



# ČESKÁ RYBÍ KUCHYNĚ

aneb kapr nejen o Vánocích

Lucie Kubásková, Jana Jakubská,  
Miroslav Čeněk

Národní zemědělské muzeum, s. p. o., 2020  
ISBN 978-80-88270-15-7

Předkládaný kritický katalog je vědeckým výstupem projektu NAKI – Kulturní tradice českého rybářství ve světle jejího využití v cestovním ruchu a krajinotvorbě (DG18P02OVV057).



Národní  
zemědělské  
muzeum

## Obsah

Úvod .....	5
Metodologická východiska .....	6
Stav dosavadního bádání, pramenná základna a literatura .....	7
Uchování, převoz, prodej, export ryb .....	9
Zpracování, příprava, servírování a konzumace ryb .....	41
Vánoce a ryby .....	77
Závěr .....	94
Conclusion .....	95
Poznámkový aparát .....	96
Seznam zkratek .....	109
Rejstřík .....	110
Soupis pramenů a literatury .....	111

## Motto

*„O rybách nemohu tak sepsati, neb v rozličných krajinách jsú jiné a jiné ryby, jako jiné v moři: velryb, štírek, kráva mořská, kuoň mořský, tele mořské, vepř mořský, ten jest já jedl. Toho všeho nechaje, česká ryba nejlepší jest.“*  
(Zíbrt, 2012)

## Úvod

Předkládaný kritický katalog je vědeckým výstupem projektu NAKI II<sup>1</sup> – Kulturní tradice českého rybářství ve světle jejího využití v cestovním ruchu a krajino-tvorbě (DG18P02OVV057). Představuje konkrétní příklad průřezového analyticko-syntetického katalogu jako výsledku aplikace souboru obecně vědních metod používaných v České republice, na jejímž území se nachází více než dvě desítky tisíc rybníků a vodních nádrží s celkovou plochou cca 52 tisíc hektarů. Z toho je k chovu ryb využito 41 tisíc hektarů. S tím souvisí i bohatá tradice rybářského práva dotýkající se jednotlivých druhů ryb vyskytujících se v našich vodách (zejména kapr, pstruh, candát, lín, úhoř a štika), pramenící z odkazu vrchnostenského rybničního hospodaření ve 14.–19. století.<sup>2</sup>

Česká rybářská tradice již od nejstarších dob kladla značné nároky na zachování kvality rybiho masa při přepravě a distribuci, jakož i na humánnost způsobu přepravy ryb na delší vzdálenosti. Ryby jako obchodní komodita vždy představovaly pro producenty výnosný zdroj finančních prostředků, důstojně reprezentovaly české země a šířily jejich věhlas do ostatních evropských států. Na území českého státu nebyly konzumovány pouze sladkovodní ryby, nýbrž i konzervované mořské ryby. Ve starších dobách byl obchod s mořskými rybami předmětem řady regulací ze strany státu a městské správy.<sup>3</sup> Otázka zpracování, využití a konzumace ryb se tak stala mnohovrstevnatým fenoménem nazíraným optikou mnoha oborů a metodologických přístupů.

