

Tymiánův průvodce GASTRONOMIÍ

Napsal Damien „DAMI“ Tymián



Vážený čtenáři,

předkládám ti téma, které možná změní tvůj pohled na okolní svět. Oním tématem je stravování. Někomu postačí dát si dobrou večeři za pět stříbrných, jiného zajímá, jaké speciality místní podniky skutečně nabízejí. Já patřím do té druhé kategorie. Je rozumné uvědomit si, že téma nedostatku potravy bývá v historii často opomíjeno, ačkoliv při pohledu zpět vidíme, že je velmi často příčinou dalekosáhlých migrací, rebélií, rabování i válek.

„Jaké si to uděláš, takové to máš,” je moudro, které nabývá na pravdivosti snad v každém okamžiku, kdy se kdokoliv z nás pokouší nasytit sebe sama, případně se pouští do dobrodružství pokusem o nasycení svého okolí.

Své skromné dílo jsem rozdělil do tří částí. V první z nich se budu zabývat několika základními otázkami, které by si mohl položit každý, kdo se chce podívat pod pokličku stravování okolního světa. Druhou část můžeš využít jako rychlý přehled o skladbě stravy různých stavů a míst. V poslední části pak najdeš konkrétní příklady jídel a nápojů, které jsem měl to potěšení okusit při svých cestách za poznáním gastronomie.

Damien „Dami“ Tymián

1. Základní otázky stravování

Obecně lze říci, že existují chudé a bohaté vrstvy obyvatelstva. Přičemž vždy nejde jen o majetek, ale třeba o právní svobody, společenské postavení či vliv.

Pokud chceš poodhalit způsob stravování těchto obyvatel, můžeš přihlídnout k následujícím čtyřem otázkám. Troufám si říci, že když na každou z nich dokážeš stručně odpovědět, získáš povědomí o způsobu obživy místního obyvatelstva. Sám připojuji několik svých postřehů a zkušeností.

1 Boha tuláků Saa'kru lze například uctít hrachovými placičkami umístěnými k jeho svatostánku před svátky. Buď je bůh přijme a placičky zmizí, nebo je ponechá na místě pro hladové pocestné. O svátcích se pak placičky sbírají a rozdávají kolemjdoucím poutníkům.

Proč se obtěžovat s přípravou stravy?

Zahnat hlad a žízeň

Toto je nejvyšší meta chudé části obyvatelstva v běžné každodenní rutině. Zde je kladen důraz na jednoduchou, opakovatelnou přípravu a dostatečnou výživnost jídla i pití.

Ohromit své hosty a zdůraznit své postavení ve společnosti

Toto je nejvyšší metou bohaté části obyvatelstva, do níž bezesporu patří šlechtické stavy či vyšší vrstvy měšťanů. Zde je kladen velký důraz na vizuální stránku pokrmů a nápaditost receptů. Zpravidla jsou v hojné míře využívány exotické a dovozové suroviny. Někdy jsou využívány až přehnaně.

Uctít či usmířit různá božstva, případně zajistit šťastnou budoucnost

V takovém případě se jedná buď o přípravu pochutin zcela konkrétních, odpovídajících dané události, nebo pochutin kvalitativně i vzhledově nadstandardních v porovnání s jinak běžnou stravou dané vrstvy obyvatel. Tuto potřebu stravování zpravidla mívají všechny vrstvy obyvatel v rámci významných společensky či nábožensky orientovaných akcí¹.

Z čeho si lze připravit stravu?

Jak je to s vodou

Pocestní a dobrodruzi si obvykle nesou vodu s sebou třeba v kožených vacích, případně hliněných či skleněných nádobách. A v přírodě není problém ji kdykoliv doplnit z místních zdrojů. Skutečně mohou obyvatelé pít bez obav vodu z přírodních zdrojů? Ze zdrojů poblíž sídel, či přímo v nich? Mnohokrát v historii se ukázalo, že pít obyčejnou vodu není vždy nejlepší nápad. Šance jejího znečištění tu vždy byla a s blízkostí lidských sídel se zvyšovala.

Existuje tedy nějaká magie nebo alchymie, která dokáže vodu "čistit"? Mnohá moderní díla mluví o úpravě vody jejím převařením. Já sám jsem se setkal s použitím horniny zvané šungit. V některých zemích jsou zásobníky šungitu běžnou součástí vodovodních systémů nebo studní.

Získávání stravy

Obyvatelé živíci se stravou, kterou si musí vystopovat a následně ulovit, vyhledávají zcela jistě odlišné zdroje, než obyvatelé, jejichž strava jim nikam neuteče. Protože si ji například pěstují na polích a v zahradách, případně chovají ve vhodných výběžích.

Osobní omezení

Zde je třeba se zaměřit na to, zda při zajišťování stravy není zorné pole obyvatelstva zúženo kukátkem náboženských, klanových či fyziologických omezení².

Klimatické a jiné přírodní podmínky

Odlišné zdroje mají k dispozici obyvatelé jeskynních komplexů oproti obyvatelstvu úrodných nížin či strmých hor. A v tropických lesích lze samozřejmě sáhnout po jiných zdrojích než v jehličnatém podrostu při úpatí hor. V krajích, kde hrají významnou roli roční období, je dostupnost některých zdrojů vyloženě sezónní záležitostí.

V jeskynních komplexech se tak porozhlédneš po netopýrech, houbách, bezobratlých, nebo tvorech, kteří zde pouze hledají úkryt. V džungli budeš lovit místní zvěř, jíst maniok, kukuřici či různé škrobnaté hlízy. V pouštních oblastech sáhneš po plazech, kaktusech, ptácích, hmyzu, antilopách a jiné místní zvěři. V ledových krajích budeš lovit polární zvířata a zajišťovat si dostatečně tučnou stravu. V pohořích sáhneš po masu a mléku jaků, případně zaseješ ječmen. Vodní národy vedoucí kočovný život se spolehnou na ryby a jiné podvodní živočichy.

