

Archa

MAGICKÁ KUCHAŘKA



tajemství černé kuchyně
podle receptářů starých čarodějnic

Otomar Dvořák



Michal

MAGICKÁ KUCHAŘKA

tajemství černé kuchyně
podle receptářů starých čarodějnic

Otomar Dvořák



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

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

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

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

autor

kapitola první



OHEŇ

Zapálení ohně

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

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

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

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

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

Oheň v domácím krbu nesměl nikdy vyhasnout; věřilo se, že takový prohřešek by způsobil těžké pohromy a přivolal by do domu nemoc. Jedině když zemřel některý člen rodiny, uhasil se oheň v krbu a nechaly se plát jen svíčky na prkně s nebožtíkem. Po návratu z pohřbu přinesla hospodyně nový oheň od sousedů. Ovšem takováto

vzájemná služba byla projevem nejhlubší důvěry; dát oheň někomu neznámému by znamenalo vydat se mu na milost a nemilost a riskovat ohrožení samotného srdce domácnosti. Planoucí oheň byl totiž nezastupitelným energetickým centrem domu, hořel nepřetržitě ve dne i v noci, v létě i v zimě. Samozřejmě vládkyně krbu odlišovala

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



Dobová rytina zobrazující prodavače troudů.



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

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



Dávným symbolem ohně byl salamandr.

Vznik černé kuchyně

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Začazené ohniště bylo nutno často vymazávat jemně rozdělanou hlínou kaší. Hned za mokra kreslily ženy pomocí prstů na čerstvě vymazané stěny ohniště a do podkomína pásy a vlnovky a tiskátkem vyřezaným z řepy či bramboru a namočeným do vápna mezi ně umísťovaly růžice a hvězdy. Byly to symboly země, vody a základních životních principů (blíže je poznáme v kapitole o ornamentu). Fungovaly jako magická

ochrana proti požárům, ale také nebezpečným démonům, ďáblům a čarodějnicím, které s oblibou vnikají do domu komínem (pozoruhodná jsou ovšem svědectví o různých typech blesků, zejména kulových, které se vynořily z komína; možná zde jako důležitý činitel funguje elektrická vodivost sazí a kouře).



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

Pomůcky a nádoby

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

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

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

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

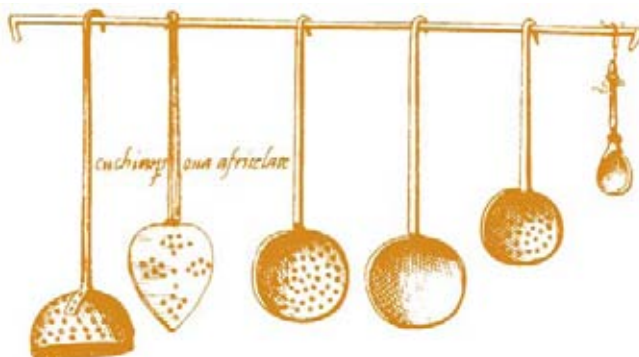
Hliněné nádoby, které nebyly zevnitř glazované, se musely pravidelně „větrat“, aby v jejich pórech nezahnívaly organické zbytky a nezpůsobovaly nepříjemný zápach. Po vymytí horkou vodou a vydrhnutí bílým křemičitým pískem je hospodyně napichávala dnem vzhůru na plaňky plotu a nechávala je tam i několik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



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



OHEŇ



kapitola druhá



VODA

Ochránci pramenů a démoni studní

K povinností žen kromě ochrany domáckého krbu patřila i péče o vodu. Dnešní člověk už mnohdy ani nevnímá pozoruhodnost této zázračné kapaliny; prostě otočí kohoutkem a voda teče. Dříve však přinášení vody do domu patřilo k významným rituálům. Příruční zásoba vody bylo nutno pravidelně doplňovat. Ze svého dětství vzpomínám na velkou nádobu z červené kameniny, která stála v temné síňce babiččiny venkovské chalupy. Byla přiklopena prkenným „deklem“ a temná hladina pod ním dýchala zakletým chladem. Každý pátek odpoledne se s dřevěným soudkem jezdilo k obecní studni pro vodu. K přenášení menšího množství vody sloužily různé štoudve, konve a vědra.

Aby voda zůstávala dobrá a zdravá, bylo nutno chovat se ke studnám a pramenům s maximální úctou. Pro ochranného vodního ducha, který původně míval v domácích studnách podobu ženské bytosti zvané studénečka či morijánka, marjánka a byl obdobou rusalky, vládnoucí přirozeným pra-

menům v lesích a na lukách, se ve sváteční dny přinášely obřadní dary. Ačkoliv již roku 1092 kníže Břetislav II. ve svém výnosu přísně zakázal přinášet oběti pramenům, nikdo na to nedbal. Etnograf Antonín Václavík dokládá, jak se ještě na konci 19. století dodržoval na českém venkově zvyk, že jedna z dcer (panna), odcházela o štedrovečerní půlnoci ke studni a házela do ní oplatku mazanou medem, kousek vánočky, půl jablka a ořech se slo-

vy: „Studničko, studničko, nesu ti štedrého večera, abys nám dobrou vodu dávala.“ Na Vysočině se házelo na velikonoční neděli do studny malované vejce.

Studna se mohla zkažit, když se v ní usídlil zlý démon, zobrazovaný jako ohyzdná, bradavčitá ropucha (žába na prameni), černý had nebo kohout s hadím ocasem a čtyřma nohama (bazilišek). Staré zanesené studny, v nichž docházelo k tlení živočiš-

ných zbytků, bylo opravdu obtížné znovu vyčistit, protože ten, kdo se do takové studny spustil, byl ohrožen nedostatkem vzduchu a koncentrací jedovatých plynů, což bylo označováno jako baziliškův jedovatý dech. Pravdou však je, že zanedbaná studna má cosi společného s opuštěným, rozpadajícím se domem; v onom mezidobí, kdy už stavba nepatří člověku, ale ještě se jí plně nezmoc-



Hospodaření s vodou by nebylo myslitelné bez práce mistrů bednářů.

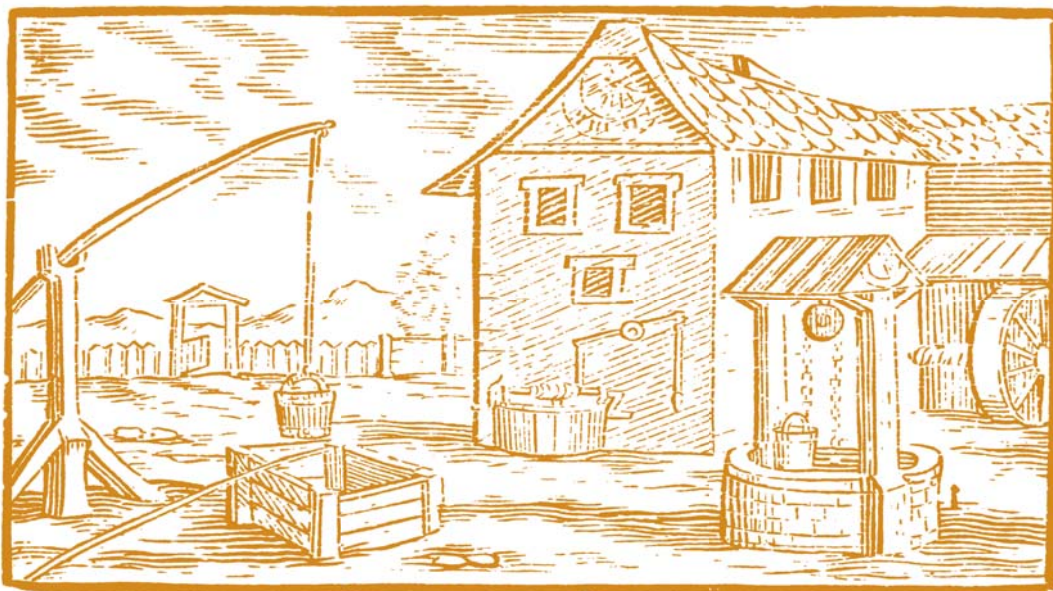
nila příroda, stává se silným ohniskem negativní energie.

Proto pravidelné čištění lesních studánek a pramenů bývalo nedílnou součástí jarních obřadů. Čerstvá voda byla mocným symbolem čistoty, zdraví a hojnosti. Hospodyně o Štědrém večeru stloukala v máselnici proudnou vodu, aby v nastávajícím roce měla „tolik mléka jako vody v potoce“. Tento akt je odborně nazýván „sympatetická magie“ – tj. snaha určitou činností navodit vznik něčeho jiného, ale podobného.

Je zvláštní, když se na náměstí historických měst podíváte do starobylých kašen. Dno se třeptá

spoustou drobných mincí. Je úžasné, jak je tento zvyk oběti vodních duchům hluboko zafixován v lidském podvědomí. Děti napodobují rodiče, líbí se jim hodit desetník do kašny. Když se lidí zeptáte, proč to dělají, odpoví, že „pro štěstí“ nebo „aby se sem ještě někdy vrátili“.

Co si napovídají zmínky o „vodě poutníků“, které zaznamenal v minulém století polský badatel Poniatowski. Zjistil, že karpatscí Huculové vykopávali při cestách studny pro pocestné, kteří za to byli povinni modlit se při pití za duše zemřelých. Odtud též stavění křížů u studen, nebo obráceně byly stavěny nádoby s vodou na zvláštním sloup-



Voda a hospodaření s ní na vyobrazení z Komenského Orbis Pictus.

ku opatřeném stříškou, zejména na křižovatkách cest. Vida, proč na náměstí, kde se křižují všechny cesty, patří kašna! Voda je nabídnuta k pití ptákům a duším předků, které bývají v lidových představách do ptáků často vtěleny. A vhozená mince je tedy obětí nejen vodním nymfám, ale také duchům předků, aby dobře střežili naše kroky na cestě životem.

Čarodějnice z „černé kuchyně“ ovšem přesně rozlišovala různé druhy vody. Ne každá voda je vhodná ke každému účelu. Zejména pro zadělání těsta na kouzelné a věštecké pečivo (jak si o tom budeme ještě podrobněji povídat) bylo nutno brát vodu z přesně předepsaného místa; například z lesní studánky, z polní studánky, z brodu, z pramene, který prýští ze skály a pod. Záleželo také na době, v níž se voda nabírá. Jiná je voda před úsvitem, jiná v poledne a jiná v noci za měsíčního

úplňku. Zcela specifickým typem magického ovlivňování vody je její svěcení.

Desatero způsobů svěcení vody

Nádoba se svěcenou vodou vítá každého křesťana při vstupu do kostela, aby ze sebe symbolickým gestem smyl vlivy hříšného světa; také židé se myjí po styku s duchovně nečistými prvky (například i po návratu z pohřbu) a muslim bez omytí nohou nesmí vstoupit do mešity.

Ale ani pro pohany nebyla svěcená voda žádnou novinkou a používali ji jako účinný prostředek k zahánění zlých duchů, nemocí a k různému čarování. Tato dávná pohanská tradice se v našem



Voda ve studni se mohla zkazit, když se v ní usídlil zlý démon zobrazovaný často jako bazilišek – kohout s hadím ocasem a osmi nebo čtyřma nohama.

lidovém prostředí udržela souběžně s křesťanstvím. Proto se zřejmě Jan Křtitel (později i sv. Jan Nepomucký) stal tak oblíbenou postavou vodní magie a nymfa střežící prameny se proměnila v Pannu Marii. Folkloristé a etnografové nasbírali řadu poznatků o lidovém využívání vody. Mnohé se nám mohou z pohledu dnešního moderního člověka zdát bizarní a nesmyslné; ukážeme si však, že v sobě obsahují velice racionální základ.

Nejmocnější voda se nabírala v místech, kde se slévaly tři prameny, kde bylo u pramene trojcestí, nebo alepoň na hranici tří katastrů. Říkalo se jí trojhraničná. Musela se nabírat těsně před východem slunce, dřív, než nějaký pták přeletí vodu, protože tím by už byla poskvrněna a znehodnocena, a nesmělo se přitom promluvit jediné slovo. Ke kladným úkonům byla nabírána po proudu, k negativním proti proudu.

Zvlášť mocná byla voda nabíraná na Velký pátek, při úplňku. Ma zmizení vyrážky byla však účinnější voda nabíraná při ubývajícím měsíci a zvlášť ta, která přepadávala přes mlýnské kolo.

„Hašená“ nebo-li „uhlenková voda“ se tvořila tak, že do nádoby, přes kterou položili křížem dva proutky, se po devaterém opakování zaříkavacích formule vhažovaly žhavé uhlíky z jalovcového

dřeva. Podobný význam měla voda z kovářského kadlubu, ovšem nesmělo se o ni požádat, kovář ji musil sám nabídnout.

Dobré bylo, když se na dně nádoby nechávaly ležet stříbrné mince (je chemicky prokázáno, že stříbro působí ve vodě desinfekčně). Voda určená k exaktickým nebo věsteckým praktikám se nechávala stát nepřikrytá pod hvězdným nebem, aby do ní napadaly „nebeské jiskry“.

„Ostrá voda“ byla ta, která se přelávala přes ostré sekery a „odražená“ se nabírala z potoka, do jehož dna se zabodl nůž, plužné krojídlo, vidle, šavle nebo jakýkoliv špičatý předmět.

Velmi ceněná byla „voda střelná“, jejíž získání bylo spojeno se značným nebezpečím. Marie Vaňharová zapsala svědectví z Velké Bíteše, kde střelnou vodu pro léčení těžce nemocného opatřil místní hajný. Šlo o vodu ze

studánky, do které se střelilo z pušky nebo pistole, když se předtím odprosila Panna Maria a pomodlil „bolestný růženec“. Výstřelem do studánky se totiž Panně Marii (někdy též víle či rusalce) způsobila bolest. Když však touto vodou omývali nemocného, do týdne se postavil na nohy.

Velmi účinná byla rosa, sbíraná před úsvitem tím způsobem, že se z trávy a listů keřů strásla



Měsíc v úplňku dával na Velký pátek vodě zvláštní moc.

na bílý jemný šátek a ten se pak ždímal do nádoby na dojení. Samozřejmě záleželo na tom, z jakého druhu rostlin se rosa střásá, protože léčivé a kouzelné byliny umocňovaly její vlastnosti. Nejlepší byla ta nasbíraná na Zelený čtvrtek či ráno ve svátek sv. Jana Křtitele.

Voda svěcená křesťanským knězem v kostele byla těž ceněna, ale lidé si k ní doma přidávali svoje vlastní magické svěcení nebo se snažili jinými způsoby zvýšit její sílu. K nejobyklejším způsobům lidového umocňování náleželo míšení kostelní svěcené vody z různých let. Na Slovensku míchali svěcenou vodu až z dvanácti let; čím míchanější, tím prý byla účinnější, hlavně proti čarodějnicím a upírům.

Umytím zemřelého bylo možno vodu změnit ve vodu mrtvou. Ocelové zbraně, které byly kaleny v takové „mrtvé vodě“, působily prý zhoubněji, než kdyby měly ostří napuštěna jedem. Voda z mrtvého se musela vylít na kamenité a vyprahlé místo nebo na skálu.

Naopak „živá voda“ je ta, ve které vykouпали novorozence. Lila se ke stromům a dítě se tak stávalo pokrevním bratrem stromu. Na Horácku zakopávali k těmž stromu i placentu.

Všechny tyto „úpravy“ vody mohou dnešnímu vědecky založenému člověku připadat absurdní. Ovšem nejde jen u subjektivní pocity těch, kdo v moc svěcené vody věří (i když jsou také velmi důležité!). Prudkým úderem, čeřením, provzdušením, stykem s ohněm, elektrickým výbojem, dotekem nerostů, kovů, rostlin, lidského či zvířecího těla, určitým způsobem kondenzace a zachycením

jemných vibrací mění molekuly vody dost podstatně své vlastnosti. Zmíněnými manipulacemi se z čisté vody stává cosi podobného tolik vysmívaným a přesto účinným homeopatickým lékům. Voda je totiž skvělým nositelem vložené informace a lze ji skutečně nabít mocnou, ať už kladnou či zápornou energií.

Řeklo by se „obyčejná voda“ – a přesto je to úžasná, tajemná a ve všech aspektech působení dosud ne dost prozkoumaná látka. A tak k ní přistupujme s úctou, jaká jí náleží. Ani její očištnou sílu nesmíme přetěžovat – starý zvyk našich předků, házet věci zlé a nečisté do vody, protože ta už si s nimi poradí, je při dnešních kvantech odpadu zcela neúnosný. Většina našich řek (zejména na dolních tocích) už nemá očištnou sílu, ba právě naopak – kromě chemického a biologického znečištění v sobě nesou i spoustu negativní energie; proto koupání v nich je nebezpečné i pro duševní rovnováhu člověka.

Čím lépe zakončit tuto „vodní kapitulu“, než krásnou modlitbou huculských děvčat, kterou pronášejí nad vodou ve chvíli, kdy se ráno na sv. Jana Křtitele objeví Jiřenka:

„Dobrý den, vodičko, jardaňečko, nejstarší maticí. Omýváš hory, kořeně, kameně, obmyjí mne narozenou, pokřtěnou, od vši nečistoty, abych byla spanilá jak vesna, pěkná jak zora jasná; jak se lidé radují z vesny, tak aby i mne milovali; abych byla syta jak podzim a bohatá jak země.“



kapitola třetí



OBILÍ

Tráva života

Vědci se dnes již shodují v názoru, že člověk je sice „všežravec“, ale ve své prapůvodní podstatě je především „pojídačem semen“. Odpovídá tomu i lidský chrup, jehož stoličky fungují podobně jako mlýnské kameny. Je pravděpodobné, že ve stepních oblastech byly už od pravěku lidské populace závislé na výživě, kterou jim poskytovala moučná semena některých trav. Není divu, že tajemství obilnin bylo spojeno s božským principem „Velké Matky“, jejíž kosti jsou pohřbívány do země, aby se znovu obalily „masem“ a vrátily se na povrch nasycit vlastním tělem hladovějící „děti“. Zrození obilného klasu z temnot podsvětí patřilo k nejhlubším tajemstvím eleuzínských mystérií ve starověkém Řecku. Jeho prozrazení se trestalo smrtí.

Staří Slované rozlišovali dva druhy obilnin, jimž souhrně říkali pšeno a rež. Pšeno – to byla

semena, která se musela před dalším zpracováním otlouct, omlít, zbavit ostrých tvrdých slupek a osin. Naproti tomu rež takové loupání a čištění nepotřebovala.

Vzhledem k tomu, že ostatní pšenové trávy (např. oves a ječmen) neměly v potravě našich předků tak zásadní význam, zůstalo nakonec tohle označení pro jediný druh obiloviny – pšenici.



Pšenice je plodinou přicházející z božské zahrady ráje, z biblického Edenu mezi řekami Tigridem a Eufratem. Mimo jiné byla ceněna pro jednu pozoruhodnou vlastnost: její rozemletá semena se dobře spojují s vodou a vytvářejí lepkavou hmotu (kaše a těsta). Následným odpařením vody vzniká soudržná látka zcela nových vlastností (pečivo). Vliv na „pečivost“ má obsah lepku, což je zvláštní směs bílkovin přítomná v obilkách. Lepek po na-



Zleva: pšenice, oves, žito, ječmen, kukuřice, pohanka a rýže.

sycení vodou bobtná a váže moučná zrna k sobě. Kde lepek chybí, tam při pečení vzniknou jen různé „zapékané kaše“, které musíte jíst lžící a mají hodně daleko ke klasickému pečivu. Jako pojiva nelepkových těst se většinou používá vaječných bílků, ale i tak vzniknou pouze „nákypy a pudinky“. Dají se sice krájet nožem na plátky, ale ke klasickému „chlebu“ mají hodně daleko.

Ano, chlebu! Slovo chléb totiž původně vyjadřovalo onu tajemnou proměnu a bylo souhrnným

označením pro veškeré pečivo z obilné mouky. O magickém procesu pečení si budeme vyprávět v samostatné kapitole.



Možná vás překvapí, že pšenici považovali naši předci ještě na konci prvního tisíciletí po Kristu za cosi luxusního a exotického. Původní obilninou Slovanů, od nichž ji převzali i Germáni, bylo – jak sám



Sedlák při setbě obilí z vyobrazení v Orbis Pictus Jana Ámose Komenského.

jeho název napovídá – **žito** (čili životodárné, požívané). Často se pro něj, podobně jako pro pšenici, užívalo souhrnné označení „rež“ (dodnes se mu tak říká na Slovensku). Jde zřejmě o jediný druh obilí, který vznikl a byl vyšlechtěn na území Evropy. Žitný chléb pro dny všední a žitný perník pro dny sváteční – tak vypadal prapůvodní výběr pečiva ve vsích i na hradištích. Žitná mouka obsahuje méně lepků než pšeničná, ale přesto dost na to, aby se těsto dobře vázalo. Je tmavší a na chuť sladší. A pevná žitná (režná) sláma měla význam i ve stavebnictví; po dlouhá tisíciletí byla v podobě došků hlavní krytinou na střechách venkovských stavení. Využívala se i k pletení rohoží.



Naproti tomu **ječmen** je hostem z Afriky. Už před 10 000 lety se pěstoval na území dnešní Etiopie a dodnes patří v Africe spolu s prosem k základním obilninám. K nám se však dostal velkánskou oklikou přes Čínu a území dnešního Ruska. Chléb z ječné mouky není příliš

chutný; je suchý a drobivý. Proto se ječmen častěji než na mouku zpracovával do podoby oloupaných a čištěných zrn – krup. Ještě ve středověké kuchyni ječmen patřil k základním surovinám: ječné obilky

se pražily, drtily a z drti se vařily polévky i kaše a pekly se z nich placky. Nejzajímavější je však schopnost ječmene měnit v zrně při klíčení zásobní škroby na cukry. Následným opražením takto naklíčených zrn dojde ke karamelizaci – vzniká slad. Ten měl různorodé využití, ale pro nás je důležitý jako základ k výrobě tradičního evropského piva.



Podle mínění odborníků byl **oves** původně plevem v žitných a pšeničných polích. Jezdecké národy Střední Asie, zejména Skythové, brzy rozpoznali jeho užitečnost pro výživu koní. Zvířata krmená ovsem mají

krásnou lesklou srst a hřívu, živé oko, jsou bujnější, ale především výkonnější. Proto oves brzy zdomácněl v Evropě mezi Kelty a Germány a začal být samostatně pěstován a šlechtěn. V severozápadní



Evropě a na Britských ostrovech, kde se jiným obilninám příliš nedařilo, zatímco oves si ve zdejším vlhkém a chladném klimatu přímo liboval, začali si z něj Skandinávci a britští Anglosasové – vlastně z nouze – připravovat pokrmu a stal se jedním z hlavních zdrojů jejich potravy. Dokonce z něj vařili pivo (v Belgii se ovesné pivo vaří dodnes). Nejtypičtějším způsobem úpravy ovesných obilíků je **vločkování**, při němž se obilky spaří v páře nebo horké vodě, usuší, zbaví obalů (plušek) a slisují.

Naši předkové nepovažovali oves za potravinu pro člověka. Například moje babička vzpomínala, jak se ve svém dětství na šumavské samotě podívala, když jí starší bratr po návratu z první světové války vyprávěl, že Angličané jedí oves. Představovala si anglické gentlemany, jak se živí ze žlabu spolu se svými koňmi, a velice se tomu smála.



Proso bývalo kdysi evropskou obdobou rýže; ostatně tato tráva s rozložitými latami jednokvětých klásků je rýží velice podobná (a také luční travě lipnici, s níž jsou příbuzné). Od nepaměti se proso pěstovalo v oblastech kolem Dunaje. Dnes už ho ovšem málokdo zná, protože rýže ho z našeho jídelníčku vytlačila. Dodnes jsou však různé

druhy prosa hlavní obilninou Afriky. Zrnka mají velice tvrdé obaly (pluchy) a proto se z nich v jahelcích, zvláštních ručních mlýnech s hrotitými kameny tyto pluchy strhávaly. Oloupané obilky se nazývají jáhly. Na rozdíl od rýžové mouky, která nemá lepek a nehodí se tudíž na pečení, lze z prosné mouky péct placky a chléb. Dokonce se vařilo prosné pivo a páčila prosná kořalka.

Neloupané proso je velmi tvrdé a proto, když si ho chcete uvařit opravdu po hodně starodávném způsobu, musíte ho v dostatečném, nejméně několikahodinovém předstihu namočit do vody. Pak ho scedíte a rozvaříte v mírně osoleném mléce na kaši. Ta se jídala sypaná perníkem a maštěná máslem.



Středověké zobrazení práce na poli a ve mlýně.



Pohanka – jak už název napovídá, je to plodina, která přišla od pohanů, podobně jako její příbuzná rebarbora (původně re barbara – od barbarů). Pochází z Mongolska, Mandžuska a přilehlých oblastí Sibiře. Do Evropy ji patrně ve 13. století přinesli křižáci ze svých výprav. Ti ji poznali od Arabů. Tehdy se jí také říkalo „saracénské obilí“. Nemá

však s obilnými trávami vůbec nic společného, její rozložitá lupena připomínají spíše jakýsi lopuch a nad nimi rozkvétají trsy bílých kvítků. Ty po oplození dozrávají v plody, ostře trojboké nažky, které pod slupkou skrývají škrobnatý obsah. Po vyloupání se z nich mele pohanková krupice nebo se lámou na krupky. V době bídy se z pohankové krupice pekl velmi tmavý chléb; byl však mazlavý a působil nadýmání. Pro nízký obsah lepků se totiž pohanka nehodí k pečení. Ještě v 18. století bývala u nás běžnou plodinou a pohanková kaše patřila k tradiční součásti českého jídelníčku. Poté však postupně vymizela; dosud se častěji jídá ve Švýcarsku, Polsku a Rusku. V Itálii z pohankové mouky připravují polentu, tuhou kaši, která se dá krájet.

Pohanková kaše

Pohanku nasypete do studené pražnice (nebo litinové nádoby) a za stálého míchání ji pražte na středně silném ohni asi 10 minut. Pak ji nasypete do vroucí osolené vody. Když voda vzkypí, vařte 20 až 30 minut na mírném ohni. Pohanka silně bobtná, proto nešetřte vodou. Na talířích polijte rozškvařenou slaninou, v níž jste osmažili cibulku.



To jsou zhruba všechny základní obilniny, s nimiž pracovala dávná „kuchyňská čarodějní-

ce“. Rýže začala být známa až v 16. století, kdy se začala pěstovat v jižní Itálii a u nás byla dlouho jen exotickou pochoutkou šlechty a bohatších měšťanských vrstev. Protože se v našich podmínkách nedala pěstovat, venkov se o ni nezajímal.

A víte, co je to „turecké žito“? Tuto zvláštní plodinu údajně přinesli na jižní Slovensko a Moravu Rómové z Turecka a Rumunska někdy v 17. století. Mattioli ve svém proslulém herbáři však správně odhalil, že „toto žito, kteréž tureckým nazývají, slušně slauti má indyánské, nebo v Západní Indii a ne v turecké zemi roste“. Už je vám to jasnější? Ještě ne? Nuže, Západní Indie je tehdejší zeměpisné označení pro Ameriku. A „turecké žito“ známe dnes pod původním indiánským názvem „cucuroco“. Ano, kukuřice. Vědělo se o ní, ale přesto v české kuchyni nikdy nezdомácněla.

Jídlo Obilné matky

Představme si čas, kdy léto vrcholilo a do zlátnoucích lánů se chystali vyrazit ženci se srpy (ano, se srpy, obilí se pečlivě odsekávalo po hrstkách, jít na něj s kosou by se považovalo za barbarství, ta se se užívala jen ke kosení trávy). Žena v černé kuchyni měla v tu dobu napilno; nejen, že musela zásobit jídlem pracovníky na poli, ale také vyndala z komory a vyčistila starou, po několik generací děděnou pražnici. Podoba této nádoby by se dala nejlépe přirovnat k velké hliněné pánvi, mnohdy o průměru až půl metru. Četné pražnice nachá-

zejí archeologové už ve zbytcích pravěkých zemědělských sídlišť, z čehož usuzují, že jde o jeden z nejstarších způsobů přípravy obilné potravy. Opražením rozdrceného zrna se získával trvanlivý základ mnoha jídel, ovšem před zahájením žnů šlo o významný rituál. Ne zcela dozrálá zrna, sklizená v takzvané „voskové zralosti“, někdy dokonce celé klasy byly zvolna praženy nad ohněm, až získaly typickou oříškově nasládlou chuť. Pojídaly se s medem a mlékem na počest Obilné matky a většinou šlo o slavnostní jídlo v době, kdy se blížily žně. Toto jídlo nazývané „pražmo“ bylo považováno za nesmírně posilující, očisťující tělo i duši. Což potvrzují i odborníci, jinak skeptičtí k esoterickým úvahám o „duchovní auře potravin“, neboť v tomto období má klas nejvyšší obsah aktivních bílkovin, vitamínů a minerálů.

Ale i ze zralých zrn se vařila některá „magická jídla“. Například zcela zvláštní nám dnes může připadat staroslovanský vánoční pokrm – pšenice s mákem. Chcete ji zkusit?

Pšenice s mákem

Namočte tedy pšeničné zrní přes noc, pak ho uvařte v mírně osolené vodě doměkka, zcedte, omastěte máslem, polijte rozpuštěným medem a hustě posyp-
te umletým, lehce opraženým mákem.

Spojení máku s obilným zrnem ukazuje, že jde o kouzlo, mající zajistit hojnost tohoto zrna při příští sklizni (aby ho bylo tolik, jako makových

zrníček v každé makovici). Ale jde také o vztah ke světu duchů a zemřelých, jak o tom budeme hovořit v dalších kapitolách.

Tajemství mouky

Ovšem pražmo bylo jídlo úzce sezónní a tedy výjimečné, protože konzumovat nedozrálé klasy na úkor tvrdého zrna, to byla svým způsobem určitá marnotratnost, nežádoucí hodování „na dluh“. Většina zrna se měla změnit v běložlutý či žlutohnědý prášek – mouku. Možná si ani neuvědomujeme, že mouka je dodnes hlavní surovinou při přípravě lidské stravy. Každá hospodyně již od pohledu pozná mouku hrubou, polohrubou, hladkou, bílou (obsahující jenom jádra zrn) a tmavou (kde jsou rozemlety i povrchové vrstvy zrna). Větší zkušenost už potřebuje, aby pouhým pohledem, přičichnutím, ochutnáním zjistila, jestli jde o mouku žitnou nebo pšeničnou. Jenže staří mlynáři rozeznávali desítky druhů mouky zdánlivě stejného původu, například pšeničné. Přesto se každý z těch typů pšeničné mouky odlišoval nejen strukturou, ale i chutí a vůní. Při těch drobných rozdílech záleží na počasí a vláze během růstu a zrání obilí, na složení půdy pole a nadmořské výšce, na způsobu sklizně a skladování, na technice mletí. Děda mi vyprávěl historku o mlynáři, který se pomstil jednomu člověku za nějaké příkoří tím, že mu namlel mouku z čerstvě sklizeného, ještě poloměkkého zrní; když dotyčný pojedl chléb z této mouky, myslel, že nastala jeho

poslední hodinka. Tak silné křeče a nadýmání mu sevřely útroby.

Ačkoli mlýny klapaly na českých potocích od raného středověku, většina vesnických kuchařek si ještě koncem 18. století mlela mouku sama. Bylo to praktičtější se skladovacích důvodů. Lépe se uchová v zásobě celé zrna než mouka, která rychleji žlukne, hořkne a je napadána moučnými červy. Ruční žernovy se skládaly ze dvou kamenů navlečených na společné ose; jeden byl pevný a druhý otočný, opatřený rukojetí. Otvorem uprostřed se do nich sypalo zrní a na obvodu vypadávala vymílaná mouka a otruby. Mouka byla velmi hrubá. Pokud ji chtěla mít hospodyně jemnější, musela ji vracet do žernovu a znovu přemílat. Byla to práce těžká a namáhavá.

Namletá mouka se uchovávala v moučnicích, bytelných truhlách stojících na dřevěných hranolech, aby se dnem nedotýkaly země a mouka v nich odspodu nevlhla.

Ta pravá alchymie začínala před zahájením pečení. Dnes už v kuchyních skoro nenajdete velké moučné síto, nezbytnou rekvizitu každé kuchařky.

Vzpomínám, jak jsem jako dítě z uctivé vzdálenosti přihlížel, když babička nabírala tu bílou záplavu dřevěnou lopatkou a sypala ji na síto, které pak uvedla do pohybu zručnými krouživými pohyby a mezi jeho drobnými oky se začal sypat dolů do díže jemný prach. Přitom už mouku nemlela ani nepřinášela z obecního mlýna, ale kupovala ji

v obchodě. Přesto dodržovala starý zvyk, papírové pytlíky roztrhla a jejich obsah vyspala do moučnice, jejíž vnitřek byl dřevěnými přepážkami rozdělen na přihrádky: pro hladkou mouku, hrubou, krupičku, krupici... Vzpomínám, že na dně síta zůstávalo cosi ošklivého, jakési vláknité žmolky, slupky, plevy, občas zrnko, které uniklo rozemletí. Když se tam objevili drobní, zmítající se červíci, babička si těžce povzddechla: znamenalo to, že moučnice je napadena a její obsah musí celý projít sítem, aby se očistil. Jinak by červi mouku „za-

mořili“, což znamená, že by ji přežvýkali, změnili v odporné chuchvalce a především by i ta zbývající načichla nakyslým, karbolovým pachem.

Úkolem síta nebyla však jen čistění. Původně se teprve přesíváním oddělovala jemná, hladká



Mlýny klapaly na českých potocích od raného středověku.

mouka od hrubších zlomků, které zůstaly na síť a které hospodyně využila do kaší, omáček nebo polévek.

Moučné síto, vypletené žíněmi nebo konopnými vlákny, mělo pro svojí čisticí schopnost velký význam jako magická rekvizita. Etnografové dokládají, že u Slovanů a Ugrofinů bývalo síto nejtypičtější pomůckou k věštění budoucnosti. Odborně se této činnosti říká koskinomanie. Používalo se také k odhalování zlodějů. Skrz síto prý neprojde žádné zlo, protože jeho plocha je vlastně tvořena ze samých malých křížků. A kříže jsou magické zámky, uzavírající prostor před volným pohybem neviditelných energií.

A tak se hrací kostky, ořechy, žaludy a další předměty natřásaly na síť a z jejich vzájemné polohy se odhadovala budoucnost. Pod síto se schovával novorozenec, aby se ho nezmocnily „divoženky a strigy“, přes síto se cedila očistná voda na dobytek před první pastvou a skrze jeho oka bylo možno pozorovat duchy a čarodějnice a užstat jimi nespátrěn.



Obilí bylo pečlivě odsekáváno srpy po hrstkách – nikoli kosou.

S přesíváním mouky souvisela další, ještě důležitější činnost – její míchání. Možná víte, že například čajové lístky nebo kávová zrna se míchají z různých druhů k dosažení zcela specifických chutí, že se právě tak míchají vína. Nuže, stejný proces se dodržoval u mouky. Nejběžnější bylo míchání staré mouky s novou, aby se zlepšila chuť té sta-

ré. Mícháním se však především dosahovalo potřebné koncentrace lepků, které jsou základem úspěšného pečení. Na správných poměrech závisela chuť i struktura budoucího pečiva. Nejčastější bývala směs mouky pšeničné a žitné, takzvaná mouka chlebová. Ovšem kuchyňská čarodějnice třeba míchala správnou „koláčovou mouku“ z pěti druhů mouky pšeničné a tří druhů žitné. Některé směsi byly tajemstvím mlynářů či hospodyň,

předávané z generace na generaci, včetně zcela specifických přísad, jako třeba rada přidat do směsi „pár lžic mouky hrachové či bukvicové, bramborového škrobu a podobně“.



Autor o sobě

Jmenuji se Otomar Dvořák, žiji v Praze ve Vršovicích, moje manželka Eva Zajícová je výtvarnice. Kdysi jsem vystudoval FAMU, obor dramaturgie a scénáristiky a poté jsem vykonával mnoho různých povolání, od uklízeče ve škole, přes dělníka v továrně až po vedoucího kulturního domu, což mi umožnilo poznat život ze všech stran. Zhruba před patnácti až dvaceti lety jsem se nejčastěji vyskytoval na divadelních jevištích, ale také v šatnách, zkušebnách, dílnách (a barech, samozřejmě!), například v pražském Semaforu, v Městském divadle Zlín nebo v loutkovém divadle Lampión v Kladně – a to jako herec, dramaturg či autor. Ještě před „sametovou revolucí“ jsme s Michaelem Kocábem natáčeli ilegální videoklip „Snaživec“ a během ní oficiální barandndovský film „Pražákům, těm je hej“. V „Tankovém praporu“ jsem popíjel vodku v roli jednoookého ruského generála a Jiřího Wimmera jsem děsil v komedii „Horor aneb Četba na dobrou noc“, kterou jsme společně napsali pro ostravskou televizi. Ve Zlíně jsme s Milanem Nytrou (nyní klávesista skupiny Buty) napsali a s režisérem Morávkem inscenovali velkolepý výpravný muzikál Frankenstein, což byl v roce 1993 jeden z prvních českých muzikálů – a patrně se líbil, protože dostal cenu diváků a hrál se dva roky. V televizi jste mohli má dílka také kdysi vídat na stanici Prima, kde jsem připravoval několik dílů publicistického seriálu „Záhady a mystéria“.

Čtenáři mě zprvu znali hlavně z novin, neboť jsem nějaký čas pracoval jako novinář v regionálních denících či v různých časopisech, které ovšem zanikaly dříve, než jsme se stačili opít na počest prvního čísla. Osudové bylo zřejmě mé setkání s partou nadšenců, která se shromáždila kolem redakce časopisu „Fantastická fakta“ (jména jako Mackerle, Mareš, Česal, Mátl, Stingl, Vokáč nebo Šiška zaslavěncům napoví, že se tam tehdy sešel skutečný výkvět české „záhadologie“). S Fantastickými fakty jsem prožil sedm krásných let. Výpravy na záhadná místa, stopování duchů, příznaků a mimozemšťanů, podivné předměty, zvířata, která by neměla existovat, kruhy v obilí, kamenné linie, pyramidy... To byl podivuhodný svět,

ve kterém jsem se vrátil do let klukovských objevů a dobrodružství. Jenže všechno hezké má svůj konec...

Naštěstí v době, kdy časopis zanikal, jsem začal vydávat knížky. Bestsellerem se stal projekt „Utajené dějiny Čech“, na němž jsem spolupracoval s Alešem Česailem a Vladimírem Mátle. Naše fantastická hypotéza, že dějiny jsou vlastně magickou válkou o informační kód podsvětí, vyvolala nečekaný zájem čtenářů, takže kniha letos vyšla již v pátém vydání a nakladatel nás přemluvil, abychom ji rozšířili o třetí díl.

Odhalování různých tajemství mě přivedlo i k novému úhlu pohledu na svět. A tak moje další cesta vedla docela zákonitě k odhalování „génia loci“, skrytého ducha krajiny, k hledání překvapivých souvislostí mezi podobou skal, hor a údolí, lidskými stavbami, toky řek, osudy lidí, kteří na určitých místech žili a příběhy a pověsti, které si o nich vyprávěli. Z toho vznikla celá série netradičních cestopisů: Strážci hor a pramenů, Pole slunečního býka, Řeka sedmi jmen, Ohře – měsíční řeka, Krajinou Čertovy brázdy...

A protože krajina a lidé v ní vyprávějí příběhy, zkouším tyto příběhy vyprávět formou povídek a románů; z nichž největšího ohlasu dosáhl příběh z Rudolfské Prahy „Císař alchymistů“ nebo tragická historie největšího teroristického útoku na Prahu, organizovaného francouzským králem Ludvíkem IV. (každý, komu o této epizodě našich dějin vyprávím, bývá překvapen, že ve školní výuce dějepisu o tom nic neslyšel).

Nyní jsem tedy spisovatelem na „volné noze“. Napsal jsem už asi kolem třiceti knížek; také jsem „spáchal“ několik divadelních her, televizních scénářů a písňových textů. Často jsem zván na různé besedy a přednášky do knihoven, regionálních sdružení, muzeí či na „cony (účastníci vědí, o co jde – prostě srazy přívrženců určitého žánru literatury). Dokonce občas dělám průvodce při speciálních výletech po různých zajímavých místech naší země, zahajují výstavy výtvarníků, a kdo ví, co ještě...



Obsah knihy

I. OHEŇ	4
II. VODA	12
III. OBILÍ	18
IV. CHLÉB	27
V. MED	45
VI. KREV a MLÉKO	54
VII. SŮL	61
VIII. VEJCE	64
IX. BYLINY	81
X. MASO	103
XI. VÁNOCE	111
XII. OBŘADY	115



Seznam receptů

Prosná kaše	22	Jablečný ocet	90
Pohanková kaše	23	Švestková povidla	92
Pšenice s mákem	24	Trnkový likér	92
Chlebový kvásek	30	Hrachová pučálka	93
Staroslovanský kvas	32	Liščí kaše (z hrášku)	93
Chlebové kyselo	33	Liščí preclíky	94
Vosáklý chléb	33	Omáčka pro duše předků (maková)	94
Chlebová kaše s vínem	33	Kvašené houby	97
Posvátný chléb „vatikánský“	34	Houbové škubánky	97
Staroslovanská postružen	37	Hadí mord	100
Mrván	39	Nápoj stoletých (z česneku a mléka)	101
Boží milosti	42	Bramboráčky s jablky	102
Tradiční klatovský perník	52	Vraní polévka (z mladých vran)	107
Staročeská medovina	53	Moravští vrabci (z vrabců)	107
Polévka proti upírům (celer a česnek)	57	Vrabci s perníkem	108
Černá omáčka (z piva a krve)	60	Lék na kýlu z hlemýžďů	109
Vaječný syrek	80	Mast starých čarodějnic (kosmetická)	109
Salát vodních duchů (z potočnice a řešetnice)	82	Chlebovník	114
Velikonoční polévka s bylinkami	83	Polabská omáčka (černá)	114
Kysané zelí	84	Černý kuba	114
Domácí pivo	87	Staročeský kapr s černou omáčkou	114
Hořký elixír staré čarodějnice	88	Věstecká solná placka	118
Novoroční jablka s hovězím masem	90		