Stěžejním cílem prezentovaného výzkumu je ozřejnění významu specifické části národního kulturního dědictví – rybářské kultury z hlediska jejího využití v sociálním a ekonomickém prostředí současné české společnosti. Z tohoto důvodu si řešitelský tým položil otázku, zda může dokumentace minulosti v oblasti rybářství a gastronomie pozitivně formovat současný přístup k rybí gastronomii a k otázce aktuální konzumace ryb. Autoři se pokusili toto široké téma uchopit prostřednictvím dvou na sebe navazujících katalogů a stejnojmenných výstav. Čtenáři se do rukou dostává první z nich reflektující symbolickou cestu ryby od její přepravy, uchování přes prodej a přípravu až na náš talíř.<sup>4</sup> Tato dílčí zastavení odrážejí strukturu katalogu, jenž se skládá ze tří částí – uchování a prodej ryb; zpracování ryb a rybí tradice v období Vánoc. První část se věnuje způsobům uchování ryb po výlovu, jejich následnému transportu a distribuci. Ve druhé části autoři popsali procesy zpracování a přípravy ryb, servírování a problematiku konzumace ryb. Třetí část se zabývá specifickým tématem Vánoc a vánočních zvyků, které jsou s motivem ryby symbolicky i prakticky spjaty. Pojítkem jednotlivých témat se staly vybrané recepty prezentované současně s rybami, jejichž úpravy se týkají. Katalog není tvořen strohým pozitivistickým výčtem sbírkových předmětů a jejich označením, nýbrž prostřednictvím rozšířených popisků umožňuje propojení těchto předmětů, coby zástupných symbolů, s výkladem návazné obecné problematiky.<sup>5</sup>

Výzkumu předcházelo sestavení databáze paměťových institucí ČR, jež se snažila podchytit zastoupení sbírkových předmětů vztahujících se k rybářské kultuře a s ní spojené gastronomii v těchto institucích. Tyto historické aspekty byly následně reflektovány v symbióze s aktuálními trendy. Další z cílů předkládaného katalogu představuje kritické zhodnocení těchto sbírek vztahujících se k rybářství a pokus o empirické uchopení značně roztržitého, převážně hmotného pramenného materiálu.

Zpracování katalogu je založeno na využití personálních zdrojů vytvořením interdisciplinárního vědeckého týmu zahrnujícího jak odborné pracovníky z NZM (kurátory potravinářství, rybářství a historiky), tak vědecko-výzkumné pracovníky z dalších oborů a výzkumných institucí<sup>6</sup> zapojených v projektu NAKI II – Kulturní tradice českého rybářství ve světle jejího využití v cestovním ruchu a krajinoformě (DG18P02OVV057).

Zvolený způsob zpracování katalogu nabízí inovativní způsob prezentace rybářské kultury. Mapuje kulturní dědictví a gastronomické tradice spojené s rybářskou kulturou a zpracovává materiál umožňující revitalizaci gastronomických tradic české společnosti využívajících rybu jako prvek materiální i symbolický. Katalog v tomto smyslu usiluje jak o uplatnění rybářské kultury v národním rámci, tak o hledání cest, forem a nástrojů jejího prosazení v evropském prostoru, jako jednoho z významných aspektů české národní identity.

## Metodologická východiska

Interdisciplinární tým předkládá kritický katalog naplňující vytčený cíl z pohledu více oborů a přístupů (hledisko gastronomické, etnografické, socioekonomické, sitologické, kulturní). Kombinuje v sobě výsledky většího množství obecně vědních metod a metodologických přístupů, zejména vývojové analýzy rybářské kultury na příkladech sbírkových předmětů českých paměťových institucí.

Při zpracování katalogu byly použity obecně vědní metody založené na rozšiřování pramenné základny k vytipovaným sbírkovým předmětům prostřednictvím studia hmotných a archivních pramenů a bibliografických rešerší. V oblasti studia hmotných pramenů bylo bádání založeno především na etnografickém výzkumu (rybářské náčiní a nádobí). Při porovnávání současných a historických reálií a zvyků spojených s rybářskou problematikou se uplatnila metoda komparace. Dílčí formou výzkumu se stala mikrosonda do činnosti hydrobiologické stanice Lnáře a sonda do vybraných historických a současných stravovacích zařízení v oblasti rybí gastronomie. Pro hodnocení množství rybí produkce v různých časových obdobích byla využita modifikovaná metoda analýzy a indukce ve formě statistické analýzy. V rámci stručného výkladu o významných osobnostech spojených s rybářstvím bylo přihlédnuto k biografické metodě. Při zpracování katalogu má značný význam taktéž historický přístup, jelikož rybářství má v našich zemích silnou historickou tradici a zamýšlenou osvětu není možno řádně rozvinout bez zdůraznění historické úlohy rybích produktů v české společnosti.