O roli ročních období jsem se již zmínil. Třeba se, stejně jako já, těšíš na tradiční pod-

zimní zabíjačky. Setkáš se s nimi v tomto období proto, že je počasí daleko chladnější a je tedy možné některé produkty déle skladovat. Navíc se blíží zima, kdy bude o potravu pro domácí zvířata nouze a majitelé tedy jejich počet často před zimou snižují, aby je vůbec dokázali uživit. Při zabíjačkách se produkty zpravidla rozdělují mezi příbuzné a známé, nezřídka jsou k dostání v krčmách a hostincích, což zavání přílišnou štedrostí, ale skutečnost je jiná. Tolik surovin najednou není jedinec schopen včas spotřebovat ani dlouhodobě uskladnit.

Kvalita a dostupnost zdrojů

Toto je spíš úvaha o náhražkách. Je kvalita a dostupnost úrody trvale stejná nebo dochází k výkyvům? Jak takové výkyvy obyvatelstvo řeší? Co nahrazuje čím? Chodí plenit jinam? Stěhuje se jinam? Prostě hladoví? Změní v určitém období zcela svůj jídelníček? Pěstuje i ranější odrůdy, aby se uživilo, než se urodí běžné potraviny? Je soběstačné, nebo se musí spoléhat na přísun potravin ze svého okolí? Takový je například život měst, která z větší části spoléhají na okolní pole, sady, vinice, případně dovoz. Dle mých zkušeností se i v jedné společné lokalitě různé skupiny obyvatel ke stejnému problému dostupnosti zdrojů mohou stavět rozdílně. Zatímco první skupina obyvatel dočasně změní jídelníček, druhá skupina obyvatel dočasně začne pořádat nájezdy na zásoby té první.

V zemích, kde obyvatelé silně pociťují vliv ročních období, bývá nejtěžším obdobím konec zimy a počátek jara. Loňské zásoby se tenčí a nové zdroje potravin ještě nejsou k dispozici. V takovém čase budeš pohoštěn tradičními pokrmy, které v jiné části roku na stolech nenajdeš. Třeba máčený a opražený hrách, obilí, saláty a jiné pokrmy z jarních bylin.

2 Co komunita upírá nebo tvorů parazitujících na někom jiném? Jídelníček někoho takového může být velice zajímavý.

Kvalita a hustota dovozu

V mnoha zemích existuje čilý obchodní ruch. Suroviny a produkty se tedy stěhují z jednoho místa na jiné. Kvalita, rychlost a hustota dovozu potravin je pro gastronomické experimenty velice důležitým faktorem³. V těžko dostupných lokalitách si kuchař musí vystačit s tím, co najde kolem sebe. Musí si dobře promyslet zásobování a skladování. Rovněž cena surovin a produktů je přímo ovlivněna hustotou obchodní dopravy. Nepočítej s tím, že tam, kam formané vozí pivo každý druhý den, najdeš mnoho kvalitních chlazených sklepů. Nároky na skladovací prostory a techniky tu budou menší než v místech s nízkou hustotou dovozu. Navíc lze počítat s tím, že delší narušení dovozu mívá na obchodně frekventovaná místa daleko větší dopad než na ta, která jsou nucena tvořit si dostatečné zásoby na delší čas.

Jak uskladnit zdroje a produkty?

Nikdo nekoupí zboží, které se cestou zkazí. Ani zbytečně nepřipraví pokrm či nápoj, který se zkazí dříve, než ho lze užít. Proto nenajdeš ve vesnické krčmě každý den na talíři čerstvou hovězí pečeň, když tamní neznají způsob, jak čerstvé maso dlouhodobě skladovat. Ze stejného důvodu si jako velmož možná nedopřeješ skleničku kvalitního dovozového vína, které dlouhou cestou ztratí na kvalitě či se úplně zkazí. Na svých cestách jsem se setkal s několika způsoby řešení těchto problémů a rád se o ně podělím.

Běžné skladovací prostory a nádoby

Zásobnice

Zásobnice jsou masivní, silnostěnné nádoby lahvovitého nebo kónického tvaru vysoké od přibližně čtyřiceti centimetrů do jednoho metru. Uzavírají se víkem omazaným jilem, případně zalitým voskem.

Najdeš je mnohdy přímo v kuchyních a ukládá se do nich sušené či svažené ovoce,

mouka, obilí, luštěniny, med, dokonce i medovina či pivo. V menších hrnečcích s poklicí pak objevíš sádlo a různé koření nebo houby.

Pivnice

Prostora nacházející se v podzemí domu, zakrytá dřevěným plochým stropem. Mnohdy se vlastně jedná o jámu vykopanou v zemi pod podlahou kuchyně. Protože i do pivnice lze umístit sníh či led, lze zde potraviny uchovat o něco déle.

Obsah pivnice tedy bývá podobný sklepu, jen s tím rozdílem, že se jedná o daleko menší prostor chudších obyvatel, kde nelze udržet stabilní chlad zvláště v teplém období. Do jam v zemi lze také uložit zeleninu zakrytou slámou a hlínou.

Sklepy

Tyto prostory se budují v podzemí zděných či kamenných domů. Jejich stropy jsou většinou klenuté. Mohou se skládat z více místností propojených chodbami. Lze do nich navézt led nebo sníh, který v nich vydrží klidně až do pozdního léta.

Najdeš v nich kořenovou zeleninu či zelí uskladněné v písku, čerstvé ovoce na slámě, v soli naložené maso, ryby, houby, zeleninu. V dřevěných bečkách naložené kysané zelí. Díky prostornosti a udržení chladu samozřejmě sudy s vínem či pivem.

