou mouku – tolokno. Tento nenápadný, ale velmi užitečný, vynález se posléze s úspěchem rozšířil i do jiných oblastí a díky dobré skladovatelnosti, komplexní biologické hodnotě, výbornému poměru hmotnost/výživnost a jednoduché finální úpravě<sup>207</sup> se tak stal neodmyslitelným a

<sup>200</sup> Olearius měl na mysli paštiku v anglosaském pojetí, tedy zapečené mleté, nebo jinak upravené maso v těstě.

<sup>201</sup> V originále \Pfannkuchen\ - podle německého regionu: vdolek, kobliha, lívanec, obecně moučnick připravený na pánvi.

<sup>202</sup> ОЛЕАРИЙ, cit. d., s. 203.

<sup>203</sup> \поминки\, viz kapitola 3.3.1.

<sup>204</sup> Patrně byl upřednostňován z důvodu delšího pocitu nasycení, který způsobuje nižší glykemický index žita.

<sup>205</sup> Chléb dává člověku Bůh prostřednictvím „Matky země – živitelky“ (\Мать-сыра-земля\, představující archetypální feminní či mateřský princip, jež asimiloval pravděpodobně i v obraze vlasti \родина\). \хлеб\ znamená rusky obilí i chléb zároveň.

<sup>206</sup> КОРИНФСКИЙ, А. А., *Народная Русь*, М. 1995, s. 23.

<sup>207</sup> Nejjednodušším způsobem úpravy tolokna je tzv. \сухомес\ což je jednoduše hustá směs tolokna s vodou.

často hlavním proviantem ruských vojsk. Běžnou stravu prostých Rusů definuje již citovaný O l e a r i u s takto: „*Jejich každodenní strava se skládá z krup,<sup>208</sup> řepy, zelí, okurek, a čerstvých nebo solených ryb. Mimochodem, v Moskvě jsou nejčastější laciné solené ryby, které často z důvodů úspory soli silně zapáchají*“.<sup>209</sup>

V jižnějších (lesostepních) oblastech, kde se dařilo i choulostivější pšenici, produkce obilnin utěšeně vzrůstala. Tyto výsledky posloužily rozvoji nové technologie, se kterou se Rusko seznámilo již na začátku 16. století – destilaci alkoholu. Teprve přebytky obilí, jež efektivnější hospodaření přinášelo, umožnilo její velký rozvoj. Pomocí destilačních kolon, které se do Ruska dostaly pravděpodobně ze Západu, se mohl z tradičních nízkoalkoholických obilných nápojů vyrobit nový, koncentrovaný alkoholický nápoj – vodka \хлебное вино\. Vodka začala díky svým účinkům a návykovosti zejména ve městech pomalu ale jistě vytlačovat tradiční alkoholické nápoje – bragu, medovinu a pivo. Opilství bylo stále častější a jeho následky zhoubnější. „*Když jsem tam byl, slyšel jsem o mužích a ženách, které propily v carské krčmě<sup>210</sup> své děti a všechn majetek. Když dá někdo sebe samého do zástavy a nemůže se vykoupit, hospodský ho vytáhne na ulici a bije ho přes chodidla. Pokud se některý kolemjdoucí slituje a zaplatí za něj, hospodský ho pustí*“.<sup>211</sup>

Ovládnutí Sibíře a rozvoj diplomatických vztahů s východními sousedy, Čínou a Mongolskem, obohatilo ruský stůl novými jedlými rostlinami a kuchyňskými surovinami. Ze Sibíře se ve velkém dovážela do evropského Ruska reveň, používaná zpočátku jen jako žaludeční stimulans. Nic však nebránilo tomu, aby se brzy stala nedílnou součástí ruských kyselů, omáček \взвары\ či rozmanitých nádivek. Svým významem však vše zastínil pozdější nekorunovaný král ruských nápojů – čaj, který se v Rusku poprvé objevil jako součást darů od mongolského vyslance. I čaj se zprvu používal jen jako léčebný prostředek – jako povzbuzující lék proti nachlazení a onemocnění dýchacích cest a jen zvolna nacházel cestu k širšímu okruhu konzumentů. Čaj se zprvu vařil z celých olistěných větví (tato sorta se nazývala „šar“) nebo z lístků trhaných spolu s květy, což bylo ovšem zboží velmi luxusní. Již v té době měl však čaj konkurenci v podobě divoké sibiřské rostliny badanu \бадан\, jenž má podobné vlastnosti jako čaj. Jemnější chuť čaje a obchodní důvody pravděpodobně zapříčinily, že se badan dlouhodobě neprosadil a dnes zůstává spíše regionální specialitou jihosibiřských regionů. V této době však bylo vítězné tažení čaje ještě v zárodku a výsadní

<sup>208</sup> Olearius má samozřejmě na mysli kroupy ve formě kaše.

<sup>209</sup> ОЛЕАРИЙ, cit. d., s. 203. Příčinou nebyl pravděpodobně nedostatek soli, ale již zmíněná obliba výrazně vonících ryb.

<sup>210</sup> Monopol na výrobu, a zpočátku i distribuci, vodky měl v Rusku tradičně stát a zisk z prodeje představoval významnou součást státních příjmů. To však paralyzovalo vůli státu její užívání dostatečně regulovat.

<sup>211</sup> ДЖЕНКИНСОН, А., cit. d., s. 79



postavení mezi horkými nápoji (o které byl v ruském klimatu vždy velký zájem) stále zaujímal sbitěň \сбитень\ - originální ruský nápoj z medu a bylin, nabízený prodavači na každém tržišti. Výrobci sbitěně byli vážení občané a svůj recept na výrobu tohoto voňavého nápoje si žárlivě střežili.

Sladkosti, jimiž si lidé speshťovali jídelníček, byly jako i dříve především z medu či z ovoce. Tento tradiční základ je však rozvíjen rafinovanějšími recepty, obohacovanými o nové přísady. Do tradičních perničků, snad nejstaršího ruského sladkého moučnicku, se začíná častěji přidávat dříve neúměrně drahé dovozové a zámořské koření – skořice, zázvor aj., dávající jim teprve jejich dnešní charakter.

Na okrajích měst se množily sady, ve kterých se pěstovaly tradiční ovocné stromy: jabloně, hrušně, slívoňe a višně. Z popudu nejvyšší nobility se začínají však objevovat i nové, jižnější rostliny. První vlašťovkou bylo zřízení carského sadu v sídelním městě, kam se na příkaz cara Alexeje Michajloviče přivezly z dobyté Astrachaně sazenice vinné révy a vodních a cukrových melounů - vše i s půdou. V chladné Moskvě se však dařilo jen odolnějším cukrovým melounům, které zato dorůstaly podle dobových zpráv až do hmotnosti jednoho pudu.<sup>212</sup> S jižním ovocem se tak šlechta setkávala především v sušeném stavu – objevovaly se především sušené meruňky<sup>213</sup> a fíky.

V životě prostého venkovského obyvatelstva se však tyto novinky prakticky neprojevíly – soubor pěstovaných rostlin, za staletí téměř nezměněný, spolu s kontinuitou kulturní tradice dovozoval lidové kuchyni pouze pozvolný vývoj, vedoucí spíše jen k rozpracování variant tradičních jídel.

## **4. Období od 18. do konce 19. století**

### **4.1. Vznik a proměny autonomní dvorské kuchyně ☉**

Vývoj autonomních dvorských kuchyní byl v Evropě vždy závislý na vývoji a charakteru státního zřízení. Zjednodušeně lze říci, že prestižní funkce dvorské kuchyně je vystupňována především ve společnosti, kde je zdůrazněno služebné postavení šlechty vůči panovníkovi. Kultivovaný styl, projevující se ve všech ohledech, sloužil ke zvyšování společenské prestiže, jež nebyla vnímána jako samozřejmá. Tento rys obzvláště jasně

---

<sup>212</sup> Pud = 40 funtů (liber) = 16,38 kg

<sup>213</sup> Jednalo se především o drobné sušené meruňky s peckami nazývané \yprok\. Slovo samo pochází z turkického slova „erek“ označujícího totéž.

vystupuje ve srovnání vysoké kuchyně francouzské s anglickou. Zatímco rovnováha mezi panovníkem a šlechtou zakonzervovala v postcromwellovské Anglii rustikální a jednoduchý typ stravy i v nejvyšších vrstvách obyvatelstva, francouzský absolutistický režim 18. století zplodil nový typ *haute cuisine* se všemi jejími rafinovanými pokrmy a postupy.<sup>214</sup> Spřízněnost absolutistických státních modelů předrevoluční Francie a samoděržavného Ruska byla bezpochyby jedním z důvodů, proč se idea francouzské *haute cuisine* po přesazení do ruského prostředí poměrně dobře uchytila.

Proces formování Ruské dvorské kuchyně probíhal více než 200 let. O jednotné ruské kuchyni můžeme hovořit do začátku 17. století. Zásadní společenské změny, které přispěly k rozdělení do té doby jednotné ruské kuchyně, přicházejí s obdobím smuty, jež otřásla samotnými základy ruské společnosti. Do té doby se všechny společenské vrstvy stravovaly víceméně stejnými pokrmy. Pirohy, ucha a šči se podávaly jak na carský, tak na selský stůl - rozdíl byly pouze v množství a v kvalitě surovin či pečlivosti zpracování - to byly atributy, jimiž se dosahovala společenská prestiž. Výjimku tvořila pouze zvěřina, jejíž lov byl odedávna především privilegiem šlechty<sup>215</sup> a na jiných stolech se prakticky neobjevovala. Charakteristické pro toto období byly zejména honosné hostiny na šlechtických dvorech, kdy se pekli metrákoví jeseteři a obrovité labutě a na několikadenních hostinách se podávaly desítky chodů.

První změny v gastronomickém repertoáru jsou výsledkem sílícího obchodu, jenž umožňuje bohatým vrstvám okusit do té doby neznámé zahraniční pochutiny - čaj, citróny a zámořské koření, tedy suroviny, jež byly prostému lidu neznámé nebo nedostupné. Integrace tatarských velmožů do privilegovaných vrstev sebou přineslo rozšíření technologických postupů, které nebyly ruské tradici vlastní. Na hostinách se tak podávalo ve větší míře grilované a smažené maso, což byly pokrmy které byly pro svou „barbarskost“ pro konzervativní lid nepřijatelné. Toto byly však teprve první příznaky diferenciací a jednota ruské kuchyně tak nebyla nijak zvlášť otřesena. Zásadní změny přinesla teprve petrovská epocha, jejíž výsledky byly pro ruský národ mnohostranné. Otevření se západním vlivům umožnilo šlechtě hmatatelné seznámení především s německou a francouzskou

<sup>214</sup> DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., cit. d., s. 45.

<sup>215</sup> Podle M. ELIADEHO se jednalo o pozůstatky zvyklostí paleolitických lovců, kteří vyznávali jiné hodnoty, než obyvatelstvo, které během mezolitické zemědělské revoluce přijalo nový pohled na svět. „*Je pravděpodobné, že někteří lovci, kteří se odmítali aktivně podílet na zemědělském hospodaření, byli zaměstnáváni jako obránci vesnice; nejprve proti divoké zvěři, která napadala usedlíky a tropila škodu na obdělávaných polích, později proti tlupám polních zlodějů. Je rovněž pravděpodobné, že první vojenské organizace se vytvořily z těchto skupin lovců-obránců vesnice. Jak vzápětí uvidíme, válečníci, dobyvatelé a vojenská aristokracie si zachovali symboliku a ideologii dokonalého lovce*“. In: ELIADE, M., *Dějiny náboženského myšlení*, díl I, přel. K. Dejmalová, F. Karfík, M. Lyčka, J. Našinec, B. Patočková, Praha 1995, s. 47.

gastronomickou tradicí. Bohatí šlechtici, navštěvující západní Evropu, si začali přivážet do Ruska cizí kuchaře.<sup>216</sup> Zpočátku to byli především kuchaři z těch zemí, ve kterých hledal Petr I. inspiraci pro své reformní plány, tedy především z Německa (Saska) a Holandska. Postupně však začali převažovat specialisté z gastronomicky pestřejších a rozvinutějších zemí, tedy z Itálie, z Rakouska ale především z Francie, jejíž celkové kulturní působení na ruskou šlechtu stále sílilo.

Ve druhé polovině 18. století nastává na evropských dvorech odklon od okázalého a „primitivního“ zdůrazňování nadbytku v nádherných hostinách. Šlechtici se začali stahovat do svých intimních sídel a privátního života, a kuchyně a stolování se místo okázalého zdůrazňování nadbytku soustředilo na kvalitu, vyjádřenou ve vytříbeném menu a jisté jemné decentnosti. Tato proměna se začala zprostředkovaně odrážet i v ruském šlechtickém prostředí, neboť v tomto období byla angažmá zahraničních specialistů na dvorech ruské vyšší šlechty již natolik rozšířená, že cizí kuchaři prakticky vytlačili ruské kuchaře a kuchařky z řad nevolníků. Stravování vyšší šlechty tak bylo odříznuto od lidového zdroje tradičních pokrmů a postupně docházelo k oslabování ruského charakteru. Jedním z nových obyčejů bylo podávání ruských studených pokrmů – chuťovek \закуски\<sup>217</sup> jako samostatného jídla. Kaviárem, balykem či masy v aspiku se obkládaly po německém způsobu chlebičky \бутерброды\, které často představovaly i jedno denní jídlo – snídani či svačinu. Podobným způsobem se podávaly i dovozové francouzské a holandské sýry.

Kuchyně vládnoucích vrstev se i na začátku 19. století stále vyvíjela odděleně od kuchyně lidové. Zásadním zůstává vliv francouzské kuchyně, ovšem její působení se podstatně změnilo. V 18. století totiž docházelo především k jednoduchému přejímání zahraničních jídel - novinky jako byly omelety, nákypy či rolády, tak téměř vytlačily z jídelního lístku šlechty tradiční ruská jídla.

Zkušenost napoleonských válek na začátku 19. století však této tendenci dala poněkud jiný směr. Významná pro celou ruskou společnost, jídelní kulturu nevyjímaje, byla zejména bezprostřední zkušenost se Západem při vítězném tažení Evropou porobenou Napoleonem. Vesměs pozitivně naladěné evropské obyvatelstvo zvalo často ruské důstojníky ke stolu a ti si tak mohli udělat alespoň rámcový obrázek o místní gastronomii; štábní kuchaři mohli navíc načerpat inspiraci. Válka s Napoleonem sice zchladila všeobecné nadšení šlechty vším

---

<sup>216</sup> Opozice dvorské a lidové kuchyně je vyjádřena mimo jiné i tím, že na rozdíl od lidové kuchyně, která byla výhradní záležitostí žen, utvářeli ráz dvorské kuchyně především kuchaři-muži.

<sup>217</sup> Chuťovky \закуски\ se předtím podávaly většinou jako doplněk k teplým jídlům.

francouzským a probudila dřímající nacionalismus, ale francouzská kuchyně platila dále za nejrafinovanější a hlavně nejprestižnější evropskou gastronomii.

Z Francie, kde ruská vojska dosti dlouhou dobu dlela, byla proto pozvána další generace kuchařských mistrů. Tito profesionálové, vycvičení u francouzských dvorů, pojali však svou roli jinak než jejich předchůdci. Poněkud neotesanou ruskou stravu, která se na přání nacionálně probuzené šlechty pomalu vrací na stoly, začali postupně přizpůsobovat normám vysoké francouzské kuchyně. Do ruské gastronomické historie se zapsala řada francouzských kuchařských reformátorů, působících v pětěrburských palácích či v luxusních restauracích a hotelech. Jedním z prvních byl Marie-Antoine Carême,<sup>218</sup> který krátce před smrtí knížete P. I. Bagrationa přijal jeho pozvání do Ruska. Carême působil v Petěrburgu poměrně krátce, za tu dobu se však poměrně detailně seznámil s hlavními rysy ruské kuchyně a navrhl reformní kroky vedoucí k vytvoření ruského modelu vysoké kuchyně, respektujícího svéráz ruské kuchyně.

Reformu ruské kuchyně prováděli po jeho odjezdu především jím vyškolení a inspirovaní odborníci. Proces však neměl charakter reformy organizované, jednalo se spíše o obtížně diferencovatelný proud, mající stejné tušené ideální cíle – omezit vliv zastaralého a nefunkčního, maximalizovat chuťový požitek a společenskou prestiž; respektovat však přitom místní kulinární tradici a využívat prvotřídní tuzemské suroviny.<sup>219</sup> Reforma se týkala v první řadě způsobu podávání jídel na stůl. Importovaný systém podávání všech jídel najednou na stůl, rozšířený na konci 18. století, byl nahrazen tradičním ruským, spočívajícím v průběžném doplňování jídelního stolu o jednotlivé chody. Francouzská uměřenost však omezila starou tendenci k velkému množství chodů, což byl dříve znak společenské prestiže. Důstojný oběd tak sestával maximálně ze 4 – 5 chodů. K vytříbení kulinárního zážitku vedla též snaha o střídání lehkých a těžkých jídel prokládaných pikantními mezichody, vzbuzujícími chuť na další jídlo. Ruský obyčej v podávání celých kusů pečené drůbeže, pernaté zvěřiny a selat, což mělo samozřejmě svůj symbolický význam, bylo nahrazeno pečeněmi, jež byly sice také pečené vcelku, před podáváním na stůl se však porcovaly a ukládaly na servírovací mísy. Takovéto servírování již pochopitelně nepřipouštělo složité dekorace přírodních a mytologických výjevů z jídel, jež byly ozdobou šlechtických a carských hostin především v 16. a 17. století.

---

<sup>218</sup> MARIE-ANTOINE CARÊME (1784 – 1833) – významná postava francouzské kultury, kuchař ministra zahraničí TALLEYRANDA, barona ROTHSCILDA, či anglického prince-regenta (budoucího krále Jiřího IV.). CARÊME byl též literárně činný a zabýval se národními kuchyněmi zemí svého působení.

<sup>219</sup> Mezi gastronomickými odborníky byli samozřejmě již často i rodilí Rusové, kteří k reformě přistupovali s rozdílným respektem k francouzským vzorům.

Snaha vtisknout vysoké kuchyni jednotný ráz omezila i podávání hlavních jídel ze sekaného masa - rozličných sekaných karbanátků a klopsů, rozšířených jako horká novinka v 18. století.<sup>220</sup> Tyto pokrmy, které nebyly ruské kuchyni vlastní<sup>221</sup> byly nahrazovány pečenými a dušenými kusy masa, porcovanými někdy i s kostí – entrecôty, bifteky či tournedos. Masa byla podávána především se smetanovými omáčkami francouzského (typu „béchamel“) s rozličnými ochucujícími vložkami.

Snaha o maximalizaci chuťového požitku nedoprovázeného však přesycením vedla také k přehodnocení některých chutných, ale příliš sytých ruských jídel. Například šci se tak ve šlechtických kuchyních přestaly zahušťovat moučnou zátřepkou a omezilo se též přidávání krup (což byly přísady, které měly jednoznačně sytící funkci, ale chuťově šcím spíše škodily) atd. Na šlechtických stolech se také začaly ve větší míře objevovat brambory,<sup>222</sup> které byly sice v Rusku již známé,<sup>223</sup> ale teprve francouzská zkušenost s jejich mnohostranným využitím (především jako příloh) z nich učinila surovinu hodnou i šlechtické hostiny.

Podstatné změny přinesla francouzská kulinární zkušenost též do tradičně silného ruského odvětví – moučných pokrmů. Ruské pirohy, jejichž rozmanitost vždy cizince udivovala, se pekly především z kynutého těsta. Způsobů přípravy těsta na pirohy byl bezpočet, všechny však žádaly dlouhou předběžnou přípravu, neboť byly zadělávané na kvásku \опара\, což byla metoda která si vyžádala i více než 10 hodin,<sup>224</sup> neboť namnožení kvasinek způsobujících nakypření těsta probíhalo jen pozvolna. Nový způsob přípravy za pomoci kvalitních kvasnic zkrátil přípravu těsta více než pětkrát. Na přípravu pirohů se začalo používat také křehké lístkové těsto z jemné pšeničné mouky, což byla v té době také naprostá novinka.<sup>225</sup>

Společný vkus našla ruská a francouzská tradice v okruhu pokrmů pro Rusko příznačném – ve studených chuťovkách \закуски\. Od servírování na obložených chlebech po německém a anglickém způsobu (rozšířeného na konci 18. století) bylo upuštěno, neboť neobyčejně bohatý sortiment různorodých ruských chuťovek se takovému zacházení

<sup>220</sup> Mnohé z nich však Rusové po přepracování přijali za své. Karbanátky z mletého kuřecího masa přelitě smetanovo-zeleninovou omáčkou připravoval ve městě Toržoku restaurátér Požarskij a pochutnával si na nich údajně i A. S. Puškin. Pokrm, jenž se především do městského stravování rozšířil, přijal pak restaurátérovo jméno \котлеты пожарские\.

<sup>221</sup> Ruská kuchyně znala pokrmy z mletého (spíše však sekaného nebo jemně utlučeného či naškrábaného) masa či ryby \гельное\, obecná tendence k nerozmělňování surovin, pokud to není nutné, však masovému rozšíření zamezila.

<sup>222</sup> Jejich využití bylo v první fázi jejich zdomácnění velmi prestižní záležitostí.

<sup>223</sup> Brambory se v Rusku objevily přibližně v 70. letech 18. století.

<sup>224</sup> Obdobným způsobem se ještě v 19. a na začátku 20. století běžně pekli chléb i v Čechách.

<sup>225</sup> Francouzské listové těsto se odlišovalo od tradičního listového těsta větším obsahem tuku, čímž se docílovalo větší křehkosti a jemnějšího „lístkování“.

vzpíral. Nové servírování po francouzském způsobu na speciálním bufetovém stole, kdy se jednotlivé druhy chutůvek podávaly každá na zvláštním talíři, bylo charakteru ruské studené kuchyně mnohem bližší.<sup>226</sup> Na své si přišla i ruská záliba ve zdobení, jež měla na studeném stole velké možnosti. Nepředpojatost francouzské kuchyně se projevila též v experimentování s kombinacemi surovin, což do té doby tradice omezovala. Teprve tehdy se objevují v ruském prostředí viněgrety a míchané saláty, které se zde již natrvalo zabydlely.

Vliv francouzské kuchyně byl velice plodný a mnohostranný a ruské kuchyni přinesl mnoho nového a podnětného – používané technologické úpravy se obohatily o nové rafinovanější způsoby (z nichž mnohé byly pochopitelně dosažitelné jen v dobře vybavené kuchyni), snad nejdůležitější byla ale výchova nové generace ruských kuchařských odborníků, která působení nových trendů prohlubovala a ruskou kuchyni tak znatelně obohacovala. Z této generace vzešla řada skutečných mistrů, z nichž mnozí, například G. Stěpanov či I. Raděckij, své rozsáhlé zkušenosti též publikovali v podrobných kulinárních příručkách. Protože se v těchto nových kuchařkách již po francouzském způsobu uvádělo i přesné množství surovin (což bylo do té doby neznámé), okruh jejich následovníků se neomezoval jen na spolupracovníky jako dosud. Nové trendy se tak mohly efektivněji šířit.<sup>227</sup> Současně s tímto procesem, uskutečňujícím se především ve šlechtických klubech a restauracích Petěrburgu a Moskvy, probíhala též renesance ruské kuchyně na úrovni venkovské šlechty a kupectva (měšťanstva),<sup>228</sup> které nadšení z francouzské kuchyně nikdy nepropadlo.<sup>229</sup> Stravovat se po ruském způsobu již nebylo „faux pas“ jako v předchozích desetiletích a proto se začaly vyhledávat, oprašovat a zdokonalovat zapomenuté staré ruské recepty. Propracovaná vysoká kuchyně se tak začala prohlubovat i „zdola“, čímž tento proces, čerpající inspiraci v nahromaděné tradici, představoval pojítka s živoucí lidovou kuchyní.

V průběhu 19. století mnoho původně francouzských postupů a pokrmů do ruské kuchyně organicky vrostlo, jiné, často příliš komplikované, upadly v zapomnění. Jako celek se však naroubování vysoké francouzské kuchyně na ruskou (či spíše naopak) ukázalo jako velmi úspěšné a napomohlo ruské kuchyni měřit se ke konci 19. století s takovými rozvinutými kulinárními kulturami jako byla francouzská či italská.

---

<sup>226</sup> Bufetový stůl se často nenacházel v jídelně, nýbrž v přijímacím pokoji a podávání studených pochoutek tak vlastně představovalo samostatné stolování, po kterém se mohlo teprve zasednout k prostřenému stolu.

<sup>227</sup> Je nutno si uvědomit, že teprve se vznikem a používání kuchařských knih se začíná omezovat do té doby jediný přenos tradičních postupů a receptů, kterým bylo praktické zaučování, či často spíše zasvěcování dcery (nebo snachy či vnučky) matkou.

<sup>228</sup> Termínu „kupectvo“ je dnes více ekvivalentní pojem „podnikatelé“ v širším slova smyslu, než obchodníci.

<sup>229</sup> Nastupující třída byla navíc ve svých jídelních preferencích omezována šlechtou, pro niž představovala francouzská kuchyně zdroj jejich společenské prestiže, moci a nadřazenosti. Přístup k tomuto typu stravování byl proto vyhrazen pouze nejvyšší třídě.

## 4.2. Lidová strava a kuchyně v 18. a 19. století

Bouřlivé změny ve stravování majetných vrstev vyvolané společenskými změnami a stykem se západními vzory se v jídelníčku venkovského obyvatelstva prakticky neprojeví. Setrvačnost a konzervativní sklony zapříčinily, že *jídelníček prostého venkovana zůstával v hrubých rysech po staletí prakticky tentýž*. Regionální diference se však s každým stoletím stává markantnější. Základ stravy představovala všude tradičně moučná a kroupová jídla. Nejen pečivo, ale také teplé polévky, kaše a dokonce i nápoje – vše se připravovalo především z mouky a krup. Účetní knihy z ruských klášterů dokládají, že na jednoho rolníka se počítalo s dvěma pudy obilí na měsíc. Poměr pěstovaných obilnin se však proměňoval podle klimatických zón, v nichž měla každá plodina své po staletí neměnné postavení. Nejdůležitější obilninou zůstávalo žito, neboť z něho se pekla potravina nejdůležitější – chléb. Statistické údaje ze z první poloviny 18. století tuto dominanci potvrzují. „*Žito a žitná mouka tvořily skoro 70% obratu s obilím, zatímco pšenice pouze 15%, oves 9% a pohanka 4%*.“<sup>230</sup>

Chléb měl v ruské jídelní tradici výjimečné postavení. Díky vysoké kalorické hodnotě a dobrým chuťovým vlastnostem byl chléb základní složkou stravy všech vrstev obyvatelstva. „*Колѣ хлеба край, то и под елю раѣ*“ – hlásalo lidové pořekadlo. Žádný z ostatních pokrmů se s ním nemohl srovnávat pokud jde o množství krajových variant. Chleby se lišily výchozí obilninou, jemností a kvalitou mouky, způsobem zpracování těsta, způsobem pečení, tvarem a dalšími detaily. Nejrozšířenější byl na Rusi již tradičně chléb žitný, neboť v nejlépe osídlených středoruských oblastech se žitu dobře dařilo.<sup>231</sup> Podle regionu se do žitné mouky však také přimíchávala mouka ječná (Sibiř), ovesná (severní Rusko) či pšeničná (jižní Rusko<sup>232</sup>).

Chléb se pekli většinou jednou týdně, v bohatších oblastech, například v jižní Sibiři (na Altaji), však pekli chléb denně.<sup>233</sup> Před vsazením chlebu do pece stihly hospodyně ještě v rozpálené peci upéct na pekáčích nebo pánvích drobné pečivo z chlebového těsta. Tyto

<sup>230</sup> СЕМЕНОВА, Л.Н., cit. d., s. 215. Množství obchodovaného ječmene bylo zanedbatelné patrně proto, že jej obyvatelé severních regionů, kde se nejvíce pěstoval, všichni spotřebovali, či proto, že se prodával především ve formě sladu.

<sup>231</sup> Viz kapitola 4.4. a dále.

<sup>232</sup> V jižním Rusku je však stále častější chléb pšeničný.

<sup>233</sup> Viz ЛИПИНСКАЯ, В. А., *Старожилы и переселенцы (Русские на Алтае XVIII – начало XX. века)*.

vdolky \олады\ či placky \лепешки\ se okamžitě zkonsumovaly s kvasem či se zelňačkou jako chutná snídaně zahajující pracovní den. Prakticky až do bolševické revoluce se na venkově pekli chléb podomácku. Příčinou nebyla jen neexistence pekáren ve většině vsí, nýbrž i důvody psychologicko – náboženské.<sup>234</sup>

Sortiment ruského pečiva v 19. století byl již neobyčejně široký a dosti krajově rozrůzněný. Nejrozsáhlejší skupinu tvořilo pečivo s nádivkou – pirohy,<sup>235</sup> které se tradičně pekly především z kynutého pšeničného nebo žitného těsta. Druh nádivky byl často podmíněn regionem – v Rusku se utvořily areály s převládajícími typy nádivek.<sup>236</sup> V severních a sibiřských guberniích byly nejběžnější pirohy plněné sladkou nádivkou z lesních plodů (borůvky, maliny, střemchy a ostružiny<sup>237</sup>) a rybami (obzvláště rybí pirohy byly v těchto oblastech často běžnější než chléb). V jižním Rusku a na západní Ukrajině byly oblíbené naproti tomu pirožky a vareniky s domácím ovocem. Pirožky z tvarohovou nádivkou svrchu \ватрушки\ a pirožky, které měly svrchu pouze těsto jiného druhu \шанеги, шаньги\ byly typické pro oblast táhnoucí se ze severu přes Ural až po Sibiř.

Kynuté těsto bylo však také surovinou pro celou řadu obřadního pečiva, které hrálo v ruské sváteční gastronomii svou přesně vymezenou roli. Po celém Rusku byly rozšířené sladké velikonoční kuliče, velkolepé svatební kurniky a karavaje a rituální pečené kříže ze sladkého těsta. Jedním z nejstarších obřadních jídel na Rusi byly bliny, které se dříve pekly ze všech druhů muk, které byly v Rusku známé. V 19. století však stále více převládá mouka pšeničná, která byla považována za sváteční a nejchutnější. Odedávna byly bliny s máslem, se sádlem, tvarohem nebo solenými rybami nedílnou součástí vzpomínkových obřadů za zemřelé \поминки\, ale i veselého vítání jara.

Pečivo smažené v tuku bylo vždy výhradně sváteční záležitostí. Pro tuto úpravu se kynuté těsto formovalo do různých tvarů – nejčastější byly úzké pásky \хворост\ či vdolečky \пончики\. Smažit, což předpokládalo otevřený oheň či plotnu, se v ruské peci dalo jen s jistými obtížemi a proto je v ruské kuchyni jídel tohoto typu jen málo.

---

<sup>234</sup> Pečení chleba představovalo rituál, který doprovázely magické praktiky zajišťující zdárný výsledek a spirituální hodnotu chleba – přežehnání díže, těsta a bochníků byla jen ta nejviditelnější (během pečení chleba se například nesmělo zametat). Takto upečený chléb nemohl být pochopitelně nahrazen průmyslovým produktem bez „duše“, jehož přípravu nemohli konzumenti ani nijak kontrolovat.

<sup>235</sup> Nádivka nebyla v pirozích pouze uvnitř, ale i svrchu, podobně jako u našich koláčků. „Piroh“ je velmi široký pojem, který s jistotou znamená pouze to, že se jedná o pečený nebo smažený pokrm z těsta s náplní.

<sup>236</sup> ЛИПИНСКАЯ, В. А., *Пицца и утварь*, in: Этнография восточных славян (очерки традиционной культуры), отв. редактор К. В. ЧИСТОВ, М. 1987, s. 295.

<sup>237</sup> Sbíraly se především plody divokého ostružiníku nízkého \морощка\ - *Rubus chamaemorus* L.



Pokrmům z těsta dominovalo pečivo,<sup>238</sup> velmi rozšířené a oblíbené byla však také jídla z těsta vařeného ve vodě, mléce nebo vývaru. Základ pro prakticky všechna vařená těstovinová jídla představovalo těsto nekynuté, připravené zamísením mouky s vodou (někdy s přidáním malého množství vajec).<sup>239</sup> Z tohoto polotovaru se připravovala nudlová polévka \суп-лапша\, nočky \клецки\ a trháanky \рванцы\, ale i těstoviny plněné – jihoruské vareniky \вареники\ a sibiřské pelmeně \пельмени\.

18. a 19. století představuje vrcholnou fázi vývoje starobylé skupiny kašovitých (pařených) moučných jídel \заварные блюда\, jež byly po staletí spolu s chlebem a kašemi hlavním zdrojem kalorií venkovského obyvatelstva. Ve druhé polovině 19. století dochází prakticky na celém území Ruska k jejich postupnému zániku. Ze širokého sortimentu pařených jídel \соломата, кулага\ se vybíraly chutnější, dříve sváteční pokrmy, z nichž některé přešly do běžné konzumace. V 19. století se postupně přestává konzumovat také tolokno \толокно\, které, zamíchané do vody, mléka či kvasu, představovalo dříve běžný pokrm venkovanů severních, ale i centrálních oblastí. Podobný úpadek zaznamenaly i jednoduché moučné polévky \затируха\.

Svůj význam si naproti tomu podržely tekuté pokrmy z mouky zakvašené - kyselé \кисель\, připravované z mouky ovesné, hrachové, ale i žitné. K jejich významu přispíval i fakt, že byly odedávna (a v některých místech dodnes) důležitým rituálním jídlem.

Vedle pokrmů z mouky hrály na venkově, ale i ve městech, významnou roli kaše \каша\.<sup>240</sup> Podobně jako jiné zásadní jídlo – chléb, byly i kaše regionálně velmi diferencované. Na ruském severu, v Puralí a na Sibiři se na jejich přípravu používaly především kroupy a krupky \крупа\ ovesné a ječné. V části středního Ruska a jihu se používala častěji i pohanka a v posledně jmenované oblasti i jáhly. Obzvláště pohanková kaše byla pro svou výtečnou chuť a dobré sytící vlastnosti obzvláště vyhledávána, a proto byly pohankové „kroupy“ do severnějších regionů dováženy ve velkém objemu. Pohanková či ječná kaše však sloužily také jako polotovar pro mnoho druhů obilninových placiček \гречневик\ a zapékaných jídel \крупеник\, jež představovaly sváteční pochoutku. Rýže byla běžnému venkovskému lidu prakticky neznámá. Výjimku tvořili pouze obyvatelé jižní Sibiře a Rusové střední Asie, kteří tuto surovinu získávali od domorodého obyvatelstva.