Při zpracování katalogu byly využity výsledky terénního šetření řešitelského týmu I.–III. etapy projektu<sup>7</sup>, které se zaměřovalo na získání kvalifikovaných informací o stavu a rozvoji kulturních tradic spojených s rybářstvím na našem území. Terénní šetření bylo provedeno mj. s využitím formulářové metody založené na kvantitativní metodě zakotvené teorie.

V katalogu se objevují základní historické mezníky ve vývoji české rybí gastronomie zastoupené konkrétními sbírkovými předměty k danému podtématu. Výrazné místo zde zaujímají vyobrazení a fotografie doplněné informacemi získanými studiem archivních fondů, muzejních sbírek a sekundární literatury vztahující se k problematice rybí kuchyně. Hlavní část katalogu je věnována reprodukci sbírkových předmětů, které jsou uspořádány v základní tematické linii směřující od přepravy a distribuce ryb k uchovávání rybího masa, jeho zpracování až na náš talíř.

Metodologické aspekty předkládaného katalogu v sobě zahrnují taktéž prvky případové studie, neboť prezentace muzejních fondů a sbírek je často založena na konkrétních sbírkových předmětech, což plynule rozvíjí metoda výkladová. Právě spojení s metodou výkladu umožní zkonstruovat žádaný narativní příběh vytvářející, pokud možno, komplexní obraz o české rybářské kultuře.

Moderní výzkum v oblasti rybí gastronomie si žádá úplné zapojení dostupných technik a technologií, zprostředkovávajících pestrou paletu pramenů k této problematice, ať již hovoříme o rybích receptech, nebo prezentaci dosud neznámých archivních materiálů, jakož i o řádné dokumentaci a využití sbírkových předmětů. Katalog provádí také kritické zhodnocení sbírek s cílem využít získané poznatky pro edukační programy.

## Stav dosavadního bádání, pramenná základna a literatura

Studium tradice rybářské kultury zažívá v současné době badatelskou renesanci. Rok 2015 odstartoval novou etapu vývoje Národního zemědělského muzea (NZM), což se odrazilo v programovém budování atraktivních, dynamicky utvářených expozic. První z nich byla expozice prezentující rybářství jako fenomén, jenž ve spojení s rybníkářstvím představuje významný a měnící se krajinoformný prvek ovlivněný činností člověka.<sup>8</sup> Pozadu nezůstaly ani ostatní instituce. V roce 2015 zachytila Jarmila Pechová v rámci výstavy Moravského zemského muzea „Ryba v lidové kultuře“ tuto problematiku od výlovu ryb přes jejich kuchyňskou úpravu až k projevům odrazu ryby v lidové kultuře.<sup>9</sup> Ve stejném roce otevřelo Muzeum Českého ráje v Turnově výstavu „Kapr, štika, sumec“ s cílem přiblížit kulturní tradici chovu a lovu ryb v oblasti Českého ráje a Pojizeří.

Zvýšení konzumace sladkovodních ryb na našem území si klade za cíl projekt Ministerstva zemědělství (MZe) „Ryba na talíři“. Tento projekt je prezentován v rámci odborných výstav jako „Natura viva“ či „Země živitelka“ formou zábavných



edukačních programů.<sup>10</sup> Řadu obdobně zaměřených seminářů a projektů nabízí prodejna a zpracovna Fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.<sup>11</sup>