Spižírny

Zatímco pivnice a sklepy slouží především k uchování základních surovin a kvůli vhodným skladovacím podmínkám bývají umístěné pod zemí, spižírna je naplněna potravinami již připravenými k přímé konzumaci. Takovými, které nepodléhají rychlé zkáze nebo jsou připraveny k brzké konzumaci. Na rozdíl od sklepů a pivnic se již nenachází v podzemí domu, ale obvykle v přízemí. Něco takového si mohou dovolit lépe situovaní měšťané, hrady, zámky či kláštery.

Najdeš v nich tedy hotová jídla kuchyní připravená. Dále uzené maso, sušené sýry, ovoce, povidla, zásoby, které jsou v chudých

³ Až coby obchodník potkáš prvního šlechtice, možná tě ani nepozdraví, ale zcela jistě se ihned zeptá, zda a jaké orientální koření či suroviny si může objednat. A kdy je bude moci případnému sousedovi ostentativně naservírovat.

staveních uloženy v zásobnicích rovnou v místnosti, v níž se vaří.

Některé technologické postupy uchování potravin

Nakládání a konzervace

Snad nejčastější úpravou potravin, s níž jsem se na svých cestách setkal, je jejich nakládání, případně spaření. Ideálním příkladem je běžné a oblíbené zelí. Kyselé zelí je běžnou položkou mnoha domácností. V některých krajích se pro zvýšení trvanlivosti spaří. Jiná zelenina se zase zahrabává v suchém a chladném sklepě do písku. Do soli se ukládají některé druhy zeleniny, maso, houby či ryby.

Chlazení

K běžnému způsobu chlazení lze využít led, navezený do sklepů a pivnic. Zpravidla v takových prostorách dokáže vydržet a ochlazovat tak okolní vzduch až do letních měsíců.

Sušení

K sušení potravin lze použít domácí pícku, sluneční paprsky nebo sušárnu, což mnohdy bývá k tomu speciálně upravená budova.

Vaření a zavařování

Klasické zavařování již vyžaduje poměrně vyspělé vybavení kuchyní, takže záleží na tom, zda jím místní obyvatelstvo disponuje. Nenáročným a oblíbeným postupem je však svařování ovoce, kdy se z něho odstraní takřka všechna voda a výsledný produkt se uskladní třeba v zásobnicích, o nichž jsem se již zmínil.

Jak připravit pokrmy a nápoje?

Otevřený oheň

Běžná výbava kuchyně chudších obyvatel či méně vyspělých civilizací. V domech se jedná o vyvýšené topeniště, kdy se nádoby pokládají rovnou na žhavé uhlíky na okraj ohně. Lze sem zařadit i primitivní vymetací pec, v níž se zatopí, pak se uhlíky vymetou

a může se péct. Jak jsem sám zjistil, je důležité, zda místní obyvatelé znají kovové či glazované nádoby. Už tato drobnost zásadně změní skladbu jídelníčku v podniku, do kterého zavítáš.

Glazované nádoby je možné používat univerzálně a lépe se čistí. Neglazované nasává tekutiny a chutě, takže nelze mnohdy stejnou nádobu úspěšně použít na různé pokrmy. Bují v něm plísň. Stejně tak smažení masa na pánvi nebo dušení v hrnci musí počítat s nerovnoměrným rozložením tepla v topeništi. A kovová pánev vydrží daleko nevlídnější zacházení než keramická. Pestřejší menu jsem tedy našel v podnicích používajících kvalitnější kuchyňské vybavení.

Uzavřený oheň

Do této kategorie spadají různá kamna, sporáky, pece, s tím související komíny, udírny. Zkrátka luxus, který dovolí daleko náročnější kuchařské kousky. A sníží množství kouře v místnosti natolik, že si lze domácnost zpestřit například čistými záclonami.

Různé aparatury a udělátka

Bavíme se zde o nádobách na kvašení zelí, či složitých dílech mechaniků a alchymistů, z kterých na některém konci odkapávají lahodné moky. Možná rovněž o litinových pánvích a tlakových hrncích.

Zásah magie a technologií

Zatímco v krajích, kde není takzvaná magie tolerována či provozována, se děje objevování a vylepšování potřebných postupů a technologií prostřednictvím technického pokroku, v zemích s obyvatelstvem magií prosyceným tuto úlohu přebírá právě magie, případně alchymie. Díky magii či alchymii má kuchmistr k dispozici prostředí a vybavení, o němž se kuchařům, využívajícím pouze výtěžky pokroku, může jen zdát. Sklep plný ledu zastoupí truhla vylepšená magií vzorů⁴, očarované soudky vydrží po nějaký čas chladné, stejně chladící či mrazící

4 Poměrně mladé odvětví magie. Správně vytvořený a umístěný vzor pracuje na přeměně a využití okolní magické energie. Na oblibě získávají například masivní dřevěné truhlice zvané chladnice, na jejichž vnitřní straně víka je umístěn vzor, který využívá okolní magickou energii k ochlazení vzduchu uvnitř.

efekt mohou vytvářet krystaly alchymistů. Nelze však tvrdit, že je gastronomie bez využití magie či alchymie o mnohé ochuze-
na. Dle mých životních zkušeností je právě gastronomie odvětvím plným tvůrčích myš-
lenek a revolučních postupů. Právě tam, kde
nelze sáhnout po magii, vznikají úžasná díla
z oboru mechaniky, pyrotechniky, případně
kovovýroby⁵.