Kaše se připravovaly mnoha druhů, některé kašovité pokrmy však již představovaly přechod mezi kašemi a polévkami. Takový byl například jihoruský kuleš \кулеш\, do něhož

<sup>238</sup> Například \витушки\ či \сочни\

<sup>239</sup> Tento typ těsta se v českém kontextu nazývá „nudlové“.

<sup>240</sup> \Щи да каша - тщица наша\.

se na konci 19. století přidávaly již i brambory. Toto jídlo se svým charakterem příliš nelišilo od hustých kroupových polévek \толстые щи\, které byly rozšířené zejména na ruském severu.<sup>241</sup> Polévky tohoto typu, jež měly za úkol především zasytit, se pro větší výživnost ještě zahušťovaly zátřepkou z mouky.

Vývoj ostatních ruských polévek v 19. století je spojen především se vzestupem ruského zemědělství, především zelinářství a sadařství, které jako doplňková odvětví stály v minulosti spíše na okraji zájmu. Zelenina se tak začala na stole a v pokrmech objevovat mnohem více než kdykoliv předtím. Obzvláště patrné to bylo především na ruských polévkách, které byly v předchozích staletích především obilninové a zeleniny v nich bylo pomálu.

Větší dostupnost zeleniny umožnila větší rozšíření a nové variace studených polévek z kvasu, z nichž byla dříve obvyklá pouze řurja. Velkou oblibu mezi majetnějšími Rusy si získávaly především okrošky \окрошка\ a rybí \ботвинья\, jejichž charakteristická chuť vzniká spojením zeleniny, zelených natí a ochuceného kvasu. Obdobné polévky, oblíbené zejména v horkých letních dnech, byly sice známé již dříve, ale v mnohem jednodušší podobě. Obzvláště oblíbený byl silný slepičí vývar, jenž byl považován za obzvláště posilující a ochranný (magický). Slepičí polévka s nudlemi se proto v Rusku odedávna podávala rodičkám<sup>242</sup> a chorým.

Revoluce v oblasti polévek vyvolaná hospodářskými úspěchy a rozšiřováním nových plodin zformovala i konečnou podobu do té doby často pouze moučných a kroupových ruských šcí. Dominantní surovinou modernizovaných šcí, této nejdůležitější polévky chudého i bohatého ruského stolu, se stalo především kysané \квашеное\ nebo hlávkové zelí – další suroviny závisely přirozeně na roční době, ale hlavně na pravoslavném stravovacím kalendáři. V době postní se připravovaly šcí především zahuštěné moučným kváskem či se zelenými natěmi a v době nepostní s kusem vařeného masa. Zelí se mohutněji prosazovalo i v jiných pokrmech – podávalo se více jako příloha k masu či uzeninám (které docházejí, patrně pod vlivem německých vzorů, větší obliby), plnily se jím pirohy aj.

Obroda zelinářství souvisí také s rozšířením nové plodiny původem z Nového světa – brambor.<sup>243</sup> Tato importovaná novinka, která do Ruska pronikla na konci 18. století, se

---

<sup>241</sup> I do nich se na konci 19. století již přidávaly brambory.

<sup>242</sup> Slepice a vejce byly vždy symbolem plodnosti.

<sup>243</sup> Plodiny náročnější na péči, tedy hlavně zelenina a okopaniny, se pěstovaly většinou na záhumencích, nikoliv na polích.

v následujícím století v ruské kuchyni zabydlela jako žádná jiná.<sup>244</sup> Díky nenáročnosti a univerzálnímu použití brambor nebylo na konci 19. století snad jídlo, ve kterém by se neobjevovaly. V polévkách nahradily dříve obvyklou vodnici, vařené se přidávaly do moučných pokrmů a chleba, dusily se s masem a zeleninou, především se ale vařily či pekly jako hlavní jídlo či příloha. Takto upravené brambory se prosadily především jako časté postní (mnohdy i celoroční) jídlo venkovského obyvatelstva.<sup>245</sup>

Na vesnických zahradách a záhumencích se kromě brambor pěstovaly prakticky tytéž plodiny jako před staletími – především tedy zelí, vodnice, tuřín, cibule, ředkev, okurky, mrkev, křen a česnek. Jejich sortiment se pochopitelně značně lišil podle podnebných pásem. Každá zelenina měla v kuchyni své přesně vymezené místo. Rozšířené bylo především pomalé dušení *\томление\* v hrnci (nebo pouze ve slupce) v nahřáté peci. Takto se upravovala především vodnice a tuřín, ale i mrkev a později i brambory. Aromatické zeleniny – cibule, česnek a křen představovaly nejčastější ochucovadlo celé řady dušených, vařených či studených jídel. Od jara do podzimu se konzumovala především cibule nat'ová,<sup>246</sup> která se většinou pouze rozetřela a zalila kvasem. Vzniklá polévka se poté pojídala se skývou chleba jako běžná snídaně. Syrová se pojídala i štiplavá ředkev, která se tence nakrájela a přikusovala k chlebi či kaši *\ломтиха\* nebo jemně postrouhala a smíchala s olejem, kysanou smetanou či kvasem *\триха\*. Oblíbená byla též zelenina kvašená – vedle již zmíněného zelí se kvasily především okurky *\огурцы солёные\*.

Součástí vesnických záhumenků byly též ovocné sady, které chyběly pouze v severních oblastech. Tvořeny byly především jabloněmi, hrušněmi, slivoněmi a višněmi, často se však na jejich okrajích vysazovaly i divoce rostoucí sladkoplodé jeřáby či střemchy.<sup>247</sup> Ovoce se jedlo ponejvíce v syrovém stavu, ale sloužilo též k ochucení kaší, kyselů či jako nádivka do pirohů.

Zemědělská produkce byla samozřejmě již odedávna doplňována též sběrem divoce rostoucích produktů: drobného lesního ovoce, ořechů a hub, ale i divokých bylin – kopřiv, lebedy, šťovíku a bršlice.<sup>248</sup> Všechny čtyři skupiny potravin měly v ruské kuchyni své pevné místo, nejdůležitější pro teplou kuchyni však byly houby *\грибы\*. Houby se často pekly na

<sup>244</sup> Rozšíření brambor bylo dlouho brzděno nedůvěrou ze strany venkovského lidu. Obyvatelstvo se často bouřilo proti nařízením vrchností, prosazující jejich pěstování jako prevenci před hladomory. Starověrci, kteří je až do konce 19. století nepřijali, je nazývali „d'áblova jablka“.

<sup>245</sup> Mezi obřadní jídla však brambory nepronikly vůbec a nepoužívaly se často ani jako doplněk na smutečních a svatebních hostinách.

<sup>246</sup> Nat'ová cibule zimní (*Allium fistulosum* L.) netvoří podzemní cibule, zato však bez problémů přezimuje i v ruském podnebí a s příchodem jara roste již pod tajícím sněhem.

<sup>247</sup> ЛИПИНСКАЯ, В. А., *Пища и утварь*, s. 300.

<sup>248</sup> Bršlice kozí noha.

oleji s cibulí \грибовница\, především však v čerstvém i konzervovaném stavu představovaly důležitou surovinu zejména v nesladkých postních jídlech. Ořechy, především lískové,<sup>249</sup> zase tvořily časté pohoštění při besedách za dlouhých zimních večerů či se používaly do svátečních sladkých moučníků. Ovoce a lesní plody v čerstvé nebo konzervované podobě<sup>250</sup> celoročně zpestřovaly jinak spíše fádni vesnickou stravu, divoce rostoucí byliny hrály naproti tomu důležitou roli především v jarních a letních měsících. Na vitamíny bohaté jarní polévky se zelenými natěmi \зелёные щи, ботвинья\ byly důležité zejména pro zotavení organismu po dlouhé zimě. Význam divokých plodů a bylin velmi vzrůstal v hladových letech neúrody, kdy jejich sběr představoval často poslední záchranu před smrtí hladem.

Přísná postní nařízení v Rusku velice posílila význam olejnatých rostlin, jež byly po více než polovinu roku jediným povoleným zdrojem tuků. Pěstování jednotlivých druhů bylo, podobně jako u zeleniny, podmiňováno především klimatickými podmínkami jednotlivých regionů. V severních a centrálních guberniích se dařilo pouze lnu, jižně od Moskvy i konopí – obě plodiny však poskytují pouze méně kvalitní olej. Od poloviny 19. se však v černozemních oblastech začala pěstovat i slunečnice, na sklonku 19. století představující již hlavní olejninu. Olej se používal především na omaštění polévek, kaší, pařených moučných jídel \заварные блюда\, dušené zeleniny a kyselů, ale také k namáčení placek a v neposlední řadě též ke smažení. Olejninu však nesloužily pouze k výrobě oleje, nýbrž se také tloukly ve stoupě a vzniklá kaše či emulze \сок, молочко\ se poté mazala na chléb či placky jako postní náhražka másla.

Mléko a výrobky z něho byly zejména v letních, těžkou prací naplněných měsících, nezbytným zdrojem živočišných bílkovin. Význam mělo především mléko kravské, i když se v omezené míře konzumovalo též mléko kozí či ovčí. K přímé konzumaci se používalo hlavně mléko přirozeně zkyslé \простокваша\, které je lépe stravitelné. Kysání se často ještě uspíšilo naočkováním zakysanou smetanou či podmáslím – takto se připravoval například populární \варенец\. Kysané mléko s vařenými nebo pečenými bramborami měli mnozí venkované na stole prakticky denně. Méně častá byla konzumace mléka čerstvého \парное\, nebo převařeného. Takové se používalo především do různých vaječných pokrmů či kaší. Mléko však sloužilo také jako polotovar pro výrobu tvarohu a sýrů.<sup>251</sup> Pokrmy s tvarohem (jenž se však často také nazýval \сыр\)) byly vesměs svátečního charakteru – nejznámější byla rituální pascha \пасха\, bez které se neobešly žádné Velikonoce. Kysaná a čerstvá smetana se

<sup>249</sup> Na Sibiři především limbové.

<sup>250</sup> Podrobněji viz. kap. 3.5.

<sup>251</sup> Tvaroh se připravoval odcezením zahřátého přirozeně zkyslého mléka, kdežto pro přípravu přírodního sýra bylo potřeba syřidlo – nejčastěji žaludek býložravců \сычуг\.

používaly především na dochucování *\забелка\* polévek a kaší, samostatně se prakticky vůbec nekonzumovaly. Máslo se na vesnici získávalo poněkud odlišným způsobem, než jsme zvyklí z našeho prostředí. Smetana či mléko se ve hrnci pomalu nahřívaly v peci a sbírala se mastná emulze, která se na povrchu objevila. Tu bylo však ještě zapotřebí ochladit a ztuhnout „stloukáním“. Hotové máslo se ještě promývalo pod vodou. Čerstvé máslo se však používalo málo, neboť se vinou nedokonalé technologie rychle kazilo. Častěji se ještě přepouštělo a opět promývalo. Takto upraveným tukem se mastily ty nejlepší, většinou sváteční pokrmy.

Mnohem menší význam než mléko měla na vesnici jídla masitá. Z různých důvodů totiž živočišná výroba v 18. a 19. za ostatními zemědělskými odvětvími velice zaostávala. Lépe byli zabezpečeni masem zejména Sibiřané, mající dostatek kvalitních pastvin. Konzumace masa byla však povýtce sezónního charakteru. S příchodem zimy se stáda hromadně vybíjela, a proto maso velice zlevnilo. Pro vesničany však prodej dobytka představoval nezanedbatelný zdroj jejich příjmů v hotových penězích, a proto si na levném masu pochutnávali především obyvatelé měst.<sup>252</sup>

Chovaná domácí zvířata zůstávala po staletí tatáž.<sup>253</sup> Nejrozšířenější způsob úpravy masa bylo vaření – vzniklý vývar se použil pro přípravu ščí, boršče či nudlové polévky. Vařené maso se však pojídalo jako samostatné jídlo – na venkově s chlebem, ve městech hlavně s kašemi. Do polévek, zejména do rassolníků *\рассольник\* se však také spotřebovávaly zvířecí vnitřnosti, ledvinky, srdce a plíce. Z masa vařeného s nožičkami či kůžemi se připravovala též oblíbená rosolovitá jídla, na venkově především vepřová huspenina *\студень\*. Huspenina se konzumovala především s ostrými a aromatickými dochucovadly – křenem, hořčicí a pepřem. Nezbytným doplňkem k němu byl také hrnek kvasu.

Méně důležitým než vaření<sup>254</sup> bylo dušení a pečení. Maso se dusilo především v kaších nebo se zeleninou. Obzvláště oblíbená byla hustá soljanka *\солянка\* s kyselým zelím. Pečené maso bylo častým svátečním (především vánočním) jídlem. Významný magický podtext mělo zejména preferované pečení celých zvířat – selat, hus či jiné drůbeže. Břišní dutina se často plnila různými nádivkami, především kašemi.

Za nejcennější živočišný produkt bylo však považováno vysokokalorické vepřové sádlo. Sádlo vnitřní se většinou vyškvařilo, zatímco sádlo řemenové se nasolilo a uložilo do soudků, nebo se jím naplnila vyčištěná střívká. Před přidáním do pokrmu se sádlo nakrájelo a

<sup>252</sup> Obyvatelé měst spotřebovali celoročně na hlavu více masa než vesničané.

<sup>253</sup> Podrobněji viz též kap. 4.4. – 4.4.4.

<sup>254</sup> Vařené maso ochutí největší množství pokrmu.

vyškvařilo na pánvi. Solené sádlo se používalo především na ochucení kaší či polévek, samotné se jedlo jen zřídka, neboť bylo velmi vzácné.

Lov teplokrevných zvířat byl pro většinu venkovského obyvatelstva bez významu, neboť v hustěji osídlených oblastech představoval pouze výsadu šlechty. Mnohem důležitějším byl v Rusku protkaném spoustou řek odedávna lov ryb. Význam rybolovu ještě posílila církevní nařízení, která konzumaci ryb povolila v některých postech. Podle regionu se v kuchyni používaly buď ryby čerstvé nebo konzervované.<sup>255</sup> Čerstvé ryby se především vařily, pekly nebo zapékaly v těstě, se smetanou či vejci. Oblíbená byla zejména rybí polévka ucha \уха\ či rybí pirohy, jež se prosadily hlavně v severním Rusku a na Sibiři. Solené ryby se pojídaly studené s vařenými bramborami, chlebem nebo zeleninou. Luxusnější rybí výrobky, jako jsou solené ušlechtilé lososovité a jeseterovité ryby či kaviár, se ve stravě venkovského obyvatelstva prakticky vůbec neobjevovaly. Výjimku tvořily pouze oblasti, kde představoval rybolov hlavní obživu obyvatelstva.

K zahrnutí pocitu žízně se u vesnického lidu používala nejčastěji pramenitá či říční voda. Na venkově se však také vyráběla celá řada tradičních nápojů - vesměs na sladovém či moučném základě. Nejrozšířenějšími byly již odedávna kvasy \квас\, jichž se připravovalo velké množství druhů. Nejoblíbenější byl prostý obilný kvas \хлебной\, vyznačující se lehkou sladkokyselou osvěžující chutí. Konzumace ostatních kvašených nápojů, tedy především ovesného a ječného piva \пиво\ a medoviny \мёд\ se omezovala především na sváteční příležitosti, kdy tyto silněji alkoholické nápoje navozovaly příjemnou náladu. Medovina se však v 19. století stává stále vzácnější - ve své funkci omamného svátečního nápoje byla nahrazována zejména samohonkou, kořalkou pálenou podomácku především z obilí.

Strava vesnického obyvatelstva byla téměř po celé historické období dosti fádňá a jednostranná, k čemuž přispívaly i klimatické podmínky a náboženská omezení. Jisté zpestření představovaly zejména svátky, na které hospodyně vyšetřily to nejlepší možné jídlo. Spisovatel A. N. Radiščev byl upřímně zděšen úrovní stravování nejchudších venkovanů své doby. „*O nepostních dnech jedli pouze chudé \нцытые\ šči a během postu kvas s chlebem.*“<sup>256</sup> Během 18. a 19. století se však stravovací situace na venkově pomalu zlepšila. O stravě většiny vesničanů na konci 19. století je možné říci, že byla v úrodných letech ve své podstatě vyvážená – nechyběly v ní obilniny, luštěniny, syrová či tepelně neupravená zelenina a ovoce a v jisté míře i zdroje živočišných bílkovin. Lidová strava, ve které se hospodyně snažily

<sup>255</sup> Konzervace viz kap. 3.5.

<sup>256</sup> РАДИЩЕВ, А. Н., *Полное собрание сочинений*, М. - Л. 1938, citováno podle СЕМЕНОВА Л.Н., cit. d., Л. 1982, s. 217.

maximálně využít všechny dostupné (a povolené) zdroje, proto dokázala vesničany nasytit i zdravě. Korespondenti etnografické kanceláře knížete Těniševa dokládají, že leckteří vesničané považují svou stravu za lepší než stravu „pánů“: „*Na otázku „Proč je lepší?“ – odpovídají: „My jíme to, co nám Bůh dá a nevymýšlíme si kdejaká jídla...Proto Bůh ochraňuje naše zdraví“*“.<sup>257</sup>

### 4.3. Městská strava a kuchyně v 18. a 19. století

Přelom 17. a 18. století se v Rusku nese především ve znamení energického cara Petra I., jehož válečnické a reformátorské úsilí nadlouho ovlivnilo ruskou společnost. Pro ruskou společnost a kuchyni měly veliký význam zejména zesílené obchodní a kulturní styky s Evropou, jež ležela do té doby pro Rusy „velice daleko“. Působení kulinárních novinek se zpočátku omezovalo pouze na hlavní města Moskvu a Petěrburg, kde probíhaly carské assemblée<sup>258</sup>. Na těchto slavnostních audiencích byla přítomna šlechta z mnoha koutů Ruska a novinky tímto způsobem pronikaly do širšího povědomí nižších vrstev šlechty a později i mezi kupectvo (měšťanstvo).

Založení St. Petěrburgu, prvního města v evropském stylu na ruské půdě, zrodilo i nový trend v městském stravování. Tradiční ruská města byla vždy spíše „větší vesnice“ s rozsáhlými předměstími, sady a hospodářstvími. Ani obyvatelé center měst většinou neztráceli kontakt s venkovským příbuzenstvem, u kterého si často i obstarávali potraviny. Tato navázanost na venkov se odrážela samozřejmě i v městských stravovacích zvyklostech. Městská strava se od venkovské lišila často pouze větší rozmanitostí, danou obchodní funkcí měst. Petěrburg, postavený na „zelené louce“ (velice nepřesné přirovnání), daleko od zemědělských oblastí, tyto vazby postrádal a neposkytoval díky nehostinnému podnebí a mokřinám ani možnosti pro příměstské zemědělství. Nezbytností proto bylo všem státním zaměstnancům přiděleným do Petěrburgu zajišťovat živobytí – především mouku a kroupy \крупa\.<sup>259</sup>

Konec 18. století přinesl důležitý vklad k pozvednutí ruské, především městské, kulinární kultury. V Rusku začínají totiž vycházet první kuchařské knihy a příručky. Nejdříve

<sup>257</sup> *Быт великорусских крестьян – землепашцев*; описание материалов этнографического бюро князя В. Н. Тенишева (на примере Владимирской губернии), сост. Б. М. Фирсов, И. Г. Киселева, СПб 1993, s. 223.

<sup>258</sup> Zábavné pracovní audie, většinou spojené s plesem, či hostinou – na assemble se snažil Petr působit na bojary a šlechtictvo a získat je pro své plány.

<sup>259</sup> СЕМЕНОВА, Л. Н., cit. d., s. 215.

se jedná především o překlady z němčiny<sup>260</sup> a z francouzštiny,<sup>261</sup> ale na začátku 19. století se začínají objevovat i publikace ruské provenience. První skutečně ruská kuchařka je dílem tulského statkáře Levšina,<sup>262</sup> který se do své knihy pokusil shromáždit všechna v té době známá ruská jídla. Protože se jedná o průkopnické dílo nemající na co navázat, soupis jídel je značně neúplný a receptury zkreslené. Levšin však zahájil důležité období fixace tradičních receptů, které vyvrcholilo na konci 19. století.

Ve městském prostředí se stávalo stravování v restauracích, čajovnách, hospodách a jídelnách stále častější. Každá sociální skupina měla pochopitelně své podniky. Chudina se stravovala v jídelnách a čajovnách, kde se podávala jednoduchá lidová jídla, šlechta zase ve francouzských restauracích a klubech se západní kuchyní – stravovat se po francouzsku patřilo stále k dobrému tónu. Napodobování západních stravovacích zvyklostí však bylo často pouze vnějškovou záležitostí, v rodinném kruhu se podávala stále tatáž ruská jídla - pirohy, šči, kaše a kvašené okurky.

Především v hlavním městě, kde měla většina významných šlechtických rodů (především ze středního Ruska) svá zimní sídla, byla přítomnost francouzských gastronomických odborníků velmi prestižní záležitostí. Ruku v ruce s tímto trendem přichází era zprvu petěrburských, ale později i moskevských restaurantů, majících zprvu spíše charakter šlechtických klubů pro omezenou společnost. „*Vyskytnout se v té nebo oné restauraci (zvláště takové, jako byla Talonova nebo později Duméova) znamenalo přijít na shromaždiště zlaté mládeže, „lvů“ a „dandyů“.* A to zavazovalo k určitému chování i pro celý zbytek času do večera.“<sup>263</sup> V Petěrburských restauracích, které provozovali takřka výhradně Francouzi či Italové, se podávala takřka výhradně evropská (francouzská a italská) jídla. Kdo měl chuť na ruskou kuchyni, musel se spokojit s petěrburskými lidovými hostinci. Tam byla však podle dobových zpráv kvalita jídel velice špatná.<sup>264</sup> „*Stravování ve veřejných podnicích*

---

260 Jedná se například o publikaci Кухмейстера Андрея Христиана Криспа Поваренная книга с наставлениями, как всякие кушанья и хлебное приготавливать, и с присовокуплением предписания о варении всяких ягодников. При московском университете 1775. Více viz Похлебкин В. В., Кушать подано! Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии, М. 1993, s. 127.

261 *Совершенной французский кандитор, или Полная кандиторская книга, расположенная по временам года.* 1791.

262 ЛЕВШИН, В. А., *Русская поварня*, М. 1816.

263 LOTMAN, J. M., *Puškin*, přel. J. Zumrová, Praha 1987, s. 294.

264 Každý typ stravovacího zařízení byl určen pro jinou společenskou vrstvu a proto měl také jinou otevírací dobu. Hostince určené pro dělný lid byly otevřené od rána do setmění. Naproti tomu restauranty navštěvované především šlechtou, která vstávala pozdě a žila především nočním plesovým životem, otevíraly později a zavíraly někdy až k ránu.



bylo naprosto primitivní a mělo velice nízkou úroveň. Svobodný muž, který neměl vlastní kuchyni, skoro vůbec nemohl v ruských hostincích obědovat.“<sup>265</sup>

Ve starobylé a pohostinné Moskvě<sup>266</sup> byl po dlouhou dobu „restaurant“ pouze jediný – „Slovanský bazar“, kde se scházela politická a společenská smetánka.<sup>267</sup> Zato úroveň moskevských hostinců \трактир\ s ruskou kuchyní byla díky delší moskevské tradici mnohem lepší. Tyto hostince a kupecké „kluby“, kde se podávaly pokrmy věrné ruským tradicím, byly pro kultivaci tradiční ruské kuchyně velmi důležité. Ruské a především moskevské kupectvo bylo poměrně zámožnou vrstvou, představující v Rusku posledních staletí vedle šlechty a chudiny třetí stav, charakteristický svým praktickým pohledem na život a konzervatismem, ovlivněným i jejich náboženským založením.<sup>268</sup> Proměny, kterými prošla vysoká dvorská kuchyně, se jejich stravovacích zvyklostí dotkla pouze zprostředkovaně a postupně. Bohatnoucí měšťanstvo (kupectvo) především v Moskvě postupně plnilo vyhlášené moskevské stravovací podniky a svými jídelními preferencemi měnilo i jejich jídelníček. Zsvěcený průvodce Moskvou konce 19. století, spisovatel Vladimir Giljarovskij o tom ve svém nejznámějším díle píše: „Барские палаты были заняты купечеством, и барский тон сменился купеческим, как и изысканный французский стол переишел на старинные русские кушанья. Стерляжья<sup>269</sup> уха; двухаршинные<sup>270</sup> осетры<sup>271</sup>; белуга<sup>272</sup> в рассоле; «банкетная телятина»; белая, как сливки, индюшка, откормленная грецкими орехами; «пополамные расстегаи» из стерляди и налимных печенок<sup>273</sup>; поросенок с хреном; поросенок с кашей...а кому кислые щи – напиток, который так газирован, что его проходилоь закупоривать в шампанки, а то всякую бутылку разорвет. – Кислые щи и в нос шибают, и хмель вышибают! – говаривал десятипудовый<sup>274</sup> Ленечка, пивший этот напиток пополам с замороженным шампанским. Ленечка – изобретатель кулебяки в двенадцать ярусов, каждый слой – своя начинка: и мясо, и

<sup>265</sup> Помещицья Россия по запискам современников, М. 1911, s. 91, citováno podle LOTMAN, J. M., cit. d., s. 292.

<sup>266</sup> \Москва первопрестольная, хлебосольная \.

<sup>267</sup> Spisovatel Giljarovskij uvádí, že se tam jako v jediném podniku říkalo obsluze číšník \официант\, zatímco jinde pouze posluha \половой\.

<sup>268</sup> Je nutno si uvědomit, že velká část zejména venkovského kupectva byli staroobřadci, u nichž hrála tradice zásadní roli.

<sup>269</sup> \стерлядь\ - jeseter malý.

<sup>270</sup> Ruský aršín (loket) byl roven přibližně 71 centimetrům.

<sup>271</sup> \осётр\ - jeseter ruský.

<sup>272</sup> Vyza velká – největší jeseterovitá ryba. Vyza \белуга\ dosahuje i hmotností několika metrických centů (největší zaznamenaná měřila přes osm metrů a vážila 1300 kg).

<sup>273</sup> Mník patří ke sladkovodním treskovitým rybám, jejichž játra jsou pro výjimečnou tučnost vyhledávanou lahůdkou.

<sup>274</sup> Přibližně 16,4 kg.

рыба разная, и свежие грибы, и цыплята, и дичь всех сортов. Эту кудебьяку приготавливали только в Купеческом клубе и у Тестова, и заказывалась она за сутки.“<sup>275</sup>

V kupeckých domácnostech a stravovacích zařízeních se během 19. století tradice ruské kuchyně významně prohlubovaly, obohacovaly a rozvíjely - to, co my dnes vnímáme jako „zlatý fond“ nejčistší a přitom rozmanité a mnohotvárné ruské kuchyně, plnilo stoly moskevského kupectva druhé poloviny 19. století. V tomto období vznikla celá řada obsáhlých ruských kuchařských knih, jež recepty poznamenané rafinovaností a bohatstvím měštšanské kuchyně fixovaly a „kanonizovaly“. Mnoho autorů a autorek své publikace navíc průběžně přepracovávalo a doplňovalo a proto mohly být vydávány znovu a znovu. To platí v míře vrchovaté například o legendární kuchařské příručce Jeleny Molochovce \Подарок молодым хозяйкам\ ze sklonku 19. století. Tato obsáhlá kniha byla vydána více než dvacetkrát a často bývá považována za svého druhu „biblii“, zachycující „zlatý fond“ národní kuchyně v jejím největším rozkvětu. V příručce, jež je neocenitelným barometrem měšťanských jídelních preferencí konce 19. století, je však také celá řada pokrmů, které se na stoly bohatnoucího měšťanstva dostaly z prestižní dvorské rusko-francouzské kuchyně - ve druhé polovině 19. století se totiž již mívá účinkem snaha šlechtických vrstev přidusit luxusní konzum bohatnoucích měšťanských vrstev, stále více se prosazujících v konkurenci a boji o moc, prestiž, úctu a úspěch v podnikání a pronikání do rezervovaného šlechtického životního stylu.

Francouzské jídelní výpůjčky z knihy Jeleny Molochovce spadají zejména do skupin jídel, jimž nebyla v ruské kuchyni věnována náležitá pozornost, a proto nemohla být vzrůstající poptávka uspokojena z domácích zdrojů. V měšťanském prostředí, vybaveném již „sporáky“ s plotnami, se tak zabydlela například minutková jídla z masa – entrecôte, fillet mignon či roastbeef a omáčky k masům – sabayon, béchamel, či mayonnaise.<sup>276</sup> Na stole měštšanského obyvatelstva, kde neměla polévka primárně sytící funkci, se natrvalo zabydlely také lehké bujóny (consommé) podávané po francouzském stylu – buď čisté, nebo s různými

<sup>275</sup> „Šlechtické podniky byly obsazeny kupectvem a šlechtický styl byl nahrazen kupeckým; i vybraná francouzská kuchyně v nich byla nahrazena starými ruskými jídly. Jeseteří ucha, dvouaršínovi jeseteři, vyza nakyselo, telecí, jako sníh bílá krůta vykrmená vlašskými ořechy, pirohy \расстеган\ s jeseteřím masem a mničími játry, selátko s křenem, selátko plněné kaší, ...někdo měl rád bílý kvas ze sucharů, někdo kvas kyselý \кислые щи\ - nápoj, který byl tak šumivý, že musel být přechováván v šampaňských lahvích, neboť každou láhev roztrhal. – Kyselý šči páli do nosu, ale vypalují opilost! – říkával desetipudový Ljoněčka, který tento nápoj pil napůl s vychlazeným šampaňským. Ljoněčka byl vynálezce „dvanáctivrstvé kulebjaky“ \кулебяка\, každá vrstva – jiná nádivka: z několika druhů masa, z několika druhů ryb, z čerstvých hub, kuřecího a různých druhů zvěřiny. Takovou kulebjaku připravovali pouze v Kupeckém klubu a u Těstova a to pouze na objednávku čtyřia dvacet hodin předem.“ Гиляровский, В. А., Москва и москвичи; Очерки старомосковского быта, М. 1955, s. 112-113.

<sup>276</sup> Tradiční ruská jídla jsou často pojmenována prestižními francouzskými názvy – například dušené hovězí se nazývá „beef estufato“, vařené hovězí „beef bouilli“ atd.

zeleninovými vložkami. Inspirovány vysokou kuchyní jsou též novinky jako pudinky, krémové sladkosti, dorty, ale například také paštiky. Naproti tomu skupiny jídel, představující „silnou stránku“ ruské kuchyně – tedy kaše, zeleninové polévky, pirohy, rybí pokrmy, kynuté moučné pokrmy, perníky – nebyly francouzským vlivem dotčeny téměř vůbec.

19. století bylo ve znamení vítězného tažení čaje, jenž se z nápoje šlechty a bohatých měšťanů stal postupně nápojem všech vrstev ruského národa. Obzvláště oblíbený byl čaj na Sibiři, kde ho díky sousedství s tradičními „čajovými národy“ – Číňany a Mongoly, znali lidé mnohem dříve než v evropském Rusku. Žádný importovaný nápoj si v Rusku nezískal takovou oblibu jako právě čaj.<sup>277</sup> Jeho rozšíření napomáhala také jeho přijatelná cena, neboť do Ruska se na rozdíl od Evropy čaj dovážel po souši. V Rusku bylo v 19. století k dispozici nepřeberné množství čajových druhů, diametrálně se lišících kvalitou a samozřejmě i cenou.<sup>278</sup> Movití pijáci čaje upřednostňovali jemné čínské druhy zelených čajů, pro které byly sbírány pouze mladé, ještě nerozvinuté výhonky čajovníku \цветочный чай\ . Takovýto čaj dával obzvláště jemný a aromatický světle žlutý nálev. Černý čaj, pro svou výraznou chuť a vůni mezi lidem nejoblíbenější, se prodával buď sypaný nebo lisovaný v tabulkách (tak se prodávaly především nejlacinější čaje s velkým podílem čajového prachu). Vesničané si čaj při přípravě často doplňovali sušenými květy (lípy, růže, jabloně) či bylinami, odedávna používanými v lidovém léčitelství (listy máty, rybízu, maliny apod.).

V ruském prostředí se pití čaje rozvinulo v originální kulturu s vlastními postupy přípravy, doplňky a rituály. K velkému rozšíření čaje přispěla především tradiční obliba horkých nápojů, z nichž byl dříve nejpopulárnější král staroruských horkých nápojů - sbitěň.<sup>279</sup> Jemu vděčí čaj za samovar - symbol ruské čajové kultury - jenž není nic jiného než zdokonalený kotlík \сбитенник\ , používaný pouličními prodavači sbitěně, aby jejich nápoj vydržel horký. Samovar byl však též poměrně luxusní záležitostí, dostupnou jen některým vrstvám, a proto se rychle stal symbolem společenské prestiže a dostatku. Konstrukce samovaru,<sup>280</sup> je velmi důmyslná a efektivní, neboť vodu nejen velmi rychle zahřeje na bod varu, ale též udrží velice dlouho horkou, což je v tamním klimatu obzvláště důležité.

<sup>277</sup> Káva, kakao a čokoláda představovaly byly k dostání pouze v některých specializovaných podnicích. Jejich konzumace byla omezena pouze na nejvyšší společenské vrstvy.

<sup>278</sup> ПОХЛЕБКИН, В. В., *Кушать подано!* ; Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии, М. 1993, s. 267.

<sup>279</sup> Ústup tohoto staroruského medového nápoje se časově kryje s rozšířením čaje, což by mohlo svádět ke zjednodušujícímu závěru, že jej čaj jednoduše vytlačil. Problém je však složitější, protože během 19. století nastává na ruském venkově i ve městech soumrak prakticky všech nápojů na medovém základě (viz \мед\ ) které provázely ruské hostiny po bezmála 1000 let.

<sup>280</sup> Středem samovaru prochází roura plněná dřevěným uhlím či žhavými uhlíky – přikládá se vrchem a dole vypadává popel. Samovar se většinou roztápel buď připojený na komín, nebo tam, kde nevalil kouř. Ve vroucím samovaru se ponechaly pouze žhavé uhlíky a přinesl se do obývacího pokoje.

Specifikum ruské přípravy čaje je se samovarem velmi úzce spjato. Když voda v samovaru nebo kotlíku začne vřít, nasype se do menšího porcelánového nebo kovového čajníku přibližně do 1/3 objemu černý čaj a přelije vařící vodou ze samovaru. Poté se čajník postaví na ústí kouřové roury, aby obsah nechladl. Louhováním vznikne v čajníku velice silná čajová esence, která se rozlévá do jednotlivých šálků. Esence se podle potřeby rozředí vroucí vodou ze samovaru. Společnost může tímto způsobem popíjet čaj i delší dobu a k dispozici je stále horký nápoj. Objem samovaru samozřejmě kolísal podle velikosti a majetku rodiny – největší samovary byly však ve veřejných čajovnách, jež se v 19. století ve městech velice rozšířily.<sup>281</sup> Běžně se však voda na čaj vařila též v litinových konvicích, postavených na plotnu (ve městě) či do pece (na vesnici). Popíjení čaje se u dobrých hospodyň neobešlo bez mističek s rozličnými zavařeninami **\варенье\**, jejichž sladkokyselá chuť se k černému čaji výborně hodí.

Chléb se na venkově pekł podomácku až do bolševické revoluce, v 19. století si lidé ve městech chléb většinou již kupovali. Pekárny ve městech začaly během 19. století vyrábět ve velkém nejen chléb, nýbrž i různé druhy pečiva z pšeničného i jemného těsta.<sup>282</sup> Prodavači pak různé preclíky **\крендели, баранки\** a další pečivo nabízeli na trzích, v hostincích a čajovnách. Drobné pečivo bylo mezi prostým městským lidem velmi oblíbené a spolu s čajem představovalo pro mnohé každodenní snídani. Často se vozilo i na venkov jako milá pozornost od městských příbuzných. Oblíbeným svátečním pečivem byly kořeněné perníčky, od 17. století známé všem vrstvám obyvatelstva. Charakteristické byly zejména pro městské prostředí, kde se v 19. století již pekly průmyslově. Perníčky se v této době staly ve městech středního Ruska novým rituálním jídlem. Předurčovaly je k tomu rozmanité tvary a vzory, jež jim dávaly vyřezávané lipové formy. Pekly se z těsta zadělaného medem nebo nověji i sladovým sirupem či melasou – někdy se též spojovaly zavařeninou **\коврижки\**. Bohatě zdobené perníky posypané rozinkami byly častým dárkem pro chudé ve dnech vzpomínky na zemřelé, ale i nezbytnou součástí městského svatebního stolu, kde nahradily tradiční kurník **\курник\** i karavaj.

Vedle trhvců s pečivem patřili ke koloritu městských tržišť a náměstí neodmyslitelně též prodavači sezónních nápojů – v zimě horkých a v létě studených. Zimní prodavače sbitně a čaje nahradili v létě prodavači kvasu, o kterých se zmiňuje i V. G i l j a r o v s k i j: „Сбитенички разливали, по копейке за стакан, горячий сбитень – любимый тогда медовый напиток, согревавший извозчиков и служащих, замерзавших в холодных

<sup>281</sup> Některé samovary čajovnách měly objem až několik věder (vědro = 12,3 Ltr.).

<sup>282</sup> Jemné těsto **\сдобное\** - těsto, většinou pšeničné, do něhož se přidávají vejce, máslo a mléko.

лавках. Летом сбитеничников сменяли торговцы квасами, и самый любимый был грушевый, из вареных груш,<sup>283</sup> которые в моченом виде лежали пирамидами на лотках, а квас черпали из ведра кружками.<sup>284</sup> Příjemné osvěžení představovala též zmrzlina z ušlehané smetany s vejci a cukrem, která se ve městech začala objevovat zejména v druhé polovině 19. století.

Ruská města si až do konce 19. století v mnohém podržela svůj venkovský charakter, podporovaný zejména rozsáhlými předměstími. Z množství ruských měst se však historickým vývojem vydělila dvě města výjimečná - Moskva a Petěrburg. Jejich kuchyně, v mnohém velmi odlišné, byly odrazem jejich vnitřní podstaty. Stravovací tradice Moskvánů byla podložena mnohasetletým vývojem vycházejícím z geografické polohy tradičního hlavního města ležícího uprostřed Ruska a na křižovatce všech důležitých obchodních cest. Rozvinutá kulinární kultura zaručovala poctivý přístup k jídlu v domácnostech i hostincích. Ve srovnání s elegancí petěrburských podniků však vyznívaly moskevské hostince poněkud neohrabaně. Petěrburská vysoká kuchyně (určená pro několik tisíc vyvolených) byla nejskvělejší přehlídkou toho, co dokáže spojení francouzské elegance a rafinovanosti s ruskou tradicí a prvotřídními surovinami. Strava ostatních obyvatel Petěrburgu byla však s tímto kulinárním šarmem v příkrém rozporu – ve srovnání s podobnými příjmovými skupinami obyvatel Moskvy se Petěrburžané stravovali o poznání hůře. Výstavní petěrburské restaurace reprezentující evropské kulinární mocnosti tak představovaly pouze jakési pozlátko na celkově spíše neutěšené stravovací situaci.

Petěrburg a Moskva představovaly spolu s ruskými regiony též nejvýznamnějšího zprostředkovatele cizích vlivů v ruské kuchyni. Na rozdíl od již uvedené orientace Petěrburgu na západní Evropu byla role Moskvy poněkud odlišná. Moskva totiž i po přestěhování carského dvora do Petěrburgu (Petěrhofu) zůstávala nejdůležitějším obchodním uzlem Ruska, kde se střetávalo působení regionálních kuchyní z jihu, severu, ale především z východu. Sibiřští majitelé zlatých dolů i oděšští obchodníci a rejdaři se sjížděli za svými obchody především do Moskvy, nikoliv do sídelního města. Místní hostinští a hoteliéři, v jejichž podnicích se boháči z provincií chystali utratit své tisíce, se na jejich příjezd museli vždy dobře připravit, neboť solventní hosté vyžadovali především své oblíbené speciality:

---

<sup>283</sup> Viz kapitola 3.5.

<sup>284</sup> „Trhovci prodávali horký sbitěň po kopejce za sklenici. Sbitěň, tehdy oblíbený medový nápoj, si kupovali pro zahřátí drožkáři a příruční z vymrzlých krámků. V létě byli prodavači sbitěně vystřídáni trhovci s kvasem – nejoblíbenějším kvasem byl hruškový, z vařených hrušek. Kompotované hrušky byly k prodeji vyskládány v pyramidách na policích a kvas se z bečky naléval hrnkem“. ГИЛЯРОВСКИЙ, В. А., cit. d., s. 141.

„Неизменными посетителями этого трактира<sup>285</sup> были все московские сибиряки. Повар, специально выписанный Лопашовым из Сибири, делал пельмени и строганину. И вот как-то, в восьмидесятых годах, съехались из Сибири золотопромышленники самые крупные и обедали по-сибирски у Лопашова в этой самой «избе», а на меню стояло: «Обед в стане Ермака Тимофеевича»<sup>286</sup>, и в нем значились только две перемены: первое – закуска и второе – «сибирские пельмени». Никаких больше блюд не было, а пельменей на двенадцать обедавших было приготовлено 2500 штук; и мясные, и рыбные, и фруктовые в розовом шампанском...И хлебали их сибиряки деревянными ложками.»<sup>287</sup>

#### 4.4. Regionální a „obecně národní“ kuchyně ☉

Dominantním tématem ruské politiky byly vždy územní zisky, jež byly v ruském prostoru vnímány jako synonymum úspěchu a upevňovaly vnitřní postavení panovníka. Na rozdíl od středoevropského a západoevropského prostoru, kde ve druhém tisíciletí prakticky již neexistovala „země nikoho“ a výbojná politika velmocí byla vždy tlumena územními zájmy okolních konstituovaných států, bylo pro dobovačný ruský stát stále mnoho příležitostí k úspěšné teritoriální expanzi a následné kolonizaci a rusifikaci.

Kolonizace probíhala postupně – můžeme rozeznat čtyři základní etapy.

1. Od 12. do 16. století - osidlování Východoevropské roviny – Podněpří, Povolží (nejprve u soutoku s řekou Okou) a severní Rusko.
2. Od 17. století – masová kolonizace jižních černozemních stepních krajů; začátek kolonizace Uralu a západní Sibiře.
3. Od 18. do 19. století - dokončení kolonizace jižních stepních oblastí evropského Ruska a Sibiře.
4. V 19. – 20. století – rozšíření Rusů na Kavkaz, na Dálný východ a do střední Asie.

<sup>285</sup> Lopašovův hostinec na Varvarce (moskevská čtvrť) .

<sup>286</sup> Kozácký ataman a dobyvatel Sibiře - vítěz nad sibiřským chánem Kučjumem.

<sup>287</sup> „Stálými hosty tohoto podniku byli všichni moskevští Sibiřané. Kuchař, speciálně objednaný Lopašovem ze Sibiře, dělal pelmeně a stroganinu. A právě v těch osmdesátých letech se sjeli ze Sibiře ti nejbohatší majitelé zlatých dolů a obědvali u Lopašova v tomtéž staroruském salónku a na menu stálo: «Oběd ve stanu Jermaka Timofějiče». Na tom menu byly pouze dva chody: první – předkrm a druhý – pelmeně. Žádná jiná jídla se nepodávala. Pro dvanáct stolovníků bylo pelmenů připraveno 2500 kusů – s masem, s rybou, s ovocem, v růžovém šampaňském...Sibiřané je pojídali dřevěnými lžicemi.“ Гиляровский, В. А., cit. d., s. 301-302.

V každé klimatické zóně se vyvinul specifický typ zemědělství přizpůsobený místním podmínkám - v severních oblastech mimo to více doplňovaný rybolovem a lovem. Stravovací návyky, jež si kolonisté přinášeli do svých nových domovů (které byly vesměs v jiných klimaticko-geografických zónách) z původní oblasti, tak doznávaly významných změn. Často docházelo k tomu, že jednotlivá rámcová označení pokrmů (např. šcí) nabývala použitím nových surovin částečně či zcela nového charakteru.

Tento proces byl navíc formován též bezprostředním vlivem sousedních neruských národů (většina regionálních kuchyní vznikala pochopitelně na okraji říše, nikoliv v centru, navíc Rusko je tradičně mnohonárodnostní stát), které měly již většinou zkušenost s typem hospodaření či obživy v daném regionu. Domorodci měli navíc již danému regionu přizpůsobený jídelníček, se kterým se příchozí aktivně seznamovali.

O tom, zda bude Rusy přijato neruské jídlo či dokonce zařazeno do kánonu ruské kuchyně, rozhodovalo několik předpokladů. Dané jídlo muselo především harmonizovat se základním laděním ruské kuchyně, vytvářeným souborem surovin (ochucovadel<sup>288</sup>), vzájemných kombinací a technologických postupů. Dále muselo jídlo konkrétně tohoto typu v ruské kuchyni<sup>289</sup> chybět<sup>290</sup> a tudíž vzbuzovat zájem. Za třetí musely být Rusům přístupné základní suroviny nezbytné pro jeho přípravu (což nepřímou souvisí s první podmínkou). Míra splnění těchto předpokladů byla rozhodující pro rychlost, s níž se případně daný pokrm v ruském prostředí rozšířil. Receptura však nebyla v podstatě nikdy osvojena přesně v takové podobě, v jaké existovala v původní kuchyni. Jako kameník otesá kvádr, než jej usadí na své místo, byly postupně potlačeny některé chuťové aspekty cizího jídla a vtisknut ruský<sup>291</sup> charakter.

Přímo ilustrativní je případ speciality dnes již vnímané jako typicky ruské - sibiřských pelmeňů. V 17. století se v oblastech připojovaných od poloviny 16. století<sup>292</sup> projevuje působení tatarské a dalších turkických kuchyní. Turkické pokrmy z nudlového těsta a masa<sup>293</sup> nacházejí u Rusů, takto milovníků obilninových a moučných jídel, velkou oblibu. Na obzvláště úrodnou půdu však padl dodnes oblíbený a ve své přípravě jednoduchý pokrm – pelmeně \пельмени\. Původ těchto taštiček z nudlového těsta vařených ve vodě je nejasného původu - s receptem pocházejícím patrně z Číny se Rusové seznámili pravděpodobně

<sup>288</sup> Dominantní chuťové komponenty : výrazné suroviny (např. vepř. maso, kyselé zelí), aromatická zelenina (např. křen, kopr, česnek) a koření ( např. černý pepř, bobkový list)

<sup>289</sup> Či ve specificky se vyvíjejícím regionu.

<sup>290</sup> Pravděpodobnost přijetí se zvyšovala, pokud někdy předtím v ruské kuchyni existovala jeho obdoba, která upadla v zapomnění – v systému tak vzniká místo s nulovým obsazením.

<sup>291</sup> Či regionálně ruský.

<sup>292</sup> Nejprve Kazaňský a Astrachaňský chanát, poté Baškirie a Sibiř.

<sup>293</sup> Například *bešbarmak* – *lapša* (nudle s masem ve vývaru posypané zelenou natí)..

prostřednictvím turkických Zyrjanů. Turkické kočovné národy Sibíře většinou nepoužívaly výrazné koření jako jejich jižnější příbuzní v Turkestánu, a proto mají turkická nudlová jídla spíše jemnější chuť charakterizovanou hlavními komponenty - moukou a masem, tedy chuť, jež není ruskému jazyku cizí. Jednoduchá příprava spočívající v krátkém povaření v osolené vodě korespondovala navíc s tradičními ruskými technologiemi. Obdobný pokrm, pelmeňům velmi podobný - \кундюмы\, byl zmiňován v *Domostroji*. Patrně pro svou náročnou přípravu však jídlo upadlo v zapomnění, a proto nic nebránilo tomu, aby o několik století později zaujaly pelmeně, na přípravu velmi jednoduché, v systému uprázdňené místo. Jakým masem plnily pelmeně turkické národy není přesně známo, pravděpodobně to však bylo maso koňské či skopové; použití šťavnatějšího vepřového ve směsi s chuťově výrazným hovězím je dozajista ruskou inovací, podobně jako jejich podávání se smaženou cibulkou či s octem.<sup>294</sup> Nepominutelný důvod úspěšného proniknutí pelmeňů do sibiřských kuchyní spočíval též v jejich kompaktnosti,<sup>295</sup> vynikajících sytících vlastnostech a v neposlední řadě ve výborné skladovatelnosti v mražené podobě, což z nich činí výborné zimní polotovary, vhodné po vhození do vařící vody k okamžité konzumaci.

Kolonizace však neprobíhala jednoduchým šířením do všech stran z jednoho centra, z centrálního Ruska,<sup>296</sup> nýbrž i z různých jiných východisek, která postupně vznikala. To má za důsledek větší vzájemnou gastronomickou podobnost některých regionů.<sup>297</sup>

Celý problém se často ještě komplikuje, pokud na kolonizované území přicházejí kolonisté v několika vlnách, od sebe časově vzdálených často i několik století, což zkoumá ve své práci například V. A. L i p i n s k á.<sup>298</sup> Tato vynikající ruská etnografka prováděla terénní výzkumy na Altaji, osidlovaném od konce 17. století převážně Rusy ze západní Sibíře a Uralu. Altaj, který je de facto jižní Sibíř, jim skýtal lepší podmínky pro obživu než bažinatá západní Sibíř. Kolonizace byla navíc podporována vládními opatřeními, a tak se zde během 18. století usídlilo několik desítek tisíc rodin, doplněných ještě na začátku 19. století starověrci, jež byli v evropském Rusku tradičně diskriminováni. Druhá velká vlna kolonizace přišla v polovině 19. století a vyvrcholila po reformě nevolnictví v roce 1861, kdy se na Altaj za půdou stěhovaly tisíce rodin převážně z centrálního Ruska. Každá z těchto skupin si po letech vzájemného soužití do jisté míry podržela svůj typický jídelníček, ale z mnoha důvodů

<sup>294</sup> Naproti tomu podávání se zakysanou smetanou, či ve vývaru (obojí v Rusku též rozšířené) poukazuje na původní turkickou tradici.

<sup>295</sup> Pelmeně obsahují masitou i moučnou složku.

<sup>296</sup> Nejvíce rolníků odcházelo pochopitelně ze středního Ruska, kde byla vždy největší hustota obyvatelstva a v důsledku toho nouze o půdu.

<sup>297</sup> Někdy lze jen těžko odlišit, zda lze hovořit o příbuznosti, či jen o prosté konvergenci pod vlivem podobných životních podmínek podmiňujících výběr surovin.

<sup>298</sup> ЛИПИНСКАЯ, В. А., *Старожилы и переселенцы (Русские на Алтае XVIII – начало XX. века)*.



docházelo také k prolínání a ovlivňování. Když k tomu přistoupí ještě použití nových surovin, například divokých jedlých rostlin, které naučili domorodci kolonisty sbírat a používat, výsledkem jsou pokrmy, o nichž můžeme hovořit jako o typicky altajských.

Nejvýraznější rozdíly mezi jídelničky jednotlivých regionů jdou především na vrub používaných surovin rostlinného původu, neboť ty bezprostředně závisely na zeměpisné šířce. Zatímco v jižních oblastech byly zahradní a polní plodiny známé ve středním Rusku doplněny ještě o celou řadu druhů nové plodové zeleniny,<sup>299</sup> ruský sever a obzvláště severní Pomoří používaly de facto pouze křen, cibuli, česnek a divoké rostliny.<sup>300</sup> Odras působení klimatických zón a místních návyků na diferenciaci rámcové receptury se obzvláště jasně projevuje u množství regionálních variant chleba či u dalšího základního pokrmu ruské kuchyně – ščí. Ve středním Rusku, které bylo v případě mnohých pokrmů nositelem „standardu“ jsou ščí nezahuštěná polévka<sup>301</sup> (někdy masová), z kysaného nebo čerstvého zelí, aromatické (převážně kořenové) zeleniny a případně hub. Směrem na východ, na Uralu si do těchto ščí, poněkud však chudších, rádi přisypávali kroupy. Severoruské ščí byly často jen ječné kroupy uvařené ve větším množství vody, zahuštěné moučnou zátřepkou<sup>302</sup> a dochucované pouze solí. Směrem od středního Ruska na jih se však ve šcích objevuje stále větší podíl zeleniny - například červené řepy, či tykviček. Pokud se do takových ščí použije čerstvé zelí, lze již hovořit spíše o boršči **\борщ\**, než o šcích.

Regionální rozrůznění masité kuchyně bylo sice významné, nikoliv však natolik zásadní jako v případě rostlinné stravy. Vepřové, hovězí, skopové a domácí drůbež byly rozšířeny s výjimkou krajního severu po celém území obývaném ruským etnikem – rozhodující byly především proporcionální rozdíly v souboru chovaných zvířat. Je třeba si především uvědomit, že domácí zvířata byla chována více extenzívně než dnes. Dlouho bylo velmi řídkým jevem krmení šrotem či obilím (takové výsady se dostávalo nejspíše jen koním), neboť toho bylo potřeba pro stravu lidí. Často polovolně chovaná zvířata (a nejednalo se jen o skot a ovce) si podstatnou část stravy sama vyhledala. Prasata byla proto častější především ve střední a jižní části Ruska, neboť nejsouce býložravci byla dokrmována především zbytky okopanin a zeleniny.

Regionální diferenciacie ruské kuchyně probíhající více než půl tisíciletí dosáhla vrcholu na přelomu 19. a 20. století. Pozdější zesílení vnitroruské migrace, spolu s narušením

<sup>299</sup> Melouny, tykve, dýně, lilky, později i papriky.

<sup>300</sup> Široce byl rozšířen například sběr bolševníku **\борщевик\**.

<sup>301</sup> Polévka s větším podílem pevné složky, než je v našem prostředí obvyklé (výstižnější než termín polévka je proto kalk z ruštiny – „tekuté jídlo“). Podávaly se proto často jako jediné hlavní jídlo, nikoliv jako chod *polévka*.

<sup>302</sup> Rozmíchaná voda s moukou vlitá do vroucí tekutiny – postup bránící vzniku nežádoucích moučných hrudek. Někdy se však také používal moučný kvásek – výsledek byl potom blízky českému (podkrkonošskému) kyselému.

kulturních vazeb ruské kuchyně tento vývoj negativně poznamenalo. Regionální specifika ruské kuchyně přesto (v oslabené podobě) přetrvala dodnes – jako rozhodující se ukázaly především chuťové preference místního obyvatelstva, které se pod vlivem regionálních jídelních variant formují od dětství a přetrvávají po celý život.<sup>303</sup>

Charakter vztahu regionálních odstínů a „celonárodní“ kuchyně je patrně klíčem k neobyčejné rozmanitosti ruské kuchyně. Regionální kuchyně sloužily v historii jako líheň nesčetných místních variant tradičních jídel, ale i jako místo styku s jiným prostředím a kulturami a v neposlední řadě též jako místo experimentů jdoucích daleko za hranice tradiční kuchyně. „Zlatý fond“ regionální kuchyně, tvořený nejoblíbenějšími recepturami, pak zpětně obohacoval a rozšiřoval bohatství kuchyně „celonárodní“.

#### 4.4.1. Středoruský region

Přírodní charakter středoruské oblasti je utvářen především lesními zónami na severu od Moskvy a lesostepními na jih. Tato oblast byla v rámci Ruska vždy výjimečná velkou hustotou osídlení. Díky vhodné poloze, umožňující výměnu produktů a zajišťující bezpečnost, zde probíhal hospodářský rozvoj úspěšněji než jinde. Hustota obyvatelstva stoupala především v důsledku migrace z jihu a západu před Tatary, Švédy, Poláky a jinými útočnickými kmeny. Meziříčí řek Volhy a Oky, chráněné téměř neprostupnými lesy, se vyznačovalo obzvláště výhodnou a bezpečnou polohou. Zde také vzniklo krystalizační centrum moskevského státu, který brzy rozšířil svou moc nad rozsáhlým územím.

Na tomto území se formovaly a s největší plností projevovaly všechny charakteristické rysy ruské kuchyně. Proto je na tomto území ze všech významných regionů nejméně výjimečných specifik. Odlišnosti od jiných regionů vycházely především z přírodních podmínek, ale též z nezanedbatelného působení Moskvy, v jejíž jídelní kultuře se rozvíjela a zdokonalovala řada tradičních středoruských pokrmů – především pirohů a sladkého pečiva. Moskevské sajky \сайки\ a kalače \калачи\ byly pověstné svou výjimečnou kvalitou. V mraženém stavu se dokonce dovážely do Petěrburgu na carský stůl či až na dalekou Sibiř.<sup>304</sup> Relativní blahobyt středoruských měst však kontrastoval s venkovem – vzhledem

<sup>303</sup> Chuťové preference se „učíme“, jsou přejímány tradicí. Výjimku tvoří pouze sladká chuť – obliba sladkosti je patrně geneticky předurčena. Přirozený výběr pravděpodobně člověku vštípl, že žádná potravina, která je sladká není riskantní.

<sup>304</sup> ГИЛЯРОВСКИЙ, В. А., *Москва и москвичи*; Очерки старомосковского быта, М. 1955, s. 187.

k přelidněnosti středního Ruska zde byla sociální diferenciací stravování markantnější než v jiných méně obydlených oblastech.

Charakteristické pro středoruské jídelní návyky bylo zejména dominantní postavení žitného chleba, který si svou pozici držel i v podmoskevských oblastech, kde se dařilo i pšenici. Pšeničná mouka měla své místo především ve svátečních jídlech, především pirozích – většina venkovských hospodyň je však pekla především z dostupnější mouky žitné. Rozšířeným moučníkem byly tubolky \туболки\, drobné koláčky z žitné mouky z tvarohovou nádivkou.

Každodenní obilninová a moučná jídla doplňovaly šči, pařená vodnice (v 19. století brambory), vařený hrách, tolokno s kvasem, syrová ředkev a mléko. Pokud bylo z důvodu neúrody potravin nedostatek, sytili se vesničané především bramborami. Postní strava se u chudších obyvatel od nepostní lišila pouze vynecháním mléčných surovin – solené ryby (hlavně candát), které se dovážely od Donu, Volhy nebo Uralu, si mohly dovolit jen některé rodiny.

Sváteční strava byla většinou bohatší – kaše, pirohy, bliny, kysel, skopové. Za obzvláštní pochoutku bylo považováno vařené vepřové s křenem, kvašenými okurkami a kaší. Mnozí vesničané jedli však maso pouze o podzimních chrámových svátcích.

Cenná svědectví o výživě jednotlivých sociálních vrstev poskytují materiály z terénního výzkumu prováděného v 80. a 90. letech 19. století z popudu knížete V. N. Těniševa. Zajímavé je srovnání základních surovin, spotřebovaných „bohatou“ a „chudou“ rodinou za jeden měsíc.<sup>305</sup>

Tabulka II

<i>Potravina</i>	<i>Zámožná rodina (11 lidí)</i>	<i>Chudá rodina (10 lidí)</i>
Žitný chléb	10 pudů	11 pudů
Pšeničný chléb	2,5 pudu	-
Pohanková kaše	3 pudy	-
Brambory	6,5 pudu	10 pudů
Maso <sup>306</sup>	4 pudy	20 liber
Čerstvé ryby	1,5 pudu	-
Solené ryby	2 pudy	-
Kvašené houby	6 pudů	5 pudů
Sušené houby <sup>307</sup>	15 liber	4 libry
Cibule	10 liber	10 liber

<sup>305</sup> *Быт великорусских крестьян – землепашцев*; описание материалов этнографического бюро князя В. Н. Тенишева (на примере Владимирской губернии), сост. Б. М. Фирсов, И. Г. Киселева, СПб 1993, s. 223.

<sup>306</sup> Míněno je pravděpodobně maso s kostmi, sádlo a vnitřnosti.

<sup>307</sup> Celková spotřeba hub v zámožné rodině je až neuvěřitelná. Měsíčně se spotřebovalo množství přibližně odpovídající 130 kg syrových hub (libra na osobu a den).

Máslo	8 liber	-
-------	---------	---

#### 4.4.2. Severoruský region

Sever Ruska, charakterizovaný svým poměrně řídkým osídlením a drsnou přírodou, ale též přístupem k moři a evropskému zboží, si své typické rysy nesl již od nejstarších dob. Tento převážně lesnatý region, ohraničený na východě ugrofinskou Karelíí a na severu Bílým mořem, byl vždy svérázným, ale důležitým kulturním a politickým činitelem. Nejsilnější kolonizační nápor severním směrem probíhal od 12. do 16. století - vrcholil po vpádu Tatarů na Rus. Nejstarší centra vznikala v blízkosti velkých jezer (Čudské, Ilmeňské, Ladožské, Oněžské), kde se také nacházelo jedno z nejdůležitějších center staré Rusi – Stará Ladoga, později však i její slavný nástupce Novgorod Veliký a konečně sídelní město ruského impéria – St. Petěrburg. Ruský sever byl pro svou drsnost a opuštěnost často vyhledáván duchovně založenými lidmi se sklonem ke kontemplativnímu způsobu života.<sup>308</sup> Pravoslavné kláštery prosycovaly severní krajinu duchem zbožnosti a asketismu.

Severské zemědělství bylo vždy vyloženě extenzivního charakteru, podzolová půda střídající se s bažinami a drsné klima umožňovaly pěstovat jen některé plodiny, které si kolonisté sebou přinášeli. Na severních polích nedávalo ani poměrně odolné žito (sytící ve formě chleba odedávna celou Rus) uspokojivé a spolehlivé výnosy, a proto bylo nahrazováno ječmenem a ovsem. Luštěniny byly zastoupeny jen odolnějšími druhy hrachu. Čím dále na sever se ztenčoval i sortiment zahradní zeleniny a luštěnin – nejsevernější zemědělci pěstovali jen vodnici, ředkev, odolné druhy česneku, křen a cibuli.

Kontakt s domorodými sousedy (vesměs ugrofinskými národy), jež byly nápořem Rusů vytlačovány na sever a severovýchod, přinesl kolonistům řadu zkušeností se zvláštnostmi severské obživy. Omezení zemědělské produkce bylo však kompenzováno možnostmi, které nabízela příroda – divokou zvěř, především však rybami, kterých bylo ve zdejších jezerech a řekách vždy dostatek. Často bylo proto výhodnější napnout úsilí tímto směrem, než se spoléhat na nejistý výsledek zemědělství. Severoruský jídelníček se proto formoval jako výrazně obilninovo – rybí. V žádné oblasti Ruska se nekonzumovalo takové množství živočišných bílkovin, jako právě zde.

Svéráz severoruské kuchyně se projevoval již v případě pokrmu nejdůležitějšího – chleba. Oblíbený žitný chléb ustupuje ječnému \житник\ či pečenému ze směsi ovesné a ječné mouky, zvané sutoloka. Takový chléb, zcela jiné konzistence i chuti, byl sice vnímán

<sup>308</sup> Jiní sem byli však také uklízení - dokud nevstoupila na scénu vhodnější Sibiř.

jako náhražka vzácnějšího žitného, ale díky biologické hodnotě použitých surovin (oves obsahuje vzhledem k ostatním obilovinám poměrně velké množství tuků i bílkovin), byl potravinou v tamních podmínkách velice vhodnou a cennou.

Omezená rozmanitost kulinárních surovin a touha po zpestření jednotvárné stravy posloužila jako východisko pro vynalézavost v oblasti cereálních a rybích jídel. O mimořádně významné roli ovsa svědčí vynález jeho originální předběžné úpravy - tolokna, které vzešlo pravděpodobně právě z tohoto regionu.<sup>309</sup> Ve vsích, kde se ovsu dařilo, nechybělo tolokno na žádné hostině a strávník si jej přisypával do polévky či kvasu podle hladu a libosti. Tolokno se však také často pouze zamíchalo do vody a po rychlém nabobtnání se těstovitý pokrm pojídal. Na přípravu oblíbené sladkosti nazvané \тляпушки\ se však tolokno zavařilo do kyselého mléka a vzniklé těsto konzistence našich škušánků se pojídalo s klikvou či brusinkami.

Na dalším severoruském vynálezu má podíl i tamní zima, která často přišla dříve, než mohlo žito (kterého se Rusové nechtěli vzdát) dozrát. Z nedozrálých zrn, napůl ve stadiu mléčné zralosti se vařila originální kaše pod názvem \вараханицы\. Kaše, představující po celé Rusi jakýsi „druhý chléb“, se připravovaly nejen z obilných krup, nýbrž také z mouky či jemné krupice, zavařené do vody či mléka. Výsledkem byl pokrm představující typově přechod mezi kaší a hustou polévkou, nazývaný \гуща\. Pro své výborné sytící vlastnosti a snadnou a rychlou přípravu byla gušča hospodyněmi připravována především na snídani.

Čím dál více na sever ubývala ve stravě rostlinná složka a převládaly suroviny živočišného původu. Vzhledem k nedostatku zeleniny byly severoruské bezmasé polévky zhusta jen kroupy (převážně ovesné či ječné) zavařené do vody. Takovéto polévky, nazývané šči, měly však s polévkou téhož jména v ostatních regionech společné jen málo. Chybějící zelenina byla nahrazována sběrem divokých rostlin a drobného ovoce. Problém však představoval nedostatek postních (rostlinných) tuků. Z olejnatých rostlin se zde dal s omezeným úspěchem pěstovat pouze len – i ten však pouze přibližně do 60 - 63° severní šířky (divoce rostoucí olejniny se na severu nevyskytují). Z těchto důvodů se často používal v postní době tuk z některých druhů ryb. Dominantní se stává masitá (rybí) strava, která zde na rozdíl od jižnějších regionů není jen výsadou majetnějších obyvatel. Nekvalitní půda je však místy překvapivě dobrou pastvinou, a tak byl chov hovězího dobytka a ovcí rozšířen i v dosti severních šířkách, tam byl navíc doplněn o chov sobů, což byla činnost, již někteří Rusové převzali od domorodých obyvatel. Maso z domácích zvířat se především vařilo, neboť

---

<sup>309</sup> Někteří badatelé však kontruji, že se jedná o vynález obecně slovanský.

jídla se připravovala často z nasoleného masa (i když i podíl čerstvého masa zde byl větší než jinde). Pozoruhodná byla obliba velmi silně odleželého masa, jež bylo konzumováno již na hranici únosnosti. Sobí maso, takto nejčastěji upravované, bylo proto nasolováno jen velmi lehce, aby nebylo zvýšeným obsahem soli bráněno procesu zrání. Zvěřina, která by byla jinde již považována za zkaženou, zde pak představovala vybranou lahůdku.

Daleko důležitější než maso teplokrevných živočichů bylo však maso rybí, které mnohde téměř nahrazovalo chléb. Ryb bylo na rozdíl od obilí na severu vždy dostatek a v severnějších oblastech představoval rybolov i hlavní pracovní náplň obyvatelstva. Druhově byly severní jezera a řeky velmi bohatě zastoupeny, lovili se karasi, candáti, štiky, okouni, cejni, sazani i piskoři. Mimo těchto spíše drobných a rozptýlených ryb mělo každé větší jezero či řeka však i své charakteristické ryby, významem často přesahující hranice severoruského regionu. Proslavená byla především drobná rybka koruska \шеток<sup>310</sup> a sízi z Bílého, Ilmeňského a Čudského jezera, karelští lososi, podoustve a ladogy z Ladožského jezera, jeseter malý pak skoro ze všech severních řek. Obchodovalo se především s rybami solenými, sušenými, či mraženými. Často platilo, že nejkvalitnější ryby se prodávaly (na jih, či do měst) a drobnější a méně atraktivní ryby se konzumovaly doma. Každá ryba měla přirozeně svůj nevhodnější způsob přípravy, nejlépe odpovídající její velikosti, tučnosti, chuti a konzistenci. Ryby se jedly syrové (pouze nasolené), zapékaly se v pirozích, dusily se v malém množství vody \парёная\ či se vařily v polévkách \воёкца\. Tato pomořská ucha však představovala pouze rybu vařenou ve vodě – zelenina či koření v ní většinou chyběly.<sup>311</sup>

V severoruské kuchyni se používaly snad všechny způsoby konzervace ryb obvyklé na celém ruském území – tedy především solení a sušení, méně již uzení. Sušené ryby se často drtily na moučku a poté přisypávaly do polévek - podobně jako jinde mouka obilná.

Nejoblíbenější severoruský způsob konzervace (či úpravy) ryb – kvašení, však představuje v rámci ruské kuchyně zcela originální jev. Tento postup byl patrně převzat od domorodců, kteří jej používají od pradávna též u masa z ploutvonožců či ryb.<sup>312</sup> Vykuchané a očištěné ryby se vyskládaly do soudku, mírně prosolily a naočkovaly zákvasem obsahujícím bakterie mléčného kvašení. V průběhu kvasného procesu vzrůstala koncentrace kyseliny mléčné, jež ryby konzervovala a zároveň rozrušovala rybí tkáň a kůstky. Při mírném prokvašení se lehce změkklé a příjemně nakysle chutnající ryby zapékaly do kulebjaky či jiných pirohů. Postupující kvašení však rozrušovalo rybí tkáň natolik, že stačilo zatáhnout

<sup>310</sup> \шеток\, Osmerus spirinchus, jezerní či říční rybka dlouhá pouze 6 - 10 cm.

<sup>311</sup> БЕРНШТАМ, Т. А., *Русская народная культура поморья в XIX – XX в.*, Л. 1983, s. 69-70.

<sup>312</sup> Více viz PEŠEK, P., cit. d.

rybu za ocásek a maso z ní samo opadávalo. Opadané maso se pak mohlo zapékat, přidávat do kaší, či přikusovat k chlebu či čaji jako pohotová snídaně. Pokročilé kvašení proměnilo v konečné fázi rybí těla v rosolovitou kyselou tekutinu, která se pojídala jako originální a výživná studená rybí polévka. Pokud se tekutina přecedila, pila se místo kvasu, jenž na krajním severu nebyl tak dostupný jako v jižnějších oblastech.<sup>313</sup>

Revoluční čin Petra I., založení nového hlavního města u ústí Něvy, znamenal vytvoření alternativy tradičního severoruského stravování – stravování městského, totálně závislého na dovážených zdrojích.<sup>314</sup> Nedostatek potravin se projevil již během výstavby města. Západní návštěvníci, jež měli možnost seznámit se s životem nevolníků pracujících na stavbách, byli často zděšeni nuznou úrovní jejich stravování: „*Za svou práci nedostávají nic víc než pouhý chléb, který jim stačí ke spokojenosti. Rolníci a vojáci všeobecně jsou spokojeni, pokud mají chléb a česnek a občas trochu mouky, kterou si zavaří do vody.*“<sup>315</sup>

Výsledkem petrova experimentu byly dosti drahé potraviny a v důsledku toho strmá diferenciací stravy v závislosti na ekonomické situaci strávnicka. Ti nejchudší se sice stravovali městsky, ale velmi prostě – snídani zajišťovala pšeničná<sup>316</sup> žemle s čajem. Teplý oběd nebyl samozřejmostí - často jej představoval pouze solený sled' či dokonce jen slanečkový lák s chlebem nebo bramborami. Zatímco se poevropštělá šlechta postila jen několik dnů o Velkém postu, strava těch nejchudších byla postní prakticky celý rok. Lépe na tom byli zejména nevolníci a služebnictvo sloužící ve šlechtických domech, neboť jim zajišťovali stravu jejich páni, bohatě zásobovaní ze svých statků po celém Rusku.

Se vzrůstající kupní silou Petěrburgu zesiloval proud všemožných potravin a surovin, které tam podobně jako do Moskvy ze všech stran přicházely. Zatímco Moskva byla lépe zabezpečena potravinami přicházejícími z východu a jihu (čaj, rýže, atd.), Petěrburg byl lépe zásoben zbožím evropským. To se společně s kosmopolitním charakterem hlavního města plného zahraničních kupců, poselstev a podnikatelů odrazilo i na petěrburském stravování. V nejvyšších vrstvách se na přelomu 18. a 19. století stává prestižní zejména francouzská kuchyně, která je však silně rusifikována. Na oficiálních hostinách se podávaly často nejprve pokrmy inspirované francouzskými vzory a po nich jídla ruská. Domácí stravování však zůstávalo ponejvíce tradiční

<sup>313</sup> ЛИПИНСКАЯ, В. А., Пища (XII – XX века), in: *Русские*, отв. ред. В. А. АЛЕКСАНДРОВ, М. 1997, s. 378.

<sup>314</sup> Na rozdíl od částečně soběstačných tradičních měst.

<sup>315</sup> ЮЛЬ Ю., *Записки датского посланника при Петре Великом*, М. 1900, s. 55, citováno podle СЕМЕНОВА Л. Н., cit. d., s. 217.

<sup>316</sup> Pšeničná mouka se dovážela z jihu, severní regiony na zásobování hlavního města nestačily.

#### 4.4.3. Jihoruský region

Klimaticko-pedologické podmínky jsou na ruském jihu ze všech regionů nejpříznivější pro intenzivní zemědělství. Staletí výbojů ruských vojsk proti kočovným kmenům a tatarským chanátům na ruském jihu ( korunované úspěchem v 17. a 18. století) nebylo motivováno jen přístupem k Černému moři, ale též touhou ukořistit mnohoslibné pásy stepní černozemě, jež je pro tuto oblast charakteristická.

Na černozemích se výborně daří zejména pšenici, a tak nepřekvapí, že se jižní Rusko a Ukrajina staly záhy obilnicí celého impéria. V teplém klimatu navíc prospívají i náročnější druhy zeleniny a ovoce, významně obohacující místní jídelníček. Kromě zelenin pěstovaných v celém Rusku je pro tuto oblast charakteristická zejména červená a cukrová řepa, dýně a tykve, papriky, gogošary,<sup>317</sup> rajčata,<sup>318</sup> lilky a cukrové<sup>319</sup> a vodní<sup>320</sup> melouny. Jako zdroj sacharidů sloužila ze zahradních plodin zejména řepa a tykev,<sup>321</sup> jejichž využití bylo opravdu mnohostranné - zelenina obecně hrála na ruském jihu mnohem významnější roli než v jiných oblastech. Specifikem jihoruských hospodářství byl oproti jiným regionům též větší podíl ovcí, hlavní zdroj masa však představovala prasata a drůbež. Hovězí dobytek se choval především na mléko.

Mnohé kuchařské receptury jsou pod vlivem ukrajinských sousedů a jihoruská kuchyně tak představuje místy i jakýsi „přechod“ mezi kuchyní ruskou a ukrajinskou. Prostřednictvím jihoruské kuchyně se do Ruska rozšířil v částečně pozměněné podobě nekorunovaný král ukrajinských a jihoruských „polévek“<sup>322</sup> - boršč. Méně úspěšný byl prostší kuleš \кулеш\, který zůstal vlastní pouze regionům sousedícím s Ukrajinou. Ukrajinské provenience je též zvyk zahušťovat pochľobky, ale i jiné polévky zápražkou z mouky a tuku (používalo se buď sádlo či postní olej), či všeobecná obliba soleného vepřového hřbetního sádla. Neškvařené vepřové sádlo hraje totiž v ukrajinské a částečně i v jihoruské kuchyni mnohem podstatnější roli. Nejenže se konzumovalo solené jako chuťovka, ale též se udilo či škvařilo (výsledné škvarky se staly východiskem pro celou řadu jídel). Uplatnění však našlo sádlo též ve sladké moučné kuchyni.

<sup>317</sup> Druh soudečkovitých, masitých paprik, připomínající žlutozelená rajčata.

<sup>318</sup> V jihoruské oblasti se rajčata pěstovala již od poloviny 19. století, do jiných oblastí Ruska se však rozšířila až ve století 20.

<sup>319</sup> Cucumis melo L.

<sup>320</sup> Citrullus vulgaris Schrad.

<sup>321</sup> Cucurbita pepo Dec, Cucurbita maxima Dec.

<sup>322</sup> Vhodnější je ruský termín \жидкое блюдо\ - „tekuté jídlo“.



Náklonnost k neodmyslitelné součásti jídelního stolu, k „černému“ žitnému chlebu, si kolonisté přinesli z centrálních částí Ruska. Jeho neotřesitelná dominance trvala až do 19. století, kdy se začaly rozšiřovat osevy pšenice. Tehdy si lidé pomalu začali přivykat k žitno-pšeničnému a pšeničnému chlebu, který postupně žitný chléb téměř vytlačil.

Podobně zásadní roli jako chléb hrály v jihoruském stravování též další dva důležité zdroje sacharidů – tykev a řepa. V černozemním pásmu se zde pěstovaly ponejvíce dva základní druhy řepy – červená a bílá (cukrová). Červená řepa se jedla vařená jako samostatný chod nebo se z ní připravovala botviňja či již zmíněný boršč. Charakteristickou oblíbenou chutí dodala těmto polévkám zejména řepa kvašená, která byla považována za chutnější. Z obou druhů řepy se díky vysokému obsahu cukrů připravovaly kvasy různých druhů. Ještě rozmanitější využití měla tykev, kterou hospodyně nejen dusily a zapékaly v peci, ale též z ní připravovaly kaše a dokonce sladkosti.<sup>323</sup>

Černozemní step s velkým množstvím slunečných dní je velmi vhodná pro pěstování cukrových a vodních melounů, jež zde byly tak běžné, jako ve středním Rusku řepa či zelí. Kus chleba s vodním melounem (v létě a na podzim s čerstvým, v zimě a na jaře s kvašeným) byla velmi častá snídaně či svačina. Oba druhy se konzervovaly kromě kvašení též sušením<sup>324</sup> či odpařováním získané šťávy na hustý sirup.

Jižním regionům vděčí ruská kuchyně též za rozvoj pěstování olejnatých rostlin. Odedávna se používal v ruské kuchyni ve větším měřítku pouze konopný<sup>325</sup> a lněný olej. V jižnějších regionech se začal v malém zpracovávat na olej či olejové emulze také mák či semena tykví či hořčice, to však byla spíše záležitost místního významu. V polovině 19. století začali rolníci z okolí Tambova lisovat olej ze slunečnice, a ten si pro své výborné chuťové vlastnosti získal celoruskou oblibu. Jako spolurozhodující faktor se samozřejmě uplatnila schopnost slunečnice plodit v omezené míře i v severnějších oblastech Ruska.

Nadmíru úrodné jihoruské stepi začaly na konci 18. a na začátku 19. století produkovat (též díky mírným pokrokům v agronomii) takové množství obilí, které díky slabě rozvinuté dopravní síti jen těžko hledalo odbyt. Důsledkem byl obrovský rozmach lihovarnictví, jež se už natrvalo v jihoruském regionu zabydlelo a Rusku zajistilo v té době světový primát v produkci lihu. Díky klesajícím cenám vodky se požívání destilátů (často i nemírné) stalo masovou záležitostí neomezující se na majetné vrstvy, což je neblahý trend, devastující déle než 200 let ruský genofond.

<sup>323</sup> ЛИПИНСКАЯ, В. А., *Пища (XII – XX века)*, s. 376.

<sup>324</sup> Takto se z cukrových melounů vyráběly též oblíbené *cukáty* hojně používané ve sladkých jídlech typu *paschy* či *kuliče*.

<sup>325</sup> Konopí se pěstovalo výhradně v jižnějších oblastech.

#### 4.4.4. Sibiř

*„Význam, jaký mělo a má ovládnutí Sibiře pro Rusko, nebývá vždy správně pochopen. Toto území, téměř tak velké jako celá Evropa, je nejcennější imperiální kořistí, jaké se kdy kterákoli země dlouhodobě zmocnila. V tomto nehostinném kraji je největší přírodní bohatství na celé planetě. Bez Sibiře by Rusko bylo a zůstalo regionální mocností druhého řádu“.*<sup>326</sup>

Osídlivat se začala zpočátku především lesnatá a zčásti bažinatá severní Sibiř, kde byly podmínky k rostlinné výrobě velmi problematické. Kolonizátoři se proto začali orientovat na masitou a rybí potravu. Teprve v 18. století, když kolonizátoři prošli přes záposibiřské bažinaté oblasti k jihu, začíná skutečná kolonizace Sibiře.

Soběstačné zemědělství se však na Sibiři začalo rozvíjet teprve na přelomu 17. a 18. století - do té doby dostávaly kozácké oddíly, duchovní a jiní státní zaměstnanci část služného v mouce a kroupách, přivážených z evropského Ruska. Protože zásoby i první kolonizátoři pocházeli především ze severního Ruska a jižní Sibiř ještě nebyla pacifikována, dominantní plodinou se stalo žito, rostoucí v podzolové sibiřské půdě a plodící i v drsném kontinentálním podnebí. Žito spolu s ovsem a ječmenem představovalo až do ovládnutí jihosibiřských území základ tamější zemědělské produkce. Chléb se proto pekl na Sibiři převážně žitný, někdy s příměsí ječmene. Spolu se severskými hospodářskými zkušenostmi byly však na Sibiř importovány i tamní gastronomické návyky a schopnosti využít možností drsné, ale bohaté krajiny. K posledně jmenovanému vydatně napomáhaly i kontakty s domorodci, jež předávali novým sousedům své cenné zkušenosti.

Do konce 17. století byl nejdůležitějším zdrojem potravy lov. S rostoucím počtem obyvatelstva a vznikem osad na březích sibiřských veletoků vzrůstá význam rybolovu, který se stává na začátku 18. století jedním z nejvýznamnějších potravinářských odvětví Sibiře. Významné místo, které v jídelníčku Sibiřanů zaujímají ryby se projevuje ve vynalézavých způsobech jejich zpracování a konzervace. V různých částech Sibiře byly využívány všechny v Rusku tehdy rozšířené metody: vaření, pečení, smažení, sušení, pomalé sušení,<sup>327</sup> uzení, solení i kvašení. Kvašené ryby konzumovali Rusové na celém pobřeží Dálného východu a severní Sibiře. Tam, na nejzazším severu byla celková dominance ryb nejmarkantnější. Dá se bez nadsázky říci, že v jídelníčku nahrazovaly chléb.

Orientace na rybolov a nedostatek rostlinných zdrojů tuků byly též příčinou širokého využívání rybího tuku, jinde v Rusku nepoužívaného. Tuk z různých druhů ryb měl své

<sup>326</sup> Švankmajer, M. - Veber, V. - Sládek, Z. - Moulis, V., cit. d., s. 58.

<sup>327</sup> Rus \вяление\.

speciální využití. Tuk z línů se například používal na smažení pirohů. Chladné podnebí, náročné na energeticky vydatnou stravu, mělo vliv i na popularitu živočišných tuků obecně. V kuchyni se tak objevoval tuk velrybí, tulení (ačkoli výrazně voní rybinou), ale i medvědí a tuk jiných divokých a později i domácích zvířat.

Kontinentální klima dovovalo pěstování pouze odolných zahradních plodin – ředkve, zelí, křenu, jižněji i cibule a česneku. Tento skrovný sortiment byl však doplňován sběrem divokých rostlin, zejména cibulovin, jež se Rusové naučili sbírat od domorodého obyvatelstva. Touto činností se zabývaly zejména děti. V létě a s počínajícím podzimem vyrážely na výpravy na medvědí česnek, pálivou cibuli zimní \батун\,<sup>328</sup> česnek slizký \слизун\,<sup>329</sup> a lilii drobnolistou \сарана\.<sup>330</sup> Sklizené natě se nasolily do beček a zakvasily na zimu. V zimě se tato pikantní zelenina po ruském způsobu rozetřela na kaši, zalila kvasem a jedla s chlebem. Z drobných cibulek se připravovaly především nádivky do pirohů. Neméně důležitý byl sběr divokého bobulového ovoce, čímž se tradičně zabývaly zejména mladé dívky. Bobule rybízu, lesních jahod a ostružin se sušily a v zimě používaly jako nádivka do pirohů či jako přísada do kyselů. Obzvláště ceněné byly zejména plody střemchy. Rozdrcené sušené plody střemchy se v zimě rozpařily s trochou vody v peci, osladily a sloužily jako nádivka na tradiční odkryté sibiřské pirohy (koláčky) – šaňgy \шаньги\.

Nedostatek olejnatých bylin, z nichž rostla na Sibiři pouze divoká odrůda lnu – lnička \рыжик\,<sup>331</sup> kompenzovali osadníci sběrem limbových oříšků. Na podzim se vydaly do lesů skupiny mužů a palicemi setřásaly šišky. Z nich se ve vesnici vytloukala semena, která se podle potřeby louskala. Rozdrcenou kašičkou z oříšků se mastila fádni postní jídla. Pražené limbové oříšky se na Sibiři louskají dodnes, podobně jako v evropském Rusku semínka slunečnicová.<sup>332</sup>

Osídlování obrovských východních prostor pochopitelně přineslo kontakty s domorodým obyvatelstvem, které bylo převážně turkického původu.<sup>333</sup> Sibiřská kuchyně se touto cestou obohatila o nová jídla, prostá i sváteční, z nichž mnohá měla i svou ruskou, ale zapomenutou podobu. Příkladem budiž \бурду\ – osolená voda zahuštěná zátřepkou z mouky. Toto jídlo s novým názvem je v podstatě severoruská gušča, kterou dobře znali například

<sup>328</sup> \батун\ *Allium fistulosum* L.

<sup>329</sup> \слизун\ *Allium senescens*.

<sup>330</sup> \сарана\ *Lilium tenuifolium* Fisch.

<sup>331</sup> \рыжик\ *Camelina sativa* var. *linicola* Sch. et Sp.

<sup>332</sup> Oříšky chutnají podobně jako oříšky piniové (používané například v italské kuchyni na přípravu bazalkové omáčky pesto) – charakteristická je pro ně pryskyřičná příchut'.

<sup>333</sup> V prostředí jižní Sibíře.

obyvatelé Novgorodu.<sup>334</sup> Nejslavnějším sibiřským jídlem, které ruští Sibiřané převzali od původních obyvatel jsou však pelmeně, jež si postupně našly cestu i do tradičního kánonu ruské kuchyně.

Kolonisté, řídce rozestí mezi původními národy a odtrženi od zdrojů vlastních ruskému etniku, svůj jídelníček často přehodnotili velmi zásadně. Rusové se tak od domorodců naučili požívat syrové (či sušené) maso a vnitřnosti z teplokrevných zvířat,<sup>335</sup> například z maralů, což nemělo nikde jinde obdoby. Kolonisté na Kamčatce zase běžně konzumovali dušené směsi masa, ryb, jiker a místních trav či syrové ryby rozetřené s divokými bobulemi \инчушка\.<sup>336</sup> Podmínky diametrálně odlišné od evropského východiska zapříčinily, že z původního jídla zbyl často jen název. Například jídlo \ветчина\ již původní šunku<sup>337</sup> v ničem nepřipomínalo – jednalo se o jelito plněné krví a cibulkami divoké lilie sarany.<sup>338</sup>

S ovládnutím jižní Sibíře se situace částečně proměnila, zemědělství dostalo nový impuls, na jižních polích se dařilo i choulostivějším plodinám (zejména pšenici, z níž se mlela sváteční mouka), především se však mohutně rozvíjela živočišná výroba, neboť nově nabytá území byla plná vynikajících pastvin, na kterých se výborně dařilo hovězímu skotu. Tam, kde přírodní podmínky chov dobytka nedovolovaly – tedy na severu a hornatém jihu (Altaj, Sajany) uplatňovali Rusové zkušenosti s chovem sobů a maralů získané od původních obyvatel. Jihosibiřská a středosibiřská hospodářství brzy produkovala veliké množství mléka, a proto se velmi zlepšila i dostupnost ceněných mléčných výrobků. I přesto, že sibiřské mlékárny, vznikající na Sibíři během 19. století, vyráběly díky moderním technologiím máslo, jež se nekazilo tak jako máslo domácí, vesničané dávali přednost svému máslu přepuštěnému. Většina produkce mlékáren tak putovala do evropského Ruska. Ani tato nadprodukce mléka nepřiměla obyvatelstvo, aby se zabývalo výrobou koncentrovaných mléčných výrobků – sýrů. Věrní ruským tradicím tak vyráběli Sibiřané pouze tvaroh. Ten však zpracovávali nápaditě – vyráběli z něj syrové placky, které se v zimě mrazily a byly pak kdykoli k dispozici; na Altaji byl oblíbený zase tvaroh uzený či sušený.

V chladné Sibíři byly vždy obzvláště ceněné zejména teplé nápoje. Ačkoliv čaj vešel do používání na Sibíři mnohem dříve než v evropském Rusku, nevydobył si zde mezi horkými nápoji natolik dominantní postavení. Sibiřané připravovali a dodnes připravují i

<sup>334</sup> Ti byli pro svou zálibu v těchto pokrmech přezdívaní guščejeđy.

<sup>335</sup> Sýrové ryby, resp. nasolené se na Rusi požívaly odedávna a konzumují se dodnes.

<sup>336</sup> *Этнография русского крестьянства Сибири (XVII – середина XIX в.)*, отв. ред. В. А. АЛЕКСАНДРОВ, М. 1981, s. 199.

<sup>337</sup> Rus. \ветчина\ - šunka, uzené obecně.

<sup>338</sup> ЛИПИНСКАЯ, В. А, *Пища (XII – XX века)*, s. 381

odvary z jiných, většinou divokých rostlin. Oblíbená byla dobromysl,<sup>339</sup> máta, meduňka, ale zejména badan,<sup>340</sup> jehož tonizující účinky jsou na jižní Sibiři odedávna oceňovány. Na východní Sibiři se čaj připravoval i jako sytící jídlo. Do odvaru připraveného z laciného lisovaného čaje se zavářelo mléko, sůl a mouka opražená na tuku (často rybím). Variant tohoto oblíbeného jídla \затуран\ bylo na celé Sibiři bezpočet.<sup>341</sup>

Stravování na jižní Sibiři se ruským tradicím přiblížilo daleko více. Přispívaly k tomu i nové vlny kolonistů zejména z přelidněného středního Ruska. Základní rozdíl spočíval především v mnohem větší roli masa současně s menší rolí zeleniny. Díky relativnímu dostatku a tomu, že Sibiř představovala jakýsi „tavící kotel“, existovala tu vedle sebe jídla severoruská \курник\ i jihoruská \вареники\, spíše městská \вафли\ i venkovská \блины, каравай\.

#### 4.5. Denní a obřadní stolování ☉

Konzumace potravy je ve všech kulturách spojena s jistými pravidly a etiketou, a to i tehdy, pokud se nejedná o stravování prvoplánově rituální.

Stolování je v jistém slova smyslu středobod celé jídelní kultury, ve kterém se nejnepříměji vyjevují všechny její složky. Při stolování jako ritualizovaném způsobu přijímání potravy se naplňuje většina kulturních funkcí stravy. Společné přijímání či nepřijímání potravy vyjadřuje snad ve všech kulturách úroveň vzájemného přijetí, blízkosti či odcizení.

Obřadní stolování ve spojení se sváteční stravou je neodmyslitelný prvek jakéhokoliv svátku či jiného významného dne (např. smuteční hostina) – kdy představuje tento rituál i jistou komplementaritu mezi spolustolovníky, ale i mezi lidmi a nebožtíky i mezi lidmi a Bohem (bohy). Při stolování se realizuje i prestižní či symbolická funkce stravy. Posledně jmenovanou funkci plní jídlo i při nejčastějším, každodenním lidovém stolování, vždy představujícím svého druhu vytržení z běžného života.

Jako i o jiných běžných lidských záležitostech, i o průběhu dne a denních jídlech se psalo v ruských literárních památkách většinou jen jaksi mimoděk. Nejstarší informace o denních jídlech se týkají pochopitelně zámožných vrstev obyvatelstva. Pokud pomineme zmínku v ruském eposu z 12. století *Slovo o pluku Igorově*,<sup>342</sup> první přesnější informace tohoto druhu nacházíme až v církevní instrukci z 16. století, jež hovoří o tom, že před obědem

<sup>339</sup> Rus. \душица\.

<sup>340</sup> Badan sibiřský (*Saxifraga crassifolia*)

<sup>341</sup> *Этнография русского крестьянства Сибири (XVII – середина XIX в.)*, s. 192.

<sup>342</sup> Datace jeho vzniku je z pohledu mnoha badatelů (zejména neruských) sporná.

a večeri je třeba se pomodlit, kdežto před snídaní a svačinou \полдник\ <sup>343</sup> ne.<sup>344</sup> Instrukce tedy připomíná rozdíl, který byl mezi více ritualizovanými formami stolování - obědem a večerí a stolováním neformálním, které se mohlo odbyt jen tak mimochodem.

Začátek dne byl u všech vrstev obyvatelstva věnován nejprve Bohu a církvi. „*Probouzející se Rus hned hledal očima svatý obraz, aby se mohl pokřížovat a pohlédnout na něj.*“<sup>345</sup> Carská i chudá rodina poté začala den modlitbou, teprve pak následovala krátká snídaně a zaměstnání. Obědvalo se přibližně v poledne. Doba večere závisela většinou na délce dne, která se podle ročních období proměňovala.

Všední strava šlechtických vrstev nebyla nijak rozmanitá, postní stůl, který ve své přísné podobě stíral rozdíly mezi společenskými vrstvami, byl velmi prostý – většinou se podával kvas, chléb nebo kaše a cibule. Nepostní stůl byl o poznání bohatší, hojnost však zavládla pouze o svátcích. Podle svědectví zahraničních návštěvníků se za cara Alexeje Michajloviče podával na běžném carském obědě žitný chléb, trocha vína a ovesná braga ochucená skořicí.<sup>346</sup> S touto skromností až asketismem ostře kontrastovaly hostiny při významných státních příležitostech, audiencích či svátcích, jež na zahraniční hosty silně zapůsobily. Anglický cestovatel Richard Chancellor, který se v roce 1553 účastnil hostiny u cara Ivana IV. Vasiljeviče, ve svých zápiscích celý rituál podrobně popisuje: „*Stůl byl prostřen ubrusem. Na jeho konci seděl maršál, jenž držel v ruce nevelké bílé žezlo. Na stolech bylo rozestavěno zlaté nádoby. Na druhé straně sálu stál podstavec s nádobím. Od něho jsem prošel do jídelny, kde seděl sám veliký kníže... Vedle něj neseděl nikdo, všichni od něj byli vzdáleni... Ještě pře tím, než se podávalo jídlo, poslal veliký kníže každému pořádný krajíc chleba. Ten, kdo roznášel chléb přitom oslovil každého pohoštěného jménem a řekl: „Ivan Vasiljevič, car Ruska a veliký kníže moskevský tě obdařuje \жаныем\ chlebem“. Přitom musel dotýčný vstát a stát dokud byla tato slova pronášena. Nakonec podal chléb maršálovi. Ten ho před velikým knížetem pokorně jedl a poté odešel. V tu chvíli začali nosit carské pohoštění – labuť \лебеди\, porcované na kousky; každá labuť na zvláštním podnosu“.<sup>347</sup>*

Bojarské hostiny se předháněly v množství pokrmů – v průběhu hodování jich přinášelo služebnictvo i několik desítek. Na carském dvoře jich bylo při mimořádných událostech i více než 150. Hostiny byly vždy prestižní událostí, a tak byl kladen velký důraz

<sup>343</sup> Rus. \полдник\ - české slovo svačina je překlad nepřesný, vycházející jen z denního pořadí jídla.

<sup>344</sup> *Дубенский сборник правил и поучений XVI. в.*, in: СРЕЗНЕВСКИЙ И. И., Материалы для словаря древнерусского языка, т. I., s. 903, citováno podle РАБИНОВИЧ М. Г., Очерки этнографии русского феодального города (Горожане, их общественный и домашний быт), М. 1978.

<sup>345</sup> КОСТОМАРОВ, Н. И., cit. d., s. 124.

<sup>346</sup> ЛИПИНСКАЯ, В. А., *Пища (XII – XX века)*, s. 369. Car Alexej Michajlovič byl však známý svým asketismem vuplývajícím z jeho hluboké zbožnosti.

<sup>347</sup> *Путешествие Ричарда Ченслера (1553 – 1554гг.)*.

na okázalost, často na úkor kvality. Vybíraly se proto co největší husy, labutě či jeseteři. Některé exempláře byly natolik veliké, že je přinášelo i několik mužů. Velký důraz byl kladen též na estetickou úroveň hostiny, z pokrmů se modelovaly paláce a fantastická zvířata gigantických rozměrů. Takovéto hostiny se pochopitelně neodbyly během hodiny, hodokvas trval i půl dne, často od dvou hodin odpoledne až do desáté hodiny večerní. Při hostině se podávalo postupně až deset chodů, každý v mnoha variantách. Například pečeně představovaly pečené tetřívky, kachny, labutě, vepřové, zaječí aj. Obdobně též v případě pirohů, studených ryb či blinů.

Vodka, která od 16. století v Rusku zdomácněla, napomáhá v menších dávkách trávení a této její vlastnosti bylo na všech významných hostinách hojně využíváno, jak zaznamenal anglický obchodník Gilles Fletcher: „*Když sedají za stůl, obvykle vypijí čarku<sup>348</sup> nebo nevelkou číšku vodky (nazývané vínem). Potom až do konce stolování nic nepijí. Pak se však napijí dosyta a všichni společně, líbajíce jeden druhého při každém doušku, takže odpoledne s nimi není vůbec žádná řeč.*“<sup>349</sup> Pokud byl městský či kupecký oběd slavnostní, nebo pokud při něm byla konzumována vodka, stolovníci se po jídle odebrali k odpočinku, který trval často několik hodin.

Německý diplomat Ch. F. Weber, který byl plnil své poslání za vlády Petra I. v novém sídelním městě, měl možnost zúčastnit se hostin ve šlechtických domech. Překvapen byl zejména pořadím jídelních chodů. „*Rusové podávají na stoly nejprve studené pokrmy: šunku, salámy, studěň, a různá masa připravená s olivovým olejem, cibulí a česnekem. Všechna tato jídla zůstávají na stole hodinu i déle a mezitím se nosí polévky, pečeně a jiná teplá jídla; jako třetí chod se podávají bonbóny.*“<sup>350</sup>

Působení západoevropských vzorů ve druhé polovině 18. století stolovacích zvyklostí majetných vrstev postupně měnilo. Šlechta, zejména městská, posunula tradiční dobu denních jídel na pozdější hodiny. Snídalo se po probuzení, což však bývalo někdy i odpoledne. Západoevropské a zejména francouzské vzory byly předlohou pro rozličné typy hostin a organizace stolování – od studeného bufetu až po svačiny se šampaňským. Oběd často přecházel v hostinu s pitím, která končila až navečer odjezdem na ples či do divadla. Po návratu z plesu, tedy většinou nad ránem, se ještě jezdilo do restaurací na pozdní večeře. Takovéto možnosti měla však pouze nejvyšší společenská vrstva, venkovská šlechta většinou respektovala ruské stolovací tradice.

<sup>348</sup> \чарка\ - stará ruská dutá míra rovnající se 1/100 vědra (12,29 Ltr.), tedy přibližně 1,2 dl.

<sup>349</sup> ФЛЕТЧЕР, Д., cit. d., s. 173.

<sup>350</sup> БЕБЕР, Х. Ф., *Записки Вебера о Петре Великом и его преобразованиях*, Русский архив 1872, citováno podle СЕМЕНОВА, Л. Н., cit. d., Л. 1982, s. 256.

Harmonogram denních činností byl u lidu, pracujícího většinou bez umělého osvětlení, závislý na přirozeném denním světle. Brzy ráno (ještě před rozbřeskem) bylo pro hospodáře a hospodyně nejdůležitější vypravit dobytek na pastvu. Na roztápění pece a přípravu jídla nebyl většinou čas. Mezi lidem navíc panovala představa, že jídlo si musí člověk nejdříve zasloužit. Snídaně se proto většinou odbyla polévkou zbylou od večeře, která zůstala v teplé peci, nebo jen kusem chleba s cibulí a trochou kvasu na zapití či obilninovou kaší. Snídaně měla jediný účel – posilnit bez zbytečné ztráty času. Všechny totiž čekal den, který bylo potřeba efektivně využít. To platilo pro rolníky pracující na polích i pro obyvatele měst (která si ostatně až do 19. století, i díky příchodu obyvatelstva z venkova, zachovávala částečně selský charakter).<sup>351</sup> Snídalo se tedy většinou mezi čtvrtou a šestou hodinou. V zimě však nebyl důvod si nepřispat a nepočkat, až hospodyně upeče před vsazením chlebů drobné pečivo z chlebového těsta, či pirožky plněné kaší, zelím či houbami. Snídaně se proto posunula o jednu až dvě hodiny.

V poledne se všechna činnost zastavila a všichni usedali k obědu. Oběd měl v ruské minulosti vždy mimořádné postavení, samotná konzumace jídel byla jen jedním z mnoha jeho významů a aspektů. Obřadní charakter mu přidávala propracovaná a kodifikovaná pravidla, týkající se všech detailů při stolování, kde nebylo žádné místo pro improvizaci. Podle slov starých vesničanů: „*Stolování řídí Bůh*“.<sup>352</sup> Před obědem si všichni umyli ruce; neumyté ruce byly považovány za velké provinění a neúctu k jídlu – božímu daru. Na začátku oběda odříkala hlava rodiny krátkou modlitbu (a všichni přítomní se potichu pomodlili s ní) a posadila se na své místo v čestném rohu<sup>353</sup> místnosti pod svatými obrazy. Poté se posadili i ostatní mužští členové rodiny – po pravé ruce nejstarší syn, po levé ruce druhorozený. Vedle prvorozeného seděl třetí syn a naproti němu seděl někdy již hospodářův prvorozený vnuk. Rodinná hierarchie (a z ní vyplývající práva a povinnosti) byla všem samozřejmě jasná a přísně dodržovaná. Ženy v patriarchálních rodinách většinou nejedly zároveň s muži, neboť jejich povinností bylo podávat na stůl a obsluhovat muže. Proto jedly až později, když sklidily ze stolu a muži odešli. Někdy však hospodyně přesto jedla dohromady s ostatními – tehdy jedla na kraji stolu nebo jen vestoje mezi jednotlivými chody, které přinášela od pece.

Na stole, u bohatších s ubrusem, nesměl nikdy chybět chléb a slánka se solí (u bohatších i ocet a pepř). Tyto dvě potraviny, které se jako jediné na stole nechávaly po celý den, představovaly dva nejsakrálnější a nejuctívanější ruské jídelní symboly. Při manipulaci s nimi se dbalo na množství pravidel, vykládaných pomocí náboženských přirovnání (sůl se

<sup>351</sup> РАБИНОВИЧ, М. Г., cit. d., s. 53– 67.

<sup>352</sup> БАЙБУРИН, А. К. - ТОПОРКОВ, А. Л., cit. d., s. 145.

<sup>353</sup> Rus. \передний угол\ . Více viz kap. 2.3.1.



nesměla nabírat prsty, ani v ní namáčet chléb, neboť to činil Jidáš Iškariotský<sup>354</sup>). Hospodář udělal nad pecnem znamení kříže a obřadně ukrajoval krajíce, které podával jednotlivým členům rodiny.<sup>355</sup> Stolovníci však znamením kříže přezehnali i sebe, neboť během stolování byly aktivní i nečisté síly – teprve znamením kříže se stalo jídlo a jeho konzumace bezpečné. Podávaly se většinou řídké polévky a po nich kaše či jiný sytý pokrm. Tekutá a polotekutá jídla se většinou jedla ze společné mísy dřevěnými lžicemi<sup>356</sup>, ostatní častěji rukama, neboť vše se podávalo již nakrájené. Důležité přitom bylo přizpůsobit se v jídelním tempu hierarchicky vyšším. Za velkou nezdvořilost se považovalo jíst ze společné mísy příliš rychle. Pokud bylo součástí jídla maso, nikdo se ho nedotkl, pokud k tomu hospodář nevyzval. Všichni si byli vědomi nesamozřejmosti toho, že je na stole jídlo, a proto se snažili jíst pomalu a nerušit vážnost a význam chvíle. Pokud někdo pochválil kvalitu jídla, pochválil Boha, nikoliv hospodyně, neboť jídlo je především dar Boží - hanět jídlo se proto považovalo za těžký hřích, který přivolává na všechny spolustolovníky bídu a Boží hněv.

V období vysilující práce, tedy v létě a na začátku podzimu, se mezi třemi obvyklými denními jídly ještě svačilo, aby fyzické síly zemědělcům umožňovaly práci včas dokončit. Jídlo mezi snídaní a obědem se nazývalo \полдник\ a mezi obědem a večeří \ужин\. Večeře se většinou nevařila, rodina vystačila se zbytky od oběda nebo se studenou stravou.

Hluboké sociální přeměny, které přineslo 20. století se odrazily i v ruském stolování. Pokračující urbanizace, odliv pracovních sil ze zemědělství a změna společenské funkce žen posílila význam společného stravování v závodních jídelnách, školách a školkách, kde obědvá většina obyvatelstva. Vzhledem ke státním či podnikovým dotacím plynoucím do těchto zařízení byla cena stravného relativně nízká a stimulovala proto její větší využití.<sup>357</sup> Napomáhalo tomu i lepší zásobování nedostatkovými potravinami a výběrem, odpovídajícím často ruskému svátečnímu stolu.<sup>358</sup> Vzhledem k tomu, že ubylo zaměstnání fyzicky vyčerpávajících (v minulosti vlastních zejména venkovu), počet pravidelných denních jídel se zmenšil na tři. Snídaně a hlavně večeře tak zůstávají dosud místem, kde se sejde celá rodina.

<sup>354</sup> Nový zákon: Mat. XXVI, 23; Mar. XIV, 20. Viz БАЙБУРИН А. К., ТОПОРКОВ А. Л., cit. d., s. 143.

<sup>355</sup> I zcela prostý oběd se tak stává obřadem plným symboličností, kdy si všichni opět uvědomí, komu vděčí za chléb (jídlo) – Bohu a hospodáři.

<sup>356</sup> Společný talíř či mísa přitom nebyl znak nouze o nádobí či primitivismu, nýbrž symbolickým vyjádřením jednoty rodiny a rovnosti (před Bohem) jejích členů.

<sup>357</sup> ЛИПИНСКАЯ, В. А., *Пища* (XII – XX века), s. 395.

<sup>358</sup> Společné stravování mělo však díky novým recepturám, pocházejícím i od jiných sovětských národů (zejména kavkazských) spíše internacionální než ruský charakter a měnilo tak i návyky svých strávníků. Docházelo tak k nivelizaci nejen v ruském ale i v sovětském měřítku.

#### 4.6. Hlad a hladomor ☉

Hlad je pro člověka jakožto vyšší biologický organismus stavem přirozeným, přirozenějším než pocit nasycenosti. Tento základní pocit, důležitý pro normální fungování živočicha plní mnohostrannou funkci. Relativní metabolická rovnováha normálního lidského organismu je udržována střídáním pocitu nasycenosti a hladu. Tato rovnováha, jež je dnes ve vyspělém světě vychýlena směrem k permanentní nasycenosti a přesycenosti, byla v minulosti narušována opačnou tendencí, tedy nefyziologickým hladověním způsobeným především nedostatkem potravy, vedoucím často k poškození organismu a ke smrti.

Hladomor jako masový fenomén se objevuje však až se vznikem zemědělsko-pěstebního způsobu obživy a s tím související organizované společnosti, jako negativní výslednice její vnitřní provázanosti a zranitelnosti. Konkrétní příčiny neúrody způsobující hladomor byly v historii Ruska v každém vegetačním pásmu jiné, ty nejčastější však můžeme souhrnně označit za faktory živelné a meteorologické. Ve stepích a lesostepích pod Kyjevem a na jihu Rusi se jednalo především o katastrofální sucha, či nálety sarančat, která podle autora *Nestorovy kroniky* v letech 1094 a 1095 zpusťovala Kyjevskou Rus<sup>359</sup>. V bažinatých oblastech severního Ruska to byly častěji živelné pohromy typu záplav či dlouhá zima. Novgorodské letopisy popisují živelné pohromy, které v letech 1125 –1128 postihly Novgorod a přivedly ho k hladomoru. V roce 1125 přišla nejprve bouře s krupobitím, v roce 1127 pak podle slov letopisce: „...ve Volchovu byla veliká voda a sníh ležel až do Jakovlevova dne<sup>360</sup> ...a na podzim zahubil mráz všechno obilí<sup>361</sup> a ozim a nastoupil hlad...“<sup>362</sup> Tragédie kulminovala v roce 1128, kdy se naplno projevíly následky neúrodných let – několiknásobně podražil chléb, lidé jedli lipové listí, březovou kůru, mech a slámu, utíkali před hladem do cizích zemí a prodávali své děti.

Měřítka a intenzita hladomoru byly vždy výslednicí působení několika společenských, kulturních a hospodářských faktorů, jež se v nejhorších případech navzájem umocňovaly:

---

<sup>359</sup> „... V se že léto pridoše pruzi na Rusьskuju zemlju ... i pojedoša vsjaku travu i mnoga žita i ne bě sego slyšano v dnechъ pervychъ v zemli Rusьstě, jaže viděsta oči naši za grěchy naša...“, „... V témže roce přišly kobytky na Ruskou zem ... a sežraly všechnu trávu a mnoho obilí a nebylo o něčem takovém slyšeno od prvních dnů na zemi Ruské, co viděli naše oči za naše hřichy...“ – *Повесть временных лет по Лаврентьевскому списку*, in: *Полное собрание русских летописей*, М. 2001, s. 226. Úryvek přeložil M. Téra.

<sup>360</sup> 13. květen.

<sup>361</sup> \върьшь\ - ve slovníku staré ruštiny (Словарь русского языка XI - XVII вв., М. 1975- ) je toto slovo přeloženo jako jařina (tj. obilí vysévané na jaře, které nepotřebuje projít stadiem tzv. jarovizace na rozdíl od ozimu). Je proto absurdní myšlenka, že by obyvatelé Novgorodu vysévali jařinu na podzim – to by se patrně dočkali hladomoru i bez mrazů.

<sup>362</sup> ПСРЛ, т. 1, вып. 1, Л., 1926, s.144, citováno podle В. А. МАЛЬМ, cit. d., s. 118.

1. Meteorologické podmínky negativně ovlivňující úrodu – v Rusku především sucho, tento faktor ještě zesiluje závislost na dominantních plodinách – v Rusku především na obilninách, majících podobné nároky.
2. Stupeň organizovanosti a tím větší zranitelnosti společnosti – míra urbanizace a závislosti na primárním sektoru.
3. Katastrofické události způsobené lidmi - válečné konflikty, občanské války, jež vždy zesilují intenzitu hladomoru (často však působí i jako hlavní příčina – 20. léta 20. století, blokáda Leningradu aj.)
4. Schopnosti a ochota úřadů nazrávajících situaci řešit.

Lokální hladomory postihovaly Rusko odedávna. Se vznikem organizované a centralizované společnosti zaměřené především na produkci obilovin a se zvyšováním hustoty obyvatelstva především v centrálních guberniích, se však objevují častěji. Souběh tragických událostí vytvářel v Rusku často výbušnou směs – neúroda a hlad vyvolávaly nepokoje, rozvrácený venkov se tím stával ještě zranitelnější a hladovější a s ním i města, která venkov živil.

Zmatek, doprovázející boje o carský trůn po smrti cara Ivana IV. Vasiljeviče,<sup>363</sup> ještě zesílil následky hladomoru, jenž na Rusko udeřil na začátku 17. století: *„Rusko postihlo v roce 1600 a v následujících letech sucho a mrazy, které nikdo nepamatoval. Ceny obilí stouply na desetinásobek. Otevření carských sýpek a rozdávání obilí hladovějícím jen na krátký čas oddálilo katastrofu, která vrcholila v letech 1601 - 1603 strašným hladomorem, při němž prchali lidé z venkova do měst, kde však stejně nacházeli neodvratnou smrt. Jen v Moskvě tehdy pohřbili 120 000 obětí hladu. Na konci léta 1603 se Moskva ocitla v obklíčení band, které loupily zásoby, vezené do hlavního města. Carské vojsko tyto hordy porazilo a jejich vůdce Chlopok byl oběšen v Moskvě, ale toto loupení vyvolané především zoufalstvím hladovějících mužiků, bylo znamením hluboké krize, která brzy měla přerůst ve všeobecný rozvrat, jemuž Boris Godunov již nedokázal čelit“*.<sup>364</sup>

S rozvojem hospodářství a společnosti v druhé polovině 17. století výrazně přibýlo i hladomorů, většinou však lokálních, přicházejících v intervalech 10 – 20 let. Těžkou ránu ruskému venkovu však zasadila vláda Petra I. Odvody proviantu a mladých vesničanů do armády, válčící téměř po celou dobu Petrova vládnutí, vrhly venkov o sto let nazpět. Situace na ruském venkově se stávala neudržitelnou a v druhé polovině 18. století propukala na mnoha místech Ruska rolnická povstání. Krvavé roky byly opět doprovázeny neúrodami,

<sup>363</sup> Smuta \смутное время, смута\.

<sup>364</sup> ŠVANKMAJER, M. - VEBER, V. - SLÁDEK, Z. - MOULIS, V., cit. d., s. 61

kteří znovu vyvolala katastrofální sucha let 1767, 1772, 1778 a 1787 spojená s epidemiemi moru a neštovic. Vláda se snažila následkům neúrody čelit pomocí státních skladů obilí a půjčováním osiva (samozřejmě jen těm nejposlušnějším), ale hladomorům stejně nezabránila.

Zmírnění výhradní orientace na obilninařství, které přinesl rozvoj zelinářství a hlavně pěstování brambor na přelomu 18. a 19. století následky neúrod zmírnilo. Zároveň však ve středoruském a jihoruském regionu (hlavní obilnářská oblast) výrazně stoupá hustota obyvatelstva, což pozitivní účinky restrukturalizace zemědělství oslabuje. Nejtragičtější následky měl proto hladomor ve městech a v ryze zemědělských a hustě zalidněných oblastech – v Povolží a v jižním Rusku. Na ruském severu měl díky tradičně extenzivnějšímu způsobu obživy mírnější následky a na Sibíři, protkané zarybněnými řekami a s řídko rozestým obyvatelstvem byly hladomory povětce lokálního charakteru.

Při hladomoru, způsobeném selháním zemědělského způsobu obživy, nastupoval obrat k přirozeným přírodním zdrojům. Dobytek, jenž byl závčas vyporážen, byl sněden či prodán (protože však enormně stouply ceny obilí, kompenzace to byla nedostatečná), ostatní uhynul hlady. Masovým se stalo sběračství, rybolov, a tam, kde to přírodní podmínky a beztrčnost dovozovaly (tedy především v severních lesnatých oblastech a na Sibíři), i lov zvěře.

Nejrozšířenější kompenzační nedostatek zemědělských produktů byl sběr divokých rostlin vhodných ke konzumaci. Jejich znalost byla mezi lidem, pro něž byl hladomor přirozenou součástí existence, všeobecně rozšířena a tradována. Ruské etnikum obývalo v posledních třech stoletích druhého tisíciletí však již velmi rozsáhlá území s různorodou vegetací, a proto se sběr region od regionu často podstatně lišil. Jedly se takřka všechny rostliny a kořinky, které nebyly hořké a nebyly tvořeny příliš hrubým rostlinným pletivem. Upřednostňovaly se však rostliny a suroviny s prokázanou biologickou hodnotou: kopřivy, lebeda, oddenky pýru, semínka plevelů, jetelové hlavičky, otruby, plevy aj. Zintenzivnil se samozřejmě i sběr lesních plodů – jahod, malin, hub, ale i žaludů, bukvic a bobulí, jež byly pro nepříjemnou chuť obyčejně v neoblíbené. Protože však nebyl těchto surovin nikdy dostatek, jedly se i rostliny a suroviny, které fungovaly v trávicím traktu pouze jako balast, pro navození pocitu plnosti. Úředníci ze Smolenské gubernie v roce 1733 dokládají: „...*lid velice hladoví, obilí mají jen v některých dvorech a i tam pomálu a rolníci, aby se uživilí, suší větvičky z dubu, jilmu a lípy a seno a mech a slámu a z toho pak pečou chléb...*“<sup>365</sup> Pokud ještě zbyla nějaká mouka či otruby, nebo alespoň pohankové slupky (tedy tradiční strava dobytka), míchaly se s usušenou a nadrcenou kůrou či pilinami a ze vzniklé směsi se pekly

<sup>365</sup> БЕЗОБРАЗОВ, П., *Неурожаи прошлого века*, Русское обозрение 1892, т. 1, февраль, с. 707, citováno podle СЕМЕНОВА, Л. Н., cit. d., s. 238.

placky. Piliny však musely být velmi jemné a z vybraných stromů (nejvhodnější a nejchutnější byla bříza), protože jinak hrozily zdravotní komplikace a nezvratné poškození trávicího ústrojí, které zhusta končilo i smrtí.

Pro obyvatelstvo Altajského kraje byly obzvláště těžké následky neúrod prvních desetiletí 19. a 20. století, které se opakovaly několik let po sobě. Kancelář Kolyvano-Voskresenských závodů informovala, že „obyvatelé jedí zvláštní hlínu smíchanou s moukou, což je jejich jediná strava“.<sup>366</sup> Kolonisté na Altaji však většinou přestáli hladové roky lépe než obyvatelé tradičních zemědělských regionů, neboť využívali zkušeností původního lovecko-sběračského obyvatelstva i v úrodných letech a nevyvinula se u nich naprostá závislost na zemědělských plodinách. Při nedostatku žita a ječmene, z nichž se na Altaji pekl chléb, sbírali především divokou pohanku \кандык\, jejíž semena mleli a pekli z ní placky a chléb. Mimo to používali divoký len \рыжик\, suchou a roztlučenou lebedu apod.<sup>367</sup>

Extrémní situace mají však za následek i extrémní chování, proto došlo během hladomorů výjimečně i na konzumaci lidského masa. Nutno však zdůraznit že vztaženo k měřítkům a intenzitě hladomorů se jednalo vždy o jev okrajový a výjimečný, omezující se především na konzumenty, jimž utrpení zatemnilo mozek, či jinak psychicky narušené osoby. Za obět' padli především ti nejbezbrannější, tedy například osiřelé děti, jejichž maso bylo však na rozdíl od dospělých jedinců křehké a šťavnaté. Lidské maso se upravovalo tradičními způsoby jako maso vepřové či hovězí, tedy především vařením a pečením.

Hladomor znamenal vykojení z tradičního plynutí církevního a zemědělského roku, v němž hrála strava velmi důležitou symbolickou a posvátnou roli. Úkolem náhražkové stravy bylo pouze udržet člověka při životě. Měnilo se tedy i stolování, protože jíst jako obvykle 3 - 5krát za den bylo neúnosné...

Poslední velké hladomory postihly carské Rusko v letech 1891-1892 a během hospodářské krize v roce 1901. Následky opakované neúrody bylo postiženo opět zejména přelidněné střední Rusko, kde propukaly navíc i epidemie, kosící oslabené rolníky po tisících. Situaci se nicméně podařilo za vydatné pomoci mecenášů a organizátorů z řad inteligence a šlechty zvládnout - na vzniku a provozu bezplatných jídelen ve Rjazaňské gubernii se podílel i spisovatel L. N. Tolstoj.

Bylo stále více zřejmé, že východisko z krize a problémů venkova nabízí pouze agrární reforma. Tvrdý, ale iniciativní a vzdělaný ministerský předseda P. A. Stolypin zahájil mohutný program vnitřní migrace. Jen v roce 1908 přesídlil na Sibiř, kde bylo stále půdy

<sup>366</sup> ЛИПИНСКАЯ, В. А., Старожилы и переселенцы (Русские на Алтае XVIII – начало XX. века), s. 143.

<sup>367</sup> Тамtéž, str. 144.

dostatek, 650 tisíc rodin a zahájil první reformní kroky vedoucí k reorganizaci zemědělského práva. První úspěchy se dostavily během dvou let. Na začátku druhého desetiletí zaznamenávaly všechny oblasti ruského hospodářství vzestup a zdálo se, že masivní hlad a hladomor je v Rusku jednou provždy zažehnán.

Za pouhých sedm let se však Rusko ocitlo na prahu události zásadního významu - bolševické revoluce. Říjnové události roku 1917 zahájily patrně nejhladovější třicetiletí ruských dějin. Občanská válka, odehrávající se z velké části na venkově, uvrhla do hladu miliony lidí. To nejhorší však mělo teprve přijít s násilnou kolektivizací venkova. „Rozkulačování“, probíhající do počátku třicátých let, rozvrátilo po staletí vznikající organismus ruského venkova, který byl navíc devastován rekviziční politikou a neustálými trestnými výpravami. Nesmyslná organizace zemědělské práce pravidelně způsobovala, že obilí nebylo zavčas sklizeno, a proto zapadlo sněhem. Hladem zoufalí lidé, kteří jej na konci zimy<sup>368</sup> vyhrabávali a konzumovali, často hromadně mřeli na selhání jater, neboť obilí ležící přes zimu pod sněhem je ideálním prostředím pro růst toxických plísní.<sup>369</sup>

Když připravilo sucho v roce 1932 Ukrajinu a jižní Rusko o úrodu, sovětské zásobovací orgány to odmítaly vzít na vědomí. Drsná rekvizice připravila vesničany i o to málo, co jim zbylo, a začal katastrofální hladomor, jaký Rusko již mnoho desetiletí nezažilo. Lidé mřeli po statisících a hromadně utíkali z vesnic. Ti, kteří zůstali, byli odsouzeni k záhubě – vylidnily se tak celé oblasti. Podle střízlivých odhadů zemřelo během kolektivizace, tj. za necelých pět let, na hlad a jím vyvolané nemoci nejméně pět milionů lidí.<sup>370</sup>

Během kolektivizace ukázal sovětský režim, že dokáže hladu účinně využívat jako donucovací nástroj. K dokonalosti tuto zvrácenou metodu dovedl režim ve svém „vrcholném díle“, zrcadlícím pravou podobu stalinského režimu – v táborech nucených prací. Tímto novodobým infernem prošly, především v pětadvacetiletém období jeho největšího rozbujení, miliony lidí. Ačkoliv se jednalo o tábory sovětské, drtivá většina z nich se nacházela na území RSFSR a většina zaměstnanců i trestanců byla ruské národnosti.

V pracovních táborech zavedla sovětská moc podrobně rozpracovanou stupnici hladu, jenž měl sloužit jako nejdůležitější stimul ke zvýšení produktivity nucených prací. Základní stravovací norma těžce pracujícího vězně se však natolik vymykala normálu, že ji sovětské orgány raději nikde nezveřejňovaly, pouze v interních materiálech uváděly, že: „vězni

<sup>368</sup> Tradičně nejhladovější ruské měsíce jsou duben a květen, neboť po zimě se zásoby se již velmi ztenčily a přitom se ještě příroda dostatečně nezotavila. Viz poznámka 133.

<sup>369</sup> Nejčastěji se jednalo o otravu trichoteceny - prudce jedovatými toxiny plísněvého původu, jejichž požití způsobuje žloutenku, svědění, poruchu srážlivosti krve a v závěru jaterní kolaps končící smrtí.

<sup>370</sup> Následné masové osídlování západní Ukrajiny ruskými přistěhovalci je jedním z důkazů, že se jednalo o dopředu naplánovanou genocidu Ukrajinského národa.

dostávají stravu zajišťující normální fungování organismu pouze v těch případech, kdy se staví k práci čestně a mají bezvadné chování“.<sup>371</sup>

Základním pilířem táborové stravy byl mazlavý žitný chléb pečený ve známé hranaté formě. Táborové normy „zaručovaly“ navíc ještě porci zeleniny, krup a ryby, vydávané většinou ve formě takzvaného „teplého proviantu“ \приварок\ . Tato „balanda“, jak jídlo nazývali trestanci, byla řídká polévka, v níž dlouhým varem všechny suroviny ztrácely svou podobu. Protože bylo však těžké kontrolovat, kolik surovin polévka (jejíž biologická i kalorická hodnota byla mizivá) skutečně obsahuje, trestanci na ni příliš nespolehali a hlavním stravou pro ně byl chléb. Častou balandou byla polévka z rybích hlav, již trestanci výstižně pojmenovali hnědoočka \карие глазки\ , neboť rozvaření vždy způsobilo, že ve stejnorodé tekutině plavaly pouze rybí kosti a oči.

Do táborů se dodávaly pouze nejlacinější druhy ryb: šproty \кильки\ , plotice \тарань\ , vobly<sup>372</sup> \вобла\ , ančovičky \хамса\ , lososi gorbuňa \горбуша\ a sledě \сельдь\ . Vše bylo samozřejmě velmi nízké kvality. Část rybiho proviantu se také vydávala v soleném či vařeném stavu, přičemž ryba byla solená opravdu jen mírně, protože nedostatkovou sůl (jako i mnoho ostatního proviantu) rozkradli většinou dozorcí. Další «garantované»<sup>373</sup> suroviny byly zelenina a kroupy. Zeleninu představovaly výhradně drobné brambory, vrchní zelené listy zelí \капуста серая\ , vodnice a tuřín. Vše se podávalo výhradně v táborové polévce, jejíž technologii přípravy popisuje A. S o l ž e n i c y n takto: „Do kotle se nalila voda, do ní se nasypaly brambory, nejlépe neoloupané, začernalé zelí, řepná nať a všelijaké smetí. Ještě – vikev a otruby, těch není škoda.“<sup>374</sup> Mimo krmné vikve se do táborů dodávaly i jiné luštěniny a kroupy, z nich ale ty výživnější, které by mohly nahradit deficitní živočišné bílkoviny (tedy zejména pohanka, hrách a čočka), velmi zřídka. Vodová kaše se stopami rostlinného tuku, kterou dostávali trestanci pouze za překročení normy, se vařila především z ovsa, pšenice, kukuřičné lámanky a ječmene. Kaše byla však často tak řídká, že připomínala spíše polévku \У лагерной каши столько общего с настоящей, что у «социалистической законности» с настоящей\.<sup>375</sup> Úderníci z řad vězňů<sup>376</sup> dostávali někdy ještě pirožek plněný kaší či hrachem. Maso, živočišné tuky, čerstvá zelenina a mléčné výrobky ve stravě zcela chyběly.

<sup>371</sup> РОССИ, Ж., *Справочник по ГУЛАГу*, М. 1991, часть 2, s. 477.

<sup>372</sup> Vobla \вобла\ (Rutilus rutilus) - druh plotice žijící v Kaspickém moři, na dolním toku Volhy a na dolních tocích řek vlévajících se do Černého moře. V Rusku byla odedávna oblíbená zejména sušená \вяленая\ vobla, v druhé polovině 20. století však její stavy velmi poklesly a stala se nedostatkovým zbožím.

<sup>373</sup> \гарантийка\ - táborový termín

<sup>374</sup> СОЛЖЕНИЦЫН, А., *Архипелаг ГУЛаг*, Париж 1989, Часть III., s. 184.

<sup>375</sup> РОССИ Ж., cit. d., s. 151.

<sup>376</sup> Většinou to byli vedoucí brigád z řad kriminálních, kteří si přivlastňovali výkon ostatních.

Pokud vězeň 10 – 13 hodin na mraze kácel stromy, rubal rudu či kopal hlínu a vyplnil tak 100% tvrdé normy, dostal 500 – 600 gramů mokrého chleba a tři misky balandy. Pokud vyplnil méně než 80% normy tak dostal pouze trestní příděl - 400 gramů chleba a dvě misky balandy. Pokud však z nějakého důvodu vyplnil méně než 30% denní normy, přiděl se snížil až na 300 gramů chleba a jednu misku řídké polévky. Přitom již reálná základní porce těžce pracujícího trestance obsahovala pouze od 1100 do 1300 kalorií, zatímco na pouhé zachování organismu při této vysilující práci je třeba minimálně 3000 – 4000 kalorií denně. Vedení trestance ujišťovalo, že nejlepší co mohou učinit, je usilovně pracovat a zasloužit si za překročení plánu trochu kaše navíc. To byl však krutý klam, neboť nepatrný přídavek (100 gramů chleba a naběračka řídké kaše za 25% práce nad plán) nestačil kompenzovat enormní energetický výdej. Tato jednoduchá rovnice byla zkušeným vězňům dobře známa *Лучше каши не долож, да на работу не тревожь*.<sup>377</sup> Uzavíral se tak kruh, ze kterého nebylo úniku. Nejrychlejším a nejspolehlivějším vysvobozením byla pro miliony trestanců a trestankyň smrt z vysílení *истощение*, podvýživy *алиментарная дистрофия* a avitaminóz *цинга, пеллагра*. Umírání se však bohužel někdy neobešlo bez kožních vředů a otoků *безбелковый отёк*: „*Někdy se tělo člověka umírajícího hladem pokrylo modročernými bradavičkami s hnisajícími hlavičkami menšími než špendlíková hlavička. Vřídky jsou všude – na tváři, na rukou, na nohách, na trupu i na šourku. Nelze se jich ani dotknout, jak to bolí. Vřídky zrají, praskají a vylézají z nich červík hustého hnisu. Člověk hnije zaživa. Když se po tváři souseda ležícího na vedlejší palandě rozlezou zmatené vši, je to jisté znamení smrti*“.<sup>378</sup>

## 5. Změny ve stravování a kuchyni od bolševické revoluce

Již první roky 20. století ohlašovaly v Rusku nutnost politických a společenských změn. 1. srpna 1914, po událostech v Bosně a Srbsku, vyhlásilo císařské Německo Rusku válku, což byl krok, jehož význam bylo možné pochopit až za mnoho let. Společenskou frustraci z neúspěšně vedené války vystřídala po bolševickém puči válka občanská, jež zanechala na tváři Ruska mnohem horší šrámy. Kataklyzma občanské války silně zasáhlo všechny složky ruské společnosti a její výsledek předurčil vývoj v Rusku i části Evropy na mnoho desetiletí. Po staletí se utvářející kulturní a duchovní vývoj byl násilně přerušen a důsledná destrukce všeho, co představovala předcházející epocha, pokračovala ještě dlouhá léta.

<sup>377</sup> СОЛЖЕНИЦЫН А., cit. d., s. 185.

<sup>378</sup> Tamtéž, str.192 – 193.



Diferenciace a rozkvět všech vrstev ruské kuchyně byl v tomto období vystřídán hladem a nouzí o základní životní potřeby.<sup>379</sup> Stravovací poměry se po vypořádání s následky války sice pomalu konsolidovaly, změna společenských poměrů však nezůstala bez vlivu na jejich nové ustavování. Ruskou kuchyni čekaly po hladovém intermezzu dalekosáhlé změny. Srovnatelně hluboká proměna zasáhla ruskou jídelní kulturu s přijetím křesťanství a rozdělením na masitou a postní stravu – vezmeme-li však v úvahu dynamičnost, s jakou změny v ruské jídelní kultuře probíhaly, a jejich mnohostrannost, je toto období v dějinách bezprecedentní. Proměny ve stravování Rusů ovlivnilo několik faktorů:

1. Centralizace výroby a s ní související reglementace potravin
  - centralizace (a likvidace drobných producentů) měla za následek potlačení různorodosti sortimentu
2. Distribuce potravinářských výrobků a surovin rozvíjející se státní distribuční sítí
  - rozvoj dopravy spolu s agrotechnickými úspěchy učinily řadu surovin široce dostupnými
3. Destrukce duchovních základů Ruska
  - sekularizace ruské kuchyně jde ruku v ruce s destrukcí duchovního kosmu ruské pravoslavné společnosti, jehož je stravování do té doby nedílnou součástí
4. Stoupající životní úroveň všech vrstev ruského národa.
5. Progresivní role stravovacích návyků ve městech
  - města byla, jakožto strategicky důležitá průmyslová centra, zásobováním zvýhodňována. Docházelo v nich proto k nejrychlejším a nejhlubším změnám - působily pak jako přirozená centra, odkud se nové, unifikované a synkretické stravovací návyky šířily do celého Ruska.
6. Sociální změny v sovětské společnosti
  - změna životního stylu, s ním související změny v ruské domácnosti (zaměstnanost žen a pracovní doba) a rozvoj stravovacích zařízení -

Centralizace byla v Ruské říši, potýkající se s odstředivými tendencemi, vždy silným tématem. Teprve bolševici z ní však učinili nejdůležitější schéma ruské společnosti, zasahující nejen politicko-mocenské uspořádání státu, ale i průmysl, zemědělství a celou společnost.

---

<sup>379</sup> Především na Ukrajině a v Povolží vznikaly hladomory celá 20. léta. Viz kapitola 4.6.

Centralizace potravinářské výroby v krátké době poplenila po staletí vznikající pestrost tvořenou souhrnem produkce drobných živnostníků, výrobců krup, perníku, rybářských družstev, mlékáren a tisíců stařenek prodávajících na trzích své domácí vareňje, solený špek či kvašené ryzce.

Pro shora řízené hospodářství nebyla důležitá pestrost a výběr na trhu, nýbrž realizace vlastních představ o správné výživě nového sovětského člověka a totální kontrola zajišťovaná všeobjímajícími normami. Po staletí vyráběné druhy mouky, na jejichž použití bylo založeno mnoho svébytných ruských moučných výrobků, zmizely z pultů obchodů. Rozhodnutím od stolu tak přestala výroba mouky ječné, prosné, pohankové, ovesné či hrachové, z nichž se dělaly především rituální moučníky – bliny, oladžji a jiné. Hospodyně byly nuceny se vzdát celé řady zejména složitějších moučnicků, neboť nebyly důležité suroviny. Ruská kuchyně byla připravena o tradici vyvíjející se mnoho století – jen některé recepty, vesměs jednoduššího charakteru se zachovaly v používání. Každý druh mouky, různící se také jemností, měl totiž svůj specifický charakter a vlastnosti, jež lze jen obtížně verbalizovat; způsob práce s jednotlivými surovinami se dědil z matky na dceru (snachu) především napodobováním. Žádné kuchařské knihy nejsou schopny tuto přerušenu tradici adekvátně kompenzovat.

Na pultech obchodů zůstala pouze mouka žitná a pšeničná, tedy pouze mouky, které byly vhodné pro přípravu základních druhů pečiva a samozřejmě pro pečení chleba. Ve velkých státních pekárnách se produkoval pouze chléb podle jednotné normy. Ta však respektovala pouze středoruskou zálibu v žitném a pšeničném chlebu, nikoliv návyky severních oblastí. V nenávratnu tak zmizely jeho regionální varianty z více druhů muk, ať již chleby žitno-ječné či žitno-ovesné. Zvyšující se dostupnost průmyslového chleba, který produkovaly městské, ale po 2. světové válce už i venkovské<sup>380</sup> pekárny, vedla i k úpadku domácí výroby chleba.

Současně s tímto trendem dochází k oslabení dominantní úlohy chleba na ruském stole. Generace vyrůstající za hladových dvacátých a třicátých let byly zvyklé jíst několikanásobně více chleba, než jejich děti či vnoučata v relativně spokojeném období po druhé světové válce. Poválečné generace považovaly chléb spíše za doplněk k dalšímu jídlu než opačně. Tuto tendenci nezastavil ani pokračující nástup jemnějšího a chutnějšího bílého pšeničného chleba, vytlačující pomalu ale jistě tradiční chléb žitný. Tento vývoj, trvající již od 19. století, se obzvláště ve městech (kde většina změn probíhala dynamičtěji) ještě zrychlil.

---

<sup>380</sup> Ruské vesnice však mívají i několik tisíc obyvatel. Srovnatelný počet lidí mají v našem odlišném sociokulturním prostředí městysy.

Bouřlivý rozvoj zaznamenaly i průmyslově vyráběné těstoviny, jež byly v předchozích obdobích záležitostí takřka výhradně městského obyvatelstva. Vzhledem k jejich snadné dopravě se velice rychle rozšířily i na venkov, kde postupně téměř vytlačily jejich tradiční obdobu – domácí nočky \клецки\, halušky \галушки\ a trháanky \рванцы\. Zdokonalení průmyslové výroby umožnilo i velkovýrobu především ve městech velmi žádaných plněných těstovin – vareniků, ale zejména pelmeňů, jejichž domácí výroba byla na venkově vždy celorodinnou činností.<sup>381</sup> Obě tyto původně regionální speciality se poměrně rychle zabydly v jídelníčku takřka všech ruských oblastí.

Obilninové kaše byly jedním z mála tradičních jídelních skupin ruské kuchyně, které zaznamenaly rozkvět. Široký sortiment používaných krup a krupice se sice částečně zúžil o některé lokální varianty (vyznačující se především mírou jemnosti či hrubosti), zato se však úspěšně šíří druhy kaší, používajících dříve luxusní pšeničnou krupičku či rýži. Propagovány jsou též průmyslově vyráběné polotovary na přípravu kaší – vedle tradičního tolokna jsou to například instantní ovesné vločky prodávané pod obchodním názvem „Herkules“, nebo pufované rýže či pufované kukuřice<sup>382</sup> doporučené jako vložka do polévek.

Otevřený boj proti pravoslavné tradici měl za následek nerespektování stravovacích nařízení upravujících požívání masitých jídel. Zejména po zotavení hospodářství a zemědělství z následků 2. světové války zažívá konzumace masa boom v ruské historii bezprecedentní. Samozásobení masem nebylo na ruském venkově za sovětské éry nikdy potlačeno natolik jako například samozásobení moukou a kroupami, jejichž produkce se neobejde bez zpracovatelských zařízení. Vesnická hospodářství se scvrkla na záhumenky, které přesto stačily na chov drůbeže či vykrmení prasete. Pokud však byly v chalupě malé děti, bylo nezbytné si držet krávu nebo alespoň kozu.

Se stoupající životní úrovni v 60. a 70. si obyvatelstvo, jež v mase spatřovalo nejchutnější a nejhodnotnější součást stolu, vynahrazovalo léta strádání a nedostatku. Masité pokrmy se především ve městech pomalu staly každodenní součástí jídelníčku. Venkov vesměs odkázaný na samozásobitelství konzumoval maso především sezónně, na podzim a v zimě, když se zabíla prasata a maso se zpracovávalo. Po celý rok se však průběžně zabíjela drůbež, prohánějící se i na tom nejchudším dvorku. Chuťové preference se však postupně přesunuly od žádaného a ceněného sádla k masu libovému. Novým fenoménem se staly masové konzervy a prefabrikáty, mezi které můžeme počítat i oblíbené uzeniny. Drobné

---

<sup>381</sup> Výroba pelmeňů je totiž velmi pracná.

<sup>382</sup> V Česku jsou pufovaná zrna známá spíše jako burisony či popcorn.

uzené a vařené výrobky typu párků a měkkých salámů se staly v posledním půlstoletí neodmyslitelnou součástí ruských snídaní.

Upřednostňování masitých jídel v každodenním stravování přispělo k jejich podstatnému rozvoji. Kuchařské knihy odrážející stav na konci 20. století<sup>383</sup> dokládají velké množství masitých jídel na tradičním základě, vycházejících zejména z regionálních variant. Velké obliby však doznala také jídla přejatá od ostatních národů sovětského svazu, jež se díky bolševické snaze o nivelizaci a v neposlední řadě díky velké vnitřní migraci, stala nedílnou součástí zejména svátečního jídelníčku. Běžnými se staly zejména speciality kavkazské a středoasijské,<sup>384</sup> představující svou nezvyklou pikantní chutí sváteční kontrast k jídlům tradičním.<sup>385</sup>

Spolu s masem stoupla i konzumace koncentrovaných mléčných výrobků – másla, tvarohu, sýrů a smetany, jež byly dříve spíše záležitostí městského obyvatelstva. Dnes představují nezbytný doplněk snídaní a svačín. Obecně lze říci, že kalorická hodnota většiny dnešních pokrmů je vzhledem k všeobecně širšímu používání živočišných produktů a cukrů oproti dřívějším dobám mnohem větší.

Nesporným úspěchem sovětského zemědělství byla aklimatizace jižních zemědělských kultur v severnějších oblastech. Rozvoji sadařství a zelinářství spolu s využitím distribučních kanálů vděčí Rusové za to, že se spotřeba zeleniny zejména po druhé světové válce podstatně zvýšila. Zelenina se více než dříve konzumuje především v syrovém stavu - většinou ve formě jednodruhových či míchaných salátů. Mohutný nástup zažila zejména rajčata, jež se během posledního století začala přidávat do celé řady tradičních<sup>386</sup> i importovaných pokrmů. Zelenina se však průmyslově i v domácnostech začala zpracovávat i technologiemi do té doby neobvyklými – zejména marinováním ve spojení ze sterilizací ve skleničkách. Oproti dřívějšíku bývají konzervovány také směsi několika druhů zeleniny, sloužící v zimním období jako základ pro různé saláty a viněgrety. Kvašená zelenina však zůstala dodnes nezbytnou součástí mnoha teplých a studených pokrmů, především polévek a zakusek. Teplá jídla se zeleninou se dnes podávají na stoly prakticky denně. Vzrostl i význam tradičního a jižního ovoce, jejichž konzumace není omezena pouze na několik měsíců v roce.

---

<sup>383</sup> Koval'ov, N. I., cit. d.

Меджитова, Э. Д., *Русская кухня*, М. 2001

<sup>384</sup> Oblíbené jsou především pokrmy grilované – šašliky, kuře tabaka, ale i rýžový plov, či uzbecká obdoba pelmeňů – manty (jsou větší, v nádivce je více cibule a vaří se většinou v páře).

<sup>385</sup> Липинская, В. А., *Пицца* (XII – XX века), s. 393.

<sup>386</sup> Například do boršče a některých druhů šči. Použití rajčat do původně bílé omáčky na litevské golubce, zrodilo novou variantu tohoto dnes již zdomácnělého jídla.

Zatímco rozšíření zeleniny a ovoce zažilo nebývalý rozkvět, jiné plodiny, zejména tradiční olejní, jejichž olej či rozdrčená semena dotvářely nezaměnitelnou chuť mnoha druhům postních jídel, přestaly být v potravinářství prakticky využívány. Masovým se stalo zejména používání dříve luxusního oleje slunečnicového, jenž tradiční lněné či konopné emulze případně hořčičný olej zcela vytlačil.

Svůj význam si na celém území Ruska naproti tomu zachoval sběr lesních plodů a hub. Ruská kuchyně je dodnes nemyslitelná bez čerstvých, sušených a kvašených hub, jejichž použití neomezilo ani nedodržování postů. Sběr drobného bobulového ovoce, jenž byl v minulosti praktikován po celém Rusku, se nyní soustřeďuje především na severní bažinaté oblasti, kde se sběr klikvy, brusinek a divokých ostružin stal pro mnoho obyvatel prostředkem sezónní obživy. Sterilované ovoce z těchto oblastí je poté distribuováno do celého Ruska. Jejich využití v kuchyni se prakticky nezměnilo. Všeobecná dostupnost cukru umožnila připravovat všem domácnostem bez výjimky dříve luxusní varenje – dnes již běžnou součást čajového stolu.

Výroba studených nápojů se během 20. století postupně přesouvala do průmyslových podniků - nesčetné regionální a místní varianty kvasu a piva tak nenávratně zmizely. Kvas je pro své vynikající chuťové a osvěžující vlastnosti oblíbený dodnes, hospodyně jej však připravují ponejvíce z kupovaných koncentrátů. V domácnostech se připravují vlastně jen nápoje teplé – tradiční čaj si své výjimečné postavení udržel, pouze ve městech jej doplňuje káva. Sušené ovoce, které se k čaji zejména na venkově podávalo, pomalu vytlačily čokoládové a ovocné bonbóny, jejichž výroba je v Rusku již od 19. století na vysoké úrovni.

Za dobu existence Sovětského svazu prošlo národní stravování velmi zrychleným vývojem. Celostátní opatření vedoucí k centralizaci potravinářské výroby a distribuce spolu rozvojem sítě společného stravování způsobily nivelizaci a zjednodušení ruské kuchyně jako celku. Bohatství ruské kuchyně spočívající zejména v nespočetných regionálních odstínech tak bylo velmi omezeno. Vývoj a bohatnutí společnosti spolu s částečným setřením sociálních rozdílů však také napomohlo tomu, že se zejména v posledních padesáti letech na stolech většiny lidí běžně objevují jídla a suroviny, o kterých se jim mohlo dříve pouze zdát. Stravování Rusů se v tomto období též v mnohém internacionalizovalo – do běžného stravování se začlenila celá řada neruských jídel. Tento vývoj ještě zesílil na sklonku 20. století s rozpadem Sovětského svazu, kdy začaly proudit do Ruska nové západní (prestižní) trendy v kultuře i stravování. Netradiční speciality však získávají pod rukama ruských hospodyní i kuchařů většinou nezaměnitelně ruský kolorit, čímž je usnadněno jejich začlenění do tradičního stravovacího rámce. Setrvačnost tradice vyjádřená zejména v domácím

stravování tak zůstává jedinou skutečnou bariérou proti neblahým nivelizujícím trendům. Při domácí přípravě jídla<sup>387</sup> se totiž všechny znalosti a návyky předávají bezprostředně z generace na generaci – od starších členů rodiny mladším. Jídelní návyky, které získávaly děti v rodinách (které mají svůj originální soubor oblíbených jídel) se posléze obohacovaly v průběhu jejich života setkáním s novými jídly. Tento mechanismus nevyklučuje obohacování novými recepty, přitom ale respektuje tradici.

Modernizace spolu se zaváděním věcných pravidel a zákonných norem týkajících se jídla, jež do Ruska (ale i do ostatního civilizovaného světa) vtrhla ve 20. století, způsobila však také něco mnohem hlubšího - degradovala stravování na pouhou fyziologickou záležitost, neboť zapříčinila rozpad tradiční struktury ruské jídelní kultury.

Pro náboženského člověka není přijímání potravy nikdy pouhou životní potřebou, nýbrž naplňováním božího kosmického řádu, v němž má člověk a všechny jeho činnosti své přesně vymezené místo. Kolektivní opatrování a příprava stravy, společné prožívání představ spojených s rituálním přijímáním potravy představovalo v tradiční náboženské společnosti jakési vyjádření mravního a společenského řádu. Postupující stírání regionálních odlišností i národních specifik ruské kuchyně nastupující ve 20. století je jistě jen tím méně bolestivým důsledkem destrukce tradiční duchovní kultury Ruska.

## 6. Závěr

Zeměpisná poloha ruského státu na styku Evropy a Asie, tedy území Východoevropské roviny a později i Sibíře, zásadně předurčila mnohé z ruské historie, kultury i stravování. Tento fakt se projevoval zejména ve dvou směrech. Zeměpisná poloha byla především důležitým východiskem pro zemědělský typ ruského hospodářství, jež se v těchto podmínkách rozvíjelo. Ruské zemědělství, vycházející z předhistorického slovanského, bylo zaměřené především na pěstování obilnin a tradičních doplňkových plodin (zelí a další okopaniny - vodnice<sup>388</sup> a tuřín, dále hrách, pohanka, aj.). Tyto plodiny spolu s chovanými domácími zvířaty představovaly hlavní zdroj tradičních potravin ruské kuchyně. Zemědělská tradice, jejíž produkce se za tisíc let jen velmi málo změnila, tak představovala nejdůležitější spojovací článek ruské jídelní tradice. Faktorem působícím opačným způsobem, tedy progresivním, byly probíhající sociální proměny ruské společnosti. Konzervace

<sup>387</sup> Ačkoliv bylo domácí vaření po „zrovnoprávnění“ žen podstatně zjednodušeno a omezeno.

<sup>388</sup> Na konci 18. a v 19. století nahrazovaná bramborami.

společenského modelu tradicí sebou přinášela i „konzervaci“ mnohých, zejména svátečních či rituálních pokrmů. „Neměnnost“, v jaké po staletí setrvala zejména lidová kuchyně je pochopitelná jen s přihlédnutím k sakrálnímu charakteru celé lidové jídelní kultury. Působení sociálních a kulturních modelů bylo vystaveno například i využití přírodního bohatství v ruském stravování – zatímco ryby představovaly po většinu historické doby spolu s mléčnými výrobky nejdůležitější zdroj živočišných bílkovin,<sup>389</sup> zvěřina byla z mnoha důvodů pro většinu obyvatelstva nevýznamná.<sup>390</sup>

Zeměpisná poloha na styku Evropy a Asie umožňovala také migrační procesy (startující regionální variabilitu) a kontakty s odlišnými kulturami. Tyto faktory jsou jeden od druhého jen obtížně oddělitelné, neboť formování regionálních variant ruské kuchyně probíhalo nejen v závislosti na zemědělských možnostech dané oblasti, ale též za přispění mezietské kulturní výměny, projevující se především v přizpůsobení se životu v daném regionu.

Ruku v ruce s tradičními způsoby obživy jde i další součást hmotné kultury,<sup>391</sup> která provází ruské rodiny již z předhistorických dob – ruská pec. Právě pečení a nahřívání v peci bylo po více než tisíc let nejdůležitější tepelnou úpravou, určující charakter mnoha tradičních pokrmů. Jídla, které z možností ruské pece vycházejí,<sup>392</sup> jsou v tradiční ruské kuchyni zdaleka nejhojnější.

Zásadní pro celkové chuťové ladění ruské kuchyně je, vedle souboru dostupných potravin, též způsob jejich předběžného zpracování. Obzvláště to platí o široce využívaných biochemických technologiích – souhrnně nazývaných kvašením. Nakolik byla důležitá ruská pec pro typy pokrmů, natolik bylo mléčné a alkoholové kvašení<sup>393</sup> zásadní pro jejich chuťové vlastnosti. Převažující nakyslé vyznění celé řady originálních ruských polévek jde na vrub právě této úpravě, jejíž nebyvalé rozšíření v ruském prostředí nebylo dosud přesvědčivě odůvodněno. Kvašení spolu s další rozšířenou konzervační metodou – solením - podpořilo také neobyčejnou rozmanitost typicky ruského chodu – studených chuťovek \закуски\. Velké množství druhů této nezbytné součásti každé trochu slavnostnější tabule nemá svůj původ pouze v pětisetleté zálibě Rusů ve vodce, nýbrž také v přírodních podmínkách. Lesy a řeky

---

<sup>389</sup> Produkce masa byla v Rusku druhé poloviny druhého tisíciletí velmi upozaděna a pro většinu obyvatelstva tak bylo maso z teplokrevných zvířat velmi vzácná potravina.

<sup>390</sup> Lov byl sice na většině území vyhrazen vždy pouze šlechtě, ale pro většinu selského lidu byla zvěřina navíc „nečistá“, či přinejmenším podezřelá.

<sup>391</sup> Ale samozřejmě i kultury duchovní.

<sup>392</sup> Vedle chleba a pirohů také kaše a množství polévek a zapékaných jídel.

<sup>393</sup> Mléčné kvašení se uplatňuje především při úpravě zeleniny, hub, ale i ovoce a ryb, alkoholové kvašení se používalo při kypření těsta a přípravě nápojů – především kvasu. V Rusku se kvasilo prakticky vše, co bylo některým způsobem zkvasitelné – od obilí a medu až po ryby a divoké byliny.

poskytovaly odedávna množství hub a ryb, což jsou spolu s pěstovanou zeleninou v tradičních zakuskách snad suroviny nejčastější.

Pro rozvoj pestrosti ruské kuchyně jako společného dědictví všech Rusů byl nejdůležitější její vztah k regionálním variantám. Společná kulturní a stravovací tradice se v odlišných prostředích realizovala v množství variant tradičních jídel, jež jsou vlastně jediným reálným odrazem myšlené všeobecné ruské kuchyně. Tyto obměny spolu s přejatými a přepracovanými recepturami pak zpětně obohacovaly „zlatý fond“ ruské kuchyně.

Národní kuchyně je mnohostranný a jen obtížně uchopitelný fenomén. Na obecné rovině má překvapivě mnoho společného s jiným kulturním jevem – s řečí/jazykem. Stejně jako jazyk, i kuchyně skutečně existuje pouze v konkrétních realizacích, tvořených konkrétním člověkem. Systém jako celek se však vyvíjí podle vlastních zákonů a „vnější“ vlivy na něj nepůsobí jednoznačně jako odraz v zrcadle, ale uvádějí do pohybu celou strukturu, závisější podobně jako struktura jazyka na vůli jednotlivce méně než by se mohlo zdát – setrvačnost obou systémů představuje zakódovanou historickou paměť národa.

Tradiční forma ruské kuchyně zakotvené v ruské kulturní tradici je již více než sto let minulostí. Zrychlený vývoj 20. století rozbil mnohá pouta, která po staletí tuto tradici spoluvytvářela. Chuťové preference, které si člověk z dětství nese po celý život se však ukázaly tím nejdůležitějším spojníkem s předchozími věky – i proto je národní kuchyně považována za jednu z nejstabilnějších etnických charakteristik. Bouřlivým 20. stoletím prošla ruská kuchyně jako vítězka – proměněná, ale též značně obohacená. Nikdy v celé historii Ruska nemělo jeho obyvatelstvo takové možnosti naplno rozvinout potenciál národní kuchyně jako v posledním půlstoletí. Toto bohužel neplatí o spirituální stránce jídelní kultury – ta během posledního století utrpěla destrukci nemající v ruské historii obdoby. Modernizace proměnila stravování často v banální, fyziologický každodenní akt. Jídlo se stalo normovanou součástí opakujících se dnů, neboť bylo vyřazeno z kontextu sakrální pospolitosti lidí scházejících se okolo stolu.<sup>394</sup> Svět se tím však stal triviálnějším, neboť se ztrátou «společného stolu» ztratili Rusové, ale vlastně i my všichni i pocit pospolitosti a určitou náhradu za anonymní bytí.

---

<sup>394</sup> DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., cit. d., s. 18.



## 7. Přílohy

### 7.1. Systematický přehled a kategorizace tradičních<sup>395</sup> jídel ruské kuchyně

Tabulka III.

				Příklady
Polévky	Polévky studené (s kvasem)	Chlebové polévky	Ťurji \тюря\	Ťurja s žitným chlebem a nařovou cibulí
		Zeleninové polévky	Okrošky \окрошка\	Masová okroška Zeleninová letní okroška
				Studená polévka s červenou řepou - svekolnik
		Nařové (rybí) polévky	Botviňji \ботвинья\	Sváteční \богатая\ botviňja Botviňja s žitnou záparou Zeleninová botviňja s bramborami
	Teplé polévky	Lehké zeleninové, nebo zeleninovo-luštěninové polévky	Pochljobky \пohлѣбка\	Cibulová pochljobka Čočková pochljobka
		Nudlové polévky	Lapši \cуп-лапша\	Slepičí lapša Mléčná lapša
		Zelné polévky <sup>396</sup>	Šči \щи\	Lenivé šči Postní šči Dlouhé \суточные\ šči
		Zeleninové polévky	Boršče \борщ\	Boršč z pečené řepy se slaninou
		Masité polévky s lákem z kvašených okurek	Rassolniky \рассолник\	Rassolnik s ledvinkami Rassolnik ze slepice
		Polévky představující přechodný typ mezi zelnými a s lákem z kvašených okurek	Soljanky \солянка\	Houbová soljanka Sváteční rybí soljanka
		Rybí polévky	Uchy \уха\	Ucha ze sušených ryb Ucha s rybou v těstíčku
		Rybí polévky s okurkovým nálevem	Kalji \калья\	Sváteční kalja s lososem
		Polévky obilninové a zeleninovo-obilninové	Šči \щи\	Hrachovo-kroupová polévka, Kroupové šči se šlovíkem
		Moučné polévky	Zatiruchy \затирухи\	Zatirucha z žitné mouky
Masitá jídla	Maso vařené v kuse	Studená jídla	Studně \студень\	Studěň z dršťek
		Teplá jídla	Vařená masa	Vařené hovězí se

<sup>395</sup> Tradičními se zde rozumí jídla připravovaná *postupy vlastními lidové kuchyni*, která vznikla vývojem od jednodušších či archaičtějších forem cestou zdokonalování tradičních receptů; výjimku tvoří pokrmy přejaté před mnoha staletími a rozšířené mezi všechny vrstvy obyvatelstva – lapša, pelmeně aj. Vyloučena jsou tedy i jídla, která v ruské kuchyni zdomácněla v posledním století a nabyla často zcela specificky ruský ráz, neboť je velmi problematické posuzovat míru jejich integrace v ruské kuchyni jako celku. V tabulce nejsou z úsporných důvodů též zahrnuty pokrmy primitivně zpracované, jako například pařená řepa, vařené brambory, syrová ředkev apod., ačkoliv byly vždy hojně v používání. Totéž se týká konzervovaných potravin, ačkoliv tradiční ruské konzervační metody jsou často složité gastronomické technologie. Tato jídla jsou zařazena pouze do chuťovek \закуски\ – neopominutelné a těžko zařaditelné skupiny ruských jídel, jimž jsem proto vyhradil samostatnou tabulku.

<sup>396</sup> Šči, boršče a lapši (a samozřejmě i jiná jídla) mohou být připravovány i s masem, ale není to pravidlem – maso není surovinou určující charakter těchto jídel.

				<i>zadělaným tuřinem</i>
			Vařená masa v kaších	<i>Vařený vepřový jazyk v ječné kaši</i>
	Dušená jídla	Masa krájená po udušení		<i>Buženina \буженина\</i>
		Pokrmý z krájeného masa		<i>Ušnoje \ушное\ Soljanky</i>
	Jídla z vnitřností	Zapékaná jídla	Zapečené žaludky	<i>Ňaňa \няня\ s pohankovou kaší a skorovými nožičkami.</i>
			Zapečené skopové sítky <sup>397</sup>	<i>Pěrepeča \перепеча\</i>
		Vařené vnitřnosti		<i>Vařené dršťky s křenem</i>
	Pečená masa	Celá pečená zvířata	Pečená drůbež	<i>Husa plněná jablky</i>
			Pečená mláďata savců	<i>Pečené sele plněné pohankovou kaší</i>
		Pečeně z děleného masa (vždy větší kusy masa)	Žarkoje \жаркое\	<i>Žarkoje z hovězího, pečené s kořením, mrkví a kvasem</i>
Zvěřina	Pečená (pečeno-dušená) <sup>398</sup>	Celá pečená zvířata	Jídla z pečené pernaté zvěřiny (nebo zajíců)	<i>Pečený tetřev se slaninou a kořením</i>
		Pečeně z dělené zvěřiny	Jídla z vysoké zvěřiny	<i>Pečené jelení protýkané kořeněnou slaninou</i>
Ryby	Vařené ryby			<i>Jeseter malý<sup>399</sup> vařený v okurkovém nálevu (podávaný s vařenými bramborami s máslem a s koprem).</i>
	Dušené ryby \паровая рыба\			<i>Dušený candát (obložený kvašenými ryzci pepřnými<sup>400</sup> přelitými kyselou smetanou)</i>
	„Sekané ryby“ \гельное\			<i>Studené vařené tělnoje z lososa a candáta (podávané s česnekem, octem a křenem)</i>
	Pečené ryby			<i>Pečený mník (podávaný s kvasem)</i>
	Zapečené ryby			<i>Karasi zapečení ve smetanové omáče</i>
Houbová jídla				<i>Restované houby s cibulí; dušené ryzce se smetanou a perželkou<sup>401</sup></i>
Jídla z obilovin	Jídla z krup	Kaše \каши\	Kaše sypké \рассыпчатая\	<i>Sypká pohanková kaše se smaženou cibulkou</i>
			Kaše mazlavé \размазня\	<i>Mazlavá ječná kaše s houbami</i>
			Kaše řídké \кашица\	<i>Ovesná sladká kašice</i>
		Přechod mezi kašemi a polévkami		<i>Prosňý kuleš \кулеш\ s bramborami</i>
		Jídla z kaší	Opečená	<i>Pohankové smaženky \гречневик\</i>
			Zapečená	<i>Nákyp z jahelné kaše \крупеник\</i>

<sup>397</sup> Rus. \сальник\ - sítko (anat. pobřišnice).

<sup>398</sup> Většina jídel ze zvěřiny, jež byla charakteristická zejména pro šlechtický stůl, byla upravována pečením, tedy tím nejprimitivnějším (loveckým) způsobem. Jedná se jistě o působení ideálu „dokonalého lovce“, stojícího u počátků vývoje šlechtických družin. Viz ELIADE, M., *Dějiny náboženského myšlení I.*, s. 47.

<sup>399</sup> Rus. \стерлядь\.

<sup>400</sup> Rus. \грузди\.

<sup>401</sup> Čistě houbových jídel je v ruské kuchyni relativně málo. Viz \грибы\.

	Jídla z mouky a otrub	Pařené kaše	Kaše z mouky	<i>Salomata \саломата\</i>
			Kaše ze sladové mouky	<i>Kulaga \кулага\</i>
		Kysely \кисель\		<i>Ovesný kysel</i>
Jídla z těsta	Pečivo	Pečivo plněné - pirohy	Malé pirohy <sup>402</sup>	<i>Pirožky \сайки\ s mrkví</i>
			Střední pirohy	<i>Rasstégaje s jeseterem a mničími játry \расстегаи\</i>
			Velké pirohy (víceporcové)	<i>Kurnik \курник\</i>
		Neplněné pečivo	Bliny \блины\ a blinčiky	<i>Pohankové bliny (s máslem a soleným lososem)</i>
			Perníky \пряник\	<i>Malinové perníčky</i>
			Kuliče \кулич\	<i>Domácí velikonoční kulič</i>
			Ostatní drobné pečivo	<i>Vdolečky, preclíky aj. \олады, пончики, бублики, крендели, витушки, пышки, плюшки\</i>
			Chléb	<i>Žitný chléb, Sítinik</i>
	Jídla z vařeného těsta	Plněné těstoviny	Pelmeně \пельмени\	<i>Pelmeně polité octem a smaženou cibulkou</i>
			Vareniky \вареники\	<i>Vareniky s višněmi přelité máslem</i>
		Neplněné těstoviny	Noky \клецки\, trháanky \рванцы\	<i>Noky s máslem a cukrem.</i>
	Jídla z tvarohového těsta	Vařená		<i>Krájené halušky z tvarohového těsta s máslem a kysanou smetanou</i>
		Pečená		<i>Syrniki \сырники\ s malinami</i>
			Nudle \лапша\	<i>Nudlový nákyp \лапшевник\</i>
Jídla ze zeleniny	Slaná či neutrální	Jídla z okopanin (vodnice, tuřín a červené řepy)	Zapékaná jídla	<i>Zapečená kaše z vodnice (brambor) se smetanou a vejci</i>
				<i>Zapečená červená řepa plněná houbami ve smetanové omáče s kvašenými okurkami</i>
			Dušená jídla	<i>Zadělávaný tuřín v mléčné omáče</i>
				<i>Dušené okurky s máslem</i>
		Jídla ze zelí		<i>Dušené zelí se smaženou cibulkou</i>
	Sladká	Mazuni \мазуня\		<i>Mazuňa z ředkve</i>
Jídla z <sup>403</sup> brambor	Pokrmy z brambor a mouky			<i>Opečené placky z vařených brambor s houbovou omáčkou</i>
	Dušené brambory			<i>Dušené brambory se smetanou</i>
	Nákypu			<i>Bramborový nákyp s mlékem</i>

<sup>402</sup> Toto dělení je pochopitelně nepřesné. Viz \пироги\.

<sup>403</sup> Ačkoliv na konci 19. století snad nebylo jídlo, do kterého by se nepřidávaly brambory (které v pokrmech nahradily typově podobnou vodnici a tuřín), ryze bramborových jídel nebylo v ruské kuchyni mnoho - nepočítáme-li samozřejmě primitivní pokrmy jako například vařené brambory s kvasem či pečené brambory s cibulí, což byla denní strava těch nejhudších. Okolní národy, Litevci, Ukrajinci a zejména Bělorusové, připravovaly bramborových jídel celou řadu a mnohé bramborové pokrmy v ruské kuchyni jsou původem od nich (například ukrajinský \кулеш\, běloruské smažené bramboračky \деруны\ - rusky \драники\ apod.).

				<i>a vejci \драчёна\</i>
Dezerty z tvarohu		Paschy \пасха\	Vařené paschy	<i>Citrónová pascha</i>
			Nevařené paschy	<i>Pascha s kandovaným ovocem a rozinkami</i>
Jídla z vajec	Zapečené pokrmy z vajec a mouky			<i>Vaječný nákyp s krupicí \драчёна\</i>

### Chuťovky \закуски\

Tabulka IV.

		Příklady	
Teplé chuťovky			<i>(Některá teplá jídla v malých porcích)</i>
Studené chuťovky	Rybí	Ryby v aspiku	<i>Roláda z candáta v aspiku se zeleninou</i>
		Syrové (solené ryby)	<i>Solený sled' s cibulí a teplými bramborami</i>
			<i>Kaviár s čerstvých ryb s olejem, octem a naťovou cibulkou</i>
		Uzené ryby	<i>Síh uzený studeným kouřem \холоднокопчёный омль\ s křenem a cibulí</i>
		Marinované syrové (nebo vařené) ryby	<i>Štika v kyselé marinádě se zeleninou</i>
	Masové	Vařená masa	<i>Vařený vepřový jazyk s křenem</i>
		Masa v aspiku	<i>Hovězí maso v aspiku \заливное\ se zeleninou a vejci</i>
		Pečená masa	<i>Studené selátko se smetanovým křenem</i>
		Solená masa	<i>Solené kořeněné hovězí maso \солонина\</i>
		Vnitřnosti	<i>Vařené dršťky s hořčičnou omáčkou</i>
	Houbové	Kvašené houby	<i>Salát z kvašených holubinek s kysaným zelím</i>
			<i>Kvašené ryzce pepřné \рызду\ s kysanou smetanou</i>
		Houby v aspiku	<i>Hřiby v aspiku obložené kvašenou zeleninou</i>
	Zeleninové	Z čerstvé zeleniny	<i>Strouhaná ředkev s kvasem a naťovou cibulkou</i>
			<i>Pečená vodnice s koprem a kyselou smetanou</i>
		Z kvašené zeleniny	<i>Kysané zelí s kličvou a jablky</i>
			<i>Kvašené okurky s čerstvou cibulí</i>
	Ostatní	Raci	<i>Raci vaření v koproovém nálevu</i>
		Viněgrety <sup>404</sup>	<i>Viněgret s červenou řepou, kysaným zelím, bramborami, mrkví a kvašenými okurkami</i>

<sup>404</sup> Viněgrety zdomácněly v ruské kuchyni až v 19. století.

## 7.2. Slovníček užžitých a důležitých ruských pojmů z oblasti gastronomie<sup>405</sup>

- бадан** - Badan sibiřský (*Saxifraga crassifolia*) - bylina rostoucí na jižní Sibiři a na Altaji. Listy badanu, které prodělaly pod sněhem přirozenou fermentaci, se na jaře sbíraly a používaly domorodci a posléze i ruskými kolonisty k přípravě léčivého a povzbuzujícího čaje.
- балык** - Solená a mírně prosušená hřbetní část jeseterovitých a lososovitých ryb. Balyk byl vždy považován za jeden z nejlepších rybích produktů - konzumoval se především jako zakuska. Název se vztahuje k turkickému slovu „balq“, jež označuje čerstvou, nebo živou rybu.
- баранки** - J.č. \баранка\ . Měkký preclík, většinou velikosti 6 - 8 cm. Tyto preclíky, jež byly vyráběny většinou z kynutého těsta, se nejdříve uvařily ve vodě a poté upekly. Název pochází od tvaru připomínajícího rohatou beraní hlavu, nebo od způsobu přípravy \обваренка\.
- березовец** - Březová míza. Nápoj získávaný v dubnu z naříznutých bříz. Nasládlá šťáva se také kvasila a nápoj připomínal tradiční kvas. Na Sibiři se sbírala i sladká šťáva z některých druhů javoru.
- блины** - Moučné jídlo kulatého tvaru z řidšího litého kynutého těsta pečeného na pánvi - obdoba českého lívance. Bliny se připravovaly buď z pšeničné mouky, nebo s přidáním mouky pohankové či jiné. Podávají se polité máslem a obložené kaviárem, uzenou či solenou rybou ap. Jedná se o jedno z nejstarších ruských jídel, jež se vyvinulo z přechůdce chleba - placek. Tyto placky (bliny) se jako nejstarší pečené moučné jídlo postupně přetransformovaly v obřadní pokrm, který bývá někdy vnímán též jako symbol slunce. Slovo blin vzniklo patrně zkomolením slova \млин\, jež je odvozeno od slovesa \молоть\ . \Мелин\ či \млин\ tedy znamená pokrm z mletého zrna, tedy mouky.<sup>406</sup>
- борщ** - Základní «polévka»<sup>407</sup> ukrajinské kuchyně, která však v novodobé historii v ruském (zejména jihoruském a středoruském) prostředí zdomácněla a realizovala se v množství regionálních variant. Základem boršče býval kvas z červené řepy – dnes spíše červená řepa vařená, pečená, či dušená. Na sklonku 19. století, kdy se v jižním Rusku rozšířilo pěstování rajčat, se od použití kvasu jako okyselovadla upouští.<sup>408</sup> Další charakteristické komponenty jsou vařené zelí, společně osmažená cibule, petržel, mrkev a rajčata. Ochucován je česnekem, petrželkou, případně octem a cukrem. Nepostní boršč se připravoval na vývaru z masa - nejčastěji z hovězího předního z kostí vařeného někdy s bobkovým listem. Vařené maso se však nejčastěji jedlo zvlášť jako samostatný pokrm. Na talíři se boršč často zjemňuje zakysanou smetanou. Pojmenování pochází od ruského názvu byliny bolševníku ( viz **борщевик**)

<sup>405</sup> Východisko pro slovníček představují mimo slovníků a citované literatury též tyto tituly: ЛУТОВИНОВА, И. С., *Слово о пище русских*, СПб. 1997; *Русское застолье (кулинарные рецепты от русских писателей)*, отв. редактор БАСОВА Е., М. 2000; *Книга о вкусной и здоровой пище*, под ред. И. К. СИВОЛАП, М. 1953; ПОХЛЕБКИН В. В., *Национальные кухни наших народов*, М. 1981; *Русская кулинария*, под ред. А. А. КАГАНОВА, М. 1962.

<sup>406</sup> ПОХЛЕБКИН, В. В., *Национальные кухни наших народов*, М. 1981, s. 42.

<sup>407</sup> Termín polévka je v řadě případů zavádějící, protože: 1. jednalo se často o hlavní či jediný chod 2. poměr pevných součástí a tekutiny byl často jiný než u polévek z naší kulturní oblasti. Například u šči či boršče bylo dříve žádoucí, aby byl servírován s kopečkem \горкой\ - tj., aby pevných součástí bylo tolik, aby vyčnívaly z tekutiny. U takovýchto pokrmů je v ruské odborné literatuře užíváno termínu *tekutá jídla \жидкие блюда\*.

<sup>408</sup> V jiných oblastech Ruska se rajčata rozšířila až v první polovině 20. století.

**борщевик** - Bolševník (Heracleum Lin.) divoká bylina velkého vzrůstu s mohutnými lopuchovitými listy, která se někdy i pěstovala. Používaly se především mladé listy a výhonky, které se přidávaly do polévek – ščí \борщевые щи – борщ\ (později se do původního ruského boršče přidávala zejména řepná nať). Na zimu se kvasily a sušily pouze listy \волога\.

**ботвинья** - Svérázná studená polévka na základu z kvasu ochuceného křenem, hořčicí a koprem. Vložku představovalo vařené jeseteří a lososí maso, zelenina a řepná nať – proto se tato polévka připravovala takřka výhradně v letních měsících. Název pochází od ruského pojmenování řepné natě \ботва\. Pro přípravu botviňji se často používalo bílého kvasu na okrošky - viz \квас\. Lidová botviňja, obzvláště na ruském jihu, byla často pouze zeleninová.

**брага, полпиво** – Slabě alkoholický nápoj vyráběný zkvašením rozředěné sladinky \сусло\. Na staré Rusi tak bylo nazýváno slabé pivo, které se popíjelo nejčastěji. Braga se vyráběla z ovsa, prosa či ječmene. Někdy se do ní přidával chmel či med (zejména do prosné). Dnes je bragou nazýván podomácku vyrobený kvas z cukru, vody, ovoce nebo zeleniny (oblíbená je červená řepa) a kvasnic, který požívají ti nejchudší konzumenti alkoholických nápojů. Název pochází od slovesa \бродить\ – „kvasit“.

**бублики** - Měkké preclíky z pšeničného těsta; viz \баранки\.

**буженина** - Staré ruské jídlo z vepřového masa. Větší kus vepřové kýty se nejprve marinoval v octovém nebo kvasovém nálevu s kořením (černým pepřem, novým kořením a hřebíčkem), poté se potřel solí a česnekem a podlitý pekl s kořenovou zeleninou a řepou. Po upečení se maso krájelo na tenké plátky a podávalo studené nebo teplé, přelité masovou šťávou a obložené vařenou nebo kvašenou zeleninou. Někdy se maso kořenovou zeleninou či česnekem také protýkalo. Existuje mnoho variant tohoto jídla, které mají společné často jen to, že jsou připravovány z kusu vepřové kýty.

**варенец** - Částečně kondenzované (odpařené) mléko sražené přidáním kysané smetany.

**вареники** – Jihoruské a ukrajinské plněné taštičky z nudlového těsta vařené ve vodě. Varenyky se plní ovocem (především višněmi), šťouchanými bramborami, tvarohem, játry, zelím apod. Podávají se přelité máslem, smaženou cibulkou či popepřené. Od pelmeňů se liší zejména tvarem (jsou větší a tvar připomíná půlměsíc) a nádivkami.

**варенье** - Ovoce konzervované v cukerném sirupu – oblíbené zejména jako zákusek k čaji či k ochucování různých kaší. Na přípravu vareňji se používalo především drobné bobulové ovoce (jahody - lesní i zahradní, klikva, angrešt, rybíz), ale i jablka, hrušky, višně, dýně aj. Nejprve se připravil cukerný sirup v koncentraci lišící se podle množství vody v daném ovoci (nejčastěji se vařil přibližně 90% sirup). Pro přípravu sirupu se používal med, cukr, sladový sirup \патока<sup>409</sup> nebo jejich kombinace. Do horkého sirupu se nasypalo ovoce a vše se mírně povařilo. Nakonec se vyzkoušela koncentrace cukru zajišťující trvanlivost<sup>410</sup> a hotová pochoutka se plnila do nádob, které se uskladnily v suchu a chladu. Vareňje se mezi prostým lidem připravovalo zřídka – častější bylo především v domácnostech statkářů.

**ватрушки** - Malé pirožky s nádivkou nahoře (často tvarohovou). Typické pro Sibiř, Ural a ruský sever. Etymologie tohoto slova je dosud nejasná. Slovo pochází patrně od obecně slovanského slova vatra,

<sup>409</sup> Sladový sirup měl výhodu, že vzhledem k obsahu maltózy nekystalizoval.

<sup>410</sup> Zkouška se prováděla kápnutím kapky ovocného sirupu na stůl – správně hustý sirup se neroztekla.

označující strážní oheň (původně však ohniště pro spalování mrtvých). Zda sémantika slova souvisí s pohřebními rituály či s pouhou technologickou úpravou pečením není dosud jasné.

**верченое** - Starý název pro maso (slepice, zajíc, ledvinky aj.) pečené na rožni \вертел\.

**взвар, звар** - 1. Staroruská omáčka k masu ze zeleniny či lesních plodů s přidáním octa, koření či medu. 2. Obecně omáčka. 3. Odvar či kompot ze sušeného či čerstvého ovoce s přidáním medu, kvasu či piva.

**винегреты** - Míchané saláty z vařeného (především červená řepa a mrkev), kvašeného (především okurky a zelí) a syrového (především naťová nebo kuchyňská cibule) zeleniny, vařených brambor a pikantní zálivky. Viněgrety se vyvinuly na začátku 19. století jako originální varianta francouzských *salade assorti*, které se však připravovaly převážně z čerstvé zeleniny. Do viněgretů se může přidávat vařené nebo pečené maso, solená ryba, vejce, kvašené nebo marinované houby apod. Zálivka se připravuje většinou z oleje, hořčice, octa, soli a cukru, někdy se však používá též majonézový přeliv. Právě francouzské označení salátové zálivky (*vinaigrette*) dalo tomuto typu salátu své jméno.

**витушки** - Drobné pečivo z kynutého těsta ve tvaru spirálek.

**волога** - 1. Staroruský název pro polévku. 2. Kvašením konzervované listy bolševníku či kopřiv, které se používaly jako přísada do polévek.

**вязига** - Sušená chrupavčitá hřbetní struna z jeseterovitých ryb. Používala se zejména jako základ pro nádivky do pirohů.

**гречневик** - Smaženky z pohankové kaše, které byly na Rusi dříve velmi populární. Do vlažné mazlavé pohankové kaše \каши\ se zamíchala ušlehaná vejce a hmota se rozhrnula na prkénko, kde ztuhla. Poté se z hmoty krájely malé čtverce, které se smažily na oleji a podávaly se zeleninou.

**грибы** - Jedna ze základních surovin ruské kuchyně – houby byly významné zejména v postních jídlech, kde tvořily výraznou chuťovou alternativu masa. Mimo druhů sbíraných i v Čechách (hřibovité houby, lišky, václavky) se sbírají a konzumují ve velké míře i houby u nás spíše opomíjené (mnoho druhů holubinek a ryzců). Díky mnohasetleté sběračské tradici (zejména ve středním a severním Rusku) a náboženským omezením oplývá ruská kuchyně množstvím jídel, v nichž jsou houby důležitou součástí. Čistě houbových jídel je v ruské kuchyni však relativně málo, což je způsobeno patrně jejich nízkou výživností. V ruské kuchyni se houby zpracovávají především sušením, kvašením,<sup>411</sup> nověji i marinováním, čerstvé pak pečením (smažením), dušením a vařením. Kvašené houby se používají jako studená zakuska<sup>412</sup> \закуски\, do polévek (šči, okrošky, soljanky) a jako příloha k masitým a rybím jídlům. Sušené houby se používají především do polévek, kaší či do nádivek. Čerstvé houby se uplatnily i jako výborná nádivka do pirohů či vareniků (pelmeňů).<sup>413</sup> Jako samostatný pokrm se houby opékaly na pánvi s cibulí (někdy se pak zalévaly kyselou smetanou) či smažily v těstíčku.

**драчёна** - Sladký nebo slaný vaječný nákyp, většinou ve tvaru placky. Vejce se rozmíchala s jemnou krupičkou a cukrem, s propasírovanými vařenými bramborami nebo kaší a těstíčko se zapeklo v peci. Hotový pokrm se podával s mlékem nebo kyškou. Slovo \драчёна, дрочона\ pochází patrně od slovesa

<sup>411</sup> Před kvašením jsou některé druhy spařeny, jiné povařeny, či máčeny čímž se docílí částečného vyluhování některých chuťově nepříjemných látek způsobující přílišnou hořkost, trpkost či palčivost. Mléčné kvašení tuto chuťovou změnu dovrší. Mléčným kvašením tak lze upravovat i houby, které jsou u nás považovány za nejedlé či mírně jedovaté.

<sup>412</sup> Například ve formě salátu s cibulí, česnekem, pepřem a olejem, či jen přelitý kyselou smetanou.

<sup>413</sup> Viz též \кундюмы, кундуцы\.

\дрочить\, jež znamená „nadýmat se“, ale také „mazlit se“. \драчена\ tedy znamená „jemný, kuřprý výrobek“.

**жаркое** - 1. Tradiční pokrm z pečeného (pečeno–dušeného) hovězího se zeleninou či bramborami a kořením. 2. Obecně pečené maso, většinou v kuse – například celé podsvinče, častěji však drůbež.<sup>414</sup> Pečené maso bylo na selském stole jen o těch největších svátcích, především o Vánocích, kdy se pekla tradiční husa.

**забелка** - Finální zchutňující a zjemňující přísada do polévek \щи, борщ\ a jiných tekutých jídel. Jako \забелка\ se používaly a dodnes používají nejčastěji mléko a mléčné výrobky (především zakysaná smetana) - postní dny makové či konopné mléko \сок, молочко\.

**завары, заварухи** - Starobylá skupina pařených \заварных\ moučných jídel, vyskytujících se dříve u všech východoslovanských národů. Technologie přípravy byla velmi jednoduchá – mouka (většinou žitná nebo ovesná) se v hrnci zamíchala s vařící vodou a hrnec se postavil do pece napařovat. Tato jídla (obvyklá zejména v postní době) se pojídala většinou s houbami nebo jen omaštěná rostlinným olejem; viz \кулага, соломата\.

**закуски** - Velmi široká skupina různorodých jídel charakterizovaná jejich funkcí v pořadí jídelních chodů. Chuťově výrazný pokrm přizpůsobený ke konzumaci v malých porcích - obdoba našeho předkrmu nebo chuťovky. Jak název napovídá, sloužily původně jako doplněk k vodce. Chuťovky \закуски\ jako neetablovaná skupina jídel v ruské kuchyni vždy existovaly (viz \рассольное\), k jejich velkému rozvoji však došlo až v 18. a 19. století pod vlivem zejména francouzské kuchyně. Inspirována byla však spíše jejich luxusní funkce v jídelním lístku, technologické postupy a suroviny zůstávaly většinou čistě ruské provenience. V ruské kuchyni existují studené i teplé chuťovky, k vodce se však pochopitelně hodí zakusky studené, kterých je také nesrovnatelně větší množství. Nejoblíbenější chuťovky byly především solené ušlechtilé ryby, solené maso \солонина\ a slanina \сало\, kaviár \икра\, vařená, pečená a kvašená zelenina a houby a saláty z nich, studená pečená masa, masa a ryby v aspiku \заливные\, viněgrety \винегрет\, atd. Viz kapitola 7.1. tabulka IV.

**заливные блюда** - Jídla v aspiku. Velmi široká skupina studených masitých nebo rybích jídel, konzumovaných především jako chuťovky \закуски\ . Vařená ryba, maso nebo velmi často vnitřnosti (jazyk, dršťky aj.) se zalévaly klišnatým vývarem z vepřových nebo telecích nožiček, uší nebo kůže, přidala se zelenina, houby či kousky vařeného vejce na ozdobu a vše se nechalo v chladu ztuhnout. Vývar se ochucoval kořenovou zeleninou, bobkovým listem a celým černým pepřem. Viz také \студень\.

**затирухи** - Skupina jednoduchých moučných polévek připravovaných zavážením řídkého těsta do vody. Těsto se před zavážením pasírovalo přes hrubé síto \протирало, затирало\ - od toho získalo jídlo svůj název.

**зобанец** - Druh hrachové kaše připravované z celých, nerozmačkaných zrn.

**икра** - Kaviár se v Rusku solil především v oblastech s velkým výskytem lososovitých a jeseterovitých ryb (například dolní tok Volhy, některé severní řeky apod.). Za nejkvalitnější byl vždy považován kaviár černý z jeseterovitých ryb \белуга, осётр, севрюга, стерлядь\ . Kaviár červený pochází z lososovitých

---

<sup>414</sup> Na Altaji byly autorovi pod tímto názvem nabízeny brambory pečené na tuku na pánvi. Termín evidentně nabývá stále obecnějšího významu.



ryb – původně z evropských druhů \сёмга, белорыбица, каспийский лосос, нельма\, od 18. století i ze sibiřských a dálněvýchodních druhů \кета, нерка, горбуша, чавыча\. Kaviár byl vždy jako velmi luxusní a prestižní pokrm výsadou především bohatých městských lidí – prostí lidé si ho mohli dovolit jen omezeně a to především v místě jeho výroby. Kaviár se pojídal především s bliny \блины\ nebo s chlebem – levnější druhy se někdy zapékaly s cibulí do pirohů.

**калач** - 1. Druh pšeničného chleba pečeného ve tvaru „visacího zámku“. 2. Dříve: obecně bílý (pšeničný) kulatý chléb odlišující se od černého (žitného). Slovo \калач\ je obecně slovanské (srov. česky „koláč“), odvozeno je od slova kolo, označujícího kolo.

**кальи** - Pikantní teplé polévky z tučných ryb charakteristicky pikantně nakyslé chuti. Kalja obsahuje rybí maso, jikry, kvašené okurky, okurkový nálev, zeleninu a nověji i brambory. Ochucována byla bobkovým listem, koprem, citrónem, šafránem a estragonem.<sup>415</sup> V 16. a 17. století byly velmi rozšířené, ale později téměř upadly v zapomnění.

**канон** - Sladká rýžová kaše s medem a mákem. Název z řečtiny \κανών\. Rituální jídlo pojídané na vzpomínkovém obědě za zemřelého \поминки\ - obdoba kuřji \кутья\.

**капуста квашеная** - Kysané zelí. V zimním období představovalo nejdůležitější zdroj vitamínů. Nezbytné bylo především pro přípravu tradičních šcí \щи\, ale po celou zimu byla na stole i v syrovém stavu. Na rozdíl od českého způsobu nakládání zelí se v Rusku do kysaného zelí nedává kmín, ale například mrkev, jablka či klikva.

**капуста серая** - Svrchní, zelené listy zelí, považované za méně jakostní. Kvasily se na zimu podobně jako vnitřek zelí.

**каравай, коровай** - 1. Dnešní název pro pecen či bochník (např. chleba). 2. Moučné jídlo z litého kynutého těsta s přísadou vařených vajec, hub apod. 3. Bohatě zdobený rituální svatební chléb. Slovo pochází patrně z řečtiny (\χορα = kolo, okrouhlost, srov. - rituální tanec „chorovod“)

**каши** - Spolu s chlebem a šcími představují kaše nejčastější ruské jídlo, známé na Rusi odedávna. V minulosti byly kaše též časté rituální jídlo nezbytné na křtinách, svatbách a významných knížecích hostinách; ve 12. – 14. století bylo slovo kaše dokonce synonymem slova hostina.<sup>416</sup> Fond ruské kuchyně zná velké množství druhů kaší lišících se druhem použitých krup, konzistencí a doplňkovými surovinami. Základní surovina pro přípravu kaše byly především obilné kroupy \крупa\, ale též nezralá zrna žita či později rýže - méně již luštěniny.<sup>417</sup> Podle množství použité tekutiny (především vody, někdy mléka či vývaru) vznikla kaše tekutá \кашица\, mazlavá \размазня\ či syrká \рассыпчатая\. Posledně jmenovaná byla na Rusi odedávna nejoblíbenější. V minulosti se skoro všechny druhy běžných kaší připravovaly totožně – kroupy se nasypaly do hliněného hrnce, zalily vodou a vložily do ruské pece, kde se několik hodin nahřívaly. Tento poněkud zdoluhavý způsob byl obzvláště vhodný pro přípravu kaší syrkých. Hotová kaše se vylepšovala \сдобривала\ především máslem,<sup>418</sup> ale i jinými mléčnými produkty – sladkou a kyselou smetanou, kyselým mlékem nebo tvarohem. V postní době se kaše

<sup>415</sup> Estragon – pelyněk kozalec (*Artemisia dracunculus* L.). Divoce roste především podél řek jihovýchodní části evropského Ruska a střední Sibíře.

<sup>416</sup> Novgorodské letopisy uvádějí, že v roce 1239 pořádal Alexandr Něvský velkou „kaši“ v Toropci a druhou v Novgorodu.

<sup>417</sup> Kašovitá jídla z pařené mouky, která byla dříve velmi rozšířená \саламата, кулеш\, se však kašemi \каша\ nenazývala.

<sup>418</sup> Odtud pochází rozšířené lidové rčení \Каши маслом не испортишь\ hlásající, že dobrého není nikdy dost.

mastily rostlinnými oleji a emulzemi \сок, молочко\ nebo smaženou cibulkou. Do kaší se však přidávalo i maso, ryby, houby, vařená vejce či různé zelené či dovozové koření. Rozšířenější byly vždy kaše slané, zejména dětmi byly však oblíbené i kaše sladké, do kterých se přidával med, zavařenina \варенье\, rozinky, ořechy, mák či čerstvé ovoce. Etymologie slova kaše, které je obecně slovanského původu, nebyla dosud uspokojivě vyřešena. Kořeny tohoto slova sahají patrně až k indoevropskému východisku (srov. sanskr. káš – strouhat, drobit)

**кашки** - Řídké kaše z obilovin s přidáním rybího či drůbežího masa, hub apod.

**квасы** - Rozsáhlá skupina velmi různorodých kvašených nápojů na sladové, moučné, zeleninové či chlebové bázi. Jejich příprava se velmi lišila podle použité suroviny a podle předpokládaného využití. Lze však vydělit obecné zásady přípravy staroruských kvasů. Nejprve se připravovala zápara \зароп\ z mouky (většinou žitné), sladu a vody. Ta se po částečné fermentaci doplnila vodou, cukrem (většinou ve formě sladinky), kvasnicemi a někdy chuťovými přísadami, které charakterizovaly jeho výslednou chuť. Používaly se zejména ovocné šťávy - višňová, malinová, jablečná aj. Pro aromatizaci se někdy přidávalo voňavé koření – máta či zázvor. Po smíchání se směs nechávala v teple opět zkvasit. Po nějaké době (několik hodin či téměř den) se kvas přecedil do lahví či jiných nádob a nechal několik dní v chladu odležet. Zdaleka nejrozšířenější variantou kvasu byl prostý obilný kvas \квас хлебной\. Existovalo též mnoho druhů kvasů, které nesloužily k pití, ale jako základ pro tradiční ruské polévky. Připravoval se tak bílý kvas z žitné a pohankové mouky a ječného sladu pro přípravu okrošek \окрошка\ či řepný kvas pro přípravu boršču. Tyto kvasy se v minulosti nazývaly též šcimi \щи, шти кислые\. Ve staré ruštině se kvasem \квас\ nazýval i kvásek \опара\ na přípravu kynutých těst (zejména chleba). První kvasy tak vznikly patrně prostým prokvašením rozředěného těsta - později se tento způsob zdokonaloval. Slovo kvas je obecně slovanského původu a jeho sémantika vychází ze způsobu přípravy nápoje.

**квас хлебной** - Staroruský kvašený, mírně alkoholický nápoj na chlebovém základu. Dočervena v peci opražený slad (či později chléb) se přelil vařící vodou a po vychladnutí se výluh slil. Do něj se přidal, výluh z bylin (většinou máty a listů z černého rybízu)<sup>419</sup> a kvasnice. Po několika hodinách kvašení v teplé místnosti se kvas rozléval do uzavíratelných nádob. Do každé se hodilo ještě několik rozinek pro zlepšení chuti. Po několika dnech byl perlivý, mírně sladkokyselý nápoj vhodný ke konzumaci.

**кисель** - Staroruský sladký či slaný rosol řídké konzistence (připomínající dnešní škrobový pudink bez mléka). Nejčastěji se připravoval kysel z ovsu či hrachu. Mouka či slupky se přelily vodou (někdy teplou či vařící – v případě hrachové mouky) a po 24 hodinách se vzniklé «mléko» slilo. Po zakvašení se «mléko» vařilo s cukrem či ovocnými šťávami do zhoustnutí. Ovesný kysel byl časté obřadní jídlo na vzpomínkovém obědě za zemřelého \поминки\.

**клецки** - Těstovinové nočky vařené ve vodě. Připravovaly se z jednoduchého nekynutého polotuhého těsta pouze z mouky a vody (mléka), někdy s přidáním vajec. Svátečnější varianta se připravovala s odpalovaného těsta. Podávaly se samostatně s máslem nasladko nebo naslano, jako příloha nebo jako vložka do polévek.

**коврижки** - Druh perníků.

**коливо** - Sladká ječná kaše s medem, mákem a vareňji.

<sup>419</sup> Někdy se přidávala ještě sladina \сусло\ - později řepný cukr.

- котломы** - Smažené placky z vrstveného (listového) těsta s beraním lojem. Pokrm převzatý od turkických národů.
- крэндель** - Pečený preclík z kynutého těsta. Oblíben byl zejména ve městech, kde se jich do bolševické revoluce na tržištích prodalo velké množství.
- крупа** - Obilí ve stoupě zbavené slupky a někdy i rozdrčené a proseté na požadovanou jemnost – kroupy. Kroupy byly základní surovinou pro přípravu ruských kaší a polévek – z každé obiloviny se vyrábělo několik druhů krup odlišujících se především jemností. Nejoblíbenější byly především kroupy pohankové, ale také ječné<sup>420</sup>, pšeničné, prosné, špaldové, ovesné. Jediné zrna ze kterého se kroupy nevyráběly bylo žito – to bylo chutnější semleté na mouku.
- крупеник** - Sladký nákyр z pohankové nebo jahelné kaše. Do vychladlé mazlavé kaše se zamíchala vejce, tvaroh, máslo a med (cukr). Hmota v pekáčku se svrchu potřela vejci se smetanou a zapekla se v peci.
- кулага** - Starobylé sváteční kašovitě jídlo ze směsi sladové a žitné mouky a drobného ovoce. Opražená mouka se zalila vařící vodou, přidalo se ovoce a vše se dalo do pece napařit. Vznikla hustá sladká, velmi sytá kaše, která se jedla studená i teplá. Etymologie tohoto slova je nejasná, patrně se jedná o výpůjčku z turkických jazyků.
- кулебяка** - Velký piroh ve tvaru večky z listového nebo kynutého těsta většinou s rybí, ale i masovou, houbovou nebo jinou nádivkou. Obsahuje mnohem více nádivky než těsta a proto se šťavnatá nádivka nejprve balí do palačinek a teprve poté přikrývá těstem - zabrání se tak vzniku sraženiny ve spodním těstovém obalu. Slovo \кулебяка\ pochází snad z ugrofinských jazyků, kde slovo kala označuje rybu.
- кулеш** - Původem ukrajinský pokrm, zdomácnělý však i v jihoruské kuchyni - charakterem na rozhraní mezi polévkou a kaší. Nadrobno nakrájené brambory se nejprve uvařily spolu s jáhly. Hustá polévka se poté povařila s cibulkou smaženou na sádle, škvarečky a petrželovou natí. Někdy se však kuleš připravoval i bez brambor. Altajský kuleš (na Altaj se tento pokrm dostal s jihoruskými přistěhovalci) byl také z jáhel a brambor, byl však charakteru zapečeného nákyпу s vejci a smetanou.
- кулич** - Sváteční moučník z tučného kynutého těsta s mandlemi, rozinkami, kandovaným ovocem a kořením, pečený ve vysoké okrouhlé formě. Jedná se o velmi pracný a nákladný moučník, proto se připravoval pouze o největších církevních či lidových svátcích – nejčastěji o Velikonocích, ale i o dožínkách apod. Slovo samo je řeckou výpůjčkou – slovo /χολιци/ označuje chléb kulatého nebo oválného tvaru.
- кундюмы, кундупцы** - Taštičky z nudlového těsta plněné houbovou nebo rýžovou náplní. Taštičky se nejprve zapekly v peci a až teprve poté dodusily ve vodě nebo vývaru. Podávaly se nejčastěji s kysanou smetanou nebo mlékem či se sekaným šřavelem nebo šřovíkem. Název ukazuje, že se toto jídlo do ruské kuchyně dostalo z kuchyní turkických národů. Muselo to být však ještě před 16. stoletím, neboť v *Domostroji* se o něm hovoří již jako o běžném jídle.
- курник** - Velký piroh ve tvaru bochníku, připravovaný většinou z listového těsta. Kurnik je plněný několika druhy nádivek oddělenými mezi sebou palačinkami. Jako i jiné velké moučné výrobky kulatého tvaru i kurnik plnil obřadní funkci a byl nezbytnou součástí například svateb. Na svatbách se do něj někdy zapékala drůbež vcelku. Podle obecného mínění vděčí kurnik za svůj název slepičí nádivce, která je pro něj charakteristická. Název však patrně pochází od slovanského slovesa kuriti = kouřit, topit, což se vztahuje ke způsobu jeho přípravy v dýmající ruské peci, nikoliv k nádivce. Sémantické spojení se

<sup>420</sup> Kaše z ječné lámanky bylo oblíbené jídlo cara Petra I.

slepici je až z pozdějších dob (slepice představovala odedávna symbol plodnosti - kurnik byl častý svatební pokrm).

- кутья** - Sladká kaše z vařené pšenice nebo rýže s medem, ořechy, mákem, ovocem či rozinkami. Obřadní jídlo konzumované v předvečer Vánoc a na vzpomínkové slavnosti za zemřelého \поминки\, ale i na svatbách a při narození dětí. Název pochází z řečtiny, ve které slovo χόχλος označuje zrno. Kuťja se vařila z celých (nerozdrcených) zrn, která u všech zemědělských kultur odedávna symbolizovala obnovení života – nesmrtelnost.
- лапша** - 1. Těstovina z „nudlového těsta“. Tuhé těsto z mouky rozmíchané s vodou (někdy i s vejci) se dotenka rozválelo válečkem \скалка\ a poté se z něho krájely dlouhé tenké nudle, které se někdy i dosušely na peci . Od českých domácích nudlí se лапша liší větší délkou i šířkou (často byla podobná spíše nudlím typu „tagliatelle“). Někdy se však nekrájely pouze nudle, nýbrž i čtverečky či jiné tvary. 2. Masový vývar (často slepičí) s nudlemi jako vložkou. Slovo lapša je stará výpůjčka z turkických jazyků, kde slovo lakča označuje «malé kousky těsta vařené v masovém vývaru».
- лебеди** - Pečené labuť - rituální pokrm podávaný většinou na začátku významné hostiny. Labuť se podávaly na velkém podstavci z jemného \сдобное\ neslaného těsta spolu s vnitřnostmi v šafránové omáčce. Celý postup okrajování masa z pečeně a kladení na misky či talíře byl přísně ritualizovaný. Nikdy se nepekla pouze jedna labuť, vždy minimálně dvě. Souvisí to patrně s faktem, že labuť jsou párové ptactvo.
- леваши** - Ovocná pochoutka připravovaná do zásoby. Ovoce se vařilo s medem, nebo sladovým sirupem \патока\ a poté pasírovalo přes síto. Vzniklá kaše se pak sušila na desce v peci a po vysušení se svinovala do trubiček.
- левашники** - Pírožky z nesladkého jemného těsta s náplní z rozvařené ovocné kaše nebo povidel. Dnes většinou smažené.
- мазуня** - Původní ruská sladkost z ředkvové mouky s medem nebo cukerným sirupem \патока\ a kořením. Ředkev se nejprve nakrájela na plátky, které se usušily v peci a pak roztloukly na mouku. Ta se pak s ostatními přísadami dva dny pomalu dusila \томление\ a odpařovala v peci na hustou kaši.
- мед, медок** - Slabě alkoholický nápoj vyráběný mírným zkvašením rozředěného svařeného medu s přidáním ovocných šťáv, výluhu z chmele, či bylin.
- мед ставленый** - Alkoholický nápoj vyráběný hlubokým zkvašením rozředěného svařeného medu s přidáním ovocných šťáv, chmele či bylin. Někdy byl ještě doalkoholizován přidanou vodkou.<sup>421</sup> Podle historika Kostomarova byl někdy natolik silný, že se po vypití většího množství člověk neudržel na nohou \мед сшибал с ног\.<sup>422</sup>

<sup>421</sup> Jeden z nejstarších podrobných návodů na přípravu silné \ставленая\ medoviny (malinové) uvádí již zmíněný O L E A R I U S : „...Nejprve se zralé maliny dají do soudku, na ně se nalije voda a nechá se to v tomto stavu den nebo dva, dokud všechna chuť a barva nepřejde z malin do vody. Potom se ta voda z malin slije a přimíchá se k ní čistý (nebo odvoštěný) včelí med. Počítá se na džbán včelího medu 2 nebo 3 džbány vodky, přijde na to, zda chtějí silnou nebo sladkou medovinu. Potom do toho hodí kousek opraženého chleba, který je pomazán trochou spodních, nebo vrchních kvasnic. Když začne kvašení, chléb vyjmají, aby od něj medovina nedostala příchut' a potom to nechají kvasit ještě 4 nebo 5 dní. Pokud chce někdo přidat medovině chuť a vůni koření, zavěsí do soudku hřebíček, kardamom a skořici zavázané v odřezku látky. Když medovina stojí na teple, tak nepřestane kvasit ani za 8 dní, proto je třeba přemístit soudek po uplynutí dané doby na chladné místo a stáhnout medovinu z kvasnic.“ Viz ОЛЕАРИЙ, cit. d., s. 205.

<sup>422</sup> Viz КОСТОМАРОВ, Н. И., cit. d., s. 121.

- морс** - Ovocná šťáva rozředěná vodou. Rozdrcené ovoce se často mírně nakvášelo, čímž se narušilo rostlinné pletivo a do šťávy se lépe uvolňovaly chuťové, aromatické a barevné látky. Zejména z drobného bobulového ovoce (lesní jahody, maliny, brusinky) konzervovaného alkoholovým kvašením se připravoval mors i v zimě.
- няня** - Skopový žaludek plněný pohankovou kaší s masem. Z uvařené skopové hlavy a nožiček se obralo maso, které se rozsekalo a smíchalo s omaštěnou pohankovou kaší a cibulí. Skopový žaludek se naplnil směsí, doprostřed se vložil vařený skopový mozek a vše se pevně zašilo. Lahůdka se poté pekla v mírně vyhřáté peci. Podávala se jako tradiční příloha ke ščím.
- огурцы соленые** - Kvašené okurky s kořením - nejčastější způsob úpravy a konzervace okurek. Dubový soudek se nejprve vystýlal dubovým, černorybízovým a višňovým listím. Vyskládané okurky se prokládaly křenem, křenovými listy, koprem, estragonem a česnekem. Soudek se poté napevno zabil víkem a dírou se obsah zalil převařeným a ochlazeným slaným nálevem. Po ucpání otvoru ve víku se soudek odvalil do sklepa, kde okurky pomalu kvasily, čímž si uchovaly svou křupavost.
- окрошки** - Druh studených zeleninových, často bezmasých polévek, v nichž tekutou složku představuje kvas. Proměnlivé komponenty (vařené brambory, vařená řepa, případně vařené maso či ryba, naťová cibulka, čerstvé okurky, kvašené houby, petrželová nať, kopr aj.) se nakrájejí a zalijí nálevem z kvašených okurek ochuceným pepřem a hořčicí. Asi po půlhodině se přimíchá kvas **\квас белый окрошечный\** a polévka se na talíři posype nakrájeným vařeným vajíčkem. Název okrošky pochází pravděpodobně od slovesa **\крошить\** = „drobit, rozmělnovat“.
- оладьи, олади** - Na pánvi pečený nebo smažený moučník (ze středně hustého litého kynutého nebo piškotového těsta) okrouhlého tvaru. Je možno ho vzhledově zařadit někam mezi naše lívance a vdolky. Etymologie se vztahuje patrně k řeckému slovu eladion, které znamená olej (tuk). Oladji tedy znamenají «smažené (pečené) na oleji»
- опара** - Staroruský kvásek, kterým se nejčastěji kypřilo těsto na pirohy, bliny apod. Většinou se připravoval kvásek otrubový. Otruby se spařily vařící vodou a do vlažného těstíčka se přililo pivo, kvas nebo pivní či kvasový kal. Kvásek se nechal přes noc vzejít (kvasinky se namnožily) a na druhý den se jím zadělalo potřebné těsto, které velmi rychle kynulo. V 19. století byl tento pracný způsob nahrazen pohodlnějším způsobem za použití droždí (aktivních kvasinek), které kypří mnohem rychleji.
- настила** - Ovocná pochoutka připravovaná do zásoby. Ovoce se vařilo s medem, nebo sladovým sirupem **\патока\** a poté pasírovalo přes síto. Vzniklá kaše se pak šlehala a po následném zakvášení se dosoušela na desce v peci.
- пасхи** - Sváteční tvarohové nepečené dorty - většinou ve tvaru čtyřhranné pyramidy. Paschy se připravovaly studeným či horkým způsobem. V obou případech se do měkkého tvarohu postupně přimíchávaly jednotlivé komponenty – moučkový cukr, máslo, zakysaná smetana, vyšlehaná šlehačka, oříšky a sušené či kandované ovoce. Hotovou pastou se naplnila forma **\пасочница\** a sladkost se nechala nejméně půl dne tuhnout. Pascha se podávala vychlazená. Protože se jedná o poměrně nákladný pokrm, připravoval se jen o významných svátcích - zejména Velikonocích (odtud název).
- патока** - Cukerný sladový sirup - přísada do nápojů, sladkostí aj. Vyráběl se metodou zcukřování obilovin pomocí sladu. Ze zcukřeného polotovaru se vařila sladinka **\сусло\**, která se pak v kotlích odpařovala na hustotu sirupu.

- пельмени** - Vařené taštičky z nudlového těsta charakteristického tvaru (šátečku se spojenými rohy či ouška). Oblíbené jídlo zejména ruských Sibiřanů, kteří jej do jídelníčku přejali od domorodců. Pravlastí pelmeňů je však patrně Čína.<sup>423</sup> Neruský název pochází snad ze zyrjanského jazyka<sup>424</sup> ve kterém označuje plněnou těstovinu. Pelmeně se plnily především sekaným masem s cibulí, ale i houbami a zeleninovými nádivkami. Podávaly se přelité máslem, octem, hořčičným přelivem či později též kyselou smetanou. Pelmeně se vždy připravovaly ve velkém, většinou v zimním období, když byl relativní dostatek masa, a zamrazovaly se. Pelmeně sloužily též jako oblíbené jídlo na cesty, kde posloužily jako rychlé jídlo obsahující maso i «přílohu».
- перепеча** - 1. Nákyp ze sekaných syrových jater, šlehaných vajec a cibule, zapečený ve skopové síťce \сальник\ . 2. Velký okrouhlý moučník s jemného těsta sloužící také jako podstavec pro podávání rituálního jídla, např. pečených labutí \лебеди\.
- пиво** - Souhrnný název pro slabě alkoholické nápoje vyráběný ze sladu a chmele. Na staré Rusi se používal slad ovesný, ječný, pšeničný a žitný - za nejlepší se považovalo pivo žitné. Souhrnné skupiny «pivo» a «kvas» se částečně překrývaly. Rozdíly mezi některými druhy piva a kvasu byly často nepatrné - někdy se jednalo jen o různá regionální označení totožného nápoje, zejména pokud se do kvasu přidával chmel. Pivo se od kvasu odlišovalo zejména větším množstvím alkoholu. Název pochází od slovesa pít \пить\ - pivo bylo tedy to, co se pije. Pivo sloužilo na Rusi odedávna spolu s medovinou jako rituální nápoj při slavnostních hostinách a svátcích.
- пирог** - Označení svátečních moučných pečených či smažených pokrmů s nádivkami uvnitř (většinou). Pirohy se připravovaly převážně z pšeničné mouky. V ruské kuchyni existuje obrovské množství pirohů a pirožků lišících se tvarem, velikostí, typem těsta, náplní a způsobem tepelné úpravy. Těsto se připravovalo kynuté, kynuté jemné, křehké, později i listové aj. – ve staré ruské kuchyni se používalo nejméně 10 základních druhů těst (valná většina kynutých), která se používala na příslušné tvary či náplně. Nádivky se připravovaly ze všech dostupných surovin – z mnoha druhů obilovin, planých rostlin,<sup>425</sup> zeleniny, ovoce, masa, ryb, hub, vajec i jejich všemožných kombinací.<sup>426</sup> Pirohy můžeme rámcově rozdělit na velké (které se krájí) – kulebjaka \кулебяка\, kurnik \курник\, kolobok, střední (jednoporcové) - rasstěgaje \расстеган\ či malé (více na porci) – lodičky \сайки\, rozančíki aj. Název piroh pochází od starého ruského nazvu pro hostinu \пир\ – bez pirohů byl \пир\ nemyslitelný.
- плюшки** – Sladký moučník z kynutého těsta. Plátek těsta se pomaže máslem, posype cukrem nebo mákem a poté svine. Vzniklý váleček se může rozličně formovat či krájet. Tento moučník je domácí specialita Dr. Uličné.
- полотки** - Půlky předběžně upravené<sup>427</sup> drůbeže zasolené v soudcích. Před konzumací se spařily vařící vodou<sup>428</sup> a ochladily. Podávaly se pak nejčastěji s pikantními přílohami (česnekem, křenem nebo octem) jako chuťovka \закуска\ či studené jídlo.

<sup>423</sup> Italské období pelmeňů – „tortellini“ a „ravioli“ – pocházejí taktéž z Číny. Znalost jejich výroby přivezli do Evropy patrně v Číně pobývajícím italským kupcům.

<sup>424</sup> Podle jiných badatelů pochází název z komi – permjackého jazyka, ve kterém znamená totéž.

<sup>425</sup> Především se šťovíkem a kopřivami.

<sup>426</sup> Běžné „lidové“ pirohy se plnily nejčastěji nádivkou ze zelí, řepy, kaše nebo hub.

<sup>427</sup> Tj. zabité, opražené, oškubané, vykuchané a omyté.

<sup>428</sup> Dnes bychom řekli, že se zblanširovaly – čímž se odstranil případný povlak nepřijemného vzhledu či zápachu.

**пончики** - Smažené «koblihy», většinou bez náplně.

**похлебки** - 1. Teplé lehké bezmasé polévky - většinou zeleninové nebo luštěninové. Na severu a ve středním Rusku se do nich přidával především hrách a kroupy, na jihu i fazole, čočka a více zeleniny. 2. Dříve se tímto názvem označovaly i polévky obecně.

**просфора, просвира** - Malý bochánek z kynutého pšeničného těsta užívaný ve východní církvi k eucharistii.

Má zpravidla podobu dvou k sobě připečených disků, jež jsou shora opatřeny pečeti. Název pochází z řečtiny - *просфора*.

**пряники** - Starobylý druh pečiva z žitné nebo pšeničné mouky, medu a koření – perník. Kypřen byl perník většinou sodou, do kořenné směsi se přidávala skořice, hřebíček, nové koření, kardamom, pomerančová nebo citronová kůra, muškátový ořech, badyán, máta, anýz, zázvor aj. Někdy byl též zlepšován mandlemi, ovocnými šťávami či glazurou. Díky velice dobré uchovatelnosti byl perník již odedávna pečen průmyslově a prodáván na trzích – proslavení byli zejména perníkáři z Tuly, Moskvy, Vjazmy nebo Voroněže. Tabulkový perník byly tvarován překrásně vyřezávanými dřevěnými formami, jindy z něj byly vyráběny figurky či byl jinak tvarován. Název pochází přibližně z 11. - 12. století a vztahuje se k aromatickému koření do něj přidávanému *\пряности\*. Předtím se perník nazýval medový chléb *\медовый хлеб\*. Velký rozkvět zaznamenalo perníkářství zejména od 17. století, když se začalo do Ruska dovážet ve větším množství potřebné koření.

**пышки** - Pečené nebo smažené «vdolky» z kynutého těsta podávané přelité zakysanou smetanou nebo medem. Název pochází od adjektiva *\пышный\* tj. nadýchaný, nakypřený.

**рассольники** - Teplé polévky z vnitřností s kvašenými okurkami a okurkovým nálevem *\рассол\*. Mimo ledvinek či drůbežích vnitřností se do rassolniku přidávaly krupky či brambory, cibule a kořenová zelenina. Ochucoval se koprem, nařovou petrželí a divokým kořením.<sup>429</sup> Název rassolnik se objevil poměrně nedávno – až v 19. století, ačkoliv okurkový nálev se používal do polévek již mnohem dříve (podle Pochljobkina již od 15. století.<sup>430</sup>); viz *\рассол\*.

**рассол, разсол, расол** - 1. Nálev z kvašených okurek. Název pochází od slova *\солить\*. 2. Polévky a tekuté pokrmy, které se ochucovaly okurkovým nálevem.<sup>431</sup> Šlo však o natolik nesourodou skupinu jídel, že se tato jídla později začala charakterizovat přesněji – tak vznikly kalji *\кальи\*, soljanky *\солянки\* a rassolniki *\рассольники\*. K tomuto procesu docházelo od 17. do 18. století.

**рассольное** - V 16. a 17. století název pro dnešní zakusky *\закуски\*. V *Domostroji* se mezi tato jídla řadí například solená ryba, ryba vařená v okurkovém láku *\рассол\*, sušená ryba, pirožky s prosnou nádivkou, s vjazigou *\вязига\*, kvašené houby, raci aj.

**расстеган** - Pirožky střední velikosti, charakteristické vykukující nádivkou (často rybí). Název pochází patrně od slovesa „rozepnutý“ - *\расстегнутый\*.

**рыба паровая** - Ryba dušená v menším množství tekutiny se zeleninou a kořením. Menší ryby se dusily vcelku (typické bylo stočení ryby do kruhu a přivázání ocasu k hlavě), velké porcované - přednostně se vybíraly ryby s malým množstvím kostí. Do rybí várky se přidával často nálev z kvašených okurek, cibule, petržel, houby, v 18. a 19. století i brambory a víno. Z koření se používal především černý

<sup>429</sup> Český odborný výraz pro bobkový list, celý černý pepř a celé nové koření.

<sup>430</sup> ПОХЛЕБКИН, В. В., *Национальные кухни наших народов*, М. 1981, s. 25.

<sup>431</sup> Viz též КОСТОМАРОВ, Н. И., cit. d., s. 116.

pepř a bobkový list. Hotová ryba se na míse obložila dušenou zeleninou z vývaru a přelila omáčkou, která se připravovala zahuštěním přikořeněného a dosoleného vývaru.

**сайки** - 1. Oválný nebo kulatý pšeničný dalaťnek. 2. Menší pirožky ve tvaru „lodičky“ \пирогы лодочкой\, typické zejména pro centrální Rusko a Moskvu. Název pochází z ugrofinských jazyků, kde slovo saia (est.) označuje bílý chléb.

**сальник** - 1. Síťka (jinak také okruží) – tučná blána kryjící střeva savců. 2. Pohanková kaše se sekanými játry, vejci, cibulí a houbami, zavinitá do skopové síťky a pozvolna zapečená v hrnku v peci.

**сбитень** - Staroruský horký nápoj z medu, vody, koření a bylin. Odděleně se připravoval odvar z třezalky, máty, hřebíčku, celého černého pepře, mletého zázvoru a skořice a svařený med s vodou. Obě tekutiny se poté smíchaly. Název pochází patrně z hovorového slovesa \сбить\, užívaného ve smyslu „smíchat dohromady“.

**сдобное тесто** - Jemné kynuté těsto – tj. těsto, do kterého se přidává na rozdíl od těsta chlebového také mléko, máslo a vejce \сдоба\. Z tohoto těsta, které se připravovalo většinou z pšeničné mouky, se dělalo především sváteční pečivo – pirohy, bliny aj. Pro přípravu sladkého pečiva, např. pirohů s ovocnou nádivkou, se zjemňujících přísad přidávalo více.

**сок, молочко (из конопля, мака..)** - Postní náhražka mléka. Semena bohatá na tuk (mák, konopné semeno, ořechy apod.) se roztloukla ve stoupě a promíchala s vodou. Po odstátí se drť ocedila, vymačkala a získaná emulze se používala podobně jako kravské mléko. Pokud se nepoužívala voda, vzniklá emulze byla hustší a používala se jako náhražka másla.

**соломата, саламата** - Starobylé jednoduché, dříve velmi rozšířené kašovitě jídlo. Opražená žitná mouka se zalila vařící vodou a povařila. Poté se do hrnce přidalo máslo či jiný tuk (čím více tuku, tím byl pokrm chutnější)<sup>432</sup> a postavil se do pece napařovat. Výsledná hustá kaše byla velmi sytá. Pojídala se nasladko s ovocem či jen osolená a omaštěná s kvasem. Solomata byla prastaré rituální jídlo konzumované zejména při agrárních svátcích – dožínky apod. Název pochází patrně od Mongolů, u nichž slovo salamata označuje „moučnou kaši s tukem“.

**солонина** - Solené maso, většinou hovězí, ale též vepřové či skopové. Sloužilo jako konzervovaný polotovar pro přípravu jídel (především polévek) nebo jako pikantní zakuska – pro tento případ bylo také kořeněno česnekem a dalším kořením.

**солянки** - 1. Pikantní, nakyslé,<sup>433</sup> většinou masité teplé polévky se zeleninou. Soljanky představují typově přechod mezi rassolniki (obsahují kvašené okurky a okurkový nálev) a ščimi (obsahují zelí a houby). Soljanky se rozlišují podle dominantní suroviny na masité, rybí a postní (houbové). Další přísady představují kořenová zelenina, olivy, kapary a zelené natě (kopr a petrželová nať). Ze suchého koření se používá bobkový list, nové koření a celý černý pepř. 2. Pokrm z kousků masa dušených v peci s kysaným zelím či další zeleninou. Název se vztahuje patrně ke slovesu \солить\.

**сочиво** - 1. Totéž co \сок, молочко\ 2. Obecně jídlo omaštěné tímto tukem. 3. Kaše z luštěnin nebo obilovin omaštěná tímto tukem.

**сочни** - Pečený moučník ve tvaru «vdolku», většinou s tvarohovou náplní. Název pochází ze zvyku polévat dřívější moučník (který byl neplněný) olejovou emulzí \сок...).

<sup>432</sup> Někdy se tukem polévala až hotová kaše.

<sup>433</sup> Soljanky bývají většinou výrazněji nakyslé než rassolniki.



- строганина** - Pokrm ze syrového polozmrzlého masa – severosibiřská pochoutka. Maso z čerstvě zabitého zvířete – většinou rybí, ale i losí nebo hovězí, se prudce zamrazilo a poté krájelo \строгало\ na tenké plátky. Někdy se stroganina solila, charakteristická jemná chuť se solí ale přebila.<sup>434</sup>
- студень** – Huspenina z telecího nebo vepřového. Vepřová nebo telecí hlava a klišnaté části (nožičky apod.) se vařily s cibulí a divokým kořením<sup>9</sup>. Vařené maso se obralo do vývaru, ochutilo česnekem a pepřem a vše se nechalo ztuhnout. Studěň se podával s křenem, hořčicí nebo zakysanou smetanou.
- сусло** - Sladina - surovina zejména pro výrobu kvašených nápojů, ale i některých sladkých pokrmů. Vyráběla se metodou zcukřování obilovin pomocí sladu. Zcukřený polotovar se poté vyvařil ve vodě, do níž se vyluhovaly rozštěpené jednoduché (sladké) cukry.
- сухомес** - Tolokno \голокно\ rozmíchané s vodou. Častá postní strava na ruském severu či vojska na pochodu.
- сырники** - Placky z tvarohového těsta s moukou a vejci pečené na pánvi. Většinou se podávaly nasladko s rozmačkaným lesním ovocem či vareňji. Podávaly se zejména jako zákusek k čaji.
- сычуг** - 1. Žaludek domácích přežvýkavců (skotu nebo ovcí) používaný zejména při výrobě sladkého tvarohu. Při samovolném zkysání mléka totiž dochází k přeměně mléčných cukrů na kyselinu mléčnou a tvaroh je kyselý; enzymy, které obsahuje zejména žaludek mladých zvířat, srážejí pouze mléčný kasein. Mléko se žaludkem se zahřívalo v peci, čímž docházelo k vysrážení bílkovin. 2. Pokrm sestávající ze směsi obilninové kaše a vnitřností (mozku či jater), kterou byl naplněn skopový žaludek. Naplněný žaludek se zašil a vložil do pece, kde se pomalu dusil.
- сытá** - Med nebo sladový sirup \патока\ rozředěné vodou. Tento nápoj se podával zejména ke sladkým kaším. Nesměl chybět zejména na pohřebním a vzpomínkovém stole; \сытить\ vodu znamenalo sladit ji.
- тавранчук** - Druh dnes již zapomenuté rybí polévky s kousky jeseteřeho nebo jiného rybího masa. Název vznikl zkomolením turkického slova tagrančuk, což byla skopová polévka s masem nakrájeným na kousky (sloveso tagran označuje v turkických jazycích «rozkrájet»). Přejatý pokrm začali Rusové vzhledem k postním předpisům připravovat převážně z ryb, a tak to již zůstalo. Přesný recept se nikde nezachoval, ale předpokládá se, že tagrančuk obsahoval mimo ryb také vodnici, mrkev, kvašené houby a okurky.
- тельное** - 1. Originální ruská úprava ryb (především lososa, mníka a candáta) spočívající v jejich roztlučení a rozetření na homogenní masu. Do vzniklé fáše se přidala trocha mouky s vodou a na ochucení sůl a sekaná naťová cibulka. Vzniklou fáší, která se ochucovala naťovou cibulí, se mohla nadívat jiná ryba \рыба тельная\ nebo plnit piroh \кулебяка тельная\. Někdy se fáš upravovala samostatně – vařením ve formě podlouhlého „knedlíku“ v ubrousku či zašitá v rybí kůži nebo pečením či vařením ve formách. Používala se především forma na karavaj, ale i formy ve tvaru selat, zajíců, kachen či šunky, čímž se v postní době „imitovalo maso“. Použitím růžovo-oranžového lososího masa se docílovalo věrohodnosti ve vzhledu hotového výrobku. Po vyklopení z formy se paštika jedla buď teplá s omáčkami (často šafránovou) nebo se ochladila a jedla například s česnekem nebo kvašenými okurkami. 2. V novější době obecně roláda nebo zvíře plněné mletým masem.
- толокно** - Předběžně upravená (instantní) ovesná mouka. Tento způsob úpravy ovsy byl rozpracován patrně na ruském severu. Oves se nejprve na 2 – 3 dny namočil do kádí (či se jen ponořil pytel s ovsem do

<sup>434</sup> Podrobněji viz PEŠEK, P., cit. d.

potoka) dokud zrno zcela nenabobtnalo. Poté se zrní 24 hodin napařovalo v ruské peci čímž docházelo k přeměně škrobů na stravitelnější a chuťově přijatelnější sladké cukry. V peci se zrno poté dosoušelo či mírně pražilo a nakonec roztloukalo či mlelo na jemnou mouku. Z tolokna se připravovalo celé množství pokrmů, ale nejčastější bylo pouhé rozmíchání v mléce, kvasu či vodě (viz \сухомес\ ) na hustou kaši, která byla okamžitě vhodná ke konzumaci.<sup>435</sup> Nejrozšířenější bylo tolokno zejména v severním Pomorí, na Uralu a později na Sibíři – tedy především v zónách s drsnějším podnebím, kde patřil oves k základním plodinám. Tolokno bylo v 16. a 17. století jednou z nejpoužívanějších potravin ruské kuchyně. Název se vztahuje k slovesu \толочь\ - „tlouci“.

**ТОМЛЕНИЕ** - V tomto případě proces dlouhodobého nahřívání potravin v tekutině při teplotě blízké 100°C – tepelná úprava charakteristická pro pokrmy připravované v ruské peci. Tento postup je charakteristický zejména pro přípravu kaši, ale i šči a jiných staroruských pokrmů. Při \томлении\ tekutina s potravinou v hrnci jen velmi mírně probublává, někdy však ani nevaří. V novější době byl tento teplotní režim, podstatný pro mnoho tradičních jídel, nedokonale simulován v domácích troubách.

**ТЮРЯ** - Prosté jídlo sestávající z kousků chleba, chlebových kůrek či sucharů nadrobených do kvasu, osolené vody, mléka, syrovátky či jarní březové mízy \березовец\ . Тюрja z kvasem byla obvyklým postním jídlem těch nejchudších či asketických křesťanů (“bezmasé nevařené jídlo” - viz kapitola 3.3.2.). Тюрja z bílého pečiva v mléce však byla připravována i v majetnějších domácnostech jako jídlo pro malé děti. Název je patrně výpůjčka z baltických jazyků, kde slovo tyré (lit.) označuje «kaši, či polévku z chlebových kůrek»

**УХА** - 1. Souhrnné označení pro staroruské polévky, jejichž hlavním (a často jediným) komponentem bylo maso nebo ryba. Uchy se často dochucovaly aromatickým dovozovým kořením (šafrán, černý pepř, hřebíček, skořice) či zelenými natěmi. Uchy se dělily na teplé nebo studené. 2. Od začátku 18. století je takto označována pouze teplá rybí polévka, lépe řečeno rybí maso v silném vývaru. Ucha se většinou připravuje z více druhů sladkovodních ryb, minimálně však ze dvou druhů. Nejdříve se připravuje silný rybí vývar z aromatických drobných rybek (obzvláště ceněný je ježdík),<sup>436</sup> koření (černý pepř, bobkový list, estragon, kopr, šafrán) a zeleniny (vždy cibule, někdy pastinák, mrkev, petržel či pórek).<sup>437</sup> Do hotového a dochuceného bujónu se vkládají větší kusy očištěného rybího masa, které se v něm krátce povaří (5 - 20 minut; rybí maso se nesmí rozpadat). Hotový pokrm se nakonec posype zelenou natí – petrželkou, nařovou cibulkou nebo koprem. V lidovém kuchyni se však ucha připravovala většinou mnohem jednodušeji. Ruská kuchyně zná několik desítek variant uchy lišících se především použitými rybami, ale i kořením<sup>438</sup> a zeleninou. Za nejchutnější byla považována tzv. ucha «bílá», připravovaná z jemných libových ryb – z okouna, candáta, mníka, ježdíka a síha,<sup>439</sup> méně již ucha «černá» z karase, sazana, tlouště a perlína.<sup>440</sup> Ucha z lososovitých

<sup>435</sup> Podrobněji viz *Книга о вкусной и здоровой пище*, под ред. И. К. СИВОЛАП, М. 1953, s. 228-229.

<sup>436</sup> Někdy se rybky vaří v gázovém pytlíčku a zelenina a případně nerozsypavé brambory se ve vývaru ponechávají.

<sup>437</sup> Vývar se někdy čistí rozetřenými jikrami aby se dosáhlo žádané průzračnosti. Rozetřené jikry či vaječný bílek se zašlehají do vlažného vývaru, který se poté přivede k varu a přecedí přes plátno. Vysrážená bílkovina odejme vývaru rozptýlený zákal.

<sup>438</sup> Ucha z tučnějších ryb se obvykle výrazněji koření.

<sup>439</sup> Rusky \окунь, судак, налим (мень), ерш, сиг\.

nebo jeseterovitých ryb se nazývala červenou<sup>441</sup> a vyznačovala se obzvláštní tučností. Název (j-)ucha je obecně slovanského původu, v mnoha slovanských jazycích označuje „řidké jídlo“ (srov. české slovo jácha označující „omáčku“ či „polévku“).

**ушное** - Staré ruské jídlo z dušeného skopového. Skopové hrudí se nakrájelo na kousky, osolilo a opepřilo a opeklo na tuku. Poté se maso vrstвило do hrnce střídavě s cibulí, mrkví a vodnicí. Přidal se česnek a voda a vše se dusilo doměkka – někdy pod pokličkou z těsta. Nakonec se pokrm zahustil opraženou moukou.

**хворост** - Dokrúpava smažené lístky z kynutého těsta obalené v moučkovém cukru. Obdoba českého moučníku „boží milosti“.

**хлеб** - Chléb - pro ruské obyvatelstvo po více jak tisíc let nejdůležitější zdroj kalorií. Chléb byl základní a často jedinou «přílohou» skoro ke všem jídlům. Chleba se jedlo většinou mnohem více než pokrmu, k němuž se přikusoval. Žádný z ostatních pokrmů se s ním nemohl srovnávat, pokud jde o množství krajových variant. Chleby se lišily výchozí obilninou, jemností a kvalitou mouky, způsobem zpracování těsta, způsobem pečení, tvarem a dalšími detaily. Nejrozšířenější byl na Rusi tradičně chléb žitný, neboť v nejméně osídlených středoruských oblastech se žitu dobře dařilo. Podle regionu se do žitné mouky však také přimíchávala mouka ječná (Sibiř), ovesná (severní Rusko) či pšeničná (jižní Rusko). Příprava chleba vyžadovala poměrně mnoho času. Nejprve se musela mouka prosít na speciální koryto. Prosátá mouka se ve dřevěné díži zamíchala společně s vlažnou vodou, trochou soli a předem připraveným kváskem. Kvásek se dělal především z kalů z piva či kvasu, nebo ze zbytků z předchozího pečení, které se zamíchaly s trochou mouky s vodou a nechaly v teple vzejít. Těsto, kopistí dobře vypracované, se pak nechalo v teple vykynout. Vykynuté těsto se rozdělilo na několik dílů, ze kterých se vytvarovaly většinou kulaté pecny. Chléb se pekl ve správně vytopené a čistě vymetené peci. Někdy se ukládal na svrchní zelné listy aby se neušpinil. Etymologie tohoto nejdůležitějšího slovanského pokrmu je nejednoznačná. Patrně se slovo \хлеб\ vztahuje ke gótskému termínu hlaihs, označujícímu „chléb“. Úskalí tohoto výkladu představuje fakt, že slovanská hláska ch prakticky nikdy neodpovídá germánské hlásce h a nepodařil se objasnit ani kořen tohoto slova.

**хлебова** - Staroruský souhrnný název pro polévky, později lidové označení lehkých polévek \похлебки\ . Od začátku 19. století je však toto označení nahrazováno termínem \суп\, pocházejícím z francouzštiny. Později (v 18. a 19. století ) se takto označovalo jídlo polořidké – přechod mezi kaší a polévkou. Označení \хлебова\ souvisí se slovesem \хлебать\, které dnes znamená „jíst tekuté jídlo lžicí“ či „pít velkými doušky“.

**шанги, шанежки** - Druh pirožků ve tvaru koláčku s nádivkou svrchu. Šangy jsou vzhledově podobné moučníku \ватрушка\ . Charakteristické jsou zejména pro Sibiř a severní Rusko. Název pochází patrně z turkických jazyků – tatarské kuchařské knihy je uvádějí jako tradiční pokrm (srov. obdobně zakončené turkizmy: \деньга, серьга\ aj).

**щи, шти** - Teplá polévka se zelím nebo kroupami. Význam tohoto pojmu se regionálně a historicky velmi výrazně proměňoval. Ve středním Rusku, které bylo v případě mnohých pokrmů nositelem „standardu“, jsou šči nezahuštěná polévka (někdy masová) z kysaného nebo čerstvého zelí \ленивые

<sup>440</sup> Rusky \ карас, сазан, головль, красноперка\.

<sup>441</sup> Lososovité nebo jeseterovité ryby byly na Rusi nazývány „červené ryby“ \красная рыба\.

щи), aromatické (převážně kořenové) zeleniny a případně hub. Směrem na východ (na Uralu) si do těchto ščí, poněkud však chudších, rádi přisypávali kroupy. Severoruské ščí byly často jen ječné kroupy uvařené ve větším množství vody, zahuštěné moučnou zátřepkou<sup>442</sup> a dochucované pouze solí. Směrem od středního Ruska na jih se však ve šcích objevuje stále větší podíl zeleniny - například červené řepy či tykviček. Nejrozšířenější středoruské ščí z kysaného zelí byly časté snídaňové jídlo, neboť zůstaly v teplé peci až do rána, čímž získaly i neobyčejnou jemnost. Podobným způsobem se připravovaly i „dlouhé“ ščí \суточные щи), které byly podávány zapečené pod poklicí z těsta. Etymologie se patrně vztahuje ke staroruskému slovu \сѣтъ), které označuje sytost a nasycení (srov. české sloveso jísti).

**ЩИ, ШТИ КИСЛЫЕ** - Druh kvasu, který se připravoval z pšeničné a pohankové mouky s přidáním pšeničného nebo ječného sladu. Hlubokým prokvašením získal tento kvas výrazně kyselou chuť a vysoký obsah kysličníku uhličitého. Používal se buď k přímé konzumaci nebo pro přípravu převážně studených polévek.

---

<sup>442</sup> Rozmíchaná voda s moukou vlitá do vroucí tekutiny – postup brání vzniku nežádoucích moučných hrudek. Někdy se však také používal moučný kvásek – výsledek byl potom blízký českému (podkrkonošskému) kyselu.

### 7.3. Použitá literatura

#### Historické prameny:

- *Английские путешественники в Московском государстве в XVI. веке*, перевод с английского Ю. В. Готье, Л. 1937
- *Домострой*, издание подготовили В. В. КОЛЕСОВ, В. В. РОЖДЕСТВЕНСКАЯ, СПб. 1994
- ФЛЕТЧЕР ДЖИЛЬС, *О государстве Русском (1588 – 1589 гг.)*, СПб. 1906
- ОЛЕАРИЙ, *Описание путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно*, СПб. 1906 (1633 г.)
- *Полное собрание русских летописей*, М. 2001
- *Русская правда*, учебное издание под редакцией профессора Г. Г. ТЕЛЬБЕРГА, Харбин 1926

#### Historická a etnografická literatura:

- АНИЧКОВ, В. Ю., *Язычество и древняя Русь*, СПб. 1914
- БАЙБУРИН, А. К. - ТОПОРКОВ, А. Л., *У истоков этикета*, Л. 1990
- *Баня и печь в русской народной традиции*, отв. редактор В. А. ЛИПИНСКАЯ, М. 2004
- БЕРНШТАМ, Т. А., *Русская народная культура поморья в XIX – XX в.*, Л. 1983
- *Быт великорусских крестьян – землепашцев*; описание материалов этнографического бюро князя Н. Тенишева (на примере Владимирской губернии), сост. Б. М. Фирсов, И. Г. Киселева, СПб. 1993
- *Этнография восточных славян (очерки традиционной культуры)*, отв. редактор ЧИСТОВ К. В., М. 1987
- *Этнография русского крестьянства Сибири (XVII – середина XIX в.)*, отв. ред. В. А. АЛЕКСАНДРОВ, М. 1981
- ЮДИНА, Н. А., *Русские обычаи и обряды*, М. 2005
- КОРИНФСКИЙ, А. А., *Народная Русь*, М. 1995
- КОСТОМАРОВ, Н. И., *Домашняя жизнь и нравы великорусского народа*, М. 1993
- LEWICKI, T. – KMIETOWICZ, A. – KMIETOWICZ, F., *Źródła arabskie do dziejów Słowiańszczyzny*, tom trzeci, Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk – Łódź 1978
- ЛИПИНСКАЯ, В. А., *Старожилы и переселенцы (Русские на Алтае XVIII – начало XX. века)*, М. 1996
- *Материальная культура*, отв. ред. С. А. АРУТЮНОВ, М. 1989
- *Очерки по истории русской деревни X. – XIII. вв.*, под ред. Б. А. РЫБАКОВА, М. 1956
- РЕШЕК, P. *Subarktická kuchyně národů Ruska*, in: *Navýchod 2000/1*
- ПОХЛЕБКИН, В. В., *Русская кухня (IX. - XVIII. вв.)*, in: *Наука и жизнь 1978. № 4.*
- *Православие и русская народная культура*, под ред. Ю. Б. СИМЧЕНКО, М. 1995
- ПРОШ, В. Я., *Русские аграрные праздники*, СПб. 1995
- РАБИНОВИЧ, М. Г., *Очерки этнографии русского феодального города (Горожане, их общественный и домашний быт)*, М. 1978
- РОССИ, Ж., *Справочник по ГУЛАГу*, М. 1991
- *Русские*, отв. ред. В. А. АЛЕКСАНДРОВ, М. 1997
- СЕДОВ, В. В., *Славяне*, М. 2002
- СЕМЕНОВА, Л. Н., *Очерки истории быта и культурной жизни России (первая половина XVIII. в.)*, Л. 1982
- СОЛЖЕНИЦЫН, А. , *Архипелаг ГУЛаг*, Париж 1989
- ŠTĚPÁNOVÁ, I., *Dvojitý obraz (K etnografii v České včele 1846)*, Připraveno k vydání v AUC Studia Ethnologica XV.
- ŠVANKMAJER, M. - VEBER, V. - SLÁDEK, Z. - MOULIS, V., *Dějiny Ruska*, Praha 1999

#### Literárně–historická a jazykovědná literatura:

- ЛОТМАН, J. M., *Puškin*, přel. J. Zumrová, Praha 1987
- ЛУТОВИНОВА, И. С., *Слово о пище русских*, СПб. 1997
- ПОХЛЕБКИН, В. В., *Кушать подано!*; Репертуар кушаний и напитков в русской классической драматургии, М. 1993
- *Русское застолье (кулинарные рецепты от русских писателей)*, отв. редактор Е. БАСОВА, М., 2000

#### Odborná kuchařská literatura:

- KOVAL'OV, N. I., *Ruská kuchyňa*, přel. V. Ševcová, Bratislava 1990
- *Книга о вкусной и здоровой пище*, под ред. И. К. СИВОЛАП, М. 1953
- МЕДЖИТОВА, Э. Д., *Русская кухня*, М. 2001
- МОЛОХОВЕЦ, Е. Н., *Подарок молодым хозяйкам*, СПб. 1883
- NOUZOVÁ, A. - NOUZA, M. - NOUZA, K., *Variace na kuchyně orientu*, Praha 1983
- ПОХЛЕБКИН, В. В., *Национальные кухни наших народов*, М. 1981
- *Русская кулинария*, под ред. А. А. КАГАНОВА, М. 1962

#### **Ostatní odborná literatura:**

- *Атлас СССР*, пред. ред. кол. ТОЧЕНОВ В. В., М. 1983
- DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., *Lidé a jídlo*, Praha 1999
- ELIADE, M., *Dějiny náboženského myšlení I.*, přel. K. Dejmalová, F. Karfík, M. Lyčka, J. Našinec, B. Patočková, Praha 1995
- ELIADE, M., *Mýty, sny a mystéria*, přel. J. Vízner, Praha 1998
- ELIADE, M., *Od Zalmoxida k Čingischánovi*, přel. O. Kalfířt, Praha 1997
- ELIADE, M., *Posvátné a profánní*, přel. F. Karfík, Praha 1994
- HÄUFLER, V. - KRÁL, V. - CHROVOKOVÁ, D., *Zeměpis zahraničních zemí, díl I.*, Praha 1964
- HENDRYCH, R., *Fytogeografie*, Praha 1984
- *Pravoslávny cirkevný kalendár*, Bratislava 1978

#### **Umělecká literatura:**

- ГИЛЯРОВСКИЙ, В. А., *Москва и москвичи*; Очерки старомосковского быта, М. 1955
- САЛТЫКОВ-ЩЕДРИН, М. Е., *Господа Головлевы*, М. 1948
- ШМЕЛЕВ, И. С., *Лето господне*, Соч. в 2-х томах. Т. 2., М. 1989

#### **Slovníky:**

- CYMBRYLOVÁ, O. - HÁJKOVÁ, O. - LUKASEVIČ, L., *Rusko – český slovník určený školám pro společné stravování*, Praha 1962
- KRACÍKOVÁ, L., *Rusko – český slovník z oboru masného průmyslu*, Praha 1953
- PUME, N. - PAŇKOV, B. - SPIRHANZL, J., *Rusko – český zemědělský slovník*, Praha 1951
- *Словарь русского языка XI. – XVII. вв.*, отв. ред. С. Г. БАРХУДАРОВ, М. 1975 –
- *Толковый словарь русского языка*, под редакцией Д. М. УШАКОВА, М. 1935-1940