Obsah katalogu se opírá především o hmotné (trojrozměrné) artefakty dokládající historický vývoj rybí kuchyně (rybářské náčiní a kuchyňské nádobí používané při přepravě ryb, zpracování rybiho masa a přípravě rybích pokrmů), jak ze Sbírký NZM, tak ze sbírek ostatních paměťových institucí.<sup>12</sup> Těžiště spočívá zvláště v jedné z podsbírek NZM – rybářství, jejíž předměty velmi často využívají k obohacení svých rybářských výstav i ostatní muzea. Hmotné prameny byly zkoumány jak v paměťových institucích, tak v původním prostředí (výlovy, rybí restaurace). Následující prameny náleží do kategorie písemných a obrazových pramenů. Při zpracování katalogu byly využity archivní prameny, zejména prameny úředního charakteru z Archivu hlavního města Prahy (AMP) – matriky a úřední knihy. K dokreslení dané problematiky přispěly archiválie z NZM nacházející se v osobních fondech významných odborníků zabývajících se mj. rybářstvím a rybí gastronomií.<sup>13</sup> Pro doplnění textu dobovými obrazovými přílohami byly využity prameny z unikátní fotografické podsbírký NZM.<sup>14</sup> Opomenutí se nedostalo ani pramenům literárním a publicistickým (noviny, časopisy, brožury, letáky, plakáty). Použitá literatura je velmi pestrá a koresponduje s rozdělením katalogu na tři tematické části.<sup>15</sup> Nejstarším dokladům o rybářství a vývoji rybářského náčiní na našem území se věnují díla Jiřího Andresky.<sup>16</sup> Andreskovy práce podávají základní přehled o problematice pojednané v katalogu. Jako základ ke ztvárnění oddílu věnovaného uchování a transportu ryb posloužil výzkum realizovaný v NZM, jenž vyvrcholil vydáním encyklopedického zpracování tohoto tématu.<sup>17</sup> Práce obecně historické byly využity k hodnocení zkoumané problematiky v širších souvislostech.<sup>18</sup> Základním pilířem pro vznik katalogu se staly kuchařky a sbírky kuchařských receptů.<sup>19</sup> Další oddíl literatury se zabývá jednotlivými druhy ryb a rybníkářstvím.<sup>20</sup> Samostatnou skupinu tvoří literatura vztahující se k průmyslovému zpracování ryb, jejich konzervování a výrobě rybích polotovarů.<sup>21</sup> Specifickou kapitolu představuje literatura pojednávající o úloze ryby o vánočních svátcích.<sup>22</sup> Při tvorbě katalogu bylo zhodnoceno rovněž množství článků v internetových zdrojích. Zvláštní pozornost rybí gastronomii a sitologii věnoval ve svém výzkumu zámeckých kuchyní Vítězslav Štajnochr.<sup>23</sup>

# UCHOVÁNÍ, PŘEVOZ, PRODEJ, EXPORT RYB





## KÁĎ NA RYBY

V rybářství se používají tři typy kádí lišící se podle účelu, ke kterému sloužily. Kád' rybářská užívaná ke krátkodobému přechovávání odvážených ryb při výlovu, kád' počítací (nazývaná drak) sloužící k počítání ryb během výlovu rybníka (v dnešní době se již nepoužívá, neboť se ryby pouze váží) a sádecká počítací kád'. Ta se používala k druhému počítání ryb na sádkách.

Kád' je velká nádoba, původně dřevěná, tvořená dnem a dužinami z borového nebo modřínového dřeva a obručemi, původně také dřevěnými. Koncem 18. století byly dřevěné obruče nahrazeny železnými. Dnes se kádě vyrábějí v laminátovém nebo plastovém provedení.<sup>24</sup>

Kádě se používají při výlovu k přechovávání roztríděných ryb před další manipulací. Plní se z 2/3 až 3/4 vodou, obvykle z rybníka. Dále kádě slouží k jakémukoli krátkodobému přechovávání živých ryb, při jejich prodeji a mimo rybářskou oblast nacházejí uplatnění například při léčebných koupelích. Kádě jsou nápadnou součástí vánočního prodeje kaprů a navozují předvánoční atmosféru našich měst a vesnic.<sup>25</sup>



**Kád' na ryby**, výroba: Československo; materiál: dřevo; rozměr: horní průměr 114 cm, dolní 104 cm, v. 59 cm; datace: před rokem 1970; uložení: NZM