Co před tebe položí na stůl

Když se podíváš na stůl před sebou, najdeš tam výtvar kuchaře opírajícího se o tři základní pilíře gastronomie. Dostup-
nost surovin, vybavení kuchyně a možnos-
ti skladování. Vše ostatní je již jen o schop-
nostech kuchmistra a požadavcích okolí. Možná je kuchař génius, ale čerstvá jablka ti v brzkém jaru nandá pouze z dovozu. Možná v kuchyni přímo tančí, ale s jedním hrncem dvě jídla rychle nepřipraví. Možná tu měl minulý týden zabíjačku, ale dnes ti z ní nic nenabídne, protože suroviny a svá díla nemá kde dlouhodobě uskladnit. Jenže je génius, tak ti připraví jedno jediné jídlo z dostupných potravin a ty budeš chrochtat blahem. Protože ten kuchař dobře ví, co si ve své kuchyni může dovolit. A z čeho.

2. Jídelníček stavů a míst

Stravování soukromé

V této kapitole se spolu podíváme na takzvané "domácí" stravování. Tedy skladbu jídel, které nebudeš nabízet náhodnému hostu. Zneškodnění tvého kuchařského díla se tedy účastní pouze rodina, členové bratr-
stva, družina spolu putujících dobrodruhů, případně sezvaná společnost.

Ti chudí

Kdysi jsem slyšel větu: „Chudí berou to, co jde vzít.“ A o stravě to platí zcela jistě. Většinu surovin si totiž musí sami vypěstovat nebo nasbírat, případně odchovat. I ve městech proto najdeš mnoho domů s vlast-

ním kurníkem, chlívem, zahrádkami, sady, o které se někdo stará.

Co se konzumuje:

Strava se zpravidla skládá z obilovin, zelí, hrachu, ovoce a zeleniny jak vypěstovaných, tak planě rostoucích. Dále se používá sádlo, mléko a výrobky z něho jako syrovátka, tvarůžky. K pití pak můžeš dostat kvas, pří-
padně obilné pivo, bylinné odvary a mošty. Vejce a máslo jsou často prodávány bohat-
ším vrstvám. V dobách bídy uděláš mouku i ze žaludů a bukvic.

Běžné jsou husté polévky, kaše z leccého, tmavý chléb, mléko, ořechy, houby. Občas i vařené nebo pečené maso. Pokud ve vaší zemi končí zvěřina na talíři toho, kdo si ji uloví, bývá zpestřením jídelníčku chudých. Bavíme se tu také o vránách, žábách, vever-
kách, holubech, rybách a podobně. Nejčastěj-
ším dochucovadlem pak bude sůl, bylinky, ocet, med, ovoce.

Mezi chudé vrstvy lze ve vsích zahrnout žebráky, mrzáky, nájemné pomocníky či cha-
lupníky, stejně tak místní zástupce duchov-
ních stavů. Ve městech pak rovněž mrzáky a žebráky, dále však i nádeníky, děvečky či nevěstky a studenty.

Ti bohatší

I na vsi se najdou lépe situovaní a těm se vyplatí od svých chudších sousedů koupit nějakou tu dobrotu na přilepšenou. Ve městech je to obdobné.

Co se konzumuje:

Maso je na stolech častější a rozmani-
tější, sem tam se objeví i nějaké to dovozo-
vé koření, smetana, koláče, dokonce i jídla vařená s vínem. Najdeš tu i více sladkostí. Pokud u vás všechna zvěřina na panství patří majiteli, končí běžně na talířích šlech-
tické vrstvy obyvatel.

Na vsích se mezi bohatší vrstvy řadí bohatí sedláci, rychtář, místní zástupci šlechty. Ve městech pak řemeslníci, případně studenti z

⁵ Dej svému okolí novou technologii v oblasti vaření či zpracování pokrmů. Obchodníci budou mít co propagovat, domácnosti zkoušet, chválit, zatracovat. Můžeš svému okolí představit kachlová kamna, litinové pánve, chladicí truhly, zavařování nebo komín. Vytvoř nový recept či nový výrobní postup.

vysoce postavených rodin, které jsou dobře situované. V mnoha případech i městské duchovní řády.

Duchovní

Strava členů duchovních stavů je rozličná, zpravidla dána tou kterou řeholí. Bývá zvykem, že oproti ostatním stavům jsou zde přesně stanoveny a dodržovány časy stravování.

Co se konzumuje:

Existuje velký rozdíl ve skladbě stravy obyvatel odlehlého kláštera a duchovního sídla ve velkém městě. Ač to není pravidlem, městští zástupci církve mají k dispozici více zdrojů, včetně dovozu, a samozřejmě i více pokušení⁶. Takže si tu přijdeš k mnoha dobrým kaším, mnohemu využití ovoce, zeleniny, bylinek, piva i vína, masa. Ačkoliv díky vzdělanosti členů duchovenstva pokoříš mnohé skvosty místní kuchyně, nenajdeš tu stravu určenou k oslnění okolí⁷.

Šlechta a bohatí měšťané

Tahle sorta obyvatel má již dost majetku na to, aby mohla jídlo využít k oslňování sousedů a hostů. Je si toho vědoma a hojně toho využívá.

Co se konzumuje:

Bývá zvykem používat při vaření a stolování mnoho druhů masa, zvěřiny, drůbeže i ptactva, koření místní a hlavně dovozené, importované potraviny, cukrovinky, cizokrajná vína. Jídlo musí být honosné, pestré a nápadité až šokující⁸. Ne vždy je královská tabule nejhonosnější v kraji. Protože šlechta utratí mnoho peněz, jen aby svého hosta něčím kulinářsky překvapila. Zde kuchmistři popustí uzdu své fantazii a naservírují cokoli, co okolí dostatečně šokuje a přitom se to dá ještě pozřít. Zde se jídlo nesní do po-

sledního drobečku. Z každého chodu se jen trochu ochutná.

Vesnickou šlechtu jsem již zařadil do nižší kategorie, takže nám tu zbývá bohatý městský patriciát a šlechta, samozřejmě v čele s dvorem vládce.

