



# Vařené bobří ocasy byly typickým středověkým postním pokrmem,

říká děkanka Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity **Irena Korbělářová**

*Ještě nikdy se mi nestalo, abych při rozhovoru pocítila hlad. Nová děkanka Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity profesorka Irena Korbělářová, jejíž velkou vášní je kulinární dědictví a historická gastronomie, však dokáže o jídle mluvit s takovým nadšením, až se vám sbíhají sliny. Přemýšlela jsem, jak asi chutná bobří ocas nebo medvědí tlapy, což byly ve středověku oblíbené pokrmy šlechticů a přišla na ně v rozhovoru řeč. Kromě jídla jsme samozřejmě probraly i další věci. Profesorka Korbělářová, která od 1. března vystřídalá ve funkci bývalého děkana Zdeňka Stuchlíka, na Slezské univerzitě působí již více než dvacet let. Je nejen znáhou historičkou, ale také vůbec první ženou - děkankou v dějinách Filozoficko-přírodovědecké fakulty.*

**■ Profesor Zdeňk Stuchlík je výraznou osobností nejen Filozoficko-přírodovědecké fakulty. Jaké to je nastoupit po něm do funkce?**

Profesor Stuchlík byl děkanem opakovaně řadu let. Měla jsem štěstí, že jsem působila jako prodávka pro studijní záležitosti a organizaci po dobu jeho čtyř volebních období, takže z části znám jeho styl řízení. Každý máme trochu jiný přístup, děkan Stuchlík byl exaktní přemýšlející fyzik a já jsem z oblasti humanitních věd.

**■ Půjdete v řízení fakulty ve stopách profesora Stuchlíka, nebo plánujete zavést nějaké novinky?**

Jednou z organizačních změn, která se na Slezské univerzitě plánuje, je vznik Fyzikálního ústavu a jeho vydělení z Filozoficko-přírodovědecké fakulty. Tento návrh předložil pan rektor a profesor Stuchlík i já jsme jej podpořili. O osamostatnění ústavu se uvažuje dlouhodobě a tento záměr nyní vstoupil do přípravné fáze. Fyzikální ústav by měl být zařazen na stejnou úroveň, jako je v současné době Matematický ústav.

**■ Jaké směry byste chtěla rozvíjet vy osobně?**

Ráda bych kladla důraz na vyšší podíl výuky studentů v „terénu“, mimo učebny. V rámci oboru Kulturní dědictví v regionální praxi studenti organizují praktika a výjezdy za kulturními památkami po Česku i do zahraničí. Putovali jsme například po stopách manažera Vítkovicích železárny Pavla Kupelwiesera, který v devatenáctém století podnikal po evropskou úroveň. Pocházel z Vídně, rodina měla kořeny ve Štýrsku a posléze koupil ostrov Brioni v Jaderském moři nedaleko chorvatského města Pula, kde vybudoval letovisko. Všechna tato místa jsme prošli a pro studenty i další účastníky to byl nevšední zážitek. Ukázalo se, že není vždy nutné cestovat jen po základních pěti destinacích dané zemí,

ale že lze zájemcům odhalovat i méně známé lokality a pamětihodnosti. A to i doma a v regionu, kam tak lze nalákat nové návštěvníky.

**■ Neprobádanou oblastí je do jisté míry historická gastronomie, kterou se rovněž zabýváte. Pamatují si, že minulý rok jste měli na zámku v Hradci nad Moravicí úspěšnou středověkou hostinu.**

S historickou kuchyní a experimentální retrogastronomií jsme začali již dříve v rámci studentských workshopů. V souvislosti se sedmým výročním narozením Karla IV. jsme byli osloveni ze zámku v Loučeni, což je významná destinace středních Čech, abychom připravili s kolegy z Vysoké školy hotelové v Praze komentovaný večer ke středověké kuchyni. V loňském roce jsme spolupracovali s ostravským Národním památkovým ústavem a ratibořským okresem na mezinárodním projektu s názvem Kuchyně a kultura stolování na středověkých věvodských dvorech. Jeho součástí bylo připomenutí sedmi set let od smrti ratibořské princezny Anny a přemyslovského vévody Míkuláše II., čímž se načas spojily osudy Opavska a Ratibořska. Archeologové a odborníci z památkového ústavu se zaměřili na výzkum skutečných hradních kuchyní. My, univerzitní tým, jsme se na základě středověkých receptur, z nichž nejstarší pocházejí ze třináctého století, snažili rekonstruovat pokrmy, které šlechtici ve středověku jedli.

**■ Jaké pokrmy se za Karla IV. nejčastěji podávaly? Byly by pro nás požitvatelné?**

Pokusili jsme se uvařit menu inspirované bankety při poslední návštěvě Karla IV. ve Francii v roce 1378. V té době měli šlechtici v oblíbené například malé ptáčky, slávky a skrívány, dušené či opékané na špízu. Pro nás byly nejdostupnější malé křepelky, které jsme pekli na zázvoru. Chuťově byly nezvyklé, ale dob-

ré. Vařili jsme také vepřové maso na tuřínou, což může znít zvláštně, je to ale pokrm spojený dle kronikářů přímo s Karlem IV. Když se dnes řekne tuřín, lidé si představí spíš krmivo pro dobytek, ale bylo to velice dobré.

**■ Upravovali jste pokrmy tak, aby chutnaly lidem v dnešní době?**

Drželi jsme se originálních receptur, při dochucení jsme k našim zvyklým pochopitelně přihlíželi, zejména množstvím užitého koření. Počítali jsme ovšem i s tím, že nám jídlo chutnat nebude a vyhodíme jej, protože chuťově zvyklosti byly tehdy úplně jiné. Urození lidé ve středověku hodně kořenili a sladili, méně solili. Byli zvyklí na jiné chutě a intenzivnější vůně, možná i proto, že hygiena byla na jiné úrovni a oni používali silné voňavky, měli tak čich jinak nastavený. Nakonec účastníkům akci chutnala většina pokrmů. Dělali jsme například pučálku na slaninu, což je naklíčený osmahlý hrách. Po ní se nečekalo jen zaprášilo, chutná tak trochu jako chipsy či oříšky. Charakteristické pro středověk bylo také mandlové mléko, které přidávali úplně všude. Když si uvědomíme, že dnes v obchodech prodávají mandlové pudinky, je to vlastně jakési pokračování středověkého pokrmu. Spousta jídel dnes žije, jen na pečené kuře už obvykle nedáváme skořici.

**■ A co nejvíce chutnalo vám osobně?**

Zajímavá byla různá pečená masa, ať už hovězí nebo vepřové. Velice dobré jsou dezerty z kandovaného ovoce, chutnal mi i hovězí vývar. Je neuvěřitelné, jakou chuť dostane, pokud do něj přidáte pár kapek vína a trochu pomerančové šťávy, která se v té době používala.

**■ Slyšela jsem, že ve středověku se jedly i bobří ocasy, je to pravda?**

Ano, ty se skutečně jedly. Bobří ocasy jsme ale nedělali, protože bobr je u nás chráněný. Byl to ale typický středověký postní pokrm. Za půstu od Popeleční středy až do Velikonoc, ale i v pátky platilo, že se nesmělo jíst nic od masa, dokonce ani máslem se nemastilo, mohli se však jíst všichni vodní živočichové. Nejen ryby, ale také raci, krabi, mušle a dokonce i savci. Bobří ocasy vypadal trochu jako ryba, protože není ochlupený a zvířeti slouží jako pádlo.

**■ Neumím si představit, že bych to snědla.**

Kdybyste nevěděla, co to je, tak byste to snědla. Stejně jako neodhadnu chuť medvědí tlapy, které se také jedly. Ještě si vzpomínám, že na ochutnávání hosté vyhledávali masové paštiky, připravené do tvaru jablka nebo hrušky. Vypadaly velmi věrně a dobře chutnaly. Při skutečných středověkých hostinách se z paštíků připravovaly šaštyčky, jídla pro potěchu oka. Stavěly

se z nich šachovnice či dokonce velké hrady. Bylo to skutečné kuchařské umění. Velkým gurmánem byl vyslanec francouzského krále Eustach Deschamps, který navštívil v době Václava IV. Prahu. Miloval jídlo a své gurmánské zážitky vkládal do veršů. Velice negativně hodnotil českou a německou kuchyni. Nejčastěji na něj zapůsobil kyselý zelí, říkal o něm, že je šnilé.

**■ Při přípravě pokrmů čerpáte z různých zpráv a historických kuchařek. Jak si ověříte, že se jídlo v dané době a místě skutečně vařilo?**

Jako historik analyžuji každé slovo, ověřuji věrohodnost ingrediencí a kulturní souvislosti, srovnávám informace. Někdy se názorově střetnu s kolegy z gastronomie, kteří mají velké praktické znalosti, ale jsou mnohem důvěřivější než já. Řeknou si, že když to někde slyšeli, anebo to bylo v domácím receptáři, tak je to pravda. Jenže to tak vůbec nemusí být. Kolegyně z Národního zemědělského muzea v Praze vyhlásily veřejnou akci a lidé jim posílali recepty po babičkách, ručně psané kuchařské knihy. S údivem jsem zjistila, že obsahují

Se slezskou, potažmo opavskou kuchyní, je spojena řada fám a nepřesností.

jen úzkou skupinu jídel, obvykle moučnicků, a že úplně stejné ručně psané receptáře máme doma. Přitom recepty v nich nejsou „naše“, tedy rodinné.

**■ Jak je to možné?**

Pouze některé recepty jsou původní, zbytek bývá opsaný z již existujících knih nebo odposlechnutý.

**■ Jde se nějak přiblížit originální chuti jídla?**

Chuť je nepřenositelná, jídlo je totiž něco mezi hmotným a nehmotným kulturním dědictvím. Můžete mít recept, ingredience, obrázek, jak jídlo vypadalo, ale nevíte, jak to přesně chutnalo. Nevíte, jak chutnalo, bylo-li uvařeno v nějakém jiném typu hrnce, než v nerezovém. Kolegyně z Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu získaly prostředky a chtějí ve fakultním gastrocentru vybudovat například kachlovou pec, v níž se bude topit dřevem. Chceme vyzkoušet, jak se na plotně pečou například starodávné placky, protože v těch teflonových pánvích to není ono.

**■ Existuje nějaký typický opavský pokrm? Napadá mě třeba bigos...**

Se slezskou, potažmo opavskou kuchyní, je spojena řada fám a nepřesností. Bigos se Slezskem nemá mnoho společného, je to polsko-litevské jídlo. Dostalo se k nám do regionu v rámci kulturního transferu. Takzvaný slezský bigos, který se na Opavsku podává, je spíš polévka, sice chutná, ale nikoli originální či místního původu. Nebo takzvané slezské nebe, což je sváteční pokrm z uzeneho masa a nasládlé zasmažené omáčky ze sušených hrušek, jablek, někdy s trochou švestek, je původem

z Dolního Slezska. Podávaly se k němu kynuté lehké knedlíčky, nejen takzvané bramborové „kluski“. Na Opavsku se „nebe“ dříve nejedlo, je to spíše výsledek marketingu. Dnešní regionální jídla mají reálný základ, ale řada pokrmů, které se podávají v restauracích, je vylepšovaná a upravovaná. Na Opavsku je třeba navíc rozlišovat oblast před řekou, tedy císařskou část, a část za řekou neboli Hlučinsko, kulturně historicky specifický region. Jídla z obou částí si jsou podobná, ale nikoli zcela identická. Typickým historickým pokrmem z Opavska je například omáčka z rozvařeného ovoce, někdy s povidly. Říká se jí „mačka“. Na Hlučinsku se podávala na Vánoce s klobásou, jinde byla výhradně sladkým jídlem. Má i svou moravskou obdobu. Dodnes známá je třeba ludzena, což je uzená polévka, halečky neboli knedlíčky a další.

**■ Já asi hned po rozhovoru půjdu někde na jídlo.**

A to jsme ještě neprobraly nápoj! (smích)

**■ Vrat' se tedy k nápoju, co se ve středověku pilo? Předpokládám, že hlavně víno.**

Odvíjelo se to od společenských vrstev. Pokud hovoříme o vysoké šlechtě, pilo se převážně víno. V českých zemích to bylo víno francouzské, rakouské, uherské, pěstovalo se i na jižní Moravě a vinice byly dokonce ve Slezsku. Také bylo zvykem řídit víno octem. U nás se o špatném vínu říká, že chutná jako ocet, ale tehdy to lidem zřejmě chutnalo. Pilo se ovšem i pivo. V šestnáctém a sedmáctém století bylo vyhlášené opavské pivo, vyvážené do Krakova i Vídně. Pivo pila šlechta i měšťané, nižší vrstvy si vařily z piva výživnou polévku. Tovaryši dostávali pivní polévku z piva jako první větší denní jídlo. Pila se samozřejmě i voda, ale byla velmi závislá na zdroji a nemusela být úplně kvalitní.

**■ To museli být lidé pořádně opilí.**

Šlechtici vypili litr i více vína denně. Dá se říct, že měli v krvi celodenní „hladinku“ alkoholu, také však nemuseli řídit motovozidla. Na druhou stranu neplatilo, že by se všichni přejídali, třebaže se k večeru podávalo osm chodů a prohýbaly se stoly. Byly to spíše takové švédské stoly, u nichž se dlouze sedělo a ochutnávalo. Jídlem se neplýtvalo, nevyhazovalo se. Vedla se přísná evidence zásob, jídlo ze stolů vyšších vrstev putovalo na dvorech k těm níže postaveným,

zbytky se rozdaly chudým nebo se jimi krmil dobytek. Existují dokonce instrukce, kolik chodů měl kdo dostat. Staré ženy dostávaly například výživnější jídlo než mladší členky fraticimoru. Co se týče alkoholu, ženy ho pily také, ale v mnohem menší míře. Máme ale i řadu dochovaných zpráv, že se mladé nevěsty tak opily, že je museli odnášet z místnosti. Existují i listy ze šestnáctého a sedmáctého století, ve kterých rodiče mladých, leckdy i čtrnácti- až šestnáctiletým manželům píšou, aby se tolik neopijeli. Je to velmi úsměvné čtení.

**■ Proč jste se vlastně do funkce děkanky přihlásila?**

Sama jsem se nepřihlásila, kandidáty do volby na místo děkanky navrhuje členové akademické obce a volí pak fakultní senát. Oslovena jsem byla jak ze strany pedagogů, tak studentů, a protože jsem devatenáct let působila na místě prodávky a v poslední době jsem byla zástupkyní děkanky, řekla jsem si, že výzvu přijmu a s kandidaturou jsem souhlasila. Byla jsem jediným kandidátem a do funkce děkanky mě poté jmenoval rektor.

**■ Zřejmé ve vás mají na univerzitě důvěru. Profesor Stuchlík už pokračovat nechtěl?**

Budu se snažit, abych jejich důvěru nezklamala. A profesor Stuchlík ani pokračovat nemohl, protože děkání, stejně jako rektori, mohou být po sobě ve funkci pouze dvě funkční období. To znamená maximálně osm let. Jsem teprve třetí osobou a zároveň první ženou ve funkci děkanky Filozoficko-přírodovědecké fakulty.

**■ Možná budete mít jako žena výhodu.**

To si nejsem jistá. Spíše se domnívám, že za roky působení ve výrazně mužské společnosti, kterou vědecká societa stále je, začínám někdy uvažovat mužským způsobem. Ženy jsou velmi schopné, ale na druhé straně bohužel stále platí, že musí být mnohem pracovitější a výkonnější, chtějí-li dosáhnout stejného postavení jako muži.

**■ Dostala jste se někdy do situace, že vás muži mezi sebe nepřijali?**

Osobně jsem se s tímto zatím nesetkala, ani v oblasti vědy, ani v oblasti řízení. Možná, že nejen já, ale i mnozí jiní si uvědomují, že ženský element a ženské vnímání světa nemusí být ani v akademickém prostředí a jeho vedení na škodu.

*Tereza Piskořová*

**prof. PhDr. Irena Korbělářová, Dr.**

V roce 1986 absolvovala studium archivnictví a pomocných věd historických na Univerzitě Karlově v Praze, od roku 1992 působí na Slezské univerzitě v Opavě. Děkankou Filozoficko-přírodovědecké fakulty byla jmenována 1. března 2019. Zaměřuje se na výzkum kulturních dějin se zaměřením na Slezsko a střední Evropu, aktuálně se věnuje každodennosti a festivům slezských věvodských dvorů, měšťanské společnosti a kulinárnímu dědictví. Je autorkou řady knih, studií a příspěvků, vede interdisciplinárně složené projektové týmy, věnuje se experimentální retrogastronomii.

**Okrasná školka Oldřišov**

**WIEDER**

**Nabízíme: ovocné stromky, růže, trvalky a okrasné trávy, listnaté stromy, okrasné keře, jehličnany**

Prodejna: Opavská ul., Oldřišov, tel.: 737 574 090  
Otevírací doba: po - pá 7-17 hod., so 8 - 12 hod.

E-shop: [www.ceskerostliny.cz](http://www.ceskerostliny.cz)

Kupon na 10% slevu