**Kádě na ryby při výlovu rybníka kolem roku 1925**, zdroj: NZM, foto zachycuje vynášení nevodu (tažná síť)

## RYBÁŘSKÉ VÁHY

Rybářské nebo rybí váhy jsou mladšího původu než ostatní rybářské náčiní. Nejstarší zpráva o rybí váze pochází z Hluboké nad Vltavou a je datována k roku 1580. V jiných oblastech se váhy objevují až v průběhu 17. a 18. století. Dříve se ryby pouze odměřovaly v měrných džberech, menší druhy ryb ve vědrech, nebo se prodávaly na kusy.<sup>26</sup>

Podle principu vážení lze váhy rozdělit do tří skupin: váhy rovnoramenné, nerovnoramenné a ostatní. Rovnoramenné váhy se podle konstrukce dále dělí do tří hlavních skupin na váhy dvoudeskové, džberové a váhy s mušlí. Váhy dvoudeskové mají na obou ramenech desky, na jednu se klade závaží a na druhou koš nebo džber s rybami. Váhy džberové mají na jednom rameni zavěšen dřevěný děrovaný džber s rybami. Tento typ se používal ještě v polovině 20. století. Váhy s mušlí mají velký dřevěný nebo kovový stojan a ryby se nakládají do velké polokulovité děrované nádoby z mědi, hliníku nebo laminátu – mušle. Ta pojme až 1 q ryb. Výhodou mušle je kromě velikosti i snadné vyklápění.<sup>27</sup>

Z nerovnoramenných vah jsou v rybářství nejčastěji používány váhy přezmenové. Na kratší rameno přezmenu<sup>28</sup> se zavěšuje džber nebo síťka s rybami, po delším se posouvá závaží. Přezmen se obvykle zavěšuje na trojnožku. Pro malé přezmeny se vžil název mincíř, ačkoli mimo obor rybářství se tento termín používá výhradně

pro váhy pružinové. Na principu nerovnoramenných vah je založena i decimálka, v rybářství používaná hlavně pro vážení různého materiálu.<sup>29</sup> Nově se k vážení ryb užívají váhy automatické s registrací, založené na principu piezoelektrického jevu.<sup>30</sup>

Závaží byla původně kamenná, později mosazná a železná. V původní soustavě vah byla 1 libra 513,7 g, centýř = 120 liber = 61,65 kg. Za Marie Terezie byla v 18. století zavedena vídeňská soustava (libra = 560 g, cent = 100 liber = 56 kg) a od roku 1876 byla všeobecně závazná soustava metrická.<sup>31</sup>

Při výlovu rybníka bývala váha ústředním bodem a bylo na ní zavěšeno rybářské právo jako symbol rybářského cechu. V dnešní době tato tradice přetrvává v závislosti na konkrétním regionu. Samotná váha již není dominantní, stojí ve stínu vertikálního nakladače.



**Rybářské váhy**, výroba: Čechy; materiál: železo, dřevo; rozměr: d. 40 cm; datace: 1. polovina 20. století; uložení: NZM

## POČÍTACÍ KÁĎ

Počítací kádě se zřejmě používaly pouze na Třeboňsku od 19. století do poloviny 20. století. Vyráběly se z borového nebo modřínového dřeva a železných obručí. Dno bylo provrtáno kruhovými otvory o průměru cca 2,5 cm. Na dno se vkládal tzv. drak – dvě plachty, mezi nimiž byla nacpána suchá stýl (rákos, ostřice). Vkládání stýle se mezi rybáři nazývalo „nacpat draka“. Později se název „drak“ přenesl na celou kád.<sup>32</sup>