Menšiny

V mnoha krajích najdeš menšiny. Jsou oproti zbytku světa „menší“, tedy méně zastoupené. Ať již to jsou rasové menšiny (pár elfích rodin ve vsi plné lidí), nebo názorové menšiny (Bratrstvo vegetariánů), případně náboženské menšiny (Uctívači svatého selete), je třeba počítat s tím, že se jejich strava může lišit od stravy jejich okolí. Vždy se bude odvíjet od kvality zdrojů, ale bude odlišná. Je dobré na to myslet. Neboť i stravou se lze odlišit. A to jak v dobrém, tak ve zlém. Právě u tohoto typu obyvatel můžeš nevhodně či vhodně zvoleným pokrmem rozpoutat bujaré veselí stejně lehce jako brutální jatka.

Co se konzumuje:

Základním prvkem stravování menšin je schopnost pozřít pouze konkrétní zdroje a využít je pro své nasycení. Kolonie podvodních lidí se nebude živit ovesnými plackami, zatímco zbytek nadzemního města se plackami pořádně nacpe. Naopak nadzemní obyvatelé si každý den nenandají na talíř podvodní řasu.

V otázkách rasových, názorových a náboženských menšin je často strava dána autoritou a následnou názorovou shodou. Někdo stanovil, co je správné jíst a co správné není. A daná menšina se s tímto stanoviskem, z různých důvodů, ztotožňuje. Tak někteří nejí nic živočišného původu, jiní zase nic rostlinného. Další nepozřou vepřové, protože

6 Tvzení Erena Dorza, že jsou mnozí flandáci vypaseni jako vepři, kterými se cpou, může se zakládat na pravdě, leč opulentním hostinám se členové duchovenstva, dle mého soudu, oddávají spíše v domech světských. Tedy coby hosté.

7 Bratr Horácus často říká, že zatímco vévodský stůl tě nejvíce oslní opulentním vzhledem svých pokrmů, stůl klášterní překvapí pestrostí chutí a jídlem, které je skutečně tím, na co vypadá.

8 Učebnicovým příkladem je merianský vévoda Macello Cruenta, který svému obchodnímu partnerovi Ditissimovi z Wirlike nechal naservírovat zaživa pečeného páva, jemuž kuchaři polévali hlavu vodou, aby vydržel co nejdéle. A jakmile páv skonal, byl ihned servírován. Obchodní vztahy obou mužů zůstaly poněkud napjaté.

pochází z jejich posvátného zvířete. Jiní musí mít stravu připravenou pouze konkrétními postupy. Stojí za povšimnutí, že takové menšiny pak konzumují některé potraviny v daleko hojnější míře než většina okolního obyvatelstva.

Stravování veřejné

V této kapitole se dostanou na přetřes krčmy, hostince, vývařovny, herberky a kuchyně produkující díla konzumovaná širší, mnohdy náhodnou veřejností.

Bývá pravidlem, že si cestující nejprve hledá soukromé ubytování u známých, příbuzných či osob obdobného stavu. Když takovou možnost nemá, teprve poté volí veřejné⁹ pohostinství.

Válečná tažení

Již slovo tažení napovídá, že se jeho účastníci příliš nezdrží na jednom místě. Často táhnou krajem, který je považuje za cizí. A když už někde na delší čas zastaví, bývá to před sídlem, které zrovna obléhají. Na tvorbu kulinářských specialit není moc prostoru. Nutné potraviny proto vezou spízní vozy, proviantní kolony, často si to nejnutnější vojáci nesou sami. Obvyklým zdrojem surovin bývá plnění okolních usedlostí. Ty nejjednodušší recepty na tvorbu výživných a trvanlivých jídel vznikly právě mezi vojáky a pro vojáky.

Co se konzumuje:

Pokud armáda disponuje převozními pecemi, případně má čas si nějakou na místě postavit, není problém s chlebem. Když však něco takového na dosah není, pečou se nekyнутé placky a jí se, co okolí dá. Vaří se na ohni v kotlích pro větší množství osob najednou. Je však běžnou praxí, že si přítomné panstvo a bohaté duchovenstvo zřizuje vlastní dovoz daleko kvalitnějších potravin.

Kláštery

Kláštery obvykle provozují dobře opečované lékárnické zahrady, plné všelijakých bylinek a mnohdy i koření. Nezřídka bývají součástí klášterních pozemků zeleninové zahrady, sady a vinice. Díky tomu je zdejší strava pestřejší, byť většinou střídá. Běžné jsou budovy přiléhající ke zdem klášterů či přímo klášterní prostory, kde může poutník skromně pojsit, případně přenocovat. I zde platí, že čím více peněz poutník za takový nocleh vydá, tím kvalitnější ubytování a stravu může získat. Navíc zde může získat pomoc jak duchovní, tak léčitelskou. Některé klášterní ubytovny jsou však vyhrazeny pouze konkrétním věřícím.

Co se konzumuje:

Jídelníček obyvatel klášterů je tedy zpravidla na vyšší úrovni, než-li jídelníček většiny obyvatel kraje. Pokud pravidla řehole neudávají jinak, lze na stole nalézt různé druhy masa, včetně zvěřiny. Chléb, koláče, ryby, zeleninu, ovoce, vejce i sýr. K pití pak dobré pivo i víno. I prostší jídla v ubytovnách bývají vylepšená bylinkami, ovocem či zeleninou.

Herberky

Běžným příkladem veřejné ubytovny, kam se může uchýlit každý pcectný, je herberk. Nenajde tu žádný velký komfort. Strava je v ceně ubytování, ať se ulehává společně na lavicích nebo podlaze. Není výjimkou, že mají městské cechy své vlastní herberky pro vandrovní tovaryše, kteří v nich přespávají zdarma.

