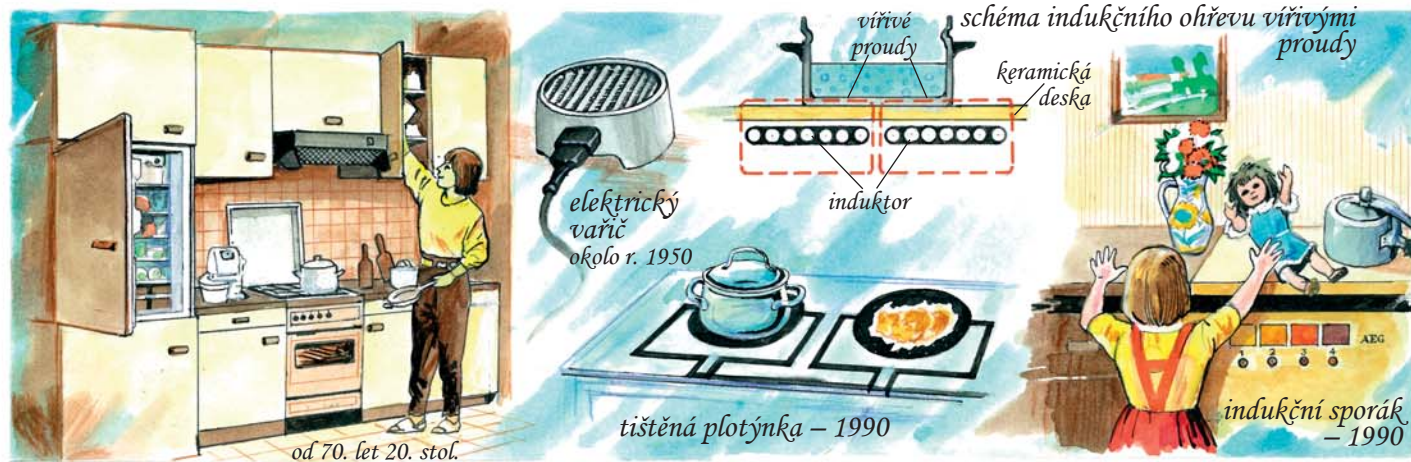


Jak to bylo

JAK TO JE

ČLOVĚK CHCE ŽÍT, ovšem potraviny, které si zajistil, aby se najedl, se většinou bez dalšího zpracování špatně jedí. Jídlo se proto muselo a dodnes musí někde připravovat. Svůj vývoj tak prodělaly i

KUCHYNĚ



U okamžiku, kdy ve čtvrtohorách poznal pravěký člověk, že pomocí ohně lze upravit maso do chutnějšího stavu, začala se psát historie kuchařského umění. Spolu s ní však začala i historie kuchyní, kuchyňského náčiní a pomůcek do kuchyně.

O jídle se říká, že je základem spokojenosti člověka. Proto se popisům pokrmů věnovalo dosti místa i v nejstarších dochovaných záznamech a reliéfech. Ale téměř nic se nepsalo o lidech, kteří pokrmy připravovali, a vůbec nic o náčiní k přípravě jídel či o místech, kde se jídla vařila. Zkrátka – **o kuchyních starověku i o těch následujících se toho ví moc málo.** Z nepochopitelných důvodů zůstaly kuchyně stranou pozornosti literátů a historiků.

Přítom kuchařské povolání je doloženo již na počátku 3. tisíciletí před naším letopočtem. Objevili jej vědci v sumerských seznamech povolání. I to, že kuchařské řemeslo patřilo k váženým. Potvrzuje to teorii, že se vařilo nejen v rodinách pro malý počet strážníků, ale i v hradech či palácích ve velkém. Ve známých starověkých civilizacích Předního východu, v Mezopotámii, Palestině, Egyptě a v Malé Asii – stejně jako mnohem později v hradech a palácích – existovaly pramáti dnešních podnikových kuchyní a restaurací. Byly zde vyvařovny pro velký počet strážníků, například pro kněze v chrámech, pro krále a jeho početné dvorní družiny, pro množství dělníků stavějících chrámy, hrady, opevnění měst, zavlažovací kanály a podobně.

Existují vzletné popisy starověkých hostin, ale kdo a kde je připravoval, o tom se básníci starověku nezmiňují. V 5. století před naším letopočtem byla napsána v jazyce sanskrit **první kuchařská kniha světa.** Obsahovala receptury a rady pro kuchaře, ale ne popis zařízení kuchyně. Inu ani v dnešních receptářiích se kuchař obvykle nedoče, jak má mít vybavenou kuchyni.

Kuchařské umění Předního východu přivezli do Evropy ze svých výbojných cest kdysi Řekové a Římané. O jejich kuchyních se toho však také ještě mnoho neví. Z archeologických nálezů se však ví, že jídla byla připravována na zvláštních upravených ohništích, případně v přenosných pískách, kamínkách z pálené hlíny. Topilo se výhradně dřevem. K vaření se v té době používaly nejen hliněné nádoby, ale také bronzové a železné. Jedním z nejstarších nálezů kuchyňských pomůcek je pravděpodobně cedník z doby laténské, který patrně sloužil k výrobě sýrů či tvarohu. Teoreticky nejstarším nástrojem kuchařů bude hůlka na míchání pokrmů – **vařečka.** Snad proto je i symbolem kuchařství. Protože byla asi odjakživa dřevěná, nemohla se v rozvalinách starověkých civilizací zachovat pro archeology.

Základem každé kuchyně bylo ohniště. Prodělalo svůj vývoj značně zdlouhavě. Vezmeme-li v úvahu, že již okolo roku 300 př.n.l. znali Řekové písková kamna, je s podivem, že lidé otevřený oheň uzavřeli do skutečných kamen až přibližně v 17. století. Do té doby se v kuchyních vařilo na otevřených ohništích. Dým byl odváděn netěsným stropem jizby (například ve slovanských chýších) nebo umělými otvory či komíny ve stropě. Ne nadarmo se **těmto kuchyním říkalo černé.** Saze, popel, dým, mastnota, to vše přispívalo k tomu, že kuchyně se leckde podobaly pekelnému prostředí. Zvláště v tom vynikaly středověké kuchyně na panských sídlech.

Plotnou byl zděný pult, nazývaný stolec, na kterém hořelo několik malých ohňů nebo bylo rozhrnováno žhavé dřevěné uhlí. Hrnce a pánve stály nad ohněm na trojnožkách nebo byly zavěšovány na různé háky visící shora či z boků ohniště. Nad vším byl kuželovitě se zužující otevřený komín vedoucí do podstřeší nebo později nad střechu.

V 17. a 18. století, zvláště v Anglii a ve Francii, ale také na mnoha evropských hradech a zámcích se dělaly kuchyně s ohništěm krbového typu. Ohniště již mělo dokonalý odtah do mohutného komína, a tak mohla být kuchyně čistší a upravenější. Ovšem práce v ní nebyla lehká. Kuchařka či kuchař trpěli bolestmi v zádech a dalšími nemocemi, neboť se k práci stále ohýbali do předklonu. Srovnajte to s dnešními moderními kuchyňskými linkami. Navíc tehdy byla v kuchyních nevyvážená teplota. Zpředu sálal na kuchaře oheň a na záda šel chlad kamenných místností.

Koncem 18. století se v panských sídlech již běžně používala uzavřená kamna pro vytápění místností. Byla nejčastěji kachlová. Přesto v kuchyních stále přetrvávala otevřená ohniště. Ale i do tak opomíjené a přitom nejdůležitější místnosti, jakou byla kuchyně, se **uzavřená kamna** přece jen dostala. V průběhu 19. století to již nebyla žádná mimořádnost, když kuchaři vařili na pecích s ohništěm krytým kovovými pláty plotny. Od těchto zděných monster nebylo daleko k takzvanému **sporáku**. Zprvu ještě zděného z kachlů, později z ocelolitinu a v první polovině 20. století již jen z plechu a šamotu.

Po mnoha tisíciletích, kdy zdrojem ohně bylo dřevo, dřevěné uhlí a později uhlí kamenné, se koncem 19. století dostal do kuchyní velký vynález – plyn vyrobený v plynárně z uhlí a přivedený do domácností potrubím. Vynalezl jej skotský vynálezce William Murdock v roce 1792. Zprvu byl prakticky používán jen ke svícení, proto se mu také říkalo svítiplyn. Za necelých 50 let po objevu už plyn také pomáhal při vaření. Do kuchyní tím vstoupila velká modernizace. Náhle jako by si lidé uvědomili, že opomíjené kuchyně jsou důležitou součástí životní kultury. Již koncem 19. století byly kuchyně naplněny nejrůznějším náčiním, stroječky a pomůckami. Měnil se i celkový vzhled kuchyní.

Vznikají **kombinované sporáky** na uhlí a plyn, později jen plynové. Pak v kombinaci s elektřinou – dalším převratným vynálezem, který přispěl k modernizaci kuchyní. Kolem roku 1930 jsou již **elektrické vařiče** rozšířenou záležitostí a v dalších letech si již hospodyně mohly vybrat (pokud na to měly), zda vařit na plynu či elektřině.

První elektrický vařič vznikl údajně v roce 1859 v Severní Americe. K nám se dostal z Vídně, kde se tyto vařiče objevily koncem 19. století. V prvních vařičích byly ještě platinové odporové dráty. Snadno však praskaly. V roce 1900 se objevily vařiče s topnými spirálami vinutými ze slitiny železa, niklu a chromu. Zprvu byly volně uloženy do drážek v šamotové desce, později se zakrývaly ocelolitinovou plotýnkou. Elektrické vařiče byly dále vylepšovány a dnes mají vícestupňovou regulaci teploty termostatem. Rozšířily se i vařiče řízené mikropočítačem, který podle druhu připravovaného pokrmu ohlídá za kuchaře, aby se jídlo nepřipálilo a vařilo se v určitém teplotním režimu.

Jedním z dalších významných vynálezů pro stále se modernizovanější hlavní část kuchyně – místo pro vaření, se stal sporák s tištěnými spoji. Vlastně to již ani sporák není. Jistě to znáte, běžně se mu říká **varná deska**. Může to být stejně tak i malý stolek či deska kdekoliv v bytě.

Je to pouze skleněná deska, na kterou je zespodu nanášena odporová vrstva ve tvaru plotýnek. Do nich je pomocí plošných spojů „natištěných“ na sklo přiváděn elektrický proud. Protože je plotýnka tenká, ohřívá se na teplotu okolo 250 °C až třikrát rychleji než klasická ocelolitinová. Skleněná varná deska může být potažena teflonovou vrstvičkou, takže mnohá jídla, například omelety, opékané maso a podobně, se mohou připravovat přímo na „plotně“ bez potřeby nádobí.

Skutečně převratnou novinkou, která se objevila začátkem osmdesátých let dvacátého století, je **vysokofrekvenční indukční sporák**. Nenačítejte na něm již žádné plotýnky ani hořáky. Nic, jen lesklou keramickou horní desku, která je celá varnou plochou. Pod touto deskou jsou umístěny indukční cívky napájené z malého generátoru nízkým napětím. Při sepnutí je induktor obklopen magnetickým polem, které na desku sporáku nepůsobí do té doby, dokud se na ni nepoloží nádoba s vodivým dnem. Dojde tím k uzavření okruhu, ve kterém jsou indukované vířivé proudy. Ty způsobí okamžité ohřátí dna nádoby, a tím i pokrmu v ní. Ale co je důležité a převratné – hned vedle hrnce může ležet cokoliv jiného, co není vodivé, a nic se tomu nestane. Keramická deska sporáku je stále studená, nemůže se o ni nikdo popálit. Po zvednutí horkého hrnce se bleskově ochladí i plocha, kde hrnec stál. Intenzitu ohřevu lze nastavovat tlačítky na čele sporáku.

Indukční sporák byl označován jako vybavení kuchyní jednadvacátého století. A tato tehdy utopistická představa se naplnila. Dnes jej má možná polovina domácností zabudovaný v kuchyňských linkách. Ale kdo ví, na co ještě konstruktéři a vynálezci v budoucnu nepřijdou. Vždyť mikrovlnná trouba na ohřev pokrmů byla ještě nedávno ve vývojových dílnách ústavů a dnes již nikoho neudivuje. Mimochodem – její „pramáti“ – první, tehdy ještě obrovskou mikrovlnou troubu, vynalezli vědci v Praze jako první na světě. Bohužel se toho nevyužilo v tehdejšímu režimu u nás. Dnešní hospodyně si přejí tyto vymoženosti stejně, jako kdysi toužily po plynovém sporáku. I ten býval dosti drahý.

Ovšem to pověstné teplo rodinného krbu, u kterého se kdysi sedávalo, vařilo a jedlo, bude třeba nahradit něčím jiným. A to nedokážou vyrobit žádní konstruktéři. To musí mít každý člověk v sobě.

Jak to bylo

JAK TO JE

ČLOVĚK CHCE BYDLET, mít střechu nad hlavou. Bydlení bylo a je pro lidstvo stejně důležité jako jídlo. Za obživou se často muselo putovat. A tak vznikala a leckde jsou stále používána

KOČOVNICKÁ OBYDLÍ



Střecha nad hlavou, ochrana před nepohodou – to byla základní starost člověka již v pravěku. Bydlení je pro člověka stejně důležité jako nemít hlad. Jak známo, prvním způsobem obživy lidí byl lov a sběr divoce rostoucích plodin. Za obojím bylo nutno stále cestovat podle ročních období. I v pozdější době se člověk – pastevec musel vydávat se svými stády za novými pastvinami.

Nález pravěkých tábořišť lovců z nejstaršího paleolitu (asi 3 miliony až 1 milion let starých) nám dávají přibližnou představu o prvních provizorních přístřešcích lidí. Ohniště bylo vždy středem každého obydlí, ať to bylo jen jednoduše proutím ohrazené místo, chránící člověka před větrem a šelmami, nebo **primitivní přístřešek**. K jejich stavbě se používaly přírodniny, především silné větve, proutí, kůže, případně byla základní konstrukce z kostí a klů velkých zvířat.

Lovci, žijící v paleolitu především v jeskyních, již byli schopni stavět provizorní obydlí i na svých sezónních výpravách za zvěří. Například ve Francii objevili archeologové na Plateau Parrain zbytky tzv. nezahlobeného magdalénienského stanu. Šlo o lehkou konstrukci z kúlů či tyčí, které se ze čtvercového půdorysu zdvihaly jehlanovitě do středu, kde se spojovaly do vrcholku. Šikmé stěny byly pravděpodobně kryty chvojí, listím a kůžemi, zatíženými kameny u země po celém obvodu. Ve špičce konstrukce však kůže nebyla, aby kouř z ohniště uprostřed stanu mohl volně odcházet. Lovci spali podél stěn.

Tento princip lehkých přenosných přístřešků se zachoval řadu tisíciletí a ještě v době nedávné byl a u některých národů je dodnes používán. Názvy těchto obydlí jsou rozdílné, tak jako se liší i detaily konstrukce, ale princip je stejný. Na dřevěné konstrukci je natažena kůže lovné zvěře

té které oblasti. Například v severských oblastech je to kůže sobů či tuleňů. Laponci nazývají své **obydlí kota**, na Sibiři se staví **čum** a Čukčové na Čukotce říkají svým stanům **jaranga**. Sibiřský čum na naší kresbě je v letní podobě, kdy konstrukce je kryta a proplétána březovou kůrou. Jen na zimu se kryje kůžemi. I když kočovníci se stády sobů mohou mít kůží dost, šetří s nimi jako s cennou, dobře prodejnou surovinou.

Laponci si na svých tažných trasách stavějí zajímavé **chatičky na stromech**. Jsou velmi malé, asi metr a půl vysoké. Slouží jako zásobárny s potravinami i jako nouzové přístřešky pro jednoho či dva lovce. Po odstavení žebříku či kmene, ve kterém jsou stupňovité záseky, je divoké zvěři, zvláště vlkům, znemožněn přístup k uskladněnému sušenému masu a dalším produktům. Navíc nezáleží na množství napadaného sněhu, vždy je tato útulna přístupná.

Jarangám či kotám jsou podobná i **obydlí některých indiánských kmenů** na americkém kontinentě. Nejznámější jsou slavná tee-pee (týpí) prerijských Indiánů. O tee-pee se ví, že to byl a je jeden z nejdokonalejších stanů určených k dlouhodobému obývání i kočování. Snadno se přepravuje, staví i skládá, je velice prostorný, a tak v něm může celoročně pobývat početná rodina. Dá se totiž ohněm uprostřed spolehlivě vyhřát. Kouř z ohniště odchází otvorem ve vrcholku stanu. Tah tohoto „komínu“ se dá podle směru větru regulovat velikými chlopněmi – kouřovými křídly, upevněnými na tyčích a provazech.

Vigvamy a chýše dalších kmenů Indiánů ze severu Ameriky měly odlišnou konstrukci i tvary, ale základní stavební materiál, dřevo a kůže, byl stejný. Kupolovitý tvar přístřešků měl svůj význam. Dobře a rovnoměrně rozptyloval po celé chýši cenné teplo z ohniště uprostřed. Ovšem štiplavý kouř byl

rozptýlen také a mohl unikat jen netěsnými stěnami a malým otvůrkem nahoře. Bydlení to nebylo příliš příjemné, ale Indiáni na ně byli zvyklí. Stejně tak byli zvyklí příslušníci některých kmenů na velmi nuzné, podstatně odlišnější a ubožejší přístřešky, zvláště v oblasti Patagonie a Ohňové země na jihu Jižní Ameriky. Například lovci kmene Ona si stavěli přístřešky jen z hustě do sebe propletených větví a pružných kmínků stromů. Pokrývali je listím, kůrou či výjimečně tuleními kůžemi. V podstatě jako bydleli pravěcí lidé.

Zcela osobitým obydlím je **severské iglú**. Slouží jako zimní útočiště kočujících Eskymáků. Zatímco v létě bydlí ve stanech z tuleních kůží, v zimě si stavějí sněhová iglú – kupolovité stavby zcela ojedinělé klenbové konstrukce. Jsou-li na cestě za lovištěm, stavějí je v jednoduché podobě třeba každý večer. Malé iglú o průměru asi 2,5 metru si dokáže rodina postavit za 30 až 60 minut! Dorazí-li Eskymáci na cílové loviště, postaví si zde větší prostorné iglú ze sněhových kvádrů nařezaných z ulehlého sněhu. Slouží jim k tomu dlouhý kostěný nůž z mrožího klu. Kvádry se kladou do kruhu o průměru až pět metrů a dále šikmo vzhůru na sebe do zavíjející se spirály, vždy s přesahem směrem dovnitř. Tak postupně vznikne kupole. Mezi některé kvádry se vkládají kusy ledu či ker. Tím vznikají „okénka“ v průsvitné, ale uzavřené šterbině, propouštějící dovnitř sporé světlo. Ve špičce kupole je ponechán velmi malý větrací otvor a na jižní straně je vyříznut asi 60 centimetrů vysoký otvor pro vchod. K němu je přistavěn z menších kvádrů asi tři až pět metrů dlouhý tunel, v němž jsou zavěšeny kusy tuleních kůží jako přepážky, aby tunelem neprofukoval vítr. Lezením po kolenou se dostávají Eskymáci tunelem dovnitř, kde sedí a spí na kůžích, ležících na vyvýšené plošině, udělané po obvodu iglú ze sněhu vybraného ze dna stavby. Teplota v iglú

se pohybuje okolo 0 stupňů, což je pro Eskymáky „vedro“ ve srovnání s teplotami venku, kde je minus 30 stupňů i více. V tunelu přespávají psi, chránění před nepohodou a chránící i obyvatele iglú. Jediným topidlem a svítidlem v iglú je kahanec, v němž hoří a notně čadí a páchne rybí či tulení tuk. Nad kahanecem visí kotlík na vaření. Bydlení z hlediska Evropanů strašné, Eskymáci jsou s ním spokojeni. Samozřejmě, že v současnosti takových iglú ubývá a jsou nahrazována moderními speciálními stany a obytnými buňkami či chatami na loveckých trasách i v obcích.

Přesuňme se nyní ze studeného severu na jih. Zde jsou přístřešky kočovníků spíše ochranou proti monzunovým deštům, horkému slunci, větru a pískovým bouřím. V indonéské oblasti se objevují zajímavá provizorní obydlí. Říká se jim **dobo**. Stavějí se ve větvích vysokých stromů, několik metrů nad zemí, podobně jako laponské koty. Dobo mají dvě podlaží. V nižším se na podlaze vaří na plošině pokryté kůrou a hlínou, ve vyšším patře, vystlaném palmovými listy a senem, je ložnice. Spí zde především ženy a děti. Vstup je většinou po liánovém žebříku, který lze smotat a bezpečně se tak chránit před vetřelci a divokou zvěří.

Na africkém kontinentě byste poznali hned řadu obydlí kočovníků. Vybrali jsme vám tři typická. Na savanách východní Afriky, v oblasti Kilimandžára, kočují pověstní Masajové, pastevci se stády ovcí, koz a krav. Staví si svá **obydlí z tyčoviny** pokryté travinami, rákosem, listím z palem a vším, co dá okolní příroda. Bývají oplocována trnitými větvemi. Je to ochrana lidí i stád proti šelmám.

Pestré **stany Tuaregů**, věčných kočovníků pustin afrického Sahelu, jsou z pruhů

houní utkaných z velbloudí a kozí srsti a různě barvených. Sešitím pruhů vznikne plocha stanu. Tkanina ze zvířecí srsti je pevná a nepropustí vítr ženoucí jemné částičky pouštního písku. Spolehlivě chrání i při písečných bouřích. Stan je podpírán tyčemi, které jsou zároveň znakem bohatosti majitele. Čím více je tyčí, tím větší je i stan, větší rodina, větší majetek. Uvnitř je stan rozdělen závěsem na dvě poloviny. V jedné hospodaří ženy a děti, druhá patří muži.

Podobné, ale méně barevné jsou **stany beduínů** v severní Africe a v Arábii. Stanová houně sahá na návětrné straně až k zemi. Slouží však především jako úkryt před žhavými paprsky slunce a při písečných bouřích.

Na rozlehlých stepích střední Asie, v Tibetu a v Mongolsku kočují za pastvinami pastevců s obrovskými stády dobytka. Pobývají na jednom místě i delší dobu, a tak mají velmi pohodlné stany, vlastně malé přenosné domky. Jsou to dosti známé typické **kruhové jurty**. Kostra spletená z proutí je potažena kůžemi, někdy i rákosem, který bývá také na střeše. Stavební materiál je závislý na bohatosti rodiny, která v jurtě žije, a přírodninách z okolí. Stejně tak je znakem majetku i vnitřní vybavení. Stěny a podlaha jurty jsou totiž pokryty hustě tkanými teplými koberci, kterými bývá obydlí přímo vystláno. Bydlení je to příjemné a pohodlné. Při přesunu na nové pastviny se jurta příliš neodstrojuje. Naloží se na zvláštní káru a převezve se téměř v celku. Tím je podobná pojízdným příbytkům evropských „kočovníků“.

Cikáni byli donedávna jejich typickými představiteli. Dnes, se změnou sociálních poměrů v celé Evropě, se kočovní Cikáni usazují na místě. Jsou však stále oblasti, kde můžete dodnes vidět nefalšovaný **cikánský vůz** vezoucí početnou rodinu i s jejím majetkem. V podobných vozech jezdily také kočovné divadelní společnosti, kejklíři a cirkusáci. Postupně, jak se zlepšovala jejich životní úroveň, začali bydlet v **maringotkách**, což jsou jednoduše, ale útulně zařízené chatky na kolech. Cirkusovní umělci a majitelé pouťových atrakcí takto bydlí dodnes. Jen komfort uvnitř se zvyšuje.

Přibývají obytné přívěsy za automobily a především obytná auta. Ta se rozšířila díky rozvoji turistiky. Turisté jsou vlastně novodobými kočovníky, ovšem neputují již za obživou, ale za poznáním a odpočinkem. Jejich velké obytné vozy mají všechny vymoženosti doby. Pohodlná lůžka, jídelnu, kuchyňku s vařičem, mycím dřezem, spíží i chladničkou. Nechybí suchý chemický záchod, sprchový kout a umyvadlo a samozřejmě nádrž na vodu, topení a klimatizace. Nejnověji mají na střeších solární panely jako zdroj vlastní elektřiny. Cena těchto vozů se často rovná ceně malých rodinných domků. Přesto jsou stále ve větší oblibě a zdá se, jako by lidé toužili vrátit se ke způsobu života svých předků. Uniknout z měst, ze stálých obydlí.