Při výlovu stála kád' pod váhou. Vložka – drak – se před započítáním výlovu prolila vodou. Ryby byly zváženy a následně vyklopeny do počítací kádě. Přebytečná voda odtekla otvory ve dnu. Po stranách kádě klečeli dva rybáři, překládali ryby přes nižší hranu kádě na plachtu nebo do košů a při tom nahlas počítali. Jeden hlásil čísla lichá, druhý sudá. Vybírala se taková dvojice, aby jeden měl hlas vyšší a druhý hlubší, pro snazší kontrolu zapisujícího úředníka. Při počítání se udržela ještě po roce 1945 staročeská číslovka mečítma = dvacet.<sup>33</sup> Sérii 30 kusů ukončilo zvolání „třicet“ nebo „ryba“.<sup>34</sup>

Jiřímu Andreskovi se v rámci jeho výzkumu na území Československa v 60. letech 20. století podařilo identifikovat jedinou dochovanou počítací kád'. Ta se nyní nachází ve Sbírce Národního zemědělského muzea.<sup>35</sup>



**Počítací kád'**, výroba: Čechy; materiál: dřevo; rozměr: d. 116 cm, š. 83 cm, v. 45 cm; datace: 1. polovina 20. století; uložení: NZM



## LEJTA

Lejta je dřevěný ležatý sud určený k přepravě ryb. V horní části je v dužinách otvor, kterým se lejta plnila vodou a rybami. K usnadnění plnění se používala prkenná násypka. Během dopravy se lejta uzavírala železnou mřížkou s uzamykatelným uzávěrem. Lejty se nakládaly na vozy tažené voly nebo koňmi. V zimě se místo vozů používaly saně. Voda se do lejt nalévala šoufky nebo jinými nádobami, ryby se nakládaly pomocí plachet či košů. Poměr hmotnosti ryb a vody býval 1 : 2. Na delších cestách byla voda v lejtách provzdušňována šoufkem<sup>36</sup> nebo vyměňována. Do vody se rovněž přidával led. Pro snazší vykládání se lejty podkládaly čerstvými kmínky nebo větvemi. Při vyklápění se do otvoru v lejtě zasunula tyč a ta se pootočila asi o 120°. S rozvojem železniční dopravy kulaté dřevěné sudy nahradily ploché lejty oválného průřezu, které se lépe nakládaly na vagony.<sup>37</sup> Ve druhé polovině 20. století se namísto lejt začaly používat přepravní bedny, často s kyslíkovou a vzduchovací aparaturou, převážené na nákladních automobilech.



**Lejta**, výroba: Čechy (Třeboň); materiál: dřevo, železo, pozinkovaný plech; rozměr: 86 × 63 × 40 cm; datace: konec 19. a 1. polovina 20. století; uložení: NZM



**Lejty k přepravě ryb kolem roku 1920**, zdroj: NZM, foto zachycuje výlov rybníka Dvořiště v obci Lišov, Jihočeský kraj

## KOŠ NA RYBY

Koš sloužil k přenášení živých ryb, hlavně při výlovu. Místy byly koše používány k transportu ryb od váhy do lejt, a nahrazovaly tak plachty, které ovšem byly k rybám šetrnější. Dnes jsou tradiční koše nahrazovány plastovými vaničkami.<sup>38</sup>



**Koš na ryby**, výroba: Československo; materiál: vrbové proutí, plátno; rozměr: 80 × 58 × 37 cm; datace: 20. století; uložení: NZM



## PLACHTA

Plachta (plachetka, loktuška) je nářadí k přenášení ryb. Od 16. století do poloviny 20. století se používala k nakládání ryb při výlovu rybníka. Dnes se způsob nakládání změnil, ale plachty se využívají dále, hlavně při chovatelské práci. Původní plachty byly z hrubě zpracovaného lnu. Při výlovu se kladly na nastlanou stýl (nasekaný rákos, orobinec, zblochan a jiné pobřežní rostliny). Rybáři na ně odpočítali kapry a naplněnou plachtu si dvojice žen<sup>39</sup> tvořících živý řetěz podávaly až na hráz k lejtám. Prázdné plachty se spouštěly po prkenném skluzu zpět k počítací kádi (byly mokré, což usnadnilo jejich klouzání). Jednalo se o způsob nakládání ryb, jenž byl šetrnější než současné mechanizační prostředky, avšak velmi náročný na lidskou práci.<sup>40</sup>