Nejprostší nocovny najdeš hned u městské brány. Ulehává tu těsně vedle sebe všelijaká sorta pcectných včetně jejich zvířectva, tudíž se jedná o nekonečný zdroj a semeniště mnoha nakažlivých chorob.

Co se konzumuje:

Z jídel si můžeš vybrat mezi kaší či hustou polévkou doprovázenými chlebem nebo obilnou plackou. Lacné pivo, případně kvas jsou tu běžným nápojem.

⁹ Kolega Zasen Kalich razí názor, že slovo „veřejnost“ stručně shrnuje význam slov jako „nepohodlí, potíže, krádež, vražda a spolubydlíci.“ Posouzení této úvahy nechám na tobě.

Veřejné kuchyně

Mnohá města zřizují pro přespolní obyvatele a méně bohaté obchodníky veřejné kuchyně. Mají podobu dřevěných přístřešků či plátěných stanů na veřejném prostranství.

Co se konzumuje:

Jídla zde najdeš převážně vařená, ať se již jedná o kaše, polévky či vařené maso. Spíše než na vzhled, klade se důraz na jednoduchá jídla pro stále přicházející stolovníky. Nalévá se tu pivo, mošty. Díky veřejnosti tohoto místa zde běžně nenajdeš kořalku ani víno. Víno je pro bohatší stoly a opilce tu nikdo z hostů potkat nechce.

Putyky

Putyky jsou zapadlá doupata mající svou otevírací a zavírací dobu, jídlo v nich nenajdeš. Jsou to podniky nižší úrovně sloužící hlavně ke konzumaci laciného alkoholu, navštěvované zpravidla místní stálou klientelou z nejnižších společenských vrstev, odpadlíky a padouchy.

Co se konzumuje:

Na vsích dostaneš kvas, což je žitný chléb zkvašený ve vodě. Ve městech pšeničné pivo či žitný ležák a pálenku, ať již ovocnou, obilnou nebo z přepáleného vína, případně piva.

Hostince

Sem bych rád zařadil formanské a obchodní hostince stojící ve městech či podél obchodních cest. Na rozdíl od krčmy nabízejí kromě stravy a pití ještě placený nocleh, ustájení tažných zvířat a prostory pro povozy. Ty pořádnější mají dvoje vrata do dvora, aby se povozy nemusely otáčet. Do této části lze úspěšně zařadit i městské penziony a podobné podniky.

Co se konzumuje:

V případě hostinců kdesi u cest nabídka jídla a pití odpovídá vesnické krčmě s tím, že zde jsou recepty a suroviny ovlivněné dovozem. Tudíž může být strava více kreativní či se více podobat portfoliu městské

krčmy.

V případě městských hostinců a penzionů nabídka jídla a pití odpovídá městské krčmě s tím, že zde jsou recepty a suroviny ovlivněné dovozem a hlavně shromažďováním dovozových komodit. Vždyť všechny obchodní cesty se scházejí právě na městských tržištích. Tudíž může být strava více kreativní, obsahovat zahraniční speciality, případně se podnik blýskne nějakou vlastní nazdobenou specialitou¹⁰.

Vězení

Náklady na stravu vězně jdou za věz-nitelem, tudíž si každý dvakrát rozmyslí, zda se mu věznění vyplatí. Proto u soudních stolců obvykle nebývá vězení rozsudkem, ale čekáním na rozsudek. Odsoudit někoho k dlouhodobému vězení je vždy trest pro vězňatele, protože mu sahá hlouběji do vaku s penězi. Je tedy běžnou praxí, že si vězeň čekající na soud může takzvaně přilepšit. Pokud to jeho rodinné či finanční poměry dovolují, může ho rodina stravou zásobovat, může si stravu nechat nakoupit a donést. Vězni, kteří jsou vázáni na místo věznění nějakou silnou vazbou, například majetkem, postavením, rodinou či přísahou, si mohou například zajít sami k řece nalovit ryby. Chudí vězni mohou být vyváděni k veřejnému žebrání.

Pokud se rozhodneš někoho věznit pro získání tučného výkupného, rád sáhneš do měšce tak hluboko, v jak dobrém stavu chceš vězně na konci věznění mít. Úmyslně se zde vyhýbám vězení, do něhož je vězeň uvržen, aby zde postupně bídne a zhynul. Tam se nikdo o stravu vězňů nestará.

Co se konzumuje:

Civilizovaná města mají k dispozici vyhlášku, která stanovuje minimální výši a kvalitu stravy vězňů vzhledem k jejich stavu a prohřešku. Když odhlédneme od možnosti přilepšování, obyčejný vězeň může být skutečně o chlebu a vodě. Lepší stavy klidně

¹⁰ Jistě znáš v Restonu hostinec na rohu Nábřežní třídy nesoucí honosný název „Podsvětí“. Tamní specialitou je pečený úhoř pokapaný jedem z žihadel obřích vos. Úhoř je překrytý pruhy žluté hořčice a černých povidel. K mistru kuchaři se místní chovají s úctou, čemuž se není co divit.

ochutnají maso, hrách, zelí, pivo a chlebovou polévku¹¹.

Putování

Stravování formanů a kočovných kmenů je podmíněno tím, co trvanlivého si lze nést s sebou. A tím, co lze podél cesty takzvaně ulovit. Jak formané, tak kočovníci bývají zpravidla vybaveni vším potřebným ke zpracování základních surovin. Jistě jsi pochopil, že ulovit mohu jak pomocí prutu rybu v řece, tak pomocí peněz večeri v zájezdním hostinci. Odlišně se k vlastnímu hladovému břichu staví putující dobrodruzi, kteří běžně nemají k dispozici zásobovací vozy.

Co se konzumuje:

Mezi dobrodruhy se již od nepaměti vžil termín železná zásoba. Lze se domnívat, že obsahuje sušené maso, nekynuté placky, sušené ovoce, ořechy, zkrátka vše, co se dá konzervovat sušením. Zkušený dobrodruh si přibalí ještě nějaké to koření či sušené bylinky. A pokud se s tím chce tahat, pak přihodí jeden kotlík, křesadlo a troud. Mezi další běžnou součástí výstroje patří nádoba na tekutiny. Například vodu, víno, pivo, medovinu¹². Nezapomínejme, že to, co jednomu přijde jako samozřejmé a běžné, mohou jiní považovat za zázrak, druzí za nerozvážnost či nevkus. Obyvatelé jednoho světa si na dlouhých cestách přes pustiny vtírají do vlasů bahno z mokřadů, které je domovem tlustých šedých červů. Aniž by museli polevit v putování, vytáhnou červa, omyjí ho dostupnou tekutinou a snědí. Pro někoho odporná podívaná je však kvalitním zdrojem potravy v jinak nehostinné a nebezpečné krajině.

Krčmy

V krčmách se podává pití a jídlo, uzavírají se tu obchody, dohody. Je zde možné koupit sůl, koření, maso. Krčmy jsou informačním kanálem lokality. Slouží ke společnému setkávání obyvatel. Na vsích sem rychtář svolává obecní schůze. Při svých cestách světem jsem našel jak krčmy tvořené jednou světnicí, v níž žije zároveň krčmář s rodinou, tak krčmy rozložené do několika místností. Případně několik krčem vedle sebe, jak tomu bývá okolo městských tržnic¹³. Krčma neslouží k ubytování hostů ani ustájení jejich zvířat. Z pohledu gastronomie je určena pouze ke stravování a uhašení žízně.

Co se konzumuje:

Protože právě krčmy bývají častým útočištěm dobrodruhů a znavených poutníků, nespokojím se jen s několika řádky, ale uvedu zde stručnou tabulku nabídky s přihlédnutím k rozdílům krčem městských a venkovských.

Viz. Tabulka Venkov/Město

3. Konkrétní menu pro zoufalé situace

Na závěr ti předkládám nabídku pokrmů pro různé příležitosti. Víím, že takovéhle seznamy omezují tvůrčí myšlení. Ale někdy se hodí prostě jen zabořit prst do seznamu, protože zoufalé situace vyžadují zoufalé činy¹⁴. Ať už jsi kuchař, kterému dnes nedovezli ryby, nebo dobrodruh, který s deštěm nad hlavou přemýšlí, do kterého podniku zajít na kus žvance. Pokud si nějaký pokrm z mého seznamu někde objednáš, můžeš si sem připsat i jeho cenu.

¹¹ Je znám případ, kdy si rychtář v Gul-zaru zřídil šenk přímo v městském vězení. Nejen že to byl výnosný nápad, ale mohu vsadit, že pivo má dobré.

¹² Je pravda, že své materiály, jako například kůže, část chuti a vůně kapaliny nasávají. A poměrně těžko se tohoto oděru zbavují. Nicméně vojáci barona Garlonda z toho učinili přednost. Nový vak nejprve naplní vínem. Vodou až později. A ono to stále trochu voní a chutná po víně.

¹³ V Ascaronu chodím rád do krčmy „Špagát“. Krčmářka má ve zvyku poslední hosty vyprovázet na okraj místní čtvrti, kde se rozplyne do tmy. Možná tě trochu znepokojí, že krčmu neprovozuje běžný smrtelník, ale běžný smrtelník by zřejmě noční cestu touto lokalitou nepřežil.

¹⁴ Třeba ve vašem kraji neservírujete vepře, ale tapíry nebo bahenní červy. Tak si prostě někde najdi deset receptů na vepřové a ve své mysli nech slovo „vepř“ nahradit slovem „tapír“. Tohle můžeš udělat téměř s jakýmkoliv podobnými surovinami. Možná se sám podivíš, jaké speciality budeš následně podávat svým hostům.

TABULKY

VENKOV	MĚSTO
PIVO OBILNÉ pšeničné nebo žitný ležák	PIVO SLADOVÉ ječmenný slad, speciality
MEDOVINA alkoholický nápoj z kvašeného medu	VÍNO dochucené medem a kořením
PÁLENKA obilná, ovocná, přepálené víno, pivo	LIKÉRY sladký, ochucený alkoholický nápoj
PIVNÍ POLÉVKA pivo považené se smaženou cibulí	PIVNÍ POLÉVKA pivo považené se smaženou cibulí, smetana
ZELNÁ POLÉVKA kysané zelí, šťáva z něho plus další ingredience	POLÉVKA Z VÝVARU vývar zahuštěný chlebem, moukou, případně zeleninou
MASO S OMÁČKOU nakrájené vařené či pečené maso, ryby, přelité omáčkou z chleba, ovoce a bylinek	MASO S OMÁČKOU nakrájené vařené či pečené maso, ryby, přelité omáčkou z chleba, ovoce, koření a vína
KAŠE OBILNÁ NEBO HRACHOVÁ dochucená slaninou, ovocem čerstvým nebo sušeným, ořechy, medem, bylinkami. S přílohou dostupné zeleniny.	KAŠE OBILNÁ NEBO HRACHOVÁ dochucená slaninou, ovocem čerstvým nebo sušeným, ořechy, medem a kořením. S přílohou dostupné zeleniny.
SYREČEK sušený tvaroh	KOLÁČE (CALTY) kulaté, placaté, hranaté, s náplní ovocnou, med, mák
BYLINNÉ A BŘEZOVÉ NÁPOJE svařené bylinky, březový, bezový a jiný sirup	ZVĚŘINA občas dušená, pečená zvěřina s omáčkou, oblohou, kořením, zeleninou

Vesnická puťyka

1K6	Menu	Cena
1-2	Kvas	
3-4	Pálenka	
5-6	Ječné pivo	

Městská puťyka

1K10	Menu	Cena
1-2	Pálenka	
3-4	Pšeničné pivo	
5-6	Mezcal	
7-8	Vodka	
9-10	Kvas	

Veřejná jídelna

2xK6	Menu	Cena
1-2	Pšeničné pivo	
3-4	Bylinný odvar	
5-6	Ovocné víno	
1	Bramborové placky	
2	Masové knedlíky	
3	Maso vařené s omáčkou	
4	Makové koláče	
5	Pivní polévka	
6	Hrachová kaše	

Městský herberk

2xK6	Menu	Cena
1-2	Kyselé mléko	
3-4	Pšeničné pivo	
5-6	Kvas	
1	Obilné placky	
2	Žitný chléb	
3	Obilná kaše	
4	Pohanková kaše	
5	Hrachová kaše	
6	Kyselá polévka	

Vesnická krčma

2xK10	Menu	Cena
1	Medovina	
2	Pálenka	
3	Pšeničné pivo	
4	Syrovátka	
5	Ovocné víno	
6	Bylinný odvar	
7	Cikorka	
8	Sirup březový, bezový	
9	Jablečný mošt	
10	Kvas	
1	Žitný chléb	
2	Houby na másle	
3	Pohanková kaše	
4	Hrachová kaše	
5	Pivní polévka	
6	Vařené maso s omáčkou	
7	Jelenina na pivu a jablkách	
8	Veverka na cibuli se smaž. jablky	
9	Žabí zadečky v černé omáčce	
10	Houbová polévka	

Zájezdní hostinec

2xK10	Menu	Cena
1	Ječné pivo ležák	
2	Medovina	
3	Bylinný likér	
4	Brandy z vinných výlisků	
5	Čaj	
6	Bílé známkové víno	
7	Červené známkové víno	
8	Vaječný likér	
9	Svařené víno s kořením	
10	Jablečný mošt	
1	Hrachová polévka s bylinkami	
2	Polévka z různých zelených bylin	
3	Koláče s medem	
4	Smaženice z hub	
5	Mladé kuře v zelené omáčce	
6	Zajíc s cibulí	
7	Dušené žáby	
8	Veverka na švestkách či třešních	
9	Křepelka s hrachem	
10	Pečený candát	

Městská krčma

2xK10	Menu	Cena
1	Ječné pivo ležák	
2	Ovocné brandy	
3	Čaj	
4	Bílé stolní víno	
5	Červené stolní víno	
6	Vodka	
7	Medovina	
8	Pšeničné pivo	
9	Likér	
10	Svařené víno s kořením	
1	Jehněčí v černé omáčce	
2	Hovězí pečeně na víně	
3	Chlebové kyselo	
4	Masové knedlíky	
5	Kuře na pivu	
6	Maso na prkénku	
7	Ovocné koláče	
8	Kořeněná ryba na pivu	
9	Štika uzená se smetanou	
10	Đablův ocas	

Městský hostinec

2xK10	Menu	Cena
1	Červené známkové víno	
2	Bílé známkové víno	
3	Tequila	
4	Čaj	
5	Kořeněný likér	
6	Ječné pivo ležák	
7	Káva	
8	Oskerušová pálenka	
9	Jalovcový gin	
10	Horká medovina	
1	Nadívaná drůbež	
2	Hovězí jazyk	
3	Dřený hrách	
4	Pšeničný chléb	
5	Kančí na pivu a jablkách	
6	Koblihý	
7	Ptactvo s cibulí připravené v těstě	
8	Kořeněné ryby na víně	
9	Zajíc obložený jablky	
10	Vaření raci na soli a kopru	

Duchovenstvo

2xK10	Menu	Cena
1	Bílé víno	
2	Červené víno	
3	Bylinný odvar	
4	Čaj	
5	Bylinný likér	
6	Ovocné víno	
7	Svařené víno s medem	
8	Březová míza	
9	Cikorka	
10	Horká medovina	
1	Žahour	
2	Maková baba	
3	Koláče s lesními plody	
4	Zajíc na jablkách	
5	Zelná polévka z jarních bylinek	
6	Ryby vařené s omáčkou	
7	Smaženice ze smržů	
8	Slepičí zadušenina	
9	Štika s česnekem	
10	Salát devíti bylin	

Šlechtický dvůr

2xK10	Menu	Cena
1	Červené přívlastkové víno	
2	Bílé přívlastkové víno	
3	Čaj	
4	Vinné brandy	
5	Kávový likér	
6	Mandlové mléko	
7	Medovina	
8	Káva	
9	Svařené víno s kořením	
10	Šafránový nápoj	
1	Slepice pečená a nadívaná zvěřinou	
2	Potápky na černé omáčce	
3	Kořeněné jehněčí	
4	Kachna v pikantní omáčce	
5	Koroptví závin kořeněný	
6	Krupicová kaše	
7	Mandlová polévka	
8	Koláče s medem	
9	Křepelky v sladké smetaně	
10	Pečený úhoř na mandlích	

Obsah

1. Základní otázky stravování	2
Proč se obtěžovat s přípravou stravy?	2
Z čeho si lze připravit stravu?	2
Jak uskladnit zdroje a produkty?	4
Jak připravit pokrmy a nápoje?	5
Zásah magie a technologií	5
Co před tebe položí na stůl	6
2. Jídelníček stavů a míst	6
Stravování soukromé	6
Stravování veřejné	8
3. Konkrétní menu pro zoufalé situace	10
Tabulky	11

TEXT: Milan „Světlušák“ Bořek
 GRAFIKA: Petr „Gergon“ Neumann