

O  
K·N  
O

do histórie:

RYBA

a KLÁŠTOR



**OK  
NO**

**do histórie:  
RYBA  
a KLÁŠTOR**

Zostavil: Igor Zmeták

...

## Obsah

### OKNO DO HISTÓRIE – RYBA A KLÁŠTOR

- 1 |str. 5| **Igor Zmeták**, Slezská univerzita v Opavě (CZ)  
*Úvodom*
- 2 |str. 6| **Agnul Floramo** Università degli Studi di Trieste (IT)  
*Lux per aequora splendens: plavba morom symbolov v aquilejskej bazilike*  
• tlmočenie Dott. **Giorgio Cadorini** (IT)
- 3 |str. 12| **Igor Zmeták**, Slezská univerzita v Opavě (CZ)  
*Ryba v kultúrno-historickom kontexte*
- 4 |str. 18| **Irena Korbelářová**, Slezská univerzita v Opavě (CZ)  
*Ryba (nejen) v postním stravování vyšších společenských vrstev v předmoderní době*
- 5 |str. 26| **Barbora Matáková**, Krajský pamiatkový úrad v Trenčíne (SK)  
*Zobrazenie ryby v pamiatkach na Slovensku*
- 6 |str. 34| **Ján Kubica**, Verejná knižnica M. Rešetku v Trenčíne (SK)  
*Pôstne tradície v kláštoroch*
- 7 |str. 40| **Danica Hlaváčová**, Spoločnosť slovenských archivárov, Trenčín (SK)  
*Z dejín pivovarníctva v Trenčíne*
- 8 |str. 46| **Marián Samuel – Zora Bielichová**, Archeologický ústav SAV, Nitra (SK)  
*Ryby a strava v kamaldulskom kláštore sv. Jozefa v Nitre*



## Úvodom

Kultúrno-historický seminár **Okno do histórie 2019 – Ryba a kláštor** kontinuálne nadväzuje a pokračuje v tradícii historických seminárov, ktoré sa konali počas uplynulých ôsmich ročníkov v Trenčíne, ako sprievodné podujatie sympózia **ORA ET ARS**. Cieľom seminára a vydaného zborníka je priblížiť verejnosti témy z histórie nielen pôvodného benediktínskeho kláštora na Skalke pri Trenčíne, ale na porovnanie aj z dejín iných kláštorov, či reholí, a zároveň zamerať pozornosť na každodenný život v dávno minulých storočiach. Ak chceme pochopiť určité historické spoločenstvo, či objekt, musíme ho skúmať v komplexnosti s jeho okolím, prostredím, pulzom doby. Bez tejto celistvosti býva výsledný pohľad často dosť skreslený.

Tohoročný seminár je zároveň zaradený aj do podujatí s podporou projektu **DG18Po2OVVo67 Kulturní tradice českého rybářství ve světle jejího využití v cestovním ruchu a krajínovorbě**, financovaný z Programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálneho vývoje NAKI II.

Téma ryby a rybej kultúry veľmi úzko súvisí s kresťanstvom a kultúrou kláštora – v jednotlivých príspevkoch sa autori snažia priblížiť a vysvetliť mnohovýznamovú kultúrnu symboliku ryby, jej pozíciu v gastronómii, nielen kláštornej a v období pôstov, naprieč storočiami a spoločenskými vrstvami. Zaradenie tém na seminári je zároveň aj pripomenutím, že vstupnou bránou kresťanstva do strednej Európy bola Aquilea, cez jej patriarchát sa začínalo šírenie evanjelia k národom na Balkáne a nad Dunajom. Stopy tohto šírenia nachádzame cez symboliku ryby v zachovaných pamiatkach. Ryba je zároveň spojená s vodou, v gastronómii sa hovorí, že „ryba musí plávať“. Trenčiansky región je zaujímavý aj tradíciou výroby výborného miestneho piva, neskôr aj pestovaním chmeľu. Benediktíni zo Skalky boli známi svojím „modrým pivom“ a historicky významná tradícia varenia piva bola (a pokračuje) aj v meste Trenčín.

V súčasnosti sa dosť veľká časť spoločnosti neradi pri svojich pohľadoch, názoroch, či voľbách faktami, ale rozhoduje sa pod vplyvom lákavo sa ukazujúcich zjednodušených tvrdení či úplne vymyslených teórií, a ani sa nezaujíma, kto je autorom či pôvodcom. Možno máme informácií až také množstvo, že sa v nich strácame. Zároveň to môže byť zapríčinené aj tým, že svet vedy málo komunikuje s verejnosťou. Naš seminár a zborník sa snaží odstraňovať bariéry a približovať odborné témy verejnosti, podľa možnosti zrozumiteľnou a čitateľnou formou.

Seminár je interdisciplinárny a medzinárodný, teda z hľadiska výberu autorov sme dbali o to, aby dostali priestor odborníci viacerých inštitúcií zo širšieho stredoeurópskeho priestoru, a tiež domáci, regionálni autori.

Zámerom seminára a zborníka je zároveň otvárať diskusiu na vyššie uvedené témy, a týmto vopred, za celý kolektív autorov, ďakujem za podnety.

Zostavovateľ

## Agnul Floramo *Lux per aequora splendens:* plavba morom symbolov v aquilejskej bazilike

### Úvod

Keď v roku 1909 archeológovia odkryli starú podlahu, postavenú na žiadosť patriarchu Popponeho, ostali ohromení tým, čo uvideli: nádhernú polychrómovanú mozaiku, najväčšiu z ranokresťanských mozaík Európy. Dnes je zapísaná do Zoznamu svetového kultúrneho dedičstva UNESCO. Napriek pôvodnému datovaniu okolo roku 308 n. l., ktoré vzniklo na základe epigrafu na „Rybárskom výjave“ na podlahe, ktorá zobrazuje biskupa Teodora ako propagátora kultového komplexu, dnešné štúdie odhadujú starší pôvod, čím zdôrazňujú výnimočnosť tohto veľkolepého diela vzniknutého na samom začiatku kresťanskej éry. Archeológovia pracovali až do roku 1912, kedy odhalili desať pestrofarebných obrazcov zložených z *tesserae* usporiadaných tak, aby zobrazovali viacero symbolických výjavov, tajomných znakov a alegórií. Tieto sú nositeľmi starodávnej múdrosti, pravým vyjadrením aquilejského kréda zachyteného v celej jeho originalite, sublimujúcej v rade obrazov poprepájaných tajomnou gramatikou, ktorá je stále predmetom štúdia a interpretácií: veľký rybársky výjav, siahajúci od centrálnej lode baziliky cez presbytérium smerom k ľavej lodi a kulminuje príbehom proroka Jonáša, pohltého morským netvorom a následne vyvrhnutého pod rastlinou tekvice. Tento

Aquilejské mozaiky.



príbeh sa vzťahuje na predkresťanské mýty a predstavy a na tomto mieste sa prelína s novou kresťanskou vieroukou adresovanou obyvateľom veľkej diecézy patriacej pod patronát Aquiley. Gnostické, tajomné interpretácie prekrývajúce sa s kultúrnym synkretizmom robia z tohto artefaktu nesmierne komplikovaný labyrint, ktorý ešte viac akcentuje celú jeho výnimočnú krásu.

Nesmierny oceán zobrazený v zázraku mozaiky v skutočnosti predstavuje akúsi počiatočnú cestu, ktorú duchovní a veriaci podstupovali vchádzajúc do baziliky, počínajúc od vstupných dverí a postupujúc až k najodľahlejšim častiam baziliky. Pozorovateľ mal pri pohľade nahor na loď pocit, že je na skutočnej „lodi“, na archeodúcej ku spásy plaviac sa mnohými neznámymi miestami a nebezpečenstvami, ktoré predstavovali búrlivé vlny saecula. Duša, podobne ako pokresťančená duša Odyseova, splnila svoju osobnú mystickú odyseu, v snahe uniknúť sirénam a ich vábeniu až do konca cesty. Odysea má byť metaforou života, ale aj návratu domov, ono *reditum hominis ad Deum* opakovane pripomínané cirkevnými otcami v ich dielach a tu, v Aquilei, vyjadrené v mimoriadnej symbolike morského labyrintu.

Ako archetyp, pôvodný symbol poznania a sebapoznania, labyrint vždy vyjadroval úzku analógiu medzi slovom a poznaním. Spojenie medzi slovom a labyrintom je evidentné aj v prípade symboliky ucha, miesta, kde *Verbum* (Slovo) putuje v labyrinte nevedomosti pred dosiahnutím posledného významu: sídla mysle. Podobné špirály sa točia ako v matkinom plodnom lone, tak aj v myšli schopnej myslenia. Počatie je v skutočnosti dvojaké: myšlienok z mysle, človeka z lona. Riešenie hádanky je teda



Aquilejské mozaiky.

akýmsi regresom *ad uterum*, o čom svedčí grécka tragédia kráľa Oidipa. Ak je pravda, že každý labyrint je nekonečnou postupnosťou dverí, Téby sú hypostatizáciou – zvečnením tohto konceptu: je to univerzálne mesto, tak ako sa v stredoveku univerzálnym mestom stane Jeruzalem alebo Babylon, spolu s ich zodpovedajúcimi nebeskými a pekelnými dvojčatami: svedčia o samotnej myšlienke dvojitého, opakovania, zrkadlového obrazu, ktorý je jedným z hlavných základov architektúry labyrintu. Práve do mesta stoviek dverí sa vydá Oidipus, riešiteľ záhad, cestovateľ, ktorý kráča po cestách hľadania pravdy, predchodca mnohých podobných stredovekých hrdinov. Jeho mučivá túžba poznať *kto je, odkiaľ pochádza a kam pôjde* (vlákno života) ho privedie k nájdeniu seba a svojej Matky: lokasté je Tébami a Téby sú Labyrintom. Oidipus, jemnou niťou svojich myšlienok rozbije ich kruhový charakter a nájde kľúč k jedinej prijateľnej a zároveň strašnej ceste: stratí sa v labyrinte-lone, aby napokon znovu objavil sám seba. Svetlo Pravdy oslepuje tých, ktorí sledujú jeho ciele.

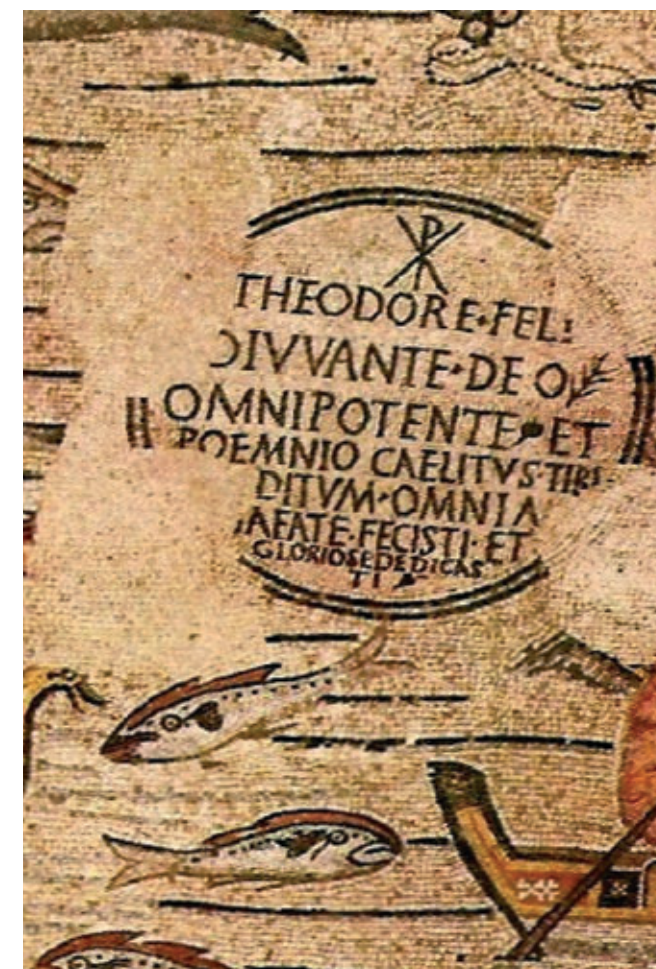
### More rýb

Dá sa povedať, že mozaiková podlaha baziliky v Aquilei je oceánom obývaným rybami. Rôzne znázornené vo svojej vodnej dimenzii, tvory hlbín a priepastí, monštruózne s chápadlami, alebo plné trblietavých šupín, lesklých a dúhovitých, pripravených na zachytenie sieťami rybárov, vo svojich mnohotvarých zobrazeniach vykresľujú rozmanitosť duchov, ktorí prechádzajú svetom: tvory tajomné a temné, ktoré obľubujú hlbiny bez svetla, bahnisté a piesčité dná, ako sú chobotnice a morské slimáky, omotané okolo seba; a tvory, ktoré sú samy osebe nádherným zábleskom trblietavej nádherly, mnohých plutiev a farebných odtieňov. Podľa starovekého kánonu židovskej dietiky nebolo povolené servírovať ryby ako prvé pri stolovaní, pretože boli považované za nečisté:

plutvy a šupiny sa nedali dobre odlišiť od kože. Tie druhé, naopak, vo svojom veľkom množstve boli znamením hojnosti a dobroty Boha voči Adamovým deťom. Rané aquilejské kresťanstvo si transformovalo túto starodávnu symboliku zapísanú v kódexoch Tóry.

Kresťansko-židovská aquilejská komunita bola súdržná a mimoriadne početná – a premenila symbolické významy na evanjelické poslanstvo, počínajúc samotným slovom „ryba“, ktoré by v gréčtine *ΙΧΘΥΣ* reprezentovalo akronym pre *Ἰησοῦς Χριστός Θεοῦ Υἱός Σωτήρ*, čiže Ježiš Kristus Syn Boží Spasiteľ. Pútnik, ktorý prešiel týmito vlnami na podlahách, mal teda dojem, že plachtil medzi nebezpečnými zobrazeniami zla a vykúpenia, ktoré majú moc upevniť cestu do bezpečného prístavu konečnej spásy. Medzi všetkými motívami je výnimočný obraz, ktorý vykresľuje príbeh Jonáša prehltnutého veľrybou. Podľa biblického príbehu ho vyšle Boh, aby presvedčil o viere obyvateľov Ninive, Jonáš ale stratí odvahu a utečie na more, kde ho zaskočí búrka a zhltnie morský netvor, strašný a temný Leviatan, v ktorého útrobach prebýva tri dni a tri noci, než ho netvor vyvráti znovu na svetlo dňa. Hlboké kristologické významy sú viac než zjavné, ale to, čo robí mozaiku naozaj výnimočnou, je komplex všetkých figurálnych významov, ktoré sa v priebehu storočí navzájom prekrývali a vytvorili synkretické stratifikácie, čím sa

Aquilejské mozaiky.







Aquilejské mozaiky.

bolo dlho zanedbávané historiografickým a teologickým výskumom. V skutočnosti jednou z tém, na ktorých je jeho obsah štruktúrovaný, je práve zostúpenie Krista do pekla. Nielen to: Erma tvrdí, že následný Ježišov vzostup (nanebovstúpenie) sa uskutočnil cez otvorené diery v zemi, cez studne a z prameňov vody<sup>10</sup>, ktorých spojenie bolo interpretované dokonca ako prvok privilegovaného prepojenia medzi svetom mŕtvych a živých: tento návrh jednoznačne súvisí s kultom pramenitých vôd, ktoré praktikovali Terapeuti. Tým sa to nekončí. V Evanjeliu podľa Matúša Kristus, obvinený farizejmi a saducejmi z vykonania zázrakov za pomoci Belzebuba<sup>11</sup>, odpovedá, že jediné znamenie, ktoré by kedy dal, by bolo znamenie Jonáša<sup>12</sup>. A práve *Signum Jonae* vyniká na mozaikovej podlahe aquilejskej baziliky: „morský labyrint“, počiatočná a spásonosná cesta bohatá na znaky a symboly, medzi ktorými práve voda a svetlo predstavujú najdôležitejšie symbolické prvky. Aby sme však lepšie pochopili jeho význam, je potrebné vychádzať z príbehu.

#### Záver

*O ape veramente beata e mirabile, di cui i maschi non violano il sesso, né lo turbano i feti, né i figli distruggono la castità; così come, nella sua santità, Maria concepi vergine, partori vergine e vergine rimase.*

Toto sú záverečné verše *Laus Apium*, srdca veľkonočného *Exultetu*. V noci Bielej soboty diakon podľa presného a starostlivého rituálu upevnil na kadidlo päť zrníek vosku, aby vytvoril kríž a zaspieval noty piesne. Slová piesne výslovne naznačujú, že ak sa svetlo, silný symbol vzkriesenia Krista vráti, svet za to ďakuje aj tej pokornej včele, ktorá je nadradená všetkým ostatným živým bytostiam, človeku slúžiacim. Plinius starší v *Naturalis Historia* učí, ako med pochádza z rosy, alebo z *humoru*, ktorý sa vo vzduchu zráža, najmä pri stúpaní súhvezdí na oblohe, keď

<sup>10</sup> Pozri. R. Paluzzano, G. Pressacco, *Cesta do noci Aquilejskej Cirkvi*, s. 45.

<sup>11</sup> Mat, 16,1-4.

<sup>12</sup> Podľa biblického príbehu ho zoslal Boh, aby zvestoval vieru obyvateľom Ninive, Jonáš stratí odvahu a utečie na more, ale zaskočí ho búrka a zhltné ho morský netvor, strašný a temný Leviatan, v ktorého útrobach prebýva tri dni a tri noci, než ho netvor vyvráti znovu na svetlo dňa. Hlboké kristologické významy sú viac než zjavné, ale to, čo robí mozaiku naozaj výnimočnou, je komplex všetkých figurálnych významov, ktoré sa v priebehu storočí navzájom prekrývali a vytvorili synkretické stratifikácie.

je Sírirus v celej svojej kráse, ale nie pred vzostupom Plejád. V čistote vody sa odráža pravda svetla. Z tohto dôvodu v ráno vzkriesenia Krista bežali kňazi z Aquiley od symbolu k symbolu, smerujúc k cieľu cesty, čím ho premiestnili z podlahy baziliky na vnútornú oblohu, ktorej súhvezdia boli jasným znamením cesty ku spásu. Po dlhom putovaní konečne prišli pred Svätý hrob, verne reprodukováný pri vchode a pustili sa do bláznivého a divokého smiechu: *risus paschalis*. Brázdenie veľkým morom bytia sa začalo, so všetkými jeho rybami, zlovestnými a či spásonosnými. Okrem smrti sa vynorila aj dimenzia nového života, otvorená večnosti. ●

Preklad z taliančiny – Mgr. Ludmila Lacková, Ph.D.



Aquilejské mozaiky.

#### Autor:

**Angelo Floramo**, prof., (1966). Vyštudoval stredovekú latinskú filológiu na Univerzite v Terste, s ktorou aktívne spolupracuje v oblasti odborného výskumu. Prednáša v odboroch história, taliansky jazyk a literatúra na vysokých školách, publikoval niekoľko vedeckých filologických esejí a monografií o dejinách myslenia v neskorých antických a stredovekých obdobiach. Pre vydavateľstvo Newton and Compton dokončuje trilógiu venovanú histórii Friuli (Furlánska).

#### Lux per aequora splendens: plavba morom symbolov v akvilejskej bazilike

Prof. **Agnul Floramo** (IT), **tmočenie** Dott. **Giorgio Cadorini** (IT)

#### Resumé (SK):

Príspevok si kladie za cieľ analyzovať symbolický obsah veľkej mozaikovej podlahy ranokresťanskej baziliky v Aquilei. Výjav s rybami je základom, cez ktorý sa snaží zrekonštruovať, v jemnom priesečníku medzi znameniami, pôvodný význam. Ten je platformou ich interpretácie, plný náznakov a synkretizmov, ktoré kombinovali helenistickú a židovskú múdrosť s ikonickými kultovými základmi, ktoré používala aquilejská cirkev, dcérska cirkev nadväzujúca na svoj vzor z egyptskej Alexandrie, na ceste evanjelizácie národov, obývajúcich oblasť severne od Jadranu, a tiež Dunaja.

#### Resumé (ENGL):

The aim of the entry is to analyse the symbolic content of the great ground mosaic of the Basilica of Aquileia from the Early Christianity period. The scene represented by fish is the basis, through which one tries to reenact the original meaning in the point of intersection among the symbols. The original meaning is the platform of its representation that is full of indications and syncretism. Those interpretations combined the Hellenistic and Judaic wisdom with the iconic and cult basics that were used by the Aquileian church. This daughterly Church established on its paradigm from the Egyptian Alexandria and its way to evangelism the nations that inhabited the territory to the north of the Adriatic Sea and the Danube.

B A  
S I  
I X ⊕ Y Σ  
L I  
C A  
D I ⊕  
A Q  
U I  
L E  
I A

Príbeh o Jonášovi. Aquileia.



## Igor Zmeták Ryba v kultúrno-historickom kontexte <sup>1</sup>

Ryba je univerzálnym symbolom plodnosti, schopnosti obnovy života, ako aj neprerušenia života, lebo je spojená s vodou, ako prvotným zdrojom všetkého živého. Preto sa s rybou stretávame takmer vo všetkých náboženstvách a mytologických príbehoch kultúr z celého sveta.

### Ryba v Biblii a v kresťanstve

Podľa Biblie boli vody počas potopy trestajúcim živlom a vodné živočíchové boli prirodzene uchránené pred Hospodinovým trestom. V Starom zákone je známy príbeh proroka Jonáša, syn Amitaja, ktorý neposlúchol Boha, keď mal ísť do Ninive, aby tam viedol ľudí k pokániu. Jonáš pred svoju úlohou utiekol do Jafy a tam nasadol na loď plaviacu sa do Taršiša. Loď sa počas plavby ocitla vo veľkej búrke a námorníci vyzvali všetkých, aby sa začali modliť k svojim bohom. Jonáš sa priznal, že je Hebrej, ktorý sa bojí Pána, Boha nebies, ktorý učinil more i zem. Vtedy sa námorníci strašne preľakli a pýtali sa ho, čím sa prevínil. Dozvedeli sa, že uteká pred Bohom, lebo nechcel splniť Boží rozkaz. Námorníci sa Jonáša pýtali, čo majú urobiť, aby sa more upokojilo, lebo búrka silnela čoraz viac. Jonáš im povedal, aby ho hodili do mora a more sa potom upokojí. Námorníci najprv nechceli, ale keď búrka neutíchala, vzali ho a hodili ho cez palubu do mora. Hospodin poslal veľkú rybu, ktorá zhltila Jonáša a ten živý strávil v útrobach veľryby tri dni a tri noci. Jonáš sa počas celej doby modlil a činil pokánie z neposlušnosti, na čo sa Hospodin zmiľoval nad Jonášom a prikázal rybe, aby ho vyvrátila na suchú zem.

„Na Hospodina volal som zo svojho súženia a On ma vyslyšal. Z útrov podsvetia som kričal, vypočul si môj hlas. Uvrhol si ma do hlbiny uprostred mora a obklúčil ma prúd, všetky Tvoje príboje a vlny cezo mňa sa preválili.“<sup>2</sup> Pobyt starozákonného Jonáša v útrobach veľryby, trvajúci 3 dni, môže byť chápaný ako predobraz Kristovho pobytu v hrobe.

Ryba v gréčtine je ICHTHYS a jednotlivé písmená tvorili skratku pre – Iésús Christós, Theú Yíós, Sótér (Ježiš Kristus, Boží Syn, Spasiteľ). Ryba s vínom a chlebom

symbolizuje pre kresťanov Poslednú večeru a eucharistiu. Ryba sa stala symbolom Krista v ranom kresťanstve, ako znamenie vody a nesmrteľnosti vyjadrovala zároveň krst a nesmrteľnosť. V Novom zákone, v Matúšovom evanjeliu, je podobnosť o sieti – „zase podobné je nebeské kráľovstvo sieti, ktorá spustená do mora zahŕňa všeličo. Keď sa naplnila, vytiahli ju na breh, dobré povyberali do nádob, plané vyhodili. Tak bude na konci sveta, vyjdú anjeli, oddelia zlých od spravodlivých...“<sup>3</sup>

Viaceri apoštoli boli svojim občianskym povolaním rybári a Kristus im hovorí, keď ich povoláva, že z nich urobí rybárov ľudí. Veriaci v ranokresťanských cirkvách na Západe sa sami nazývali pisciculi (rybičky).

V Jánovom evanjeliu sa Ježiš zjavil učeníkom už po vzkriesení pri Tiberiadskom mori, keď Šimon Peter spolu s Tomášom, Natanaelom z Kány Galilejskej, s dvoma ďalšími učeníkmi a synmi Zebedeovými išli loviť ryby a celú noc nič nechytli. Ráno sa im zjavil Ježiš a povedal, aby spustili sieť napravo od lode a zrazu bola plná rýb. „Keď vystúpili na breh, videli rozloženú pahrebu a na nej položenú rybu a chlieb... Ježiš im riekol: Poďte a jedzte! Ježiš prišiel, vzal chlieb a dal im, podobne aj rybu.“<sup>4</sup> Bolo



1. Veľryba. Cosmographia universalis. Sebastian Munster, 1544

to tretie zjavenie a v sieti mali celkom 153 rýb, ktoré mali vyjadrovať, že ich úlovkom boli všetky druhy.

Nielen v kresťanskej, ale aj v židovskej kultúre ryby ako pokrm predstavovali symbol nebeskej hostiny a blazený život v raji. Ryba sa stala symbolom Krista v západnej, latinskej cirkvi, ale aj apoštola Šimona Petra, biskupa Zenona. Kázne rybám sú známe zo života sv. Františka z Assisi a jeho nasledovníka, z Lisabonu pochádzajúceho portugalského svätca sv. Antonína Paduánskeho<sup>5</sup>. Keď sv. Antonín prišiel zvestovať Kristovo učenie do Rimini a kázal na brehu mora, miestni ľudia sa mu spočiatku vysmievali, ale vtedy sa zhromaždili pri brehu ryby, vystrčili hlavy z vody a počúvali. Po tomto zázraku sa nechali pokrstiť všetci obyvatelia mesta. Atribútmi tohto svätca sú ryby, osol, skrinka s pokladmi. Je považovaný za ochrancu milujúcich, manželstva a ako pomocník v problémoch a ochranca pred stroskotaním lodí sa stal obľúbeným u námorníkov a cestovateľov.



2. S. Botticelli: Zrodzenie Venuše

### Ryba v iných kultúrach

Ryba bola známym symbolom aj v starovekej antickej kultúre. Pre Rimanov to bol znak posmrtného života a zároveň aj atribút bohyne plodnosti Venuše a boha morí a vôd Poseidona. Ryba sa používala v Ríme tiež ako obeť jedlo za mŕtvych. Rimania stotožnili svoju bohyňu jari Venušu (Rodičku) so staršou gréckou bohyňou plodnosti, lásky a krásy Afroditou. Tešila sa veľkej úcte a obľube. Podľa jednej z gréckych mytologických tradícií sa Afrodita zrodila z morskej peny oplodnenej bohom neba Uranom na ostrove Cyprus. Jej manželom bol kráľujúci božský kováč Hefaistos, milencom boh vojny Ares (pre Rimanov Mars), s ktorým mala syna Erosa. Medzi jej atribúty patria myrta, ruža, jablko, lastovička, holubica, delfín. Nielen v antike, ale neskôr v európskej renesancii, patrila medzi najzobrazovanejšie bohyne a symboly. Medzi najznámejšie patrí Zrodzenie Venuše od Botticelliho (1487, Uffizi Florencia), Tizianova Odpočívajúca Venuša (1510, Drážďanská galéria), Venuša a Mars (1622–1640, P. P. Rubens), Odpočívajúca Venuša (1605 Q. Reni, 1630 N. Poussin, Drážďanská galéria).

Na Blízkom a strednom východe je staršou verziou Afrodity a zároveň mytologickým zdôvodnením plodnosti a oživania prírody po zime sumerská bohyňa Ištar (Innana, u Feničanov Aštarta)<sup>6</sup>. Jej príbeh hovorí o zostupe do ríše mŕtvych kvôli láske a záchrane Dumuzu (Tammuz, ktorého symbolom je ryba a býva označovaný aj ako rybár), kde si vymôže jeho návrat na zem aspoň na pol roka, a vtedy sa znovu všetko zazelená, kvitne a rastie. V oblasti Sýrie sa uctievala aj v podobe bohyne Atargatis, ktorej syn bol rybou, ryba bola posvätným jedlom a na chov rýb sa budovali špeciálne rybníky.

<sup>6</sup> ELIADE, Mircea. 1995. *Dejiny náboženského myslenia. I.* Bratislava, Agora, 1995, s. 67–88.

<sup>7</sup> ZAMAROVSKÝ, Vojtech. 1986. *Bohovia a králi starého Egypta.* Bratislava, ML, 1986, s. 103–109.

<sup>8</sup> Viac o príbehu Orfea ZAMAROVSKÝ, Vojtech. 2002. *Bohovia a hrdinovia antických báji.* Bratislava, Perfekt, 2002, s. 329–331.

<sup>9</sup> ELIADE, Mircea. 1996. *Dejiny náboženského myslenia. II.* Praha, Oikoymenth, 1996, s. 88–100.

<sup>10</sup> MACKILLOP, James. 2009. *Keltské bájeslovi.* Praha, NLN, 2009, s. 86–93; ELIADE, Mircea. 1996. *Dejiny náboženského myslenia. II.* Praha, Oikoymenth, 1996, s. 128–142.

<sup>11</sup> HRUŠKA, Blahoslav. 1997. *Sumer. In: Duchovný prameň života.* Praha, Vyšehrad, 1997, s. 36–102.

V egyptskej mytológii je najstaršou a najčastejšie uctievanou Eset (grécky Izis)<sup>7</sup>, bohyňa materstva a plodnosti, tiež liečiteľka, verná manželka boha podsvetia Usira, ktorý bol zároveň aj bohom vegetácie, vzkriesenia a obnovy života. Eset bola najpopulárnejšou bohyňou na celom Blízkom východe, neskôr dokonca v Rímskej ríši nahradzovala Afroditu, prípadne staršiu bohyňu vegetácie a plodnosti Demeter (latinsky Ceres).

V gréckej mytológii je ako rybár ľudí spomínaný Orfeus, syn boha Apolóna, ktorý sa preslávil ako najväčší hudobník a spevák. Keď začal hrať na lýru a spievať, prichádzali k nemu nielen ľudia, ale aj zvieratá, vtáky, ryby, vlky a všade zavládal mier. Po smrti manželky Eurydiky sa ako jediný smrteľník odvážil zostúpiť do podsvetia a jeho hudbe neodolal ani vládca podsvetia Hádes a dovolil mu vrátiť sa na zem.<sup>8</sup>

Byť rybárom ľudí je rovnako univerzálnym synonymom pre šírenie posolstva – takýmto rybárom je aj Buddha<sup>9</sup>. S kráľom Rybárom sa zase stretávame aj v jednej z verzií keltského<sup>10</sup> artušovského cyklu, ako starým strážcom svätého grálu na hrade Corbenic.

Ryba patrila k tradičným symbolom plodnosti a lásky, obsahovala aj moc vody ako obnovovaného a neporušeného života v mnohých starovekých náboženstvách. Zásväteným dňom týchto božstiev bol piatok, keď sa aj obeťovali a jedli ryby na ich počesť. Rybie božstvá jazdiace na rybách alebo delfínoch predstavujú neobmedzené možnosti. V sumerskej náboženskej tradícii používali rybáriu kožu ako odev kňazi boha hlbín Enkiho<sup>11</sup> a ich pokrývka hlavy pripomínala hlavu ryby. Týmto typom ozdoby hlavy sa inšpirovali aj prví kresťanskí biskupi a je v podobe kresťanskej mitry.

Ryby sú vyjadrením bohatstva a plodnosti aj v ázijských kultúrach. Pre Číňanov dvojica rýb predstavuje radosť, manželstvo a plodnosť, v hinduizme bola ryba záchrancom človeka pred potopou a jazdil na nej boh Višnu. Zlatá rybka, ktorú poznáme aj z európskych rozprávok, vystupuje v hinduistickej mytológii ako boh vôd Varun. Ryby zároveň symbolizujú oddaných vyznáčov a nasledovníkov, v ikonografii sú zároveň znamením hoj-

3. Morské tvory. 16.st. Cosmographia universalis. Sebastian Munster.









8. Rybárčenie v 16.st. Cosmographia universalis. Sebastian Munster,1544

klade reálnych skúseností v tejto oblasti hospodárenia na majetkoch Olomouckého arcibiskupstva, bolo v prvej polovici 16. storočia napísané základné dielo k dejinám rybníkárstva *De Piscinis et Piseium*<sup>34</sup> od Jana Dubravia. Toto dielo sa stalo základnou príručkou pre rybníčné hospodárstvo a správcov rybníkov, tešilo sa veľkej popularite vo svojej dobe, a vyšlo v priebehu 16. a 17. storočia vo viacerých vydaniach<sup>35</sup> v stredoeurópskom priestore.

Jan Dubravius<sup>36</sup> sa po štúdiách v západnej Európe stal sekretárom olomouckého biskupa Stanislava Thurza<sup>37</sup>, ktorý urobil z Olomouckého biskupstva humanistické stredisko umení a vied. Okrem stavieb reprezentatívnych

9. Biskupova mitra



renesančných objektov (prestavba Kroměřížského hradu na renesančný zámok, biskupského sídla v Olomouci) sa Dubravius spolu s biskupom Stanislavom Thurzom aktívne zapojil aj do obnovy hospodárskych objektov, medzi ktoré v 16. storočí patrili výnosné rybníky.

Dubravius vo svojej príručke *De Piscinis* často spomína, že je to spoločné dielo so Stanislavom Thurzom, ktorý ho do rybníkárstva zasvätil, ukázal mu nové metódy chovu kaprov a povzbudzoval ho k napísaniu v rokoch 1535–1540. Tlačou však vyšlo až po smrti Stanislava Thurza, v čase, keď bol Dubravius zvolený za olomouckého biskupa.

*De Piscinis*, ako typický renesančný spis, sa v základoch opiera a polemizuje s antickými autormi (Marcus Terentius Varro, Cato starší, Plinius, Cicero), ktorých porovnáva s významnými aktérmi svojej doby (Jan z Pernštejna). Tak je to aj pri začiatkovej klasifikácii rybníkov na sladkovodné a slané. Dubravius dokázal, na základe svojich vedomostí, obratne argumentovať voči názorom, ktoré sladkovodné ryby a rybníky považovali za menejcenné. Rybníkárstvo prirovnáva k poľovníctvu, a teda k ušľachtilej činnosti, ktorá navyše môže byť aj hospodársky veľmi užitočná, kde uvádza príklad najbohatšieho šľachtica Čiech a Moravy, Jána z Pernštejna, ktorý zbohatol práve na rybníkárstve<sup>38</sup>. Podobne uvádza príklad, že pre sliezske šľachticov nie je hanba, ani nič výnimočné, chodiť k rybníkom v rybárskom odeve, tak ako to robil rád uhorský kráľ Matej Korvín<sup>39</sup>, ktorý pri rybníkoch aj rád odpočíval.

Kráľ Matej Korvín je uvádzaný ako príklad slávneho a rytierskeho kráľa, ktorý bol zároveň inovátorom v sladkovodnom rybníkárstve, keď založil rybník pre vyzy pri svojom hrade Totis<sup>40</sup>. Vyzy boli veľké a vyhľadávané ryby žijúce v Dunaji, pripomínajúce vzhľadom delfíny a uznávané pre lahodné mäso. Známe boli aj v antike.

České, moravské a sliezske rybníkárstvo dáva Dub-

<sup>34</sup> DUBRAVIUS, Janus. 1547. *De Piscinis et Piseium, qui in eis aluntur naturis libri quinque* ... Breslau, 1547, 133 s.

<sup>35</sup> DUBRAVIUS, Janus. 1559. *De Piscinis et Piseium, qui in eis aluntur naturis libri quinque* ... Conradi Gessneri, 1559, 136 s.

DUBRAVIUS, Janus. 1596. *De Piscinis et Piseium, qui in eis aluntur naturis libri quinque* ... Norimbergiae, Kaufmann, 1596, 156 s.

DUBRAVIUS, Janus. 1671. *De Piscinis libri V. Accedunt eisdem argumenti ex veterum recentiorumque scriporum libris excerpta. Omnia Herm. Conringii cura iterum edita*... Helmhstadt, Henning Muller, 156 s.

<sup>36</sup> Nar. 1486 Plzeň, zomrel 2. 9. 1553 v Kroměříži. Vyštudoval teológiu a cirkevné právo vo Viedni a v Padove. Olomoucký biskup 1541–1553.

<sup>37</sup> Stanislav Thurzo (1470–1540) pochádzajúci z levočsko-krakovskej rodiny Thurzovcov. V rokoch 1496–1540 bol olomouckým biskupom.

<sup>38</sup> DUBRAVIUS, Jan. 1953. *O rybnících. De Piscinis et Piseium, qui in eis aluntur naturis libri quinque* ... ad Antonium Fuggerum ... Praha, Nakladatelství Československé akademie věd, 1953, s. 29.

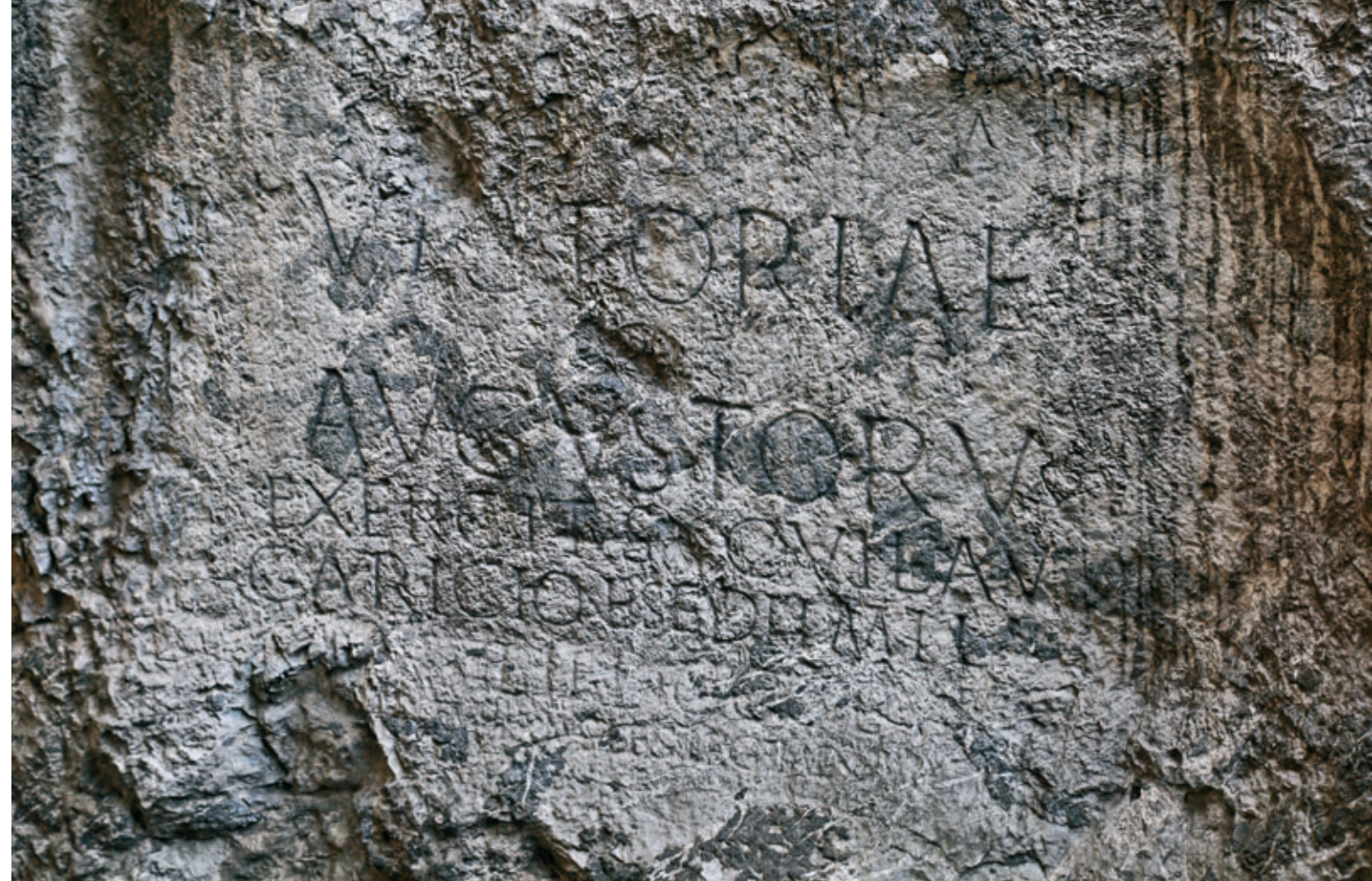
<sup>39</sup> DUBRAVIUS, Jan. 1953. *O rybnících. De Piscinis et Piseium, qui in eis aluntur naturis libri quinque* ... ad Antonium Fuggerum ... Praha, Nakladatelství Československé akademie věd, 1953, s. 28.

<sup>40</sup> Totis bol hrad pri Komárne. In: DUBRAVIUS, Jan. 1953. *O rybnících. De Piscinis et Piseium, qui in eis aluntur naturis libri quinque* ... ad Antonium Fuggerum ... Praha, Nakladatelství Československé akademie věd, 1953, s. 28.

<sup>41</sup> Banskobystrický obchod s medou – Thurzovsko-fuggerovská spoločnosť – založili v roku 1494 spolu Jakub Fugger z Augsburgu a Ján Thurzo z Levoče.

<sup>42</sup> Červený Kameň má výhodnú polohu medzi Trnavou a Bratislavou na juhozápadnom Slovensku. Nesprávne uvádzané sú informácie v štúdiu k českému prekladu Dubravia – DUBRAVIUS, Jan. 1953. *O rybnících. De Piscinis et Piseium, qui in eis aluntur naturis libri quinque* ... ad Antonium Fuggerum ... Praha, Nakladatelství Československé akademie věd, 1953.

<sup>43</sup> DERSCHWAM, J. 1530. *Inscriptiones Romanae e lapidibus in territoriis Hungariae et Transylvaniae repetis. 1520–1530.*



10. Rímsky napis z roku 179 na hradnej skale v Trenčíne. 1840. výročie (179 – 2019).

ravius za vzor a príklad chovu kaprov a sladkovodného rybníkárstva, ktoré okrem vynikajúcich hospodárskych výsledkov napomáha aj skrášleniu krajiny a regulácii vody. V tejto činnosti bol priekopníkom biskup Stanislav Thurzo a Dubravius uvádza jeho pozorovania a novoty pri chove kaprov a ich rozdelení do troch tried rybníkov podľa veku. V diele je tiež podrobný opis rozmnožovania štúk, a tiež žiab, ich vzájomný vzťah, rady pre lov, ako aj zdravotný stav chovaných rýb.

Rybníkárska príručka *De Piscinis* bola napísaná pre Antona Fuggera, ktorý v roku 1526 zdedil po svojom strýkovi Jakubovi Fuggerovi Neusohler Kupferhandel<sup>41</sup> a následne v roku 1535 kúpil od Alexeja Thurza hrad a panstvo Červený Kameň<sup>42</sup>. V rokoch 1537–1544 nechal Anton Fugger prestavať bývalý gotický hrad na modernú renesančnú pevnosť s obrovskými pivnicami, ktoré mali slúžiť ako centrálné skladové priestory pre obchod s drahými kovmi vyťaženými v stredoslovenskom banskom revíre. Anton Fugger okrem hradu zveladil aj celé panstvo, v obci Častá vybudoval hospodársky objekt a stredisko obchodu s vínom, kde Fuggerova pivnica funguje dodnes. S hospodárskym rozvojom panstva súviselo aj budovanie rybníkov a na tento účel vznikla aj Dubraviova príručka.

Vďaka Antonovi Fuggerovi sa v Častej usadil aj humanistický vzdelanec, vynálezca a cestovateľ Ján Derschwam z Hradičína pri Moste, ktorý, prvý po dlhých storočiach zabudnutia, objavil a upozornil učenú verejnosť v rokoch 1520–1530<sup>43</sup> na rímsky napis na hradnej skale v Trenčíne. ●

#### Autor:

**Igor Zmeták**, Mgr., PhD., (1965). Absolvent Filozofickej fakulty Univerzity Komenského v Bratislave, kde ďalej pôsobil ako vedeckovýskumný pracovník a pedagóg pre dejiny etnológie a historickú antropológiu. Dlhodobo pracoval pre Slovenskú národnú knižnicu, kde sa venoval výskumu historických knižničných dokumentov zo 16.–18. storočia. Špecializuje sa na dejiny raného novoveku, v súčasnosti pôsobí na Slezskej univerzite v Opave, na Ústave historických vied a vo Výskumnom centre pre kultúrne dejiny Sliezska a strednej Európy (1000–1800). Venuje sa aj témam z regionálnej histórie.

#### Resumé (SK):

Ryba je univerzálnym symbolom plodnosti, schopnosti obnovy života, ako aj neporušeného života, lebo je spojená s vodou ako prvotným zdrojom všetkého živého. Preto sa s rybou stretávame takmer vo všetkých náboženstvách a mytologických príbehoch kultúr z celého sveta. V kresťanskej kultúre sa v prípade rýb spája význam symbolu a dôležitej gastronomickej a výživovej zložky. Ryby predstavovali symbol Krista a zároveň boli nevyhnutným zdrojom bielkovín a ďalších výživných látok v období pôstov. Pre kláštory založené na benediktínskych regulách, ktoré si mali zabezpečovať živobytie vlastnou prácou, bolo zakladanie vlastných rybníkov nevyhnutnou reakciou na vzrastajúci dopyt po rybách.

#### Resume (ENGL):

The fish is a universal symbol of fertility, life revival ability as well as continuous life, for it is connected with water as the primary source of all life. That is why the fish is referred to in almost all religions and cultural mythologies around the world. In the Christian culture, the fish is viewed as a symbol and an important gastronomic and nutritional element. The fish has always been a symbol of Christ, and, at the same time, it has always been a necessary source of proteins and other nutrients during the Fast. For monasteries based on Benedictine regulations, which were supposed to make their own living, setting up their own fish ponds was a logical reaction to the increasing demand for fish.

## Irena Korbelářová

# Ryba (nejen) v postním stravování vyšších společenských vrstev v předmoderní době

Ryby a pokrmy z vodních živočichů byly již od nepaměti nedílnou součástí obživy lidské společnosti, ať už v přímořských krajích nebo ve vnitrozemí. Od dob lovců a sběračů až do současnosti se pochopitelně měnila nejen intenzita konzumace rybích pokrmů, jejich příprava a způsob servírování, ale rovněž jejich role ve všedním stravování, při slavnostním hodování, ba dokonce při rituálních (či spíše ritualizovaných) obřadech a svátečních událostech.<sup>1</sup>

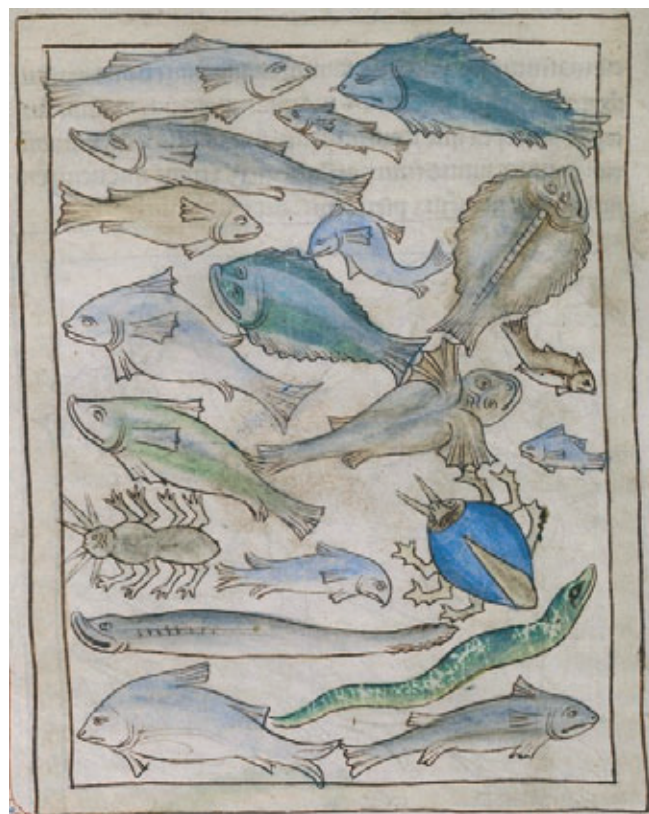
Ve středoevropském prostředí měla na konzumaci jídla a pití po dlouhou dobu vliv poměrně přísná pravidla křesťanské víry, na jejichž dodržování kladla v minulosti důraz zejména katolická církev. Tento aspekt zasáhl i do původně spíše přirozené a přírodními poměry dané role ryby ve stravování, neboť začala být přinejmenším částí společnosti vnímána – ať už díky své symbolice v křesťanské ikonografii (ΙΧΘΥΣ), nebo příhodností nahradit zapovězené maso – jako specifická součást jídelníčku v postním období.

Rozdělení dní na běžné a postní se řídilo průběhem liturgického roku a nebylo pevně dané. Postní doba tvořila kdysi i více než třetinu dní v roce, přičemž její rozsah kolísal v závislosti na regionu a časovém období. V českých zemích zahrnovala v předhusitské době dohromady 186 až 192 dní, koncem 15. století už jen 120 až 140 dní a postupně se i v katolickém prostředí (na rozdíl od pravoslavného) dále zmenšovala, mimo jiné proto, že se již nedodržovala tak přísně askeze kupříkladu ve středy a v předvelikonoční době. Během 18. století klesal počet postních dní dokonce i v kláštřích mnišských řeholí, například v benediktinském kláštře Admont pouze na 115. Zároveň je třeba připomenout, že omezení v jídle během postního času se důsledně netýkalo nemocných či žen v šesti- a sedmi- a osmi- a starších 60 let. V současnosti v katolické církvi navíc platí (kromě toho, že se důraz na omezení se v jídle spojuje už jen s nejvýznamnějšími dny velikonočního cyklu), že půst od jídla lze nahradit jinými skutky zbožnosti, například modlitbou, četbou Písma,

Tento příspěvek vznikl v rámci řešení projektu DG18Po2OV057 Kulturní tradice českého rybářství ve světle jejího využití v cestovním ruchu a krajinnotvorbě, financovaného z Programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje NAKI II.

<sup>1</sup> K dějinám stravování v přehledu např. MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě* (z italského přeložila Z. Jandová-Obstová). Praha, 2003; *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Edd. H. J. Teuteberg, G. Neumann, A. Wielacher, Berlin 1997; *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit mit Rezepten aus mittelalterlichen Kochbüchern*, Wiesbaden, 1997; BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití v pravěku a středověku*, Praha, 2005; HOLUB, K. *Umění a gastronomie*. Praha, 2011 ad.

<sup>2</sup> TYLLNER, L. (ed.) a kol. *Velké dějiny země Koruny české. Lidová kultura*. Praha-Litomyšl 2014 (dále *Lidová kultura*), s. 235–236; MACEK, Josef. *Jagellonský věk v českých zemích (1471–1526)*, 2. Šlechta. Praha 1994, s. 178; HASITSCHKA, J. *Admonter Klosterkuchbuch. Barocke Rezepte und Geschichten aus dem Stift Admont*. Admont 1998, s. 12; HALÍK, T. *Půst v různých náboženských tradicích*. Dostupné online: <<https://www.cirkev.cz/archiv/080205-pust-v-ruznych-nabozenskych-tradicich>> [29. 04. 2019] ad.



*Northumberland Bestiary, London 1250-1260*  
J. Paul Getty Museum, Ms. 100 fol 48v

studium křesťanské nauky, návštěvou nemocných či jinými skutky milosrdenství.<sup>2</sup>

Půst měl (a stále má mít) duchovní rozměr: neznamenal pouze zřeknutí se jídla a pití, ale všeho, co je v životě věřícího zbytečné, odvádí jej od duchovního rozjímání a od Boha. Rozeznávají jsou tři druhy půstů: *Půst újmy* (*jejunium naturale*), během něhož věřící konzumuje jídlo jen jednou denně, býval dříve spojován se 40-denním předvelikonočním obdobím, dnes je spíše spojen pouze s Popeleční středou a Velkým pátkem, případně s vigilie Narození Páně (Štědrým večerem). *Půst zdrženlivosti* (*jejunium semiplenum*) platí v katolické církvi pro všechny pátky (na den ukřižování Páně, dříve také středy (na památku Jidášova příslibu vydat Krista), pokud na ně nepřipadá svátek, a dále pro Popeleční středu, Bílou sobotu a předvečer Narození Páně. Provázen je zákazem požívat maso teplokrevných zvířat, včetně polévek a pokrmů z nich. Původní zákaz, vztahující se rovněž na požívání živočišných tuků, vajec, mléka a mléčných výrobků, byl posléze v řadě regionů uvolněn. Masitými dny tak byly v běžných domácnostech věřících obvykle neděle, pondělky a úterky (dojídaly se zbytky) a čtvrtek, pokud si mohli maso vzhledem ke svému sociálnímu postavení dovolit. Nejpřísnější je *úplný půst* (*jejunium plenum*) spojující oba předcházející drženy o Popeleční středě a Velkém pátku, někde také v ostatní pátky, ba soboty 40-denního předvelikonočního půstu, suché dny a některé vigilie. Spíše historickou skutečností je dodržování půstů o suchých dnech, zvaných také sušky či kvatembrové dny, tedy se středou, pátkem a sobotou připadajícími přibližně na

počátky ročních období (konkrétně v týdnech po první neděli postní, po svátku Povýšení sv. Kříže, po třetí neděli adventní a ve svatodušním týdnu).<sup>3</sup>

Na prahu moderní doby se začaly objevovat první tendence k uvolnění půstů. Spojeny jsou s reformovanými církvemi, byť zprvu ani mezi představiteli jednotlivých učeních nepanovaly shody. Martin Luther půst věřícím spíše doporučoval, přesto přiznával, že kdyby Bůh chtěl, aby chom jedli dobré věci, tak by nám je ani nedával. Naproti tomu Jan Kalvín, příznivce asketického životního stylu, na půstu trval s tím, že napomáhá přípravě na modlitbu a je vnějším projevem uznání víry. Postupně byl půst od jídla v evangelických konfesích upozaděn a u luteránů či kalvínů očekáván v podstatě jen v předvelikonočním období.<sup>4</sup>

Je samozřejmé, že největší důraz na dodržování všech zásad víry, podtržených navíc ustanoveními řádových regulí, byl po celou předmoderní dobu kladen v řeholních společenstvích žijících v **kláštřích**. Platilo to rovněž o půstu a (nejen postním) stravování, když členům mnišských řádů byla zpravidla zapovězena konzumace všech druhů masa teplokrevných zvířat, a to dokonce i v běžné dny; kartuziáni zase nesměli jíst hovězí a vepřové maso. Přirozenou náhradkou masa se tak staly v kláštřích ryby, upravené na všechny možné způsoby, především však vařené a solené. Můžeme předpokládat, že zejména tam, kde se řeholníci věnovali v rámci ekonomických aktivit budování rybníků a chovu ryb, byli kapři, líni, okouni,

*Konstanzer Richental Chronik Ulrich Richental 1464*  
Konstanz, Rosgartenmuseum, Hs.1, fol 250r



plotice, ale i štiky a candáti poměrně běžnou součástí stravy po celý rok. Nevíme sice, zda měli řeholní bratři (či sestry) v našich zemích ryby či pokrmy z nich na stole tak často jako benediktini v westminsterského opatství v Londýně, kde je údajně jedli v letech 1495 až 1525 v průměru 215-krát ročně,<sup>5</sup> jistě se tak ale dělo i mimo půst. A jak (snad) vypadalo stravování ve vztahu k rybám v konventech blízkých našemu prostředí? Pokusme se to naznačit s odkazem na vybrané zprávy v pramenech kulturního charakteru.

Českého původu je *Kniha kuchařská od Evermoda Košetického sepsaná*, kterou sestavil koncem 17. století na základě svých zkušeností, zřejmě přímo pro potřeby svých duchovních spolubratřích, jmenovaný kněz a strahovský premonstrát. Zahrnuje na tři stovky předpisů, většinou na různé medikamenty a mazání. Receptů na přípravu pokrmů je v rukopise okolo stovky, z toho většina na bezmasá jídla: 22 na nejrůznější perníky, 7 na piškoty a 8 na lektvary, 21 na kaše (převážně žemlové, obilné, rýžové), 34 na dorty, buchty a báby. Zařazení masitých jídel (22), navzdory tomu, že měla být všechna připravena z telecího nebo drůbežního masa, potvrzuje ústup od původní askeze. Pouze 18 jídel je deklarováno jako postní a až na jediný jsou všechny připraveny z ryb či raků. Nadpis oddílu *Postních pokrmů některé dobré krmičky strojiti* přitom naznačuje, že se snad mělo jednat o návody, jak připravit chutnější pokrmy pro přilepšení v období všeobecného odříkání. Většinou také pro jejich přípravu posloužily kvalitnější druhy: štiky (5), kapři (2), parmy (2) a okouni (1). Jeden z předpisů je na pokrm z herynků a 3 z raků. Obsah receptů, sestavených Jiřím Evermodem Košetickým naznačuje úspornost klášterní kuchyně. Část je sice návodem na přípravu poměrně honosných jídel – nadívané štiky, pečené štiky v kořeněné jíše s vínem a máslem či vařený okoun se sardelmi a citronem, další naznačují snahu maximálně využít chuti a vůně rybiho masa, případně raků, jejich zakonponováním do hmoty z vajec a žemlí na karbanátky, knedlíčky či šišky. Oblíbené byly také rybí paštiky z obraných zbytků kapra či štiky. Některé z receptů využívaly i rybí vnitřnosti a krev.<sup>6</sup>

Z klášterního prostředí jinde ve střední Evropě máme přímé doklady o charakteru postního a „rybího“ stravování, ukrývající se v rukopisných receptářích, dochované příležitostně již z období středověku. Tyto příručky byly sestaveny původně většinou pro některou z významných kuchyní, do řeholního prostředí ale byly prokazatelně dodány s cílem jejich přímé implementace, nikoli v rámci bibliofilských sběrů. Například kuchařská kniha kláštera v solnohradském Mondsee je vlastně jedním z opisů nejstarší německojazyčného receptáře *Das buoch von guo-*

<sup>3</sup> *Codex iuris canonici / Kodex kanonického práva*, verze z roku 1983, český překlad Miroslav Zedníček, Zvon, 1994, Hlava II, kánon 1249 až 1252; BLÁHOVÁ, M. *Historická chronologie*. Praha, 2001, s. 268–269; TYLLNER, L. (ed.) a kol. *Lidová kultura*, s. 235–236; ÚLEHLOVÁ-TYLSOVÁ, M. *Česká strava lidová*. Praha, 2011, s. 222–223.

<sup>4</sup> TYLLNER, L. (ed.) a kol. *Lidová kultura*, s. 235.

<sup>5</sup> FAGAN, B. *Fish on Friday: Feasting, Fasting and the Discovery of the New World*. New York, 2007, s. 155.

<sup>6</sup> Strahovská knihovna (soukromá knihovna Královské kanonie premonstrátů Praha), Rukopisy, sign. DE III 7 (originál); přepis ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*, Praha, 2012, s. 487–529.



Diebold Schilling *Amtliche Berner Chronik*  
Burgerbibliothek Bern, Mss.h.h.1.1 p 326 detail kol 1480

ter spise sepsaného kolem roku 1350 v prostředí würzburškého arcibiskupského dvora.<sup>7</sup> Klášteru v Mondsee věnoval její opis roku 1453 benediktin z bavorského Biburgu; jeden svazek tak dokládá oblíbenost shodného receptáře hned ve dvou benediktinských kláštorech. Obsahuje 167 receptů, z toho 30 na pečené, plněné či dušené ryby nejrozličnějšího druhu a rozličná rybí jídla (paštiky, pěny, polévky) a 4 na krabí pokrmy.<sup>8</sup>

V benediktinském klášteře ve štyrském Admontu se zase vařilo s využitím zkráceného vydání dobře známé tištěné kuchařky Konráda Haggera, dvorního kuchmistra solnohradského arcibiskupa původem z Porýní. V názvu knihy, v originále zvané *Neues Saltzburgisches Koch-Buch*, je přímo uvedeno, že je určena mimo jiné klášterům. První vydání z roku 1719 obsahuje 2,5 tisíce receptů, z nichž je

více než pětina, 596, na jídla z ryb a vodních živočichů. Jejich struktura potvrzuje, že mezi konzumenty společenských elit, jimž byla tato rozsáhlá publikace určena, se největší oblíbené těšily pokrmy a pochoutky ze štičího masa (113). Za nimi následovaly pokrmy z běžněji dostupného kapra (53), upravovaného ale často s velkou fantazií a přidávkem luxusních dodatků (sardele, kapary, dokonce mušle a ústřice), dále z vyzy (50), lososa, včetně speciálně jmenované rýnské lososa (39) a jemu příbuzného sivena, který je ve všech receptech variován s pstruhem (32), z tresky a jejího sladkovodního příbuzného mníka (obě po 21). Z dalších ryb byly v receptech zastoupeny sladkovodní líni, sumci, úhoři, okouni, parmy, plotice, hlavatky, mihule a další. Mořské druhy byly konzumovány podle všeho méně; kromě již zmíněné tresky se objevují jídla

zvláště z platýsů a herynků. Celkem jsou v solnohradské kuchařce publikovány recepty z více než třiceti druhů ryb a dále z raků, žab, želv a šneků, které byly považovány podle všeho za vcelku běžně dostupné.

Haggerova několikadílná příručka poskytovala návody pro přípravu jídel i z luxusnějších ryb a živočichů, například z mořana neboli pražmy, krabů, ústřic a želv, mořských a speciálních malých krabů (*granzipoli*) a také pro servírování pochoutek z čerstvého a dokonce i ze sušeného kaviáru (*bottarga*). Může pro nás být poněkud udivující, že necelé dvě desítky let před tím, než Carl Linné publikoval svou soustavu druhů, byli mezi ryby stále ještě jako ve středověku zařazeni bobři a vydry, které bylo možno jako ve vodě žijící živočichy konzumovat v postním období. Na rozdíl od středověku byla jen rozšířena škála receptur, která již nezahrnovala jen úpravu ocasu, ale i dalších masitých částí uvedených šelem.<sup>9</sup>

Jestliže jsme již výše naznačili jistý ústup od původně přísných pravidel stravování zařazením alespoň některých masitých pokrmů u strahovských premonstrátů, podobně tomu bylo postupem času také u benediktinů, cisterciáků či jiných bratří mnišských řeholí. Materiály z klášterního archivu v Mondsee, konkrétně denní jídelníčky z let 1538 a 1632, ukazují, že se tam každodenní praxe velmi zmírnila. Členové konventu už tehdy jedli maso všeho druhu, včetně vepřového, během roku poměrně běžně. Podobnou výpověď poskytují prameny z Admontu. Zdejší benediktini denně dostávali „čtyři jídla, vařená a v dostatečném množství“, přičemž podle příruční evidence kuchyňského písaře z roku 1713 se mohlo (samozřejmě mimo postní dobu) jednat o pokrmy z hovězího, telecího, jehněčího, dokonce selečího a vepřového masa, z drůbeže či zvěřiny.<sup>10</sup>

Ve světské společnosti bylo dodržování půstu vždy záležitost individuální. V pozdně středověkých Čechách

byli údajně věřící tak disciplinovaní, až to budilo posměch v okolních zemích, jak se odráží v dobovém konstatování, že „Čech spíše ukradne v pátek koně než by snědl vajíčko“.<sup>11</sup> Jinde se ale prý objevovali tací, kteří půst nedodržovali a ještě to stavěli na odiv. O jednom ze španělských lokálních biskupů se traduje, že si nechal v postním čase servírovat rozněné křepelky řka, že: „Stejně jako ostatní kněží mám moc proměnit hostii, která je přitom pouze z mouky a vody, na převzácné tělo Ježíše Krista. Proč bych tedy (...) nedokázal slovem proměnit tyto koroptve, jež jsou z prachobyčejného masa, v poctivé ryby?“<sup>12</sup>

Výše zmíněné klášterní kuchyně a stravování řeholních bratří či sester s poměrně vysokým podílem rybích jídel pochopitelně nemohou být pro rozklíčování role ryb a rybích pokrmů ve stravovacích zvyklostech předmoderní společnosti vzhledem ke své jedinečnosti směřovat. Každá se sociokulturních vrstev a skupin přistupovala k zařazení rybích jídel do své životosprávy odlišně a lze snad obecně konstatovat, že čím nižší byly jejich postavení a materiální možnosti, tím více byla struktura jídel a nápojů poplatnější nikoli jejich chuti a libosti, ale především dostupnosti a potřebě zajistit si potřebnou výživu.

Často se objevuje názor, že právě ryba byla už od středověku typickým lidovým (a nejen) postním jídlem.<sup>13</sup> Lze jej však považovat za pravdivý? Navzdory poměrně úzké pramenné základně se zdá být tento názor spíše diskutabilní a nepodložené zevšeobecňující, a to pro předmoderní i moderní dobu. Pokud tato premisa platila, pak rozhodně jen v některých historických obdobích a v některých regionech či dokonce subregionech Čech, Moravy, Slezska i okolních zemích.

Bezvýznamnost ryb v postním stravování nižších vrstev v pozdním středověku potvrdil ve svých dílech i Eustach Deschamps, francouzský básník a vyslanec, pobývajícím nějaký čas v Praze: „Přichází půst. Co jen si počneme? Půst nejvíc škodí chudině, tu nechá hladovět a strádat, protože při těžké práci svých rukou bude mít k posílení jen cibuli a koprny olej, nahnulé ořechy a jablka, trochu chleba, zelenou nať, zelí a pórek, a placky z ovsa a otrub, kaši z hrachu a bobů a páchnoucí slanečky /...“<sup>14</sup>

I v době rozvinutého (a zdůrazňujeme, že vrchnostenského) rybníčního hospodářství, tedy v 16. a počátkem 17. století, byla ryba dostupná jen části venkovanů. Nejpozději od skončení třicetileté války začaly být rybníky a rybníčky proměňovány v ornou půdu.<sup>15</sup> Výzkumy potvrdily, že ještě ani v 19. a v první polovině 20. století se ryby v českých zemích ani v Horních Uhrách (na území dnešního Slovenska) na venkově takřka nejedly, a to ani o postních dnech. Pouze v regionech s přetrvávajícím poměrně rozvinutým rybníkářstvím či s vodními toky bohatými na ryby mohly být rybí pokrmy rozšířenější.<sup>16</sup>

Skutečnost, že ač bývalo postní období tradičně spojováno s požíváním ryb, mohlo je **venkovské obyvatelstvo** (nejen v českých zemích) zařadit do svého jídelníčku z objektivních důvodů obvykle jen v omezeném množství a také menší druhové pestrosti, potvrzuje – jako jedina z mála pramenů svého druhu – kuchařská kniha Marxe

<sup>7</sup> Originál *Das buoch von guoter spise* je ve sbírkách Ludwig-Maximilians-Universität München, Universitätsbibliothek, Cod. Ms. 731, dostupné online: <https://epub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim\_4.pdf> [cit. 19. 4. 2019].

<sup>8</sup> Tzv. *Mondseer Kochbuch* je uložena ve sbírkách Österreichische Nationalbibliothek Wien, Abb. Handschriften und alten Drucken, sign. Cod. 4995. Srov. NAUWERK, A. (ed.). *Speisen wie die Äbte un essen wie die Mönche. Ein Mondseer Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert und andere Zeugnisse der Küchenkultur des Klosters Mondsee in älteren Zeiten*. Mondsee, 1998.

<sup>9</sup> *Neues Saltzburgische Kochbuch für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe, Clöster, Herren-Häuser, Hof- und Haus-Meister, Köch- und Einkeuffer /.../ durch Conrad Hagger, Hoch-Fürstlich-Saltzburgischer Sadt- und Landschaftskoch /.../ Augsburg /.../ 1719* (zkrácena verze 1765). Srov. HASITSCHKA, J. *Admonter Klosterkochbuch*, s. 19.

<sup>10</sup> HASITSCHKA, J. *Admonter Klosterkochbuch*, s. 9–11; NAUWERK, A. (ed.). *Speisen wie die Äbte*, s. 112–145.

<sup>11</sup> MACEK, J. *Jagellonský věk v českých zemích, 1471–1526*: 2. Šlechta. Praha, 1994, s. 178.

<sup>12</sup> NEJEDLÝ, M. *Pohled do zrcadla! Čtyři příběhy o autorech a čtenářích pramenů pozdního středověku*. Praha 2016, s. 255–283.

<sup>13</sup> ÚLEHLOVÁ-TYLŠOVÁ, M. *Česká strava lidová*, s. 160–162 s odkazy na TEPLÝ, František. *Příspěvky k dějinám českého rybníkářství*. Praha, 1937, průběžně (jinak vcelku relevantní zdroj) a BARTL, J. *Rožmberský regent. Román ze 16. století o Jakubu Krčínovi z Jelčan a Sedlčan, budovateli rožmberských rybníků*. Praha 1941 (nizká vypovídací hodnota).

<sup>14</sup> NEJEDLÝ, M. *Fortuny kolo vrtkavé*, s. 279.

<sup>15</sup> TYLLNER, I. (ed.) a kol. *Lidová kultura*, s. 237; ÚLEHLOVÁ-TYLŠOVÁ, M. *Česká strava lidová*, s. 225.

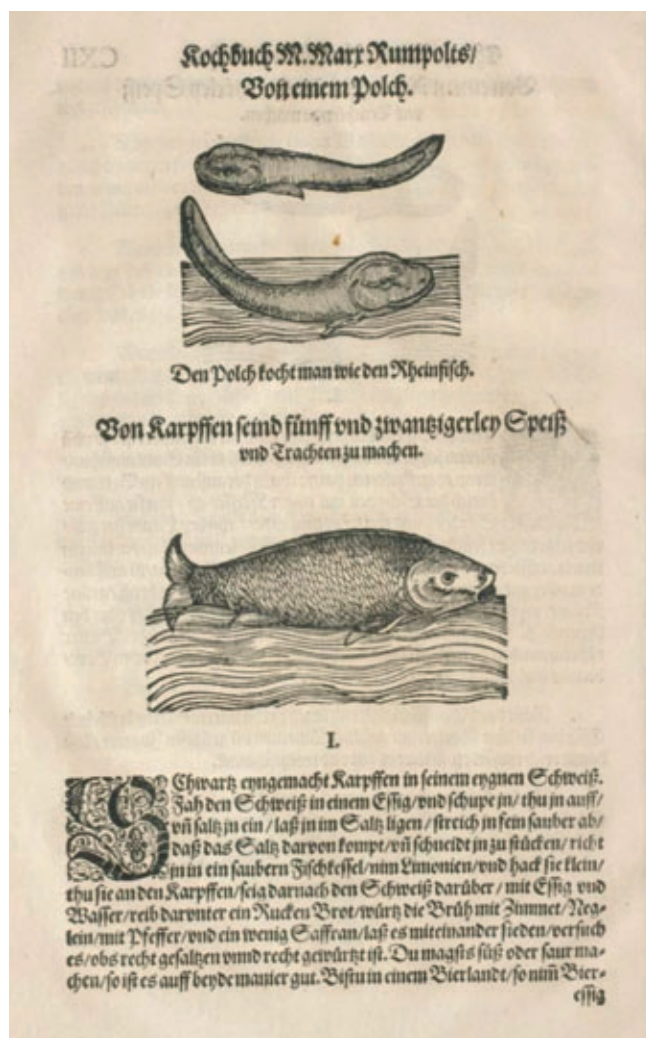
<sup>16</sup> ÚLEHLOVÁ-TYLŠOVÁ, M. *Česká strava lidová*, s. 225, 237–238, 243–244 ad.; VYHLÍDAL, J. *Naše Slezsko*. Praha 1900, s. 198–203, ŠTIKA, J. *Lidová strava na Valašsku*. Ostrava: Profil, 1980, průběžně; BOJKOVÁ, M. *Lidová strava na Těšínsku*. Diplomová práce. Brno: MU, 2007, průběžně. Srov. STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, R. (ed.) – NOVÁKOVÁ, K. *Kulinární kultura regiónov Slovenska*. Bratislava, 2012, průběžně.



a také pokrmů z vajec a zeleniny, zvláště ze zelí či špenátu. Méně zastoupeni jsou raci, lososi a další cennější ryby.<sup>28</sup>

O tom, že Rumpoltova doporučená menu nebyla z hlediska četnosti a skladby nijak výjimečná, svědčí přibližně o sto let mladší instrukce pro dvorskou kuchyni císaře Leopolda I., císaře a českého a uherského krále z roku 1668. Dokládá, že omezení surovinové základny, s níž bylo možno během půstu počítat, neznamenalo, že by byl jídelníček i tak bohatojného muže chudý či jednotvárný.<sup>29</sup> Během postních dní mělo být na císařský stůl v poledne servírováno celkem 13 jídel. Kromě polévky a zeleniny se mělo jednat čtyři pokrmy z vařených ryb, dále po jednom pokrmu z pečených, smažených a solených ryb. Zastoupena měla být jídla z kaprů, štik, mníků a dalších sladkovodní i mořských ryb. Večeře sestávala v období půstu opět z 9 pokrmů, zařazeny však měly být navíc ryby naložené v oleji a marinované v octu. Postní chody, snad aby se vyrovnala jejich výživnost, byly bohaté na sladkosti: na stolech se průběžně objevovaly dorty, mandlové nebo jiné pečivo.<sup>30</sup> O skladbě postního menu pro fraucimor – císařovnu, arcivévodkyně a jejich společnice – se dozvídáme z mladšího popisu z roku 1679. Tvořilo jej v poledne 24 a večer 22 jídel, podávaných v několika chodech, z nichž si mohly dámy vybírat dle libosti. Obsahovala postní polévky připravené na bázi zeleniny či ryb, případně masových vnitřností, dále pokrmů z ryb, krabů či šneků. Ze zeleniny byl připravován a servírován květák, chřest, špenát, artyčoky a také zelí či kapusta. Postní menu pro fraucimor obsahovalo v té době překvapivě i maso. Nelze vyloučit, že se mohlo jednat o skutečnost, že v uvedené době byla císařova třetí manželka Eleonora Magdalena, rozená Falcká, v radostném očekávání dalšího potomka a nemusela proto v jídle dodržovat tak přísný půst. Pochutnat si mohla na telecích ledvinkách, jehněčím či kapounech podávaných s rýží. Z ryb byly jmenovány pečené či dušené ryby, zejména kapři a štiky. Počet postních pokrmů se lišil jen nepatrně, servírováno mělo být v obědu 25 a k večeři 22 jídel.<sup>31</sup>

Podstatně skromnější pomůckou pro přípravu rybích pokrmů ať už v postních nebo běžných dnech, než Rumpoltova objemná příručka je kniha Eleonora Marie Rozálie Eggenbergové, rozené z Lichtenštejna. Poprvé vydaná byla roku 1695 a je známá pod jménem *Freywillig-aufgesprungener Granat-Appfel*. Odráží bezpochyby denní kuchy-



Vyobrazení tresky a kapra v tištěném receptáři z okruhu mohučského arcibiskupského dvora, Marx Rumpolt, *Ein new Kochbuch* /etc./, Mainz, 1581, fol. 112v.

ňskou praxi, kterou autorka poznala ať už v prostředí rodičovských dvorů ve Valticích, Lehnici či v městských palácích ve Vídni a Praze, anebo pak za dobu svého manželství v Rakousích. Oddíl nazvaný *Allerhand Speisen vom Fasten* obsahuje více než čtyři desítky receptů z dvou desítek druhů ryb; nepočtenější byla skupina věnovaná přípravě kaprů (5), štik a lososů (po 4) a raků (6). Kromě toho sem byly zařazeny po jednom až dvou pokrmy z úhořů, mníků, vyz, pstruhů, tresek atd. Postní receptury potvrzují přetrvávající oblibu raků, šneků, želv a také požívání bobrů (zde konkrétně recept na tradiční úpravu ocasu). Rybí maso bylo používáno také pro přípravu paštik, rosolů a polévek. Zařazeny byly, stejně jako návody na pečení vybraných rybích druhů a luxusnější omáčky s rybím masem, mimo oddíl pro postní stravování.<sup>32</sup>

Pro doplnění informací o postním stravování, ukrytých v kuchařských knihách a receptářích, uvedme ještě několik ilustrativních údajů o konkrétních zásobování urozených dvorů rybami a vodními živočichy. Za příklad nám mohou posloužit účetní soupisy vedené u dvora slezských vévodů v souvislosti s přípravou nejvýznamnějších dvorských festivit, konkrétně svatebních obřadů posledních Piastovců a Poděbradů.

Pro svatbu Jiřího III. Lehnicko-Břežského a Poděbradovny Žofie Kateřiny Minsterbersko-Olešnické konanou v poměrně skromných poměrech válečných let v lednu 1638 v Olešnici (Öls, dnes Olešnica), bylo například zakoupeno 15 velkých kaprů a stejné množství štik, 2 lososi, 4 sumci, 6 úhořů a 8 candátů, určených zřejmě pro vévodskou tabuli, snad dokonce pro *šauštky* pro potěchu nejen chuti, ale i oka. Pro přípravu polévek, rybích omáček, paštik a rosolů, a také pro pokrmy pro služebnictvo a čeleď, byly pořízeny méně kvalitní kapři a štiky (3 kopy středních a 7 kop podřadných kaprů; 2 kopy středních a 5 kop podřadných štik), dále 4 vědra běžných ryb (bělice, grundle), 2 soudky piskořů či mihulí a několik beček herynků. Tabuli ozvláštňila i jídla z 5 kop šneků a 6 soudků ústřic.<sup>33</sup>

Podstatně honosnější byla druhá svatba vévody a tehdy již slezského hejtmána Jiřího III. s Alžbětou Marií Karolínou Falckou ze Simmern, neteří zimního krále Fridricha, která se konala v říjnu 1660 v Břehu. Odpovídalo tomu i podstatně větší množství viktualií, aranžovaných na bankety i běžná jídla odhadem pro tisíc osob. Z ryb a mořských plodů, mlžů a plžů bylo zakoupeno: 1 600 kaprů (velkých, středních a malých), takřka tisíc pstruhů, 161 štik různé velikosti a kvality velikosti, 9 sumců a 68 úhořů a množství grundlí. Dodán byl i cizokrajný rejnok. Ze solených ryb byly dodány sardele, 3,5 beček bryků, soudky mníků a rejnočího masa, ze sušených pak 18 beček herynků a půl bečky tresky, platýsi, pstruzi atd. Pro přípravu byli dodáni rovněž solení šneci a 2 kopy čerstvých raků, vzhledem k nevelkému množství se ale zdá, že zejména posledně jmenovaní členovci byli určeni jen k ozdobě talířů a podnosů, případně do polévek a omáček, nikoli k servírování jakožto samostatného chodu.<sup>34</sup>

Mikrosondy, opírající se o specifické kulturně historické prameny hromadné povahy, za něž lze považovat receptáře a kuchařské knihy, poskytují zajímavý vhled do možné skladby jídelníčku řeholníků, urozených vrstev (šlechty ve smyslu české i říšské specifiky jejich struktury), elitních měšťanů, okrajově i venkovské společnosti v postním období s ohledem na zařazení pokrmů z ryb, mlžů a plžů. Potvrzují, že zatímco ve vyšší společnosti byly tyto složky poměrně běžnou, ne-li převažující součástí jídelníčku, a to v podobě až vysoce sofistikovaných specialit, u nižších a méně zámožných vrstev se jednalo spíše o příležitostnou a doplňkovou stravu, zařazovanou v postní době snad i z důvodu vnímání její jisté symboliky. Doplňující informace o zásobování protestantských elit s vlažnějším přístupem k dodržování půstu, konkrétně slezských vévodských rodin, rybími a vodními živočichy pro potřeby stravování při slavnostních příležitostech potvrzují oblibu rybích pokrmů ve vyšších společenských vrstvách nejen v postní době. ●

#### **Autorka:**

**Irena Korbelařová**, prof. PhDr., Dr. (1963), absolvovala Filozoficko-přírodovědeckou fakultu Univerzity Karlovy v Praze, obor Archivnictví a PVH, v současnosti působí na Ústavu historických věd Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity v Opavě a vede tým Výzkumného centra pro kulturní dějiny Slezska a střední Evropy. Dlouhodobě se zaměřuje na rané novověké dějiny s akcentem na Slezsko, konkrétně

na problematiku měšťanské společnosti a každodennosti a festivity vévodských vrstev. Aktuálním badatelským tématem jsou dějiny stravování a kulinární kultury.

#### **Resumé (CZ):**

Príspevok venuje pozornosť stravovaniu v postnom období s akcentom na zařazení pokrmů z ryb a vodních živočichů ve středověku a raném novověku. Upozorňuje na problematičnost vnímání rybích pokrmů jako běžné součásti stravování venkovských vrstev, naopak potvrzuje na konkrétních příkladech ukotvení zejména sladkovodních i mořských ryb, koryšů, mlžů a plžů v jídelníčku měšťanských a zejména šlechtických vrstev ve střední Evropě. Mikrosondy vychází přednostně z dobových rukopisných a tištěných receptářů a kuchařských knih z 13. až 18. století české a německé/rakouské proveniencí.

#### **The fish (not only) in Lent eating of the upper social classes in the pre-modern period**

#### **Resume (ENGL):**

The aim of the entry is to focus on the eating during the Lent with the focus on inclusion of dishes made of fishes and other Aquatic Animals in the Middle Ages and the Early Modern Period. The entry points out on the problematic nature of the perception of fish dishes as the regular part of eating of the Rural Classes. On the contrary it is confirmed on the particular examples of freshwater and saltwater fishes, crustaceans, bivalvia and gastropoda that were particularly the domain of the eating of the nobility in the Central Europe. The microprobes are preferentially based on period handwritten and printed recipe books and kitchen books of the Czech and German/Austrian provenance from 13th to 18th century.



## Barbora Matáková Zobrazenie ryby v pamiatkach na Slovensku

V roku 1995 sa v Turčianskej galérii uskutočnila výstava *ICHTYS Ikonografia ryby vo výtvarnom umení*. Výstava bola koncipovaná v širokom prehľade zobrazení ryby od najstarších zachovaných pamiatok z prvých storočí nášho letopočtu až po aktuálne diela súčasných výtvarníkov. V jednom koncepte sa ocitli vedľa seba archeologické pamiatky, maľby, sochy, historické úžitkové a liturgické predmety, umelecká fotografia, voľná i drobná grafika z galérií, múzeí, od autorov a vlastníkov. Zjednocujúca téma prinášala pestrosť zobrazení a interpretácií zdanlivo nenápadného motívu. Text katalógu výstavy bol krátkym exkurzom do dejín zobrazovania ryby, ktorá mala v rôznych historických obdobiach rôzny význam. Pri štúdiu materiálov a koncipovaní výstavy bolo potrebné upustiť od rigorózneho výkladu pojmu „ryba“ v biologickom zmysle a vysporiadať sa s prelínaním symbolických významov antického delfína, biblickej veľryby i leviatana, kresťanského akrosticha ICHTHYS, bájných vodných bytostí – sirény, meluzíny či morského kozorožca. Pamiatky s motívom ryby v najširšom zmysle slova nachádzame v rôznych súvislostiach i na území Slovenska. Nesú v sebe vzácnu informáciu o vnímaní tohto symbolu v čase svojho vzniku, o autentických stopách antickej tradície a jej aktualizovaných podobách v novovekých slohových obdobiach. Predovšetkým však svedčia o silnej kresťanskej symbolike, ktorá asimilovala významy predkresťanských kultúr.<sup>1</sup> Motív ryby sa v mnohorakých podobách objavuje vo výtvarnej výzdobe sakrálnych pamiatok, ako dekoratívny prvok a prítiažlivý detail sekulárnych sochársko-architektonických objektov, na úžitkových predmetoch v muzeálnych zbierkach, v archeologickom či etnologickom fonde inštitúcií.

K najstarším pamiatkam patria zachované archeologické pamiatky v zbierke Podunajského múzea v Komárne. V komárňanskom lapidáriu je na rímskej nápisovej stéle zo začiatku 2. storočia nápis o víťazstve detašovaného

Delfín, nádobka na voňavku, 2.-3. storočie: Foto-repro in: Kolník, 1984



Turčianske Jaseno, nástenná maľba, dolná časť Posledného súdu, 14. storočie. Foto: B. Matáková

dieľajúcej sa na stavbe tábora Brigetio.<sup>4</sup> Zobrazenie capa s rybím chvostom sa zaužívalo v klasickej astronómii a býva zobrazené na historických hviezdnych mapách.<sup>5</sup> Ný význam má znak ryby na olejovom hlinenom kahanci z náleziska antickej Gerulaty v Bratislave-Rusovciach datovanom do prvej polovice 2. storočia<sup>6</sup>, ktorý dokladá vzájomné prelínanie antickej a kresťanskej tradície. Horný disk kahanca je zdobený rybou, o ktorej predpokladáme, že v tom čase bola poznávacím znamením prenasledovaných kresťanov.<sup>7</sup> Znak ryby na lampe predpokladá i ďalšiu významovú súvislosť, a to stotožnenie Krista so svetlom v duchu slov „Ja som svetlo sveta“ (Jn-8, 12). V knihe Rímske a germánske umenie na Slovensku autor Titus Kolník uvádza: „... antickej Gerulata ležala neďaleko frekventovanej Jantárovej cesty. Po tejto významnej starovekej komunikácii prúdil z Aquiley na sever nielen rozličný tovar, ale aj ľudia a nové myšlienky. Tak je celkom ľahko možné, že po nej preniklo veľmi zavčasu do Panónie aj kresťanské náboženstvo. Nie je asi náhoda, že kahanca so zobrazením ryby sa v Panónii našli v Savarii-Szombathely, Scarabanti-Sopron, Arrabone-Györi, teda všetko blízko Jantárovej cesty.“<sup>8</sup> Fragmentárne zachovaný reliéf delfína na disku olejovej lampy v zbierkach Podunajského múzea svojím tvaroslovím výraznejšie artikuluje antickej tradíciu, v ktorej sa motív delfína používal ako dekoratívny prvok.<sup>9</sup> Po-

<sup>1</sup> Bližšie: Matáková, B.: Ikonografia vybraných výtvarných motívov – ikonografia ryby. In: Svätec a jeho funkcie v spoločnosti II. Eds. Rastislav Kožiak – Jaroslav Nemeš, Bratislava: Chronos 2006, s. 11 – 38.

<sup>2</sup> Kolník, T.: Rímske a germánske umenie na Slovensku. Bratislava: Tatran 1984, pozn. 63, obr. 80, katalóg č. 80, s. 230.

<sup>3</sup> [https://sk.wikipedia.org/wiki/Kozoro%C5%BEec\\_\(s%C3%BAhvezdie\)](https://sk.wikipedia.org/wiki/Kozoro%C5%BEec_(s%C3%BAhvezdie))

<sup>4</sup> Za informáciu ďakujem Jozefovi Csütörtökimu, PhD., riaditeľovi Podunajského múzea v Komárne.

<sup>5</sup> Známe sú hviezdne mapy južnej a severnej oblohy z roku 1515 od Albrechta Dürera (\* 1471 – † 1528), a tiež zobrazenia poľského astronóma a zakladateľa lunárnej topografie Jana Heweliusza (\* 1611 – † 1687).

<sup>6</sup> Kolník, 1984, s. 36.

<sup>7</sup> Prenasledovanie kresťanov ukončil Milánsky edikt vydaný cisárom Konštantínom Veľkým v roku 313.

<sup>8</sup> Kolník, T.: c. d. v pozn. 63, s. 37.

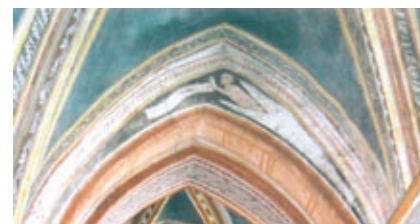
<sup>9</sup> Za informáciu a fotografiu ďakujem Mgr. Marekovi Géremu z Podunajského múzea v Komárne.

ho oddielu XIV. rímskej légie<sup>2</sup> a znak súhvezdia Kozorožca (Capricornus) Babylónčanmi nazývaného Kozia ryba. Kozorožec tvoril v tom čase najjužnejšie zvieratníkové súhvezdie a Slnko ním prechádzalo v deň zimného slnovratu.<sup>3</sup> Morskému kozorožcovi sa pripisovala sila obnovy a znovuzrodenia, pre svoju symboliku bol atribútom cisára Augusta, a tiež znakom spomínanej XIV. légie po-



Majster Pavol z Levoče, oltár sv. Juraja v Spišskej Sobote, 1516. Foto: P. Fratrič

dobne možno nazerať na miniatúrnu nádobku na voňavku v tvare delfína z hnedoružového iridizujúceho skla.<sup>10</sup> Atraktivnosť motívu dokladá i bronzovo-emailová spona v tvare delfína z 2. – 3. storočia rímskej Gerulaty z náleziska v Rusovciach<sup>11</sup>, a tiež z toho istého obdobia zachované vzácne jazdecké kovanie s delfínmi z Cífera-Pácu.<sup>12</sup> Archeologické náleziská prinášajú občasné nálezy s motívom rýb aj v období stredoveku, o čom svedčí i kachlica s celoplošne komponovaným námetom dvoch rýb vo vzájomne opačnej pozícii z lokality Letanovce-Kláštorská na východnom Slovensku.<sup>13</sup> Vzácnu výpovednú hodnotu má i kachlica s motívom sirény, ktorej fragment sa našiel pri archeologickom výskume v centre Banskej Bystrice.<sup>14</sup> Siréna patrí k negatívnym postavám gréckej mytológie,



Štítik, Evanjelický kostol, prorok Jonáš a veľryba, záver 14. storočia. Archív KPÚ Rožňava. Foto: Archív KPÚ Rožňava

v Turčianskom Jasene je obraz takejto bytosti zachovaný na nástennej maľbe zo 14. storočia v spomínaných eschatologických súvislostiach pod obrazom sv. Krištofa.<sup>16</sup> Interpretovaný je legendou o rybe Faronike, ktorá keď pustí svoje chvosty, nastane potopa sveta.<sup>17</sup> V obraze ryby je kon-

centrovaný historický odkaz dávných predkresťanských rituálov, kultúrnych tradícií a symbolov, bola rituálnym zvieratom i pôstnym jedlom, predstavovala plodnosť, a to nielen v telesnom, ale i duchovnom zmysle. V kresťanskej ikonografii má ryba význam spojený s akrostichom ICHTHYS, Iesus Christos Theou Hyios Soter, Ježiš Kristus Syn Boží Spasiteľ. Grafický znak ryby zastupoval meno Krista v čase neporušiteľných tajomstiev,<sup>18</sup> a bol i šifrou prenasledovaných kresťanov. Ryba sa stala synonymom Krista, a tak Kristovi učeníci boli rybármi nielen svojim skutočným povoláním, ale i poslaním, v obraznej biblic-

<sup>10</sup> Kolník, T.: c. d. v pozn. 63, vyobrazenie s. nečisl, obr. 135, katalóg s. 233, č. 135.

<sup>11</sup> Schmidtová, J. – Jezná, J.: Villa rustica v Bratislave-Čunove. Pamiatky a múzea 3/2000, s. 19.

<sup>12</sup> Kolník, T.: Cífer-Pác – záhada na pokračovanie. Pamiatky a múzea 3/2000, s. 44.

<sup>13</sup> Za poskytnutie grafického zobrazenia ďakujem Doc. PhDr. Michalovi Slivkovi, CSc.

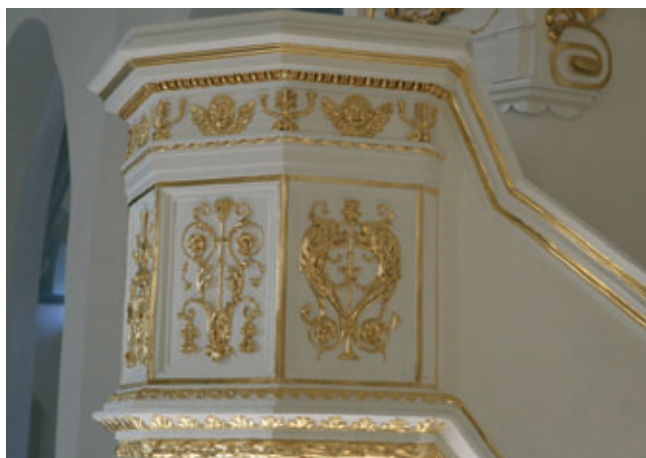
<sup>14</sup> Autorke archeologického výskumu PhDr. Marte Mácelovej ďakujem za poskytnutie grafického zobrazenia.

<sup>15</sup> Podoba a význam sirény sa prelína s inými bájnymi bytostami, najčastejšie s meluzínou, o ktorej povestí spísal v 14. storočí básnik Ján z Arrasu, v nej sa hovorí o kľiatbe ženy s hadím chvostom. Zdroj: [https://cs.wikipedia.org/wiki/Meluz%C3%ADna\\_\(mytologie\)](https://cs.wikipedia.org/wiki/Meluz%C3%ADna_(mytologie))

<sup>16</sup> Bližšie: Géczová, Z. – Plekanec, V.: Stredoveká nástenná maľba v Kostole sv. Margity v Turčianskom Jasene. Pamiatky a múzea 1998/1, s. 24–27.

<sup>17</sup> Dvořáková, V. – Krása, J. – Stejskal, K.: Stredoveká nástenná maľba na Slovensku. Bratislava, Praha: Tatran, Odeon 1978, pozn. 76, s. 95.

<sup>18</sup> V ranom kresťanstve bola osobnosť Ježiša Krista mystériom, ktoré sa nesmelo narúšať vyslovením svätého mena. V najstaršom kresťanskom spise z polovice 2. storočia jeho predpokladaný autor Hermas nazýva Krista Pastierom.



Pezinok, kamenná kazateľnica z roku 1523. Foto: V. Mýtňník

kej reči „rybármi ľudí“.<sup>19</sup> Významné poslanie má symbol ryby v spojení s vodou a jej očistnou funkciou a krstom.<sup>20</sup> Na románskej nástennej maľbe Kostola Všetkých svätých v Dechticiach, v úvode ikonograficky výnimočne zaujímavého kristologického cyklu, v nadväznosti na výjav Narodenia nasleduje Krst. Ryba je umiestnená pod krstiteľnicou, do ktorej je postava Krista ponorená.<sup>21</sup> Kristova vykupiteľská obeta na kríži sa premietla aj do eucharistického významu ryby. Posvätnosť spojenia chleba a rýb pripomínajú novozákonné evanjeliá O zázračnom rozmnožení chleba a rýb.<sup>22</sup> Obraz Poslednej večere na nástennej maľbe zo začiatku 15. storočia<sup>23</sup> v Evanjelickom kostole<sup>24</sup> gemerskej obce Kocelovce je osobitý tým, že okrem chleba v rukách apoštolov sú na tanieroch ryby. Ryba



Levoča, Hainov dom, portál z roku 1530. Detail. Foto: P. Fratrič

vo význame tajomného pokrmu, prijatia Krista a stotožnenia sa s Kristom, sa objavuje i na tabuľovej maľbe Hostina v dome farižeja Šimona datovanej do druhého desaťročia 16. storočia, pôvodne z Kostola sv. Márie Magdalény v Danišovciach na Spiši.<sup>25</sup> Anton C. Glatz pripisuje autorstvo tabuľových obrazov Majstrovi tabúl oltára Kľaňania troch kráľov z Palúdzky a upozorňuje na aktuálne norimberské grafické vzory.<sup>26</sup> Tabuľová maľba s kľačiacou ženou potierajúcou olejom Kristovi nohy zobrazuje dej, na pozadí ktorého je prestretý stôl s rybou. V kontexte biblického príbehu o kajúcej a milujúcej žene z Evanjelia sv. Lukáša (Lk 7, 36-50) ryba na stole nezastupuje Baránka, ako to býva na obrazoch Poslednej večere, ale jej význam spočíva v jednoznačnom stotožnení s Kristom. Reálny i mystický pokrm zároveň predstavuje ryba v kamennom reliéfe severného portálu Košického Dómu v obrazoch zo života sv. Alžbety z prvej štvrtiny 15. storočia.<sup>27</sup> V tomto na Slo-

vensku ojedinelom diele monumentálneho sochárstva možno zobrazenie ryby na tanieri v rukách sluhu stojaceho v rade nad sv. Alžbetou, a chleba, ktorý svätica podáva hladujúcemu, pripodobniť k biblickému príbehu o zázračnom Kristovom nasýtení „päťtisícov“. Ryba sa stáva duchovným pokrmom stráďajúcich, pripomína oddanosť sv. Alžbety Kristovi a charizmu obetovania sa chudobným a trpiacim. Ryba je tiež jedným z individuálnych atribútov sv. Alžbety. Dnes už nezachovaný nálež exteriérovej nástennej maľby na fasáde Kostola Najsvätejšej Trojice vo Veľčiciach v 60. rokoch 20. storočia priniesol ojedinelý obraz sv. Krištofa s kráľom Dagom a rybami.<sup>28</sup> Katarína Biathová dotovala maľbu do polovice 15. storočia, kedy na Slovensku kult sv. Krištofa zdomácnel a postavu „Kristonosiča“ cez rieku zobrazovali na mnohých fasádach stredovekých kostolov. Rieka evokuje obraz večného života daného krstom a v tomto zmysle možno interpretovať i postavu Daga s rybami v rukách. Jeho miesto v dolnej časti obrazu medzi nohami martýra Krištofa vyjadruje porážku zla, ktorého sa dopustil pohanský kráľ Dagus mučením svätca. Zároveň ryby v jeho rukách sú odkazom na kresťanstvo, ktoré prijal. V takomto zobrazení spočíva unikátnosť a ojedinelosť tejto ikonografie, ktorá pravdepodobne vznikla podľa predlohy z doby pred 12. storočím a doposiaľ nemá na Slovensku obdobu.<sup>29</sup>

<sup>19</sup> „Poďte za mnou a urobím z Vás rybárov ľudí.“ (Lk 5,10)

<sup>20</sup> „Sme ako rybičky, podľa našej Ryby Ježiša Krista. Vo vode sa rodíme, len keď zostaneme vo vode, budeme spasení.“ (Tertulián).

<sup>21</sup> Blížšie: Oriško, Š.: Kostol Všetkých svätých v Dechticiach: pokus o novú interpretáciu architektúry a maliarskej výzdoby. ARS 1-3/2000, s. 1-31.

<sup>22</sup> Mk 6,30-32, Mk 8,1-9, Mt 14,13, Mt 15,32, Lk 9,13, Jn 6,1-15.

<sup>23</sup> Datovanie in: Dvořáková, V. – Krása, J. – Stejskal, K.: Stredoveká nástenná maľba na Slovensku. Bratislava, Praha: Tatra, Odeon 1978.

<sup>24</sup> Do reformácie bol katolícky kostol v Kocelovciach zasvätený sv. Bartolomejovi.

<sup>25</sup> Dnes v SNM – Spišské múzeum v Levoči.

<sup>26</sup> Glatz, A. C.: Oltáre v zbierkach múzeí a galérií na Slovensku a v Čechách. SNG 1992. Katalóg výstavy, s. 27.

<sup>27</sup> Vyobrazenie in: Kol. autorov: Košický Dóm, národná kultúrna pamiatka. Východoslovenské vydavateľstvo Košice 1975, obr. 25.

<sup>28</sup> BIATHOVÁ, K.: Nástenné maľby vo Veľčiciach. V: Ars 1970/1-2, s. 245-246. Nálež identifikovala Katarína Biathová pri výskume fasády rímskokatolíckeho Kostola Najsvätejšej Trojice v spolupráci s Karolom Kahoňom a Vladimírom Úradníčkom v šesťdesiatych rokoch 20. storočia. V súčasnom stave úpravy fasády je maľba neidentifikovateľná.

<sup>29</sup> Biathová, 1970, pozn. 99, s. 246.

<sup>30</sup> „Pán priviedol veľkú rybu, aby pohltila Jonáša, a Jonáš bol vo vnútri ryby tri dni a tri noci. Jonáš sa modlil z vnútra ryby k Pánovi, svojmu Bohu... I prikázal Pán rybe, aby vydala Jonáša na suchú zem“ (Jon 2,1-11).

<sup>31</sup> Úprimne ďakujem kolegyni Mgr. Edite Kušnierovej za informácie a fotografiu nástennej maľby Jonáša.

<sup>32</sup> Leviatan považovaný za morského netvora s jednoznačným negatívnym významom má dávnu tradíciu v židovskej i kresťanskej literatúre. Zdroj: <https://sk.wikipedia.org/wiki/Leviatan>

<sup>33</sup> „Tak bude aj na konci sveta: vyjdú anjeli, oddelia zlých od spravodlivých a hodia ich do ohnivej pece.“

<sup>34</sup> Ciulisová, I.: Výtvarná výzdoba hornej rímsy bardejovskej radnice. ARS 2/1988, s. 32.

<sup>35</sup> Kresánek, 2009, s. 661-662; staršie datovanie uvádza rok 1523, Kuhn, 1954, s. 76 /Kuhn, Ivan: Renesančné portály na Slovensku. Praha: Tvar 1954.

<sup>36</sup> Glatz, A. C.: Ikonografické a motívické inšpirácie a vzory sochárskych a tabuľových malieb levočského hlavného oltára. ARS 2-3/2001, s. 179.

Najznámejším predobrazom Zmŕtvychvstania Krista je starozákonný príbeh o prorokovi Jonášovi.<sup>30</sup> „Lebo ako bol Jonáš tri dni a tri noci v bruchu veľkej ryby, tak bude Syn človeka tri dni a tri noci v lone zeme“ (Mt 12,40). Pôsobivo vyjadruje podobenstvo nástenná maľba z konca 14. storočia na Víťaznom oblúku kaplnky Csetnekyovcov v Evanjelickom kostole v Štítniku.<sup>31</sup> Motív Jonáša požíraného a vyvrhovaného veľrybou býva často súčasťou obrazu Posledného súdu aj vo východnej cirkvi. Eschatologický význam symboliky ryby je vyjadrený ambivalentným spôsobom. Na jednej strane je to démon Leviatan<sup>32</sup> s ohnivou tlamou požírajúci hriešnikov evokujúci Podobenstvo o rybárskej sieti (Mt 13, 49-50)<sup>33</sup>, na strane druhej podobenstvo o Jonášovi symbolizujúce zmŕtvychvstanie a vykúpenie. K najefektnejším zobrazeniam patrí ikona Posledného súdu v gréckokatolíckom chráme sv. Lukáša evanjelistu v Tročanoch z polovice 17. storočia, o niečo mladšia ikona datovaná do 18. storočia

v gréckokatolíckom chráme Stretnutia Pána so Simeonom v Kožanoch, a viaceré ikony tohto druhu v lokalitách východného Slovenska. Prvé desaťročia 16. storočia významne obohacujú motívickú škálu obrazu ryby v slovenskom prostredí. Antické reminiscencie v prenikajúcej renesancii prinášajú motív delfína, výtvarne prízračného cicavca, ktorého obľuboval svet antického Grécka. Delfín je vnímaný ako ryba, po ktorej „zdedil“ šupinovitý povrch tela, jeho tvar je štylizovaný, neraz vzdialený reálnej podobe, približujúci sa bájnym vodným tvorom. Je teda „rybou“ i „veľrybou“, ktorú supluje v pretrvávajúcom námete Jonášovho príbehu. Prevažne sa však uplatňuje ako dekoratívny prvok sakrálnych i svetských stavieb, v drevorezbe oltárnych architektúr,

Banská Štiavnica, Paumgartnerovský dom, portál z roku 1556. Archiv autorky



v sepulkrálnej tvorbe náhrobkov a epitafov. Tvaroslovie renesančných i ranobarokových delfínov má svoje charakteristické črty, ktoré môžu poslúžiť aj ako pomerne spoľahlivý prvok datovania. Motív delfínov sa na naše teritórium dostal viacerými cestami. Jednou z nich boli stavebné aktivity Mateja Korvína v Budíne, odkiaľ majstri kamenári prinášali do zaužívanej neskorogotickej tradície nové módné trendy. Ako napríklad vo výzdobe bardejovskej radnice s reliéfnymi zverokruhu a znamením rýb na severnom priečelí pod rímsou. Autorom reliéfnych výzdoby bol Majster Ján z Prešova, ktorý vychádzal zo zdrojov aktuálneho stredoeurópskeho sochárstva a okrem východného Slovenska, kde pôsobil,<sup>34</sup> nemožno vylúčiť ani jeho kontakt so Stredným Slovenskom.

S dielňou Majstra Jána súvisí aj kamenárska práca Vincenta z Dubrovníka, ktorému je pripisované autorstvo portálu južnej predsiene farského kostola sv. Jána Krstiteľa v Sabinove z rokov 1510-1520.<sup>35</sup> Polkruhový archivoltu zobenú perlovcom a balustrami lemujú štýlizované figúry delfínov. Portál je považovaný za vrcholné Vincenovo dielo, ktoré ovplyvnilo i prácu domácich kamenárov. Jedným z nich je majster I. L., pravdepodobne autor polychrómovaného portálu z roku 1530 v dome číslo 40 na Námestí Majstra Pavla, v tzv. Hainovom dome. Motív renesančného delfína je zaujímavou témou i v oltárnej tvorbe najvýznamnejšieho spišského rezbára. Majster Pavol z Levoče žije v povedomí predovšetkým monumentálnou architektúrou a sochárskou výzdobou hlavného oltára z rokov 1508-1517 v Kostole sv. Jakuba. Kúzlo minucióznej „zlatníckej“ práce má však aj jeho rozvilinová ažúrová ornamentika oltárnej predely, ktorú vytvoril podľa grafickej predlohy Majstra ES.<sup>36</sup> Je pravdepodobné, že doposiaľ neznámu grafickú predlohu použil Majster Pavol aj pri tvorbe oltára sv. Juraja z roku 1516 v Spišskej Sobote. Ornamentálna štylizácia delfínov je pôsobivá významovým kontextom s výjavom Kristovho stolovania s apoštolmi pri Poslednej večeri. Spodnú časť archy tvoria v zrkadlovej pozícii zobrazené dvojice rýb ústiace ku kalichom. Spojenie ryby a kalicha evokuje význam Kristovho tela a krvi ako mystického pokrmu, podobne ako spojenie ryby a chleba. Symbolické číslo štyroch rýb možno spojiť s počtom štyroch evanjelistov. Ryba – delfín naďalej nesie

▼ Krištof Füssl, „Jonáš a veľryba, 16. storočie, reverz medaily. Archiv NBS, Múzeum mincí a medailí Kremnica





Kožany, gréckokatolícky chrám Stretnutia Pána so Simeonom, ikona Posledný súd, 18. storočie. Foto: Q. Gottwald

zaužívaný eucharistický obsah prvotného kresťanstva. Atraktívna figúra delfína, hoci tvorí súčasť renesančnej ornamentiky, zatiaľ nie je výhradne dekoratívnym prv-

Kožany, gréckokatolícky chrám Stretnutia Pána so Simeonom, cárské dvere, 18. storočie. Foto: Q. Gottwald



kom, ako je to na mladších Pavlových oltároch v Kostole sv. Jakuba v Levoči. Expresívna štylizácia delfínov v nadstavci bočného oltára štyroch sv. Jánov z roku 1520 sa vyznačuje esovitou krivkou tela s chvostovou plutvou v tvare kruhových roziet, rozvinutou subtilnou rozvilinovou ornamentikou, a tiež pôsobivým využitím štruktúry rybacích šupín na povrchu. K drobným renesančným ornamentálnym prvkom patria popri okrídlených anjelských hlavičkách, zuboreze, pletenci aj dvojice stočených delfínov nad sochami svätcov v bočných nikách. Podobným spôsobom dekoruje rezbár nadstavec bočného oltára sv. Anny, pohráva sa s tvarom delfína a rozvilinovo štylizuje nie chvost, ale pysk zapretý do steny nadstavcovej skrine. Aj v tomto prípade je výsledným efektom esovitá krivka rozvinutá úponkami rastlinnej ornamentiky. Dekoratívno-symbolický charakter výzdoby má i ornamentika cárskych dverí gréckokatolíckeho chrámu Stretnutia Pána

<sup>37</sup> Kolegyni PhDr. Darine Petranskej z KPÚ Prešov ďakujem za informáciu a zaslaniu fotografiu.

<sup>38</sup> V nápisu epitafu je správa o tvorcovi hlavného oltára „sochárovi Pavlovi“.

<sup>39</sup> Národné kultúrne pamiatky na Slovensku – Levoča. Bratislava: Pamiatkový úrad SR a vydavateľstvo SLOVART, spol. s r.o., 2016.

<sup>40</sup> Portál je v literatúre datovaný rôzne v rozpätí rokov 1510 (J. Žáry, 1990), 1523 (F. Kresák, 1988), 1525 (Kresánek, 2009), bol viackrát upravovaný a dopĺňovaný mladšími prvkami.

<sup>41</sup> Ide o vápenitý pieskovec z dolnorakúskeho Kaltenbrunn. Žáry, J., in: Rusina, I. a kolektív: Renesancia. Dejiny slovenského výtvarného umenia. Bratislava: Slovenská národná galéria, SLOVART 2009.

<sup>42</sup> Smoláková, M.: Renesancia, 2009, s. 813.

<sup>43</sup> V literatúre je zaužívané datovanie 1556 (Kuhn, I.: Renesančné portály na Slovensku. Bratislava, TVAR 1954; Kresánek, 2009, s. 518), na portály je zachované datovanie 1579 (?).

so Simeonom v Kožanoch.<sup>37</sup> Preliacené telo delfína tvorí dolnú časť ažúrovňového orámovania ikon svätcov, v hornej časti dominujú plody vínnej révy, a toto jedinečné spojenie je priamym odkazom na eucharistický pokrm.

V levočskom Kostole sv. Jakuba sa delfín objavuje znovu koncom 16. storočia na epitafe Alexia II. Turza (Thurzo), kde architektonickú časť završuje dvojica vztýčených delfínov (1594), kompozíciu bližšiu k oltárnym nadstavcom má epitaf Juraja Engelharta (1598). V roku 1621 levočský mešťan, sochár, kamenár a murár Martin Urbanowitz použil delfíny na epitafe svojich detí a manželky, vnučky Majstra Pavla.<sup>38</sup> S pribúdajúcimi prvkami renesancie prenikajúcej do sepulkralnej plastiky sa pripomína i dávny antický odkaz jednej zo symbolických úloh delfína, ktorý prevážal duše zomrelých na ostrovy Blaženosti. Svojich delfínov má i levočská radnica. V strede parapetu arkádovej lodžie na západnej fasáde je umiestnená pamätná doska z roku 1615 s erbom a dvojicou odstredivo horizontálne umiestnených delfínov. Nápis pripomína darcov ukončenej obnovy staršej stredovekej radnice a použitie

Archanjel Rafael zo súsošia Trojičného stĺpa v Prievidzi. 1740. Archív autorok



aktuálnych renesančných prvkov túto obnovu nepriamo datuje. Slávnú éru levočských delfínov oživil v rokoch 1903–1904 reštaurátor Štefan Groh (\* 1867 – † 1936), profesor kreslenia na umelecko-priemyselnej škole v Budapešti. Podľa jeho návrhov realizovali poslucháči tejto školy novorenesančnú sgrafitovú výzdobu na fasáde Turzovho domu.<sup>39</sup> Motív delfínov sa približne v rovnakom čase ako v Levoči objavuje aj

v iných lokalitách. V prvej štvrtine 16. storočia bol osadený portál južnej predsiene Dómu sv. Martina v Bratislave, v nadpraží ktorého je dvojica delfínov ešte silne viazaná neskorogotickou tradíciou viedenskej svätoštefanskej huty.<sup>40</sup> Zaujímavú podobu majú delfíny v závere nadstavca kamenného oltára sv. Juraja vo Svätom Jure z roku 1519. Nenápadné, takmer splyvajúce s ostatnou ornamentálnou výzdobou, v centrálnej pozícii k sebe, dotýkajú sa potvorenými pyskami, ich stočené chvosty vyvárajú rozetu s hviezdou. Doba vzniku a tvaroslovie figúr delfínov, v zjednodušenej podobe zodpovedajúcej opracovaniu kameňa, pripomína levočské delfíny bočných oltárov Majstra Pavla. V neďalekom Pezinku nachádzame výnimočnú, ornamentálne štylizovanú dvojicu delfínov na parapete rečniska kamennej kazateľnice z roku 1523. Figúry delfínov sú komponované symetricky na strednú os, ktorou je štíhly kandeláber s plameňom, chvosty v esovitej línii ukončuje rozeta. Juraj Žáry spája tvorcu kazateľnice s viedenským okruhom a upozorňuje na rovnaký typ kameňa, ako použil sochár svätajurského oltára.<sup>41</sup>

Významnou oblasťou, ktorá reflektovala renesančný motív delfína, sú stredoslovenské banské mestá. Pozoruhodnou príbuznosťou s polychrómovanými delfínmi supraporty levočského portálu Hainovho domu z roku 1530 zaujme iluzívna nástenná maľba delfínov v Kremnici. Maľba rámujúca niku na južnej stene jednej z miestností prvého poschodia meštianskeho domu na Námestí M. R. Štefánika bola zistená a reštaurovaná v roku 1984 ako najstaršia vrstva z roku 1527.<sup>42</sup> Kým v počiatkoch prenikania renesancie je delfín súčasťou renesančnej ornamentiky talianskej proveniencie sprostredkovanej Budínom, po polovici 16. storočia sa objavuje v dielenských prácach ovplyvnených severným manierizmom. Architektonické formy oťaželi, vytratila sa z nich hravá až žartovná ľahkosť levočských delfínov, prehnaná ozdobnosť nadobudla preexponovaný, lokálne rustikálny výraz. Rokom 1556<sup>43</sup> je datovaný portál Paumgartnerovského domu na Trojičnom námestí v Banskej Štiavnici, jeho výtvarná výzdo-



Pruské, rímskokatolícky Kostol sv. Petra a Pavla, kazateľnica. Okolo 1780. Foto: B. Matáková



ba je úsporná, sústredená do nadstavca. Figúry delfínov s mohutnou dekoratívne štylizovanou hlavou a pootvoreným pyskom sú symetricky umiestnené po stranách a siluetou uzatvárajú trojuholníkovú kompozíciu tympanónu. Delfíny umiestnené popri erbe sú tiež súčasťou plastickej výzdoby vnútorného portálu Schönefeldero-vho domu. Za vrcholný prejav severského manierizmu je považovaný arkier Ebnerovho domu z roku 1636 v centre Banskej Bystrice od kamenárskeho majstra Jána Weinhar-ta zo Spišských Vlachov.<sup>44</sup> Motív sirény (meluzíny?) s dvo-ma prepletenými chvostmi použil na strednom deliacom pilastri v úlohe hermy vyvinutej do vysokého reliéfu. Po-jem severský manierizmus sa spája aj s výzdobou fasády Segnerovej kúrie z roku 1648 na Michalskej ulici v Brati-slave, kde sú bájne morské sirény umiestnené v rohoch nad diamantovou obrubou portálu.

Kremnická mincovňa mala v renesančnom umení vý-znamné postavenie, ako jedna z prvých v Európe razila ni-elel portrétnu medailu, ale i náboženskú.<sup>45</sup> Za zakladateľa kremnického medailérstva je považovaný Krištof Füssl (\* ? – † 1561), tvorca striebornej medaily s biblickým Jo-nášom a veľrybou.<sup>46</sup> Scéna Jonáša požieraného veľrybou a zároveň v opačnej pozícii zobrazenou veľrybou, ktorá vyvrhla proroka Jonáša na breh mesta Ninive, umiestne-ná na reverze medaily, spája starozákonný príbeh s no-vozákonnou témou Zmŕtvychvstania Krista na averze.<sup>47</sup> Rovnaký námet použil na medailu menšieho priemeru v roku 1577 Füsslov nasledovník a významný medailér Lukáš Richter v čase svojho pôsobenia v Kremnickej min-covni v rokoch 1557 až 1579.<sup>48</sup> Z úžitkových predmetov tohto obdobia možno spomenúť kliešte na oblátky s vyobra-zením vertikálne i horizontálne umiestnených dvojíc rýb a datovaním 1538 zo zbierkového fondu Východosloven-ského múzea v Košiciach.<sup>49</sup> Tvar rýb a delfínov mali i kovo-vé kľučky na dverách, napríklad v kláštornom Kostole sv. Juraja v Pruskom, datované zhodne s portálom do roku 1642. Zo sakrálnych predmetov možno spomenúť mede-nú tepanú nádržku liturgického lavaba v tvare delfína z 18. storočia prezentovaného v zbierkach Mestského múzea v Bratislave.

V barokovom kulte svätých sa zdôrazňujú atributív-

Dóm sv. Martina v Bratislave, novogotický vrchnák gotickej krstiteľnice, 1878.  
Foto: P. Kastl



ne symboly. Ryba je osobným atribútom mnohých no-vozákonných svätcov, naďalej sa pripomínajú aj príbehy Starého zákona s prorokom Jonášom či Tobiášom. Práve Tobiáša s rybou sprevádzaného archanjelom Rafaelom zobrazil maliar biblických výjavov v severnej bočnej kaplnke Univerzitného kostola sv. Jána Krstiteľa v Trnave okolo roku 1700. Podobne ako iné nástenné malby boč-ných kaplniek v tomto kostole nie je autorsky zaradená, predpokladá sa, že ide o maliara z domáceho prostredia.<sup>50</sup> Archanjel Rafael z príbehu o Tobiášovi, ktorý žlčou ryby uzdravil svojho slepého otca, sa stal veľmi populárnym ochrancom detí a putujúcich, zobrazoval sa spolu s archa-njelom Gabrielom i archanjelom Michaelom na oltároch a morových stĺpoch.<sup>51</sup> Jedinečné vyjadrenie asimilovanej kresťanskej symboliky a antického delfína deklaruje ka-zateľnica Kostola sv. Petra a Pavla v Pruskom z poslednej štvrtiny 18. storočia. Celok kazateľnice je navrhnutý ako loďka predstavujúca obraz cirkvi plávajúcej večnosťou, ktorú vedie Kristus sprítomnený v podobe delfína pod rečniskom. Súčasťou výjavu sú veslujúci anjeli a kotva, symbol nádeje, sťažeh lode predstavuje kríž i Strom ži-vota. Ikonografický program kazateľnice je v súlade so zasvätením kostola apoštolom sv. Petrovi a sv. Pavlovi.<sup>52</sup>

Ryba a voda patria k sebe reálne i symbolicky, čo sa odzrkadľuje v sochárskej výzdobe drobných<sup>53</sup> i monu-mentálnych fontán, prístenných fontánok rozšírených od čias renesancie predovšetkým na námestiach, nádvo-riach šľachtických sídel, dvoroch mešťanov. V nadväznos-ti na architektúru a zmeny mestského interiéru sa stali

<sup>44</sup> Kresák, 1988, s. 36.

<sup>45</sup> Schillerová, J.: Renesančný portrét v tvorbe kremnických medailé-rov. *Ars* 1/1985, s. 55.

<sup>46</sup> Medaily sú súčasťou zbierky medailí NBS Múzea mincí a medailí Kremnica, prírastkové číslo 1999/0209 (K. Füssl) a 1996/0761 (L. Richter). Ďakujem Mgr. Danielovi Haas Kianičkovi, PhD. za spravenie informácií a NBS Múzeu mincí a medailí Kremnica za poskytnutie fotografií a lás-kavý súhlas k publikovaniu.

<sup>47</sup> V časopise *ARS* 1/1985 je pri reprodukcii Füsslovej medaily pod ná-zvom Kristu vstáva z hrobu – Veľryba vyplúva Jonáša na breh chybné uvedené autorstvo Lukáša Richtera. Schillerová, J.: Renesančný portrét v tvorbe kremnických medailérov. *Ars* 1/1985, s. 63.

<sup>48</sup> Schillerová, 1985, s. 58.

<sup>49</sup> Za upozornenie na tento predmet ďakujem PhDr. Kristíne Markušo-vej a Mgr. Martinovi Jarinkovičovi, PhD.

<sup>50</sup> Bližšie: Medvecký, J. – Balázová, B. – Slivka, D.: Medzi zemou a nebom. Majstri barokovej fresky na Slovensku. Bratislava: Societas historiae ar-tium v spolupráci s Ústavom dejín umenia SAV, 2009, s. 34.

<sup>51</sup> Drevená polychrómovaná socha archanjela Rafaela v piaristickom kostole od Dionýza Stanetiho, okolo 1753, a kamenná socha na stĺpe Naj-svätejšej Trojice v Prievidzi a mnohé iné.

<sup>52</sup> Podobná kazateľnica od sochára Johanna Paula Hagera z roku 1758 je v pútnikom kostole Nanebovzatia Panny Márie vo Weissenregen (Ne-mecko), bizarné kazateľnice v tvare veľryby, na ktorých je kňaz v rečnis-ku ako Jonáš v bruchu „veľkej ryby“ sú známe z Čiech (Bošilec, Krato-nohy).

<sup>53</sup> Súčasťou kolekcie holičskej fajansy v zbierkach Historického múzea SNM v Bratislave je jedinečná bielo glazovaná drobná stolová fontánka putta stojaceho na delfinovi z obdobia okolo roku 1760.

<sup>54</sup> Bližšie: Bublincová, B. – Holčík, Š.: Bratislavské fontány. Tatran Brati-slava 1990, s. 12.

<sup>55</sup> Dnes v Galérii mesta Bratislavy, sadrový odliatok Venuše Kallipygos sa nachádza v Novozámockej galérii v Nitre.

<sup>56</sup> Malíková, M.: Neznáme diela J. K. Mervilla v Galérii hlavného mesta Bratislavy. *ARS* 1988/2, s. 88.



Viktor Tilgner: Ganymedova fontána v Bratislave. 1886. Foto: P. Kastl

zraniteľnými a zanikali. K našej téme možno spomenúť fontánku v tvare vertikálne vzopretých delfínov v grotte hradu Červený Kameň z druhej polovice 17. storočia, a predovšetkým historické fontány Bratislavy. Na dneš-nom Hlavnom námestí postavili fontánu a zároveň po-mník Maximiliánovi II. so sochou rytiera v roku 1572. Pôvodnú výzdobu vytvoril sochár z Deutsch Altenburgu Ondrej Luttringer, upravená a doplnená o putti s delfín-mi bola v 18. storočí.<sup>54</sup> V sekundárnej pozícii je zachovaná ľavá z dvojice zrkadlovo komponovaných prístenných fontánok s dynamickým výjavom putta sediaceho na del-finovi. Fontánky sú autorsky spájané s Karolom Jurajom Mervillom (\* 1751 – † 1798), sochárom žijúcim v Bratisla-ve, Donnerovým nasledovníkom, ktorý vytvoril známu sériu olovených antikizujúcich sošiek.<sup>55</sup> Súčasťou kolek-cie je i drobná plastika voľnej kópie Venuše Kallipygos s delfinom, „ktorú v 16. storočí vykopali v Ríme na mieste Zlatého domu cisára Nera a ktorá odvtedy patrila medzi najpopulárnejšie a najviac napodobňované antické die-la“.<sup>56</sup> Ryba ako súčasť fontán v podobe chrliča pretrváva i na fontánach 19. storočia. Po dostavbe historickej budo-vy Slovenského národného divadla v roku 1886 vytvoril významný bratislavský rodák sochár Viktor Oskar Tilgner (\* 1844 – † 1896) neobarokovú fontánu inšpirovanú fon-tánami v Taliansku. Bronzové postavičky detí držia štyri druhy dunajských rýb a vo vrchole je mýtická postava Ga-nymeda unášaného olympským bohom Diom v podobe orla. Popri popularite sekulárneho vnímania symboliky

ryby sa aj v 19. a nasledujúcom 20. storočí zachovalo reli-giózne spojenie ryby a vody, tak ako sme sa dotkli inter-pretácie tohto významu pri románskej nástennej malbe s rybou pod krstiteľnicou v Dechticiach. Pri riešení novo-gotického vrchnáka gotickej krstiteľnice v Dóme sv. Mar-tina v Bratislave tvorca dizajnovu umne použil symbol ryby na úchytoch vrchnáka. Vytvoril tak funkčný prvok zachovávajúci kontinuitu výtvarnej formy i symbolickej duchovnej náplne. ●

#### Autorka:

**Barbora Matáková**, Mgr., (1957). Absolventka Filozofickej fakulty UK v Bratislave, od-bor veda o výtvarnom umení (1981), od roku 1992 odborná pracovníčka Krajského pamiatkového úradu Trenčín, pracovisko Prievidza. Zaoberá sa výskumom, doku-mentáciou a metodikou reštaurovania hnutelných a výtvarných pamiatok. Venuje sa prednáškam zameraným na prezentáciu pamiatok, výstavným aktivitám v oblasti vý-tvarného umenia, publikuje v monografických publikáciách, odborných časopisoch a regionálnej tlači, spolupracuje s VŠVU v Bratislave v oblasti metodiky reštaurovania a odborných konzultácií.

#### Resumé (SK):

Ryba je v rôznych kultúrach a náboženstvách jedným z najstarších symbolov so širo-kou škálou interpretácií. V európskom prostredí zázemie civilizácie a kultúry vytvá-ra-lo kresťanstvo, ktoré asimilovalo príbehy, symboly a znaky predkresťanských kultúr. V pamiatkovom fonde Slovenska sa so zobrazením ryby v najširšom zmysle stretá-vame od rímskych čias. Výrazné symbolické hodnoty má v stredovekom nástennom maliarstve a ikonopisnej maľbe, výraznú úlohu atribútu zohráva v kulte svätých. S prenikajúcimi renesančnými vplyvmi je tradičná kresťanská symbolika obohatená o motív delfína, ktorý sa výrazne prejavuje v symbolicko-dekoratívnej pozícii na ar-chitektonických prvkoch renesančných stavieb, v sochárskych kompozíciách fontán, úžitkovom a kultovom umení.

#### Depiction of Fish in Sights around Slovakia

##### Resumé (ENGL):

*In different cultures and religions, the fish is one of the oldest symbols with a wide range of interpretations. In the European environment, civilizations and cultures were created by Christianity, which assimilated stories, symbols and signs of pre-Christian cultures. In Slovakia, it is possible to find the depiction of the fish in the broadest sense since Roman times. The fish had a significant symbolic value in the Middle Ages' wall and iconographic painting; it also plays a distinctive role as an attribute of the cult of saints. Renaissance enriched traditional Christian symbolism with a theme of dolphin, which is an important symbolical-decorative element of renaissance buildings, sculpture compositions of fountains or utility and cult art.*

RYBÁR

## Ján Kubica Pôstne tradície a gastronómia v kláštorech

### Zmysel a význam pôstu

Pôstna doktrína – odriekanie, neprijímanie alebo obmedzenie prijímania bežných prvkov jedla či spôsobu života, je staršia než mníšsky kresťanský spôsob života a dokonca aj ako jeho prototyp – pustovnícky model. Tento fenomén je prítomný aj v iných náboženstvách.<sup>1</sup> Pôst je z fyziologického hľadiska prínosný, nakoľko sa orgány zhodnocovaniu potravy venujú len polovičnou silou a organizmus sa upokojuje. Pôst prečistí a povzbudí organizmus, pomôže opäť vedomejšie vnímať jedenie a pitie, poskytuje príležitosť popremýšľať.<sup>2</sup>

Či už to naprieč dejinami a spoločenskými úlohami boli pravekí lovci, šamani alebo mnísi, všetkým pôst prospel a doslova zažili zisk stratou. Po pôste mal lovec viac energie a vytrvalosti, šaman dúfal, že získal magické sily a kresťanský mních koncentráciu na prípravu na najväčšie sviatky Vianoc a Veľkej noci.<sup>3</sup>

Nielen v kresťanskej tradícii, ale aj v iných náboženstvách nachádzame pôstnu fázu v životoch ich postáv a aj v náboženstvách ako takých. Mohamed sa postil pred zvestovaním Koránu, Budha sa postil a meditoval pred nadobudnutím osvietenia a Mojžiš strávil 40 dní bez jedla na hore Sinaj, než mu Boh zjavil prikázania. Biblických 40 dní v pôstnom režime, ktoré sa spomínajú v príbehoch o Mojžišovi, Jonášovi, Eliášovi a, samozrejme, aj o Ježišovi, dnes môžeme vnímať ako prínosnú životnú skúšku pre vnímanie vlastného života tým-ktorým jednotlivcom – pochopiteľne, vrátane života duchovného.<sup>4</sup>

Význam pôstu sa dá vysvetliť z hľadiska duchovného, ako aj telesného, pričom väčšina ranokresťanských cirkevných náuk vo svojich kázňach uplatnila vedomie, že pôst dokáže posilniť ako telo, tak i ducha. Napríklad sv. Bazil Veľký sa vyslovil nasledovne: „Pôst stvorí prorokov a posilní silných. Pôst robí zákonodarcov múdrymi, je dobrou ochranou duší, bezpečným spoločníkom tela, výzbrojou pre udatných bojovníkov.“<sup>5</sup>

Každý pôst bol prípravou na veľký viacdňový sviatok, čo znamenalo, že k pôstu patrila aj radosť z očakávaného popôstneho pôžitku. Pôstnym obdobím bolo obdobie



Kláštor Monte Cassino. Zdroj-britannica.com

predvianočné – adventné, no takpovediac pravým časom pôstu môžeme nazývať časový interval medzi Popolcovou stredou a Veľkou nocou.<sup>6</sup> Cirkevný otec Atanázius v 4. storočí hovoril o 40-dňovom pôste pred Veľkou nocou. Neskôr sa toto obdobie rozšírilo o adventný čas pred Vianocami, ktorý však nebol taký prísny ako pred Veľkou nocou, avšak deti sa museli zriecť sladkostí, na Štedrý večer sa nejedlo mäso a hodovať sa mohlo začať až po polnočnej omši.<sup>7</sup>

Prví mnísi boli veľmi prísni až radikálni v uplatňovaní vlastných pôstnych opatrení, či už išlo o spôsob života, alebo výživu. Mnohí jedli len každý druhý deň, iní jedli v čase pôstu len v sobotu a nedeľu. Priekopníci mníškeho života sa vedeli celkom zriecť mäsa, vajec, mlieka a produktov z neho a aj vína. Niektorí jedli len bylinky a surovú zeleninu, niektorí si uvarili aj bezmäsité jedlo.<sup>8</sup> „Otec púšte“ Antonius, ktorý zomrel v roku 365, sa uchýlil do samoty púšte pre zdokonalenie svojej oddanosti Bohu a boja proti vlastným démonom. Jedol raz denne po západe slnka – len chlieb, soľ a vodu.<sup>9</sup>

Aj pre sv. Benedikta bol pôst základným postojom v kláštornom živote. Vedel, že pôst nemôže byť permanentný a čas pôstu je šanca sústrediť sa na kľúčové životné záležitosti a napraviť chyby. Dôležité bolo duchovné očistenie, a odrieknutie jedla a nápojov bolo odporúčané ako niečo navyše. Individuálne obmedzenia záležali na každom jednotlivcovi, avšak tieto sa mali konzultovať s opátom. Normálny pôst bol z pohľadu dneška de facto redukčnou stravou, človek sa raz denne nasýtil. Úplný pôst, teda bez akejkoľvek potravy, nebol nikdy určený pre celú komunitu, ale dodržiavali ho iba jednotlivci pripravujúci sa na špeciálne udalosti, akými boli napríklad konečný vstup do rehole či kňazská vysviacka. Prísny pôst však regula poznala ako formu trestu „pri nedostatočnom uznaní viny“.<sup>10</sup>

Aplikácia pôstu v prijíme potravy bola v kláštorných komunitách jedným z podstatných znakov pôstneho režimu. Jeho cieľom nebola regulácia hmotnosti či telesná očista člena komunity, ale skôr regulácia myšlienkových pochodov, resp. očista ducha.<sup>11</sup> A ku kláštornému životu pôst patrí v rovnakej miere ako modlitba, veď sv. Bene-

dikt vo svojej regule hovorí, že „život mnícha by mal byť vždy spojený s pôstom“.<sup>12</sup> Autorstvo Regule sv. Benedikta sa tradične pripisuje sv. Benediktovi z Nursie a datuje sa do roku 516, pričom kláštor na Monte Cassino – bol ním založený neskôr, v roku 529.<sup>13</sup>

### Regula sv. Benedikta

V čase poludnia alebo tretej hodiny popoludní podľa Benediktových regulí stačili pre každodenné posilnenie pre každý stôl dva druhy jedál s ohľadom na rozdielnosti jednotlivcov – ten, kto nemôže jesť jedno, naje sa z druhej možnosti. Dva druhy jedál museli stačiť pre všetkých rehoľníkov a ako tretie jedlo mohlo byť ovocie alebo mladá zelenina.

Ďalej sa v regulách uvádza, že jedna dobre odvážená libra chleba stačí na celý deň, či je len jedno jedlo, alebo je aj obed a večera. A ak sa má večerať, hospodár odloží tretinu z tej libry, aby ju dal na večeru.<sup>14</sup> V Regule sv. Benedikta sa píše, že všetci sa zdržiavajú jedenia mäsa štvornožcov, okrem veľmi oslabených chorých.<sup>15</sup>

V moci opáta bolo v prípade, keby bolo viac práce, pridať niečo k bežnej miere jedla tak, aby sa vyhlo nemiernosti – aby sa mních nemohol prejedať. Benedikt pri tomto bode odcitoval – tak ako na mnohých iných miestach Regule – pasáže zo Svätého písma, konkrétne v tomto prí-

Sv. Benedikt z Nursie. Zdroj - orthochristian.com



pade slová Ježiša Krista z Evanjelia sv. Lukáša: „Dávajte si pozor, aby vaše srdcia neotážali obzermom.“ Pri určovaní miery jedla pre mladších sa mala zachovať všeobecná úmernosť, čiže dostali menšiu porciu.<sup>16</sup>

V Regule sa autor venoval aj množstvu konzumovaného alkoholu. Uznával, že každý má svoj individuálny dar od Boha, a preto s istou voľnosťou určujeme mieru potravy pre iných. Prihliadnuc na ľudskú slabosť usudzoval, že každému stačí na deň hemina vína, čo je objem medzi ¼ a ¾ litra, pričom podotkol, že tí, ktorí z milosti Boha vytrvávajú bez neho, nech vedia, že budú mať väčšie zásluhy. Ak by miestne potreby, práca či letné horúčavy vyžadovali viac, je rozhodnutie na predstavenom, ktorý musí dbať, aby to nevedlo k presýteniu či opilstvu. Text Regule ďalej pokračuje nasledovne: „čítame sice, že víno vôbec nie je pre mníchov, ale pretože v našich časoch nemožno mníchov o tom presvedčiť, ujednotíme sa aspoň na tom, aby sa nepilo do opilosti, ale miernejšie, pretože víno vedie k úpadku aj múdrych. Kde miestne pomery neumožňujú ani vyššie uvedenú mieru, ale oveľa menej alebo vôbec nič, nech tí, ktorí tam žijú, chvália Boha a nereptajú. Predovšetkým pripomínajte to, aby nešomrali“.<sup>17</sup> V oblastiach, kde nie je víno tak bežne frekventované, bolo povolené pivo v množstve 0,5 litra. Súčasná vedomosť a trendy životosprávy potvrdzujú, že tieto objemy nápojov nie sú zdraviu škodlivé, skôr naopak.<sup>18</sup>

Okrem spomenutého chleba a vína jedávali mnísi aj spoločné varené jedlá – obedy a večere. V súvislosti s tým a ako už bolo naznačené, Benediktova Regula stanovovala okrem stáleho pôstneho času medzi veľkonočnými sviatkami a svätodušnými sviatkami aj pravidelné pôstne dni počas celého roka.

Od Veľkej noci až do Turíc – sviatkov zoslania Ducha Svätého – mali mnísi obedovať na poludnie a večer mali večerať. Po Turícach počas celého leta, ak nemuseli pracovať na poliach alebo keď ich neobťažovali letné horúčavy, sa mali postiť v stredu a piatok až do tretej hodiny popoludní; v ostatné dni v týždni mali obedovať na poludnie a obed o tomto čase sa mal zachovať aj vtedy, keby boli práce na poliach a príliš veľké letné horúčavy – o to sa mal postarať opát.<sup>19</sup> K úlohe opáta v tomto bode sa ešte uvádza: „Nech všetko riadi a ustanovuje tak, aby to dušiam slúžilo k spáse, a to, čo bratia robia, nech robia bez spravodlivého dôvodu k šomraniu.“<sup>20</sup> Od 14. septembra do začiatku Veľkého pôstu sa malo obedovať o tretej hodine popoludní. Počas Veľkého pôstu až do Veľkej noci sa malo jesť až po Vešperách. V každej dobe sa malo všetko zariadiť tak, aby sa obed aj večera skončili ešte za denného svetla a nebolo potrebné iné osvetlenie.<sup>21</sup>

Inak vyjadrené, sv. Benedikt predpísal v Regule dve varené jedlá ako hlavné jedlo dňa a k tomu ovocie alebo

<sup>1</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Pôst podľa kláštornej medicíny, s. 7.

<sup>2</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Pôst podľa kláštornej medicíny, s. 10.

<sup>3</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Pôst podľa kláštornej medicíny, s. 10.

<sup>4</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Pôst podľa kláštornej medicíny, s. 10–12.

<sup>5</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Pôst podľa kláštornej medicíny, s. 12–13.

<sup>6</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Tajomstvá kláštornej medicíny, s. 207.

<sup>7</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Pôst podľa kláštornej medicíny, s. 13.

<sup>8</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Pôst podľa kláštornej medicíny, s. 13.

<sup>9</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Pôst podľa kláštornej medicíny, s. 13, 16.

<sup>10</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Pôst podľa kláštornej medicíny, s. 14–15.

<sup>11</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Tajomstvá kláštornej medicíny, s. 207.

<sup>12</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Pôst podľa kláštornej medicíny, s. 7.

<sup>13</sup> Rule of Saint Benedict; Řehole svätého Benedikta.

čerstvú zeleninu, ak sú k dispozícii. Každý mních dostal veľký bochník chleba a prídela vína, ktoré bolo zvykom piť zriedené. Z mäsa sa jedli ryby a hydina, „červené mäso“ – mäso štvornohých zvierat nie. Hlavné jedlá dňa sa jedli približne pol roka – od Veľkej noci do septembra dvakrát denne, inak sa obedovalo poobede – od septembra do Veľkého pôstu, počas Veľkého pôstu ešte neskôr.<sup>22</sup> V raných dobách jedli mnísi len raz denne, popoludní o tretej hodine (v originálnom vyjadrení to bolo o deviatej hodine – avšak po východe slnka). Keď však mnísi jedli, jedli dosýta a pri ťažkej manuálnej práci dostávali aj prídavok. Benedikt pripomína aj zdržanlivosť voči prejedaniu sa a pitiu vína, ale evidentne priznáva fakt, že rôznosť pováh a fyzickej stavby mníchov nedovoľuje určite jednotnú mieru asketickej diéty.<sup>23</sup>

Mníchom bolo pritom ponechané právo iniciatívy vlastného nadštandardného pôstneho opatrenia pre seba, podliehajúceho schváleniu opátom, lebo ani extrémne praktiky neboli vítané.<sup>24</sup>

Stolovania a konzumácie potravy sa týkali aj disciplinárne tresty pre mníchov. Pristihnutie mnícha pri ľahších previneniach ho malo zbaviť účasti na spoločnom stolovaní. Vtedy, okrem určitých obmedzení činnosti v oratóriu, mal svoje jedlo jesť sám, neskôr než ostatní. Napríklad ak spoločné jedlo bolo na popoludnie, on mal jesť okolo tretej hodiny popoludní. Ak ostatní spoločne jedli o tretej hodine popoludní, on mal jesť večer. A to tak dlho, dokiaľ primeraným spôsobom zadosťučinenia nedosiahne odpustenie.<sup>25</sup> Ak rehoľník spáchal ťažšie previnenie, bol vylúčený od stola aj z oratória a okrem ďalších závažných súčastí trestov mal jedlo dostať osamote v tú hodinu, ktorú nariadil opát.<sup>26</sup>

Keď sa mních nedostavil z nedbalosti či vlastnej viny načas na spoločný prednes verša a modlitby pred spoločným jedlom a dvojnásobné napomenutie by mu nepomohlo sa polepšiť, nemala sa mu dovoliť účasť na spoločnom stolovaní a mal teda jesť sám, oddelený od spoločenstva a nedostal ani porciu vína, až kým sa nepolepšil. Podobné opatrenie sa týkalo aj nedodržania prítomnosti pri verši po jedle. Taktiež nikto nemal jesť alebo piť pred stanovaným časom alebo po ňom.<sup>27</sup> Regula ďalej dopĺňa: „*Keby ale predstavený niekomu niečo ponúkol a on to odmietne, vtedy keď požiada o to, čo odmietol alebo o čokoľvek iné, nedostane úplne nič až do príslušného polepšenia.*“

V regule sv. Benedikta sa píše o týždennom lektorevi pri spoločnom jedle: „*Brat, ktorý má službu týždenného*

*lektora, nech si pred čítaním vezme trochu vína zmiešaného s vodou kvôli svätému prijímaniu a aby mu nebolo ťažké zostať hladným. Naje sa potom s bratmi, ktorí majú týždennú službu v kuchyni i pri stole.*“<sup>29</sup>

#### Pôst, jedlo a mnísi – poznámky

- Kláštorne spoločenstvá počas pôstneho času nepripravovali pokrmy z veľkých štvornohých zvierat, čiže z hovädzieho dobytky, ošípaných atď. Pritom však hydina, ryby a vodné živočíchy ostali povoleným potravinovým artiklom.<sup>30</sup> Že nie sú tieto dve kategórie zakázané, sa



Refektár Convento de Cristo (Tomar, Portugalsko). Zdroj-wikipedia.org

usudzuje z toho, že Benedikt vyslovene nezakazuje hydinné mäso a táto vážne myslená interpretácia sa v priebehu času opierala o závery mnohých autorít. Napríklad Hrabanus Maurus prišiel s odôvodnením pre požívanie hydiny v tom zmysle, že jej mäso je tej istej podstaty ako povolené ryby, nakoľko vtáci boli podľa Starého zákona stvorené v ten istý deň ako ryby. Slávna liečiteľka Hildegarda z Bingenu bola ďalšou zo spomínaných autorít, keďže považovala konzumáciu hydiny za neškodnú, pretože neprebúdzala telesnosť.<sup>31</sup> Ale existovali aj opačné názory a táto téma zďaleka nebola jednoduchá.

- Požívanie mäsa bolo v kláštoroch po dlhý čas výni-

močným javom. Ako už bolo spomenuté, nahrádzala ho ryba. Výnimkou z tohto pravidla bolo podávanie mäsa chorým, pričom tento účel vyplýval zo záujmu o ich rýchlejšie zotavenie.<sup>32</sup> Zmieňuje to aj Benediktova regula vo svojej 36. kapitole.<sup>33</sup> V kláštorňoch nemocniciach liečili rehoľníci členov spoločenstva, ale aj ostatných obyvateľov. Ich potrava obsahovala nielen mäsitú zložku, ale aj vajíčka, syr a podávalo sa aj víno ako súčasť medicínskych opatrení, respektíve ako súčasť bylenných extraktov, v menšej miere sa požívalo samostatne. Na základe dobových prameňov z minulosti sa dá konštatovať, že ne-

postia sa a konajú pokánie pred opátom a spolubratmi, keďže jedli mäso, pili víno a porušovali všetky princípy kláštornej disciplíny.<sup>35</sup> V otázke požívania mäsa a nemocníc sa vyskytovali rôzne výnimočné situácie. Sú napríklad zmienky o tom, že ak si hosť kláštora zaželel jesť mäso, namiesto prikázaného postupu, čiže odvedenia hosťa do domu opáta so zvláštnou kuchyňou, išiel hodovať priamo do infirmária. Kronika z walsassenského kláštora zo 14. storočia spomína mnícha, ktorý prišiel do nemocnice na pár dní potom, čo ho poverili kázaním v kapitule, z čoho bol nervózny. Nemocnicu vraj navštívil tak, ako je v týchto prípadoch obvyklé. Ďalej sa uvádza príbeh chorého mnícha Gerharda, ktorý odmietal jesť mäso, aby sa rýchlo uzdravil. Opát dal preto pripraviť hovädzie a telacie mäso a podával ho v nemocnici Gerhardovi ako rybie mäso. V historických prameňoch sú viaceré zmienky o tom, že v nemocnici sa dá dobre najesť a napiť, a pritom je to v súlade s pravidlami, pričom aj zbožní členovia spoločenstva potvrdzujú, že takéto dočasné odľahčenie rádovej askézy je úplne v poriadku.<sup>36</sup> Ako už bolo naznačené, výnimku zo zákazu mäsa na stole mali nielen chorí mnísi, ale aj kuchyňa opáta, kde často zasadali osoby mimo kláštora.<sup>37</sup>

- Kaše zo zeleniny a obilia boli po tisícročia základnou potravou väčšiny obyvateľstva a mníchov tento spôsob neobišiel, ale do ich stravy patril napríklad aj syr. Na dennom jedálničku nechýbali ani bylinky s posilňujúcimi a preventívnymi zdravotnými účinkami.<sup>38</sup> Taká je napríklad pohánka, ktorú volali aj „jedlo chudobných“ a ktorá obsahuje mnoho dôležitých minerálnych látok a mastných kyselín prospešných pre ľudské telo.<sup>39</sup>

- Pôst neznamenal iba obmedzenie kvantity prijímanej potravy, ale aj reguláciu kvality surovín použitých na prípravu kláštorňoch pokrmov.<sup>40</sup>

- V Monte Cassine mali v 8. storočí ešte jedno varené jedlo a v lete navyše popoludní olovrant. Hydinu jedli iba počas veľkých sviatkov. Aachenské synody, kde boli benediktínske pravidlá povýšené na platnú normu pre mníchov a mníšky, znamenali zmeny v povoleniach konzumácie hydinného mäsa; prvá synoda ich zakázala všetkým okrem chorých a druhá ich povolila na Vianoce a Veľkú noc.<sup>41</sup>

- Veľmi prísne postoje nájdeme napríklad v írskych

<sup>22</sup> STEWART, C. Modlitba a komunita: benediktínska tradícia, s. 107.

<sup>23</sup> STEWART, C. Modlitba a komunita: benediktínska tradícia, s. 107–108.

<sup>24</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Pôst podľa kláštornej medicíny, s. 13.

<sup>25</sup> Regula sv. Benedikta, s. 45.

<sup>26</sup> Regula sv. Benedikta, s. 46.

<sup>27</sup> Regula sv. Benedikta, s. 58.

<sup>28</sup> Regula sv. Benedikta, s. 58.

<sup>29</sup> Regula sv. Benedikta, s. 53–54.

<sup>30</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Tajomstvá kláštornej medicíny, s. 207.

<sup>31</sup> SOMMER, P. Infirmarium jako součást denního života v klášteře. In: Historia Monastica I : sborník z kolokvií a konferenci pořádaných v letech 2002–2003 v cyklu „Život ve středověkém klášteře“, s. 12.

<sup>32</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Tajomstvá kláštornej medicíny, s. 207.

<sup>33</sup> Regula sv. Benedikta, s. 52.

<sup>34</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Tajomstvá kláštornej medicíny, s. 26.

<sup>35</sup> SOMMER, P. Infirmarium jako součást denního života v klášteře. In: Historia Monastica I : sborník z kolokvií a konferenci pořádaných v letech 2002–2003 v cyklu „Život ve středověkém klášteře“, s. 21–22.

<sup>36</sup> SOMMER, P. Infirmarium jako součást denního života v klášteře. In: Historia Monastica I : sborník z kolokvií a konferenci pořádaných v letech 2002–2003 v cyklu „Život ve středověkém klášteře“, s. 22.

<sup>37</sup> LOMÍČKOVÁ, R. Vizitační protokoly vyšebrodského kláštera ve 14. století (aneb co tamní cisterciáci dělali jinak než měli). In: Historia Monastica I : sborník z kolokvií a konferenci pořádaných v letech 2002–2003 v cyklu „Život ve středověkém klášteře“, s. 92.

<sup>38</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Tajomstvá kláštornej medicíny, s. 207.

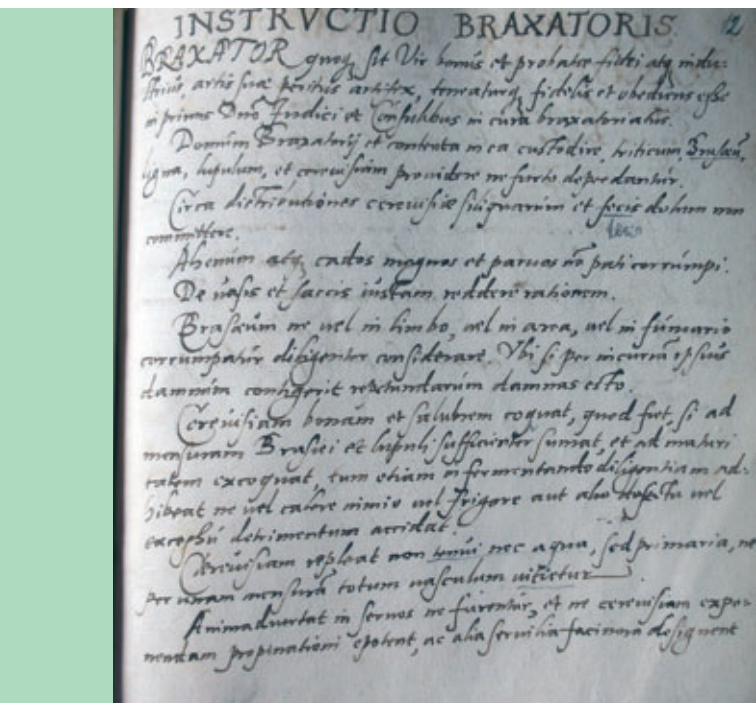
<sup>39</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Tajomstvá kláštornej medicíny, s. 207.

<sup>40</sup> MAYER, J. G., UEHLEKE B. a K. SAUM. Tajomstvá kláštornej medicíny, s. 207.

<sup>41</sup> STEWART, C. Modlitba a komunita: benediktínska tradícia, s. 107; Synods of Aachen (816–19).







Inštrukcia pre sládku mestského pivovaru z konca 16. storočia

ní v pivovaroch mešťanov na vykladanie alebo nakladanie sudov s pivom, boli zaviazaní prisahou. Ak vyložili alebo neuložili do pivníc čo len jeden sud bez vedomia fiziernika, pokutu platili majitelia piva. Zanedbanie tejto skutočnosti sa trestalo stratou, zhabaním piva.<sup>13</sup>

Dňa 24. marca 1687 mestská rada ustanovila, aby mešťania, ktorí majú vlastný pivovar, ako aj ostatní susedia, ktorí nemajú pivovar, predávali sud piva za 6 zlatých. Mimo mesta nesmeli predávať pod 5 zlatých 25 denárov. Pri porušení tohto nariadenia mali byť pokutovaní sumou 12 zlatých.<sup>14</sup>

Trenčianska mestská rada „nezabúdala“ ani na svojich poddaných. Komorník mal na začiatku veľkého pôstu posúriť sedliakov z Ľuborče, aby bez vykrúcačiek vyplatili 15 štvrtiek čistého jačmeňa a po porade s richtárom mal nechať jačmeň zasiať a tak podporiť mestský pivovar. V lete okolo sviatku Bartolomeja (24. august) odovzdávali 15 kvartálov čistej pšenice na obsiatie mestských polí. Mali zakázané variť doma pivo na čapovanie, museli ho kupovať len v mestskom pivovare v Trenčíne. Z každej várky tak mali povinnosť odobrať 2 súdky po 4 okovách a po skončení čapovania doviesť súdky späť do pivovaru. Peniaze za pivo vyplatili správci mestského pivovaru.<sup>15</sup>

Mestská rada regulovala aj množstvo vyrábaného piva. Limitáciu varenia podmienila veľkosťou pozemku meša-

nov. Dňa 22. februára 1690 rozhodla, aby tí mešťania, ktorí vlastnia jednu kvartu (domová a pozemková štvrt, z ktorej sa vyrubovala domová daň), mohli v priebehu mesiaca variť len dve várky piva. Ten, kto má dve, tri alebo štyri kvarty, môže uvariť najviac 4 várky za mesiac. Ani manžel s manželkou nemôžu spolu uvariť za mesiac viac ako 4 várky. Ak sú na jednej nerozdelenej kvarte dvaja, striedajú sa: jeden varí jednu várku piva za mesiac, druhý druhú várku ten istý mesiac. Otec (rodič) môže prepustiť svoju várku synovi, ale nesmie z jednej kvarty prenajať viac ako jednu várku za mesiac. Tí, ktorí si dávajú variť pivo, môžu variť 8 sudov ako doteraz, cudzím sa povoľuje najviac celkovo 9 sudov.

Za porušenie tohto štatútu alebo prijatie jačmeňa na varenie sladu od cudzích hrozilo skonfiškovanie várky alebo zaplatenie pokuty 12 zlatých za prijatý jačmeň.

Tým, ktorí nemajú kvartu, bolo varenie piva absolútne zakázané pod tým istým trestom.<sup>16</sup>

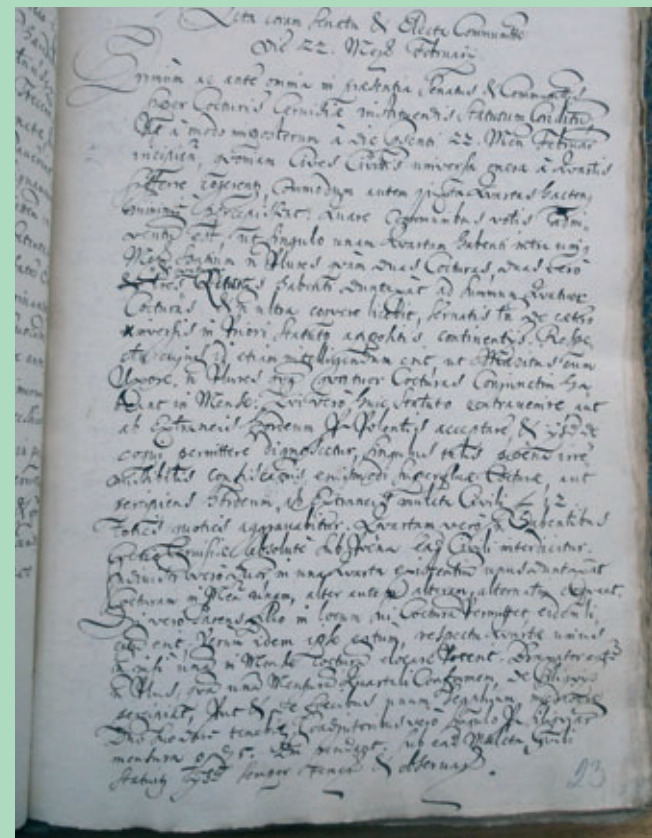
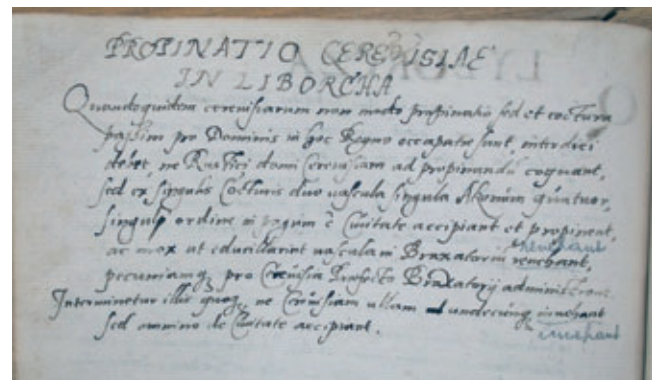
Napriek prísnyim zákazom a pokutám mešťania prekračovali zákony kráľovstva aj mesta Trenčina tak, že aj proti zákazu farára varili pivo vo sviatočné dni. Preto sa im pod pokutou 12 zlatých prísne nariadilo, aby sa zdržovali takýchto prehreškov, zvlášť varenia piva vtedy, keď sviatok pripadne na utorok.<sup>17</sup>

Prvé zmienky o pôsobení pivovarníkov v Trenčíne nachádzame v účtovných dokumentoch. Na jestvovanie tejto remeselníckej špecializácie poukazujú priezviská. S menom Pivovarník (Braxator) sa prvýkrát stretávame v zachovanom doklade z roku 1529.<sup>18</sup> V registroch príjmov a výdavkov mesta pôvodne uložených v 159 archívnych škatuliach je takmer denníkovou formou zachytené hospodárenie Trenčina. Príjmy z piva sú však zaznamenávané ojedinele a možno si ich doplniť z registrov správcov pivovaru. V 18. a 19. storočí sa príjmy z piva uvádzajú spoločne s pálenkou a vínom.

Výdavky mesta z rokov 1530, 1534–1545 (z obdobia pred vydaním výsady Ferdinanda I.) pravidelne vyčísľujú peňažné čiastky za pivo, ktoré dostávali príležitostní pomocníci za vykonanú prácu vo forme naturálnej odmeny. Napr. na sviatok sv. Mikuláša roku 1534 (v nedeľu) za stráženie mestských brán vyplatilo mesto pomocníkom 32 denárov – za mäso 16, chlieb 8 a za pivo takisto 8 denárov.<sup>19</sup>

Údaje z príjmov mesta z varenia a čapovania piva sú známe z publikovaných štúdií, nie sú predmetom tohto prí-

Čapovanie piva v Ľuborči v mestskej knihe z rokov 1564–1700



Limitácia varenia piva podľa veľkosti pozemku z 22. februára 1690

spevku.<sup>20</sup> Doplním ich novozistenými drobnými faktami.

V registri príjmov a výdavkov mesta za hospodársky rok 1547–1548 je zaznamenaný príjem z dôchodku varenia svetlého piva 30 zlatých 82 denárov, čo súčasne predpokladá aj existenciu tmavého – čierneho piva.<sup>21</sup> Privilégium Ferdinanda I. z roku 1546 povoľuje variť trenčianskym mešťanom pšeničné (svetlé) pivo. Ostatní obyvatelia Trenčina mohli variť pivo aj z iných plodín.

čina do roku 1870. In Sborník archivních prací 6, Praha 1956, č. 1, s. 51–104; ZREBENÝ, A. Príspevok k dejinám Trenčina v 16.–17. storočí. In Historické štúdie 16, 1971, s. 229–256; HORVÁTH, P. Trenčín v období novoveku (1526–1848). In Trenčín, vlastivedná monografia 1. Ed. ŠIŠMIŠ, M. Bratislava: Alfa pre mesto Trenčín, 1993, s. 73–127.

<sup>21</sup> ŠA TN, MG TN, Príjmy a výdavky 1528–1549, inv. č. 19, register príjmov a výdavkov 1547–1548: „ex procentu cocturae cerevisiae albae“, s. 4. Z jačmeňa sa robil tmavý slad.

<sup>22</sup> Tamže, Príjmy a výdavky 1560–1570, inv. č. 38, pivovarský register 1567–1568, s. 17.

<sup>23</sup> Najstaršie zachované prisahy komorníka (rationista), správcu pivovaru, sládku a jeho pomocníkov, tovarišov pochádzajú z roku 1579. In: Mestská kniha 1578–1585, s. 43, 44, 47–49.

<sup>24</sup> Instructio wdaná pocztu wemu a slowutnemu muži p. Ysstanowi Gyurgyowyanskemu, w wolenemu a wstanowenemu hospodari w obcznem piwowy msta tohoto kralowske(h)o a swobodne (h)o Trenczina roku páne 1642 za rycharstwy pana Martyna Lehotske(h)o. Príjmy a výdavky 1639–1643, inštrukcia pre správcu pivovaru 1642, s. 3.

<sup>25</sup> Tamže, Príjmy a výdavky 1644–1648, pivovarský register Pavla Spolského z rokov 1648–1649, s. 4, 14. Na tento objem nás nenápadne, ale explicitne upozorňuje bod VI inštrukcie mestského komorníka v mestskej knihe 1564–1700, fol. 7r: jednotlivá urna má mať 32 pint. (Pinta=1,7l).

<sup>26</sup> Tamže, Príjmy a výdavky 1571–1579, inv. č. 42, inventár pivovaru z roku 1572 s. 1 a inv. č. 47, inventár pivovaru z roku 1577, s. 3.

<sup>27</sup> Tamže, Príjmy a výdavky 1728, inventár pivovaru, majera, mestských

Je známe, že mesto nestačilo kryť potrebu obilia a chmeľu z vlastných zdrojov, preto tieto suroviny nakupovalo. Okrem blízkeho okolia – Bierovce, Turná, Soblahov, Biskupice, Stankovce, Drietoma, Kubrá, Nemšová – sú doložené správy na dovoz chmeľu a sladu z Moravy a Poľska. 17. mája 1567 zaplatilo mesto 41 zlatých za chmeľ „a Polonis ex Glywicz“ (od Poliakov z Gliwice). V hospodárskom roku 1567–1568 minulo na nákup chmeľu 45 zlatých 80 denárov.<sup>22</sup>

Registre správcov pivovaru sa zachovali až od roku 1564. Prvým známym hospodárom mestského pivovaru bol Ján Duchon, v sedemdesiatych rokoch 16. storočia Štefan Ledenický (Ledency). Roku 1582 sa ako provizor pivovaru spomína Matej Lindvenský, roku 1586 bol prefektom mestského pivovaru v Trenčíne Mikuláš Svetlovský. Pri nástupe do funkcie skladali všetci novozvolení zamestnanci mesta prisahu a riadili sa schválenou inštrukciou mestskej rady.<sup>23</sup>

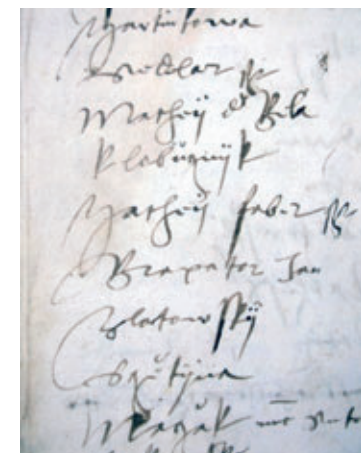
Z pivovarských registrov možno zistiť: dátumy jednotlivých várok, množstvo použitých surovín, počet sudov alebo bečiek uvareného piva, cenu bečky alebo suda, príjem peňazí od osôb, ktoré si dali variť pivo s uvedením mena, prípadne funkcie, príjem za tzv. „susedské“ várky; roku 1648 za jednu várku pýtali 50 denárov; ďalej príjem peňazí za mláto a riedke pivo, za predané drevo. Ďalšie položky predstavujú výdavky z príjmu: za nákup jačmeňa, pšenice, „za drwa skupowana na piwovar obczni“, za chmeľ, za rôzne služby – plat hospodára pivovaru, sládku, debnárovi za celoročnú prácu; výdavky na zvláštne poručenie pána richtára (napr. roku 1648 12. marca dali 10 zlatých na doplnenie platby kráľovskej dane); výdavky na nákup „riadu“ k pivovaru; za dovoz.

Sudy, bečky vyrobeného piva neudávajú ich objem. Inštrukcia pre Štefana Ďurďovanského, správcu pivovaru z roku 1642, mu takto určovala jednu z mnohých dôležitých povinností, a to starostlivosť o sudy: „obeczne beccky, do kterých se piwo naléwa a na krcžmy dawa, magy byti sprawedliwe zmerane, czistotne a gednostagne, tak aby gedny od druhých wétssi a nebo menssi se nenachazely; ano y tá beccka, którą sladczzi maczohú nazywagi, nemá wetssi od cztyr okowy byti.“<sup>24</sup> Za predpokladu, že jeden sud mal objem štyroch okovov, dostaneme predpokladaný výsledok množstva vyrobeného piva: v roku 1648 sa vyrobilo 32 bečiek piva, 1 okov mal 54,3l, t. j. 6950,4l piva.<sup>25</sup>

Podľa počtu várok možno trenčiansky mestský pivovar zaradiť medzi väčšie pivovary.

Príslušenstvo pivovaru zaznamenávajú najstaršie zachované inventáre z roku 1572

Priezvisko Braxator (Pivovarník) v zápise z 3. októbra 1529





# Marián Samuel – Zora Bielichová

## Ryby a strava v kamaldulskom kláštore sv. Jozefa v Nitre<sup>1</sup>

### Úvod

Kamaldulský kláštor sv. Jozefa v Nitre na Zobore (1693–1782) postavili na mieste, kde stál až do konca 15. storočia najstarší kláštor na území Slovenska – benediktínsky Kláštor sv. Hypolita. Kláštor kamaldulov vznikol vďaka rozhodnutiu nitrianskeho biskupa (a súčasne hlavného župana, kráľovského radcu a kancelára) baróna Blažeja Jaklina z Lefantoviec a jeho bratranca, kapitána Nitrianskeho hradu, baróna Mikuláša Jaklina obnoviť kláštorný život na Zobore. Obaja spomínaní v Nitre dňa 28. júna 1691 spísali dokument, v ktorom vyjadrili odhodlanie financovať bez časového obmedzenia v rovnakom pomere výstavbu a prevádzku kláštora pre 12 rehoľníkov kamaldulského rádu. Zakladatelia oznámili svoj úmysel kráľovi Leopoldovi I., ktorý 5. septembra 1691 vo svojom odporúčajúcom liste okrem iného povolil využívanie dôchodkov z pilišského opátstva, tak aby „slúžili v prospech rádu a mohli z nich 12 rehoľníkov slušne žiť“. Po prerokovaní a odobrení projektu Generálnou kapitulou kamaldulského rádu v roku 1692 kardinál Leopold Kolonič (Kollonich) dekrétom zo dňa 14. marca 1693 úradne erigoval vznik „pustovne“ sv. Jozefa na hore Zobor (Lacko 1967).

### Stručné dejiny rehole

Kamalduli nazývaní aj „bieli benediktíni“ sú jednou z najprísnejších reholí rímskokatolíckej cirkvi. Tento kontemplatívny rád založil sv. Romuald (951?–1027). Inšpirovaný spôsobom života starovekých pustovníkov žijúcich v púšti sa v r. 1012 spolu s niekoľkými spoločníkmi utiahol do etrurijských vrchov pri Arezze v Toskánsku, kde dostal od grófa Maldola územie (Campo di Maldolo), na ktorom si postavili kláštor. Názov tohto územia sa preniesol do názvu kláštora a ujal sa aj pre pomenovanie celého rádu (kamalduli). Oficiálne bola existencia rádu potvrdená pápežom Alexandrom II. v roku 1072.

Mnohé kamaldulské kláštory v nasledujúcich storočiach opúšťali mimoriadne prísny spôsob rehoľníctva a len malá časť sa pridržala pôvodných regúl. Reakciou na tento stav bola reforma uskutočnená mníchom Paolom Gustinianim († 1528) na začiatku 16. storočia. Vytvorili sa tak dve vetvy: nová, reformná, preferujúca prísny spôsob života s centrom v Monte Corona pri Perugii (*Congregatio Eremitarum Camaldulensium Montis Coronae*), a kongregácia kamaldulských mníchov (*Congregatio Camaldoli*) s voľnejším spôsobom života. Práve z prostredia novej reformnej vetvy z Monte Corona vzišli zakladatelia všetkých kamaldulských kláštorov v rakúskej monarchii vrátane Uhorska. Aj prví rehoľníci na Zobore boli bývalí členovia pustovne v Monte Corona. Páter Don Ján Félix (prvý prior pustovne), R. P. Don Pacomius, R. P. Don Romuald a fráter

<sup>1</sup> Táto štúdia vznikla s podporou grantového projektu APVV-16-0449. Číslo grantu VEGA 2/0001/18.

Theobaldus boli podľa všetkého Taliani.

Rád kamaldulov sa v stredoeurópskom priestore etabloval až v novoveku (17. stor.), hoci prvý pokus tu pôsobil sa uskutočnil ešte počas života sv. Romualda. Ten spolu s 24 pustovníkmi podnikol okolo roku 1010 evanjelizačnú cestu do Uhorska, ale choroba ho donútila vrátiť sa so siedmimi bratmi do Itálie. Je prekvapujúce, že ani počas ďalších šiestich storočí rád kamaldulov nepôsobil inde než v Itálii. Až v 17. storočí prenikol do rakúskej monarchie, Poľska a neskôr aj inde. V rakúskej monarchii existovalo spolu päť kamaldulských kláštorov, z toho tri v Uhorsku. Všetky prináležali k reformnej kongregácii Monte Corona. Prvá a na dlhší čas jediná kamaldulská „pustovňa“, postavená k úcte sv. Jozefa, vznikla z vôle cisára Ferdinanda II. necelých 8 km od centra Viedne, na kopci Kahlenberg v roku 1628. Výstavbu druhého kláštora v rakúskej časti monarchie zasväteného Michalovi archanjelovi na kopci pri Lánzséri v Šoproňskej župe (dnes Landsee v rakúskej spolkovej krajine Burgenland) fundovali v roku 1700 palatín Pavol Esterházy s manželkou Evou Thökölyovou. V uhorskej časti monarchie sa nachádzali tri kláštory. Prvý (1693) bol Kláštor sv. Jozefa v Nitre na kopci Zobor, ďalší vznikol taktiež z iniciatívy nitrianskeho biskupa Ladislava Maťašovského, následníka Blažeja Jaklina. Ten v roku 1705 daroval kamaldulskej reholi na fundovanie bývalý kartuziánsky kláštor v Lechnickej doline na Spiši, ktorý kúpil v roku 1699 od rodiny grófa Pavla Rákociho.

Nitra, Zoborský kláštor. Olejomalba z druhej polovice 18. storočia zobrazujúca areál kamaldulského Kláštora sv. Jozefa. Foto: M. Samuel.



Plán kamaldulského kláštora v Nitre od Cristopha Schlegela s vyznačením situovania nádrží na ryby. Originál plánu uložený v Magyar Országos Levéltár Budapest.

Kláštor sv. Antona pustovníka mníši zaujali až po akceptovaní ponuky biskupa generálnou kapitulou v roku 1710. Generálna kapitula zverila rekonštrukciu a adaptáciu starého kláštora zoborskému priorovi Jánovi Urminskému (Urményimu), ale nové cely sa mohli začať stavať až po roku 1720, keď panovník Karol VI. po dlhom spore s kartuziánskym rádom pridelil majetok kamaldulom. Tretí kamaldulský kláštor v Uhorsku – sv. Jána Nepomuckého zriadil gróf Jozef I. Esterházy v roku 1733 v Komárňanskej stolici, pri obci Majk, v blízkosti zaniknutého kartuziánskeho kláštora. Týchto päť kláštorov vytváralo organizačnú jednotku „Pustovne nemecko-uhorského národa“ (*Eremit Nationis Germano-Hungaricae*). „Nemecko-uhorský národ“ bol jeden z piatich, na ktoré sa delila v 18. storočí kamaldulská kongregácia na Monte Corona. Ďalšie „národy“ boli: cirkevný, resp. pápežský (v strednom Taliansku na území bývalého pápežského štátu), neapolský, benátsky a poľský. Okolo roku 1750 bolo v Európe spolu 30 funkčných kláštorov, z toho v Itálii 18, v Poľsku 7 a v Rakúsku 5. Kamalduli v rakúskej monarchii vyvíjali svoju činnosť až do roku 1782, keď panovník Jozef II. zrušil všetky kontemplatívne, z jeho pohľadu neužitočné rády. V tom čase kláštor obývalo 8 pátrov, 5 klerikov a 5 frátrov. Väčšina areálu vrátane kostola zostala opustená, len časť hospodárskych budov bola využívaná na rôzne účely (textilná manufaktúra, hostinec, klimatické kúpele, sídlo misionárov Božieho slova) až do konca 50. rokov 20. storočia, keď sa začala budovať liečebňa respiračných chorôb. Do dnešných čias sa zachovali (v značnej pozmenenej podobe) dve krídla hlavnej hospodárskej budovy konventu, ruina kláštorného kostola a časti murív ohraničujúcich terasy kláštora.

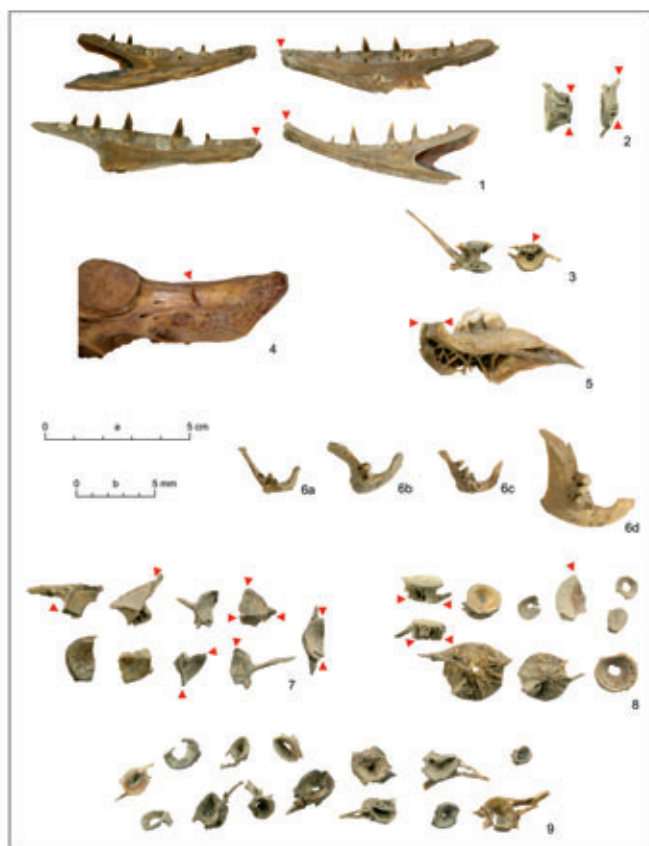
### Základné pravidlá stravovania kamaldulských mníchov

Súčasťou života rehoľníkov všetkých kresťanských kongregácií sú aj prísne pravidlá týkajúce sa stravovania. Všeobecne akceptovaná striedmosť v prijímaní potravy je zakotvená v pravidlách (regulách) každej rehole, ktoré sa líšia len v podrobnostiach. „Bieli“ mnísi – kamalduli, podobne ako ich predchodcovia na Zobore – „čierni“ mnísi – benediktíni, sa riadili podobnými stravovacími zásadami, vychádzajúc z reguly zostavenej sv. Benediktom na sklonku jeho života († 547) v kláštore Montecasino (Svätý Benedikt... 1998). Základným obmedzením v zložení stravy bol zákaz konzumácie mäsa štvornohých zvierat. Za mäsitú stravu sa však nepovažovalo jedlo z rýb a iných druhov viazaných na vodné prostredie (napr. bobor, vydra, korytnačka alebo rak). Súčasťou stravovacieho „kalendára“ boli pravidelné pôsty vykonávané jednak v rámci cirkevného roka, ale aj počas dní bežného týždňa. „Milovať pôst“ bol jeden zo spôsobov uskutočňovania dobrých skutkov. V kapitole Benediktovej reguly „O miere jedla“ sa píše: „Dve varené jedlá musia stačiť všetkým bratom, keby bolo ovocie alebo mladá zelenina, môže sa dať ako tretie“. Denná dávka chleba bola stanovená na maximálne jednu libru (v tom čase okolo 330 g), vína dostal mních denne jednu heminu (1/2 litra?). V prípade namáhavejšej práce mohol opäť zvýšiť objem stravy, „ale tak, aby sa vždy vyhlo nemiernosti“, pretože „nič nie je pre kresťana také nevhodné ako prejedanie“. Starým alebo chorým bratom mohol predstavený kláštora povoliť aj konzumáciu mäsa. Tieto a ďalšie prísne pravidlá zostavené zakladateľom rehole zostávali síce celé stáročia v platnosti, ale v reálnom živote sa nie vždy dodržiavali. Dokumentuje to aj uznesenie budínskej synody z roku 1227, ktorá sa konzumáciu mäsa ani nepokúšala zakázať, len ju obmedzila na predvianočný a predveľkonočný pôst.

Konzumácia potravy sa uskutočňovala pri oboch spomínaných zoborských reholiach rozdielnym spôsobom. Zatiaľ čo benediktíni sa každodenne stravovali v spoločnej jedálni (refektári), kamalduli preferovali stravovanie osamote a v refektári sa stretávali len príležitostne. Reklúzi – mnísi, ktorí sa rozhodli žiť v úplnom odlúčení od ostatných bratov, dostávali celý rok stravu cez otvor v múre ohrady, ktorý bol konštruovaný tak, aby nemohlo dôjsť ani k vizuálnemu kontaktu s osobou prinášajúcou stravu. Zo zachovaného plánu kamaldulského kláštora poznáme rozmiestnenie niekoľkých objektov súvisiacich so stravovaním (refektár, kuchyňa, čierna kuchyňa, izba kuchára) a uskladňovaním potravy (dvojica nádrží na ryby, sklad masti a oleja, ovocia, vína), ale aj ich produkciou (pekáreň, zeleninové a ovocné záhrady, skleníky, pareniská, ale aj chlievy pre ošípané). Malá záhradka úžitkového aj okrasného charakteru sa nachádzala pred každým mníšskym príbytkom.

Skutočnosť, že aj v reholi s takými prísnyimi pravidlami životosprávy, ako boli kamalduli, sa vyskytli prípady ich porušovania, dobre dokumentuje jedna udalosť z histórie kamaldulského kláštora v Lechnickej doline v Pieninách (tzv. Červený kláštor). V roku 1765 si Generálna ka-





Štuka (*Esox lucius*) a kaprotvaré druhy rýb (Cyprinidae). 1 – *Esox lucius*, dolná čeľusť (*os dentale*) veľkých jedincov; 2 – *Esox lucius*, dva rozseknuté stavce v smere priechne na os tela ryby; 3 – *Esox lucius*, deformované stavce; 4 – *Cyprinus carpio*, detail na *os hyomandibulare* so zárezom; 5 – *Cyprinus carpio*, priečny rez *os pharyngeale*; 6 – *os pharyngeale* so zuboradiť *Alburnus alburnus* (a), *Tinca tinca* (b), *Leuciscus leuciscus* (c), *Cyprinus carpio* (d); 7 – cf. *Cyprinus/Silurus*, stavce s rezmi pozdĺžne na os tela; 8 – cf. *Cyprinus/Silurus*, stavce s rezmi priečne na os tela; 9 – cf. *Cyprinus/Silurus*, deformované stavce. Ľudské zásahy (výberovo) vyznačené šípkou. Foto: Z. Bielichová.

pitula rádu predvolala priora lechnického kláštora, ktorý povolil mníchom konzumovať mäso. Hoci sa prior obhajoval nedostatkom rýb v Dunajci, kapitula tento dôvod neakceptovala a predstaveného kláštora sankcionovala.

#### Architektúra zoborského kláštora

Vzhľad kláštora poznáme vďaka niekoľkým zachovaným ikonografickým prameňom<sup>2</sup> a doposiaľ realizovaným archeologickým výskumom. Z nich vyplýva, že zoborský kláštor bol pomerne rozsiahly (162 x 165m, 2,3 ha) areál postavený na niekoľkých umelo vytvorených terasách. Vnútrotná plocha kláštorného areálu vymedzená murovanou ohradou a budovami zaberala plochu takmer 2,3 ha. Centrálna časť areálu mala symetrickú kompozíciu, v ktorej strede stál kláštorný kostol – trojloďie bazilikálneho typu s vežou vztýčenou uprostred južnej lode. Po bokoch kostola sa tiahli dve dvojité línie mníšskych príbytkov. Tretia línia domčekov stála východne od kostola na najvyššej terase kláštora. Na západnej strane sa dve vnútorné línie príbytkov napájali na bočné krídla hlavnej hospodárskej budovy konventu. Trojkřídlá dvojpodlažná stavba s pôdorysom v tvare U so vstupnou bránou v popredí mala priečelie akcentované zvonnicou s hodinami. Nad bránou zvnútra stál nápis „*Absit ab hac porta sacra tur-*

*bator eremi, Odit enim turbas turba sacrata Deo*“, čo možno voľne preložiť ako „*Nech je vzdialený od tejto brány rušiteľ samoty, lebo Bohu zasvätený sbor nenávidí rušiteľov pokoja*“ (Branecký 1945, 22). Severne od tejto budovy stála menšia prízemná dvojkřídlá hospodárska stavba, ďalšie úžitkové stavby sa nachádzali pri múroch ohrady. Súčasťou kláštora bola od roku 1704 aj náročná technická stavba – kamenný vodovod, ktorý privádzal do kláštora vodu z tzv. Svoradovho prameňa a distribuoval ju viacerými vetvami do miestností kláštora, práčovní, fontán a nádrží. Prebytočná voda napája dvojicu rybníkov pod kláštorom.<sup>3</sup> Zo zachovaného plánu kláštora (obr. 2) poznáme rozmiestnenie niekoľkých objektov súvisiacich so stravovaním (refektár, kuchyne, izba kuchára) a uskladňovaním potravy (sklad masť a oleja, ovocia, vína), ale aj ich produkciu (pekáreň, zeleninové a ovocné záhrady, skleníky, pareniská, ale aj chlievy pre ošípané).

Domčeky a záhradky mali rovnaký pôdorys a jednotnú dispozíciu pozostávajúcu zo štyroch miestností – kaplnka/modlitebňa (*oratorium*), hlavná obytná miestnosť s posteľou a knižnicou (*cubiculum*), dielňa/pracovňa (*laboratorium*), komora s hygienickým kútom slúžiaca aj ako sklad dreva (*camera pro conservandis lignis*), oddelených ústrednou chodbou (*vestibulum*). Vchod pre mníchov sa otváral do záhrady (*introitus ad hortulum*), ktorá mala okrasný i úžitkový charakter (Samuel, v tlači).

#### Stručný prehľad výsledkov doterajších archeologických výskumov

Na lokalite sa uskutočnilo niekoľko záchranných a zisťovacích archeologických výskumov. Počas prvého, vedeného jednou z priekopníčok slovenskej archeológie Ľudmilou Kraskovskou v roku 1940, sa okrem malej časti stredovekého kláštora odkryla aj dvojica barokových mníšskych príbytkov. Žiaľ, dokumentácia a nálezy z tohto výskumu zhoreli počas bombardovania Bratislavy na sklonku 2. svetovej vojny a krátky informačný článok o výsledkoch výskumu nespomína žiadne nálezy súvisiace s problematikou stravovania mníchov (Kraskovská 1942–1943). Tejto problematike nevenoval pozornosť ani nasledujúci záchranný výskum Alojza Habovštiaka v rokoch 1960–1961. Výskum realizovaný počas výstavby rozsiahleho areálu liečebne respiračných chorôb sa obmedzil na zdokumentovanie niekoľkých rýh pre inžinierske siete a niekoľkých úsekov kamenného vodovodu (Habovštiak 1966, 1971).

Až v rokoch 2001–2003, 2006, 2008 a 2016 sa uskutočnilo niekoľko zisťovacích a záchranných výskumov rôzneho rozsahu, ktoré poskytli možnosť systematickejšie preskúmať zvyšky zaniknutých kláštorov. Výskum sčasti financovaný aj mestom Nitra realizoval Archeologický

<sup>2</sup> Najznámejšie je zobrazenie na olejomalbe, ktorá bola pôvodne súčasťou hlavného oltára kláštorného Kostola sv. Jozefa. V centrálnej časti výjavu je s veľkým zmyslom pre detail zobrazená z vtáčej perspektívy podstatná časť kláštorného areálu (obr. 1).

<sup>3</sup> Š. Cserenyeyi v roku 1911 uvádza, že oba rybníky sú už 30 rokov zanedbávané a zanesené padajúcim listím (Cserenyeyi 1911).



Sumec veľký (*Silurus glanis*). 1 – *os dentale* (vľavo) a fragment *os vomere* (vpravo); 2 – *pinnae pectorales* s mnohopočetnými zárezmi a odseknutými hrotmi; 3 – rozmerné *os cleithrum* s rezmi na oboch koncoch; 4 – *os operculum*; 5 – *os ceratohyale*; 6 – *os cleithrum* s umelým otvorom, ventrálny a dorzálny pohľad; 7 – tri *vertebrae abdominales* (cca 14.–19.) ryby/ryb s veľkosťou približne 175 cm/35kg a veku 17–18 rokov. Ľudské zásahy vyznačené šípkou. Foto: Z. Bielichová.

ústav SAV pod vedením Mariána Samuela na viacerých plochách areálu. Z pohľadu problematiky stravovania kamaldulských mníchov bol najdôležitejší priestor južne od ruiny kláštorného kostola, kde sa čiastočne odkryli zvyšky troch mníšskych príbytkov. V hospodárskej miestnosti jedného z nich sa podarilo nájsť z viacerých pohľadov unikátny súbor náleзов. Miestnosť, slúžiaca ako sklad dreva a zrejme aj toaleta, bola rozdelená na dve časti. Menšiu časť vytváral zahĺbený, pôvodne zaklenutý murovaný priestor s vetracou šachtou a hlinenou podlahou. Mohlo ísť o menšiu pivnicu, resp. odpadovú šachtu toalety. V zásepe tohto priestoru sa našlo veľké množstvo archeologického a archeozoologického materiálu. Výnimočný je súbor keramických a sklenených nádob, dobre reprezentujúci sortiment predmetov súvisiacich so stolovaním a stravovaním. Letopočty na dvojici fajansových šálok (1760, 1765) umožňujú stanoviť dobu používania objavených predmetov do posledných dvoch až troch decínií existencie kamaldulského kláštora (Samuel/Čurný 2010).

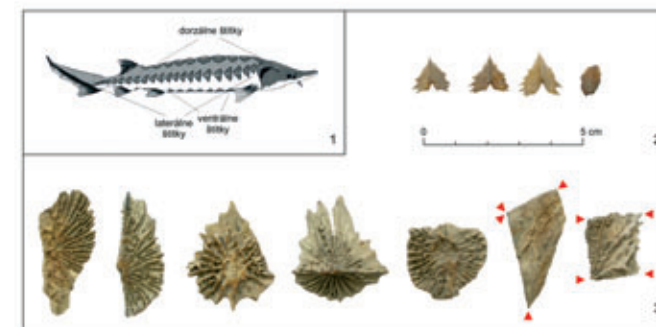
#### Výsledky analýzy archeozoologických náleзов z roku 2003

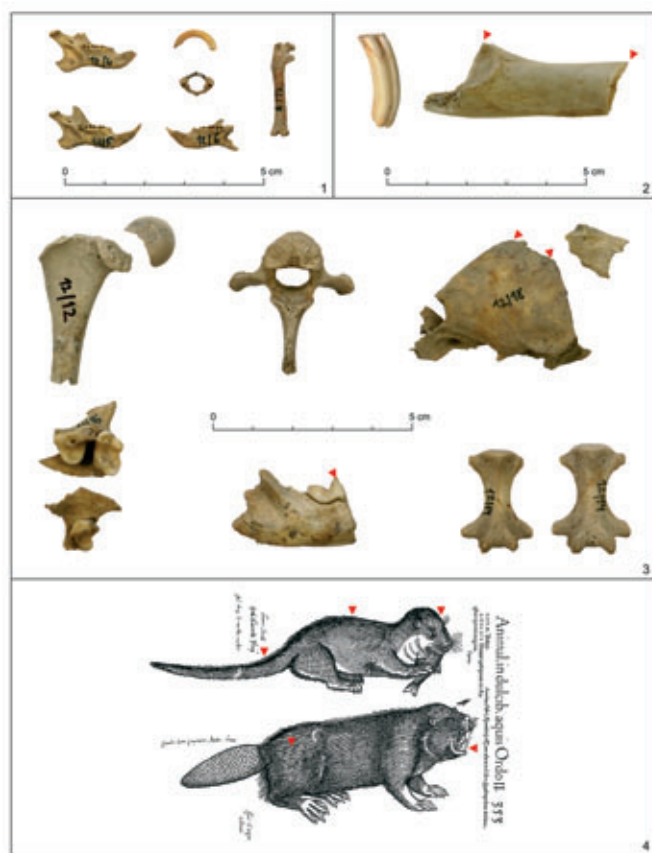
Archeozoologické nálezy sme počas tejto sezóny nachádzali vo viacerých sondách v rôznych stratigrafických situáciách (spolu 12 kontextov). Podstatná časť hodnote-

ného materiálu (82,5%) však pochádza z už spomínanej hospodárskej miestnosti príbytku č. 9. Celkovo sa analyzovalo 5 201 položiek s hmotnosťou 2,8kg. Materiál zahŕňa kosti a zuby stavovcov, fragmenty panciera (*exoskeleton*) kôrovca a škrupiny pravdepodobne vtáčích vajec. Počas taxonomického a anatomického určenia, ktoré sa uskutočnilo v spolupráci s ichtyológom Karolom Henselom (Bielichová/Samuel/Hensel 2019), sa podarilo vyše polovicu náleзов zaradiť do jednej z taxonomických kategórií ulitníky (Gastropoda), kôrovce (Crustacea), ryby (Osteichthyes), plazy (Reptilia), vtáky (Aves) a cicavce (Mammalia). Identifikovaných bolo 20 druhov, medzi ktorými 8 reprezentuje domáce a 12 divo žijúce druhy zvierat. Práve vyšším zastúpením divých druhov sa zoborský súbor výrazne odlišuje od doposiaľ preskúmaných novovekých lokalít z územia Slovenska.

Kosti rýb tvoria podstatnú časť, až 91,5% všetkých náleзов z kláštora a až na dve výnimky pochádzajú z interiéru mníšskych príbytkov. Do druhu, rodu alebo čeľade sa zatiaľ podarilo identifikovať viac ako polovicu (67,6%) rybacích kostí. Zistilo sa výlučné zastúpenie sladkovodných, pôvodných druhov rýb, ako štuka severná (*Esox lucius*) – 36,9% (obr. 3: 1–3), kapor rybníčník (*Cyprinus carpio*) – 27,2% (obr. 3: 4–9), sumec veľký (*Silurus glanis*) – 3,5% (obr. 4), jeseter (*Acipenser sp.*) – 1% (obr. 5), ale aj hospodársky menej významných druhov ako lieň sliznatý (*Tinca tinca*), jalec maloústý (*Leuciscus leuciscus*) a belička európska (*Alburnus alburnus*) – spolu 0,1%. Metrická analýza kostí poukázala aj na konzumáciu značne veľkých jedincov (štuka 90–110cm /7–11kg, kapor 90–110 cm/12–20kg, sumec 140–180cm /35–40 kg). Unikátny je nález kostí 33 až 35-ročného sumca s odhadovanou dĺžkou tela 264cm a hmotnosťou 123kg! Ide o jedného z najväčších historicky zdokumentovaných jedincov tohto druhu z územia Slovenska (súčasny európsky rekord je 274 cm). V menšom množstve sa v súbore vyskytli fragmenty vápenatých schránok z raka riečneho (cf. *Astacus astacus*). Tieto, v minulosti bežné kôrovce, sa s obľubou konzumovali v kláštoroch a u bohatých mešťanov či aristokracie, hlavne v časoch pôstu. Rozbor anatomickej štruktúry súboru potvrdzuje, že ryby sa do kuchyne dostávali vcelku, väčšina zrejme ešte živých a na ich prípadné prechovávanie slúžila dvojica nádrží na nádvorí hlavnej budovy konventu. Predpokladáme teda,

Jeseter (*Acipenser sp.*). 1 – schematické znázornenie lokalizácie radov kostných štítkov na tele ryby; 2 – dorzálny štítky z malého jedinca; 3 – výber kompletne alebo čiastočne zachovaných štítkov z rôznych častí tela ryby; ľudské zásahy vyznačené šípkou. Foto: Z. Bielichová.





Divo žijúce cicavce. 1 – plch sivý (*Glis glis*), 2 – rezák a časť rozseknutej panvovej kosti bobra eurázijského (*Castor fiber*) zo Zoborského kláštora; 3 – femur a stavec nedospelého jedinca a fragmenty neurokránie, hornej a dolnej čeluste, dvoch chvostových stavcov dospelého jedinca vydry riečnej (*Lutra lutra*) zo Zoborského kláštora; 4 – vydra a bobor na ilustrácii z *Historiae Animalium* (16. stor.) od Conrada Gessnera. Ľudské zásahy vyznačené šípkou. Foto: Z. Bielichová.

že ryby, hlavne väčšie exempláre, získaval kláštor kúpou, no časť (kapre?) pochádzala z dvojice rybníkov pod kláštorom.

Ako už bolo spomenuté, medzi živočíšne druhy „povolené“ konzumovať patrili aj niektoré štvornohé cicavce viazané na vodné prostredie. Preto neprekvapujú nálezy kostí bobra eurázijského (*Castor fiber*, obr. 6) – najväčší európsky hlodavec s dĺžkou tela do 100 cm a hmotnosťou do 30 kg či stredne veľkého mäsožravca vydry riečnej (*Lutra lutra*, obr. 6). V ojedinelých historických správach sa tiež uvádza, že mnísi v zoborských rybníkoch držali pre vlastnú spotrebu aj korytnačky močiarné (*Emys orbicularis*). Potvrdil to i archeologický výskum, ktorý odkryl menší počet kostí tohto dnes už temer vyhynutého obojživelníka. O tom, že jeho mäso patrilo k mäsitej zložke stravovania, svedčia aj stopy porciovania, resp. zárezy a záseky na kostiach korytnačky (obr. 7). Podobné stopy po kuchynskom spracovaní alebo žuvaní boli na kostiach identifikované aj u bobra, vydry a rýb. Jasne dokladajú ich súvis so stravovaním v kláštore a ukazujú, že súbor predstavuje potravný odpad mníša/mníchov, v prípade príbytku 9 zámerne hromadený v šachte toalety alebo pivnici.

Súbor tvorí aj značné množstvo kostí iných, v tom čase bežne chovaných hospodárskych zvierat: svine (*Sus*

*domesticus*), tura (*Bos taurus*), ovce (*Ovis aries*), husi (*Anser domesticus*), kury (*Gallus domesticus*), koňa (*Equus caballus*) a psa (*Canis familiaris*). Výnimočným nálezom sú kosti „indickej sliepky“ – morky (*Meleagris domesticus*), ktorá bola dovezená z Ameriky až v 16. storočí. Ide o jeden z prvých dokladov chovu tohto vtáka na území horného Uhorska. Prítomnosť „nepôstnej“ stravy v kláštore sa dá jednoducho vysvetliť. Okrem mníchov dodržiavajúcich prísne pravidlá stravovania totiž v areáli kláštora žili alebo pracovali aj ľudia zo svetského prostredia, ktorých sa tieto pravidlá netýkali (napr. početný obslužný personál). Ďalšie doklady „nepôstnej“ stravy pochádzajú z výskumu vrstiev súvisiacich s časom výstavby kláštora (1691–1697) a obdobím medzi zánikom benediktínskeho kláštora (koniec 15. storočia) a vznikom kamaldulského kláštora (1693).

### Záver

Analýza výnimočného archeozoologického materiálu, získaného počas archeologického výskumu kamaldulského kláštora sv. Jozefa v Nitre v roku 2003, poukázala na skutočnosť, že ryby a ďalšie živočíchy viazané na vodné prostredie (bobor, vydra, rak, korytnačka močiarna) tvorili dôležitú (podstatnú?) súčasť mäsitej stravy konventu. Potvrdzuje sa tak dodržiavanie pomerne prísnych pravidiel stravovania sa mníchov, zakotvených v regule zostavenej už v 6. storočí zakladateľom benediktínskeho rádu sv. Benediktom z Nursie. Metrická analýza materiálu tiež ukazuje, že v kláštore sa konzumovali aj „kapitálne“ úlovky, čo potvrdzujú aj nálezy kostí sumca s odhadovanou hmotnosťou 123 kg a dĺžkou 264 cm či kapra vážiaceho 20 kg. Takéto nadpriemerné jedince získaval kláštor kúpou, pričom dôležitý podiel spotreby zrejme zabezpečovali rybníky pod kláštorom. Sortiment skonsumovaného mäsa naznačuje, že sa v nich mohli chovať aj korytnačky. Podľa niektorých prameňov dokonca časť produkcie kláštor odpredával. Unikátnym nálezom je tiež kosť z morky domácej, ktorá patrí k ojedinelým ranonovovekým európskym dokladom chovu tohto druhu hydiny v Uhorsku. Je zrejme, že bližší pohľad do tejto časti hospodárskych dejín kláštora môže poskytnúť ďalší výskum archívnych prameňov, resp. pokračovanie archeologického výskumu.

### Literatúra:

- BIELICHOVÁ, Z. / SAMUEL, M. / HENSEL, K.: Ryby a pôst v Zoborskom kláštore pri Nitre vo svetle archeozoologických dokladov. *Studijné zvesti Archeologického ústavu SAV*, 65, 2019, s. 133–178.
- BRANEČKÝ, J.: Krátke dejiny zoborského kláštora a opátstva. Žilina, 1945.
- CSERENYEI, Š.: Príspevok k dejinám nitrianskych kamaldulov. *Religio*, 1911, s. 423, 424, 439, 440.
- HABOVŠŤIAK, A.: Záchraný výskum pri bývalom kláštore v Nitre na Zobore. *Štud. zvesti*, 14, 1966, s. 227–233.
- HABOVŠŤIAK, A.: Stredoveké nálezy a pozostatky kamenného vodu pri bývalom Zoborskom kláštore. *Zborník SNM LXV, História* 11, 1971, s. 97–119.
- KRASKOVSKÁ, L.: Archeologický výskum na Zobore pri Nitre. *Sbor. SNM, XXXVI–XXXVII, 1942–1943*, s. 217–227.
- LACKO, M.: Kamaldulese Hermits in Slovakia (Zobor, Červený kláštor). *Slovak studies V*, 1965, s. 99–204.

SAMUEL, M.: Najnovšie výsledky archeologických výskumov Zoborského kláštora v Nitre. *Monumentorum Tutela* 22, 2010, s. 276–287.

SAMUEL, M.: Architektúra mníšskych príbytkov kamaldulského kláštora sv. Jozefa v Nitre na Zobore. *Zborník k 70. narodeninám Michala Slivku*. V tlači.

SAMUEL, M. / ČURNÝ, M.: Pottery from the cellar of a monastic dwelling at the Kamaldul monastery in Nitra – Zobor. *Studies in post-medieval Archaeology* 4, Praha : Archaia, 2010, s. 429–452.

Svätý Benedikt z Nursie a svätý Gregor Veľký: *Regula a Dialógy*. Kniha druhá. Preložili M. Žila a V. Kasan. Banská Bystrica – Baďin 1998.

### Autori:

**Marián Samuel**, RNDr. Mgr., (1964). Absolvent Katedry geológie na PrIF UK v Bratislave a Katedry archeológie na FFUK v Bratislave, pôsobí na Archeologickom ústave SAV v Nitre. Venuje sa problematike archeológie stredoveku a včasného novoveku.

**Zora Bielichová**, Mgr., (1973). Absolventka vedeckého odboru biológie a antropológie na PrIF UK v Bratislave. Pôsobí na Archeologickom ústave SAV v Nitre, kde sa venuje archeozoológii a historickej antropológii.

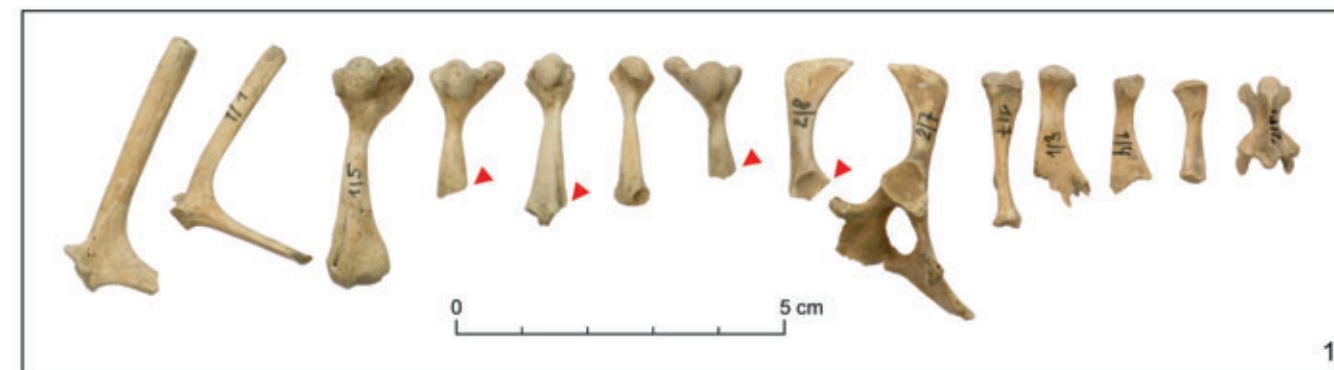
### Resumé (SK):

Príspevok prezentuje analýzu viac ako piatich tisícov kostí zvierat z kamaldulského kláštora sv. Jozefa v Nitre pod Zoborom (1693–1782). Kostrové nálezy sa podarilo

odкрыť počas archeologického výskumu hospodárskej časti a chodieb dvoch mníšskych príbytkov v roku 2003. V súbore možno sledovať prevažne zastúpenie akvatických a semi-akvatických druhov zvierat (97,3%) vrátane sladkovodných druhov rýb (*Esox lucius*, *Cyprinus carpio*, *Silurus glanis*, *Acipenser sp.*, *Tinca tinca*, *Leuciscus leuciscus*, *Alburnus alburnus*), raka (cf. *Astacus astacus*), vydry (*Lutra lutra*), bobra (*Castor fiber*) alebo korytnačky močiarné (*Emys orbicularis*). Zistená prevaha rýb s väčšími rozmermi tela indikuje zámernú selekciu jedincov na konzumné účely a bohatstvo prírodných resp. umelých, pravdepodobne lokálnych zdrojov (existencia kláštorňých rybníkov).

### Resume (ENGL):

More than five thousand archaeozoological specimens from the monastery at Nitra-Zobor site (SW Slovakia) were analysed. The majority of finds came from the cellar and floors of two monk's houses from the Camaldulose Monastery of St. Joseph (1693–1782). The material is dominated by aquatic or semi-aquatic animal taxa (97.3%) including fish (*Esox lucius*, *Cyprinus carpio*, *Silurus glanis*, *Acipenser sp.*, *Tinca tinca*, *Leuciscus leuciscus*, *Alburnus alburnus*), crayfish (cf. *Astacus astacus*), otter (*Lutra lutra*), beaver (*Castor fiber*) and the European pond turtle (*Emys orbicularis*). Large-sized fish predominate in the assemblage pointing to the artificial selection and wealth of natural resources or favourable fishponds. The material from house 9 had an exclusively fasting character, while house 3 yielded bones of domestic animals such as caprines, cattle, chicken, goose and turkey. This meat was probably consumed by service staff and/or secular persons visiting and using public services of the monastery.



Korytnačka močiarna (*Emys orbicularis*). 1 – kosti zo Zoborského kláštora z minimálne štyroch jedincov odlišnej veľkosti a veku; 2 – korytnačka močiarna na ilustrácii z *Danubius Pannonico-Mysticus* (1726) od L. F. Marsigli. 3 – chov korytnačiek na ilustrácii z *Georgica curiosa* (1682) od W. H. Hohberga. Ľudské zásahy vyznačené šípkou. Foto: Z. Bielichová.

KAMALDULI

TRENČÍN 



TRENČIANSKY  
SAMOSPRAVNÝ  
K · R · A · J



## OKNO do histórie – RYBA a KLÁŠTOR

*Zborník odborných príspevkov z kultúrno-historického seminára.*

(Seminár bol organizovaný a zaradený do podujatí s podporou projektu DG18P02OVV067 *Kultúrne tradície českého rybárstva ve světle jejího využití v cestovním ruchu a krajinotvorbě*, financovaným z Programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje (NAKI II).

**Zostavovateľ: Mgr. Igor Zmeták, PhD.**

Recenzenti: Mgr. Ľudmila Lacková, Ph.D., Doc. PhDr. Naděžda Morávková, Ph.D.

Obálka, typografické ilustrácie a grafická úprava  
z dodaných textovo-obrazových podkladov zostavovateľa a autorov textov: Jozef Vydriák  
Gramatické korektúry: Trenčianske osvetové stredisko v Trenčíne, Jana Muchová  
Foto: archívy autorov textov

Tlač a knižárske spracovanie: Ultra Print, s.r.o., Bratislava

Náklad: 700 ks

Vydalo: © Trenčianske osvetové stredisko v Trenčíne

2019

• • •