**Plachta**, výroba: Čechy; materiál: lněné plátno; rozměr: 117 × 117 cm; datace: 2. polovina 19 až 1. polovina 20. století; uložení: NZM

## NÁLEVKA (ŠOUF, ŠOUFEK)

Jedná se o dřevěný nebo plechový kbelík na dlouhé násadě. V rybářství se používaly k nalévání vody do kádi, polévání ryb v nevodu<sup>41</sup>, plnění lejt vodou a k nahánění ryb do loviště – úderem otevřenou stranou šoufu na hladinu. Dnes už se v rybářství téměř nepoužívají, nahradila je čerpadla.<sup>42</sup> Šoufy se běžně používaly i mimo oblast rybářství – k vyvážení močůvky, vybírání žump, vybírání vody z výkopů apod.



**Nálevka**, výroba: Československo; materiál: dřevo; rozměr: d. 180 cm; datace: 20. století; uložení: NZM

## KESER

Keser je základní ruční rybářské nářadí s funkcí podběráku používané k nabírání ryb převážně v rybníkářství, ale i v říčním rybářství. Jedná se o 30–50 cm hluboký síťový úplet upevněný na železném kruhu o průměru cca 40 cm, který je připevněn k dřevěné násadě libovolné délky. Nejstarší doložené záznamy o jeho použití lze najít v dílech Jana z Ploskovic (1535) a Dubravia (1540), kesery se s určitostí vyskytovaly i dříve.<sup>43</sup> Obdobný nástroj bývá nazýván sak. Má menší oka (0,5 cm) a lichoběžníkový tvar železné konstrukce. Slouží k šetrné manipulaci s citlivými rybami, jako je candát, maréna, nebo s plůdky různých druhů ryb. Původ slov keser a sak vychází z německého Kescher a Sack. Kesery se původně vyráběly ze samostatné vidlice, která byla posléze nahrazena železným kruhem s tulejí (nejpozději od 16. století). Do tuleje byla vsazena krátká silná násada obvykle z dubu nebo jasanu. Ke kruhu byla připevněna pevná a mělká pytlovitá síť, původně konopná, po roce 1960 ji nahradila silonová příze.<sup>44</sup> Železný kruh z plochého železa s otvory k připevnění sítě kovali kováři. Průmyslově vyráběné kesery se dělají z kulatého železa a mají rovněž provrtané otvory pro upevnění sítě.<sup>45</sup>

Kesery slouží k výlovu menších rybníčků a sádek, k vybírání ryb z nevodů, kádí a k další manipulaci s rybami, v říčním rybářství k manipulaci s rybami v plovoucích haltýřích a při prodeji. Kromě běžného typu keseru existují speciální typy, jako keser plůdkový, používaný k manipulaci s plůdkem kapra a menšími druhy ryb. V 16. a 17. století se užíval měrný keser, jenž později ustoupil měrným džberům a vahám. Nezbytným pomocníkem při prodeji drobných ryb je obchodní keser podélně elipsovitého tvaru s mělkým síťovým výpletem a krátkou násadou. Při výlovu ulehčuje rybářům těžkou práci mechanický keser tvořený jednoosým podvozkem, otočným ramenem, navijákem s elektromotorem a ocelovým lanem, na němž je zavěšen velký síťový vak schopný pojmout až 100 kg ryb.<sup>46</sup>



**Keser**, výroba: Čechy; materiál: železo, dřevo, konopný provaz; rozměr: d. 145 cm, průměr 44 cm, d. násady 82 cm, oka sítě 2 cm; datace: 20. století; uložení: NZM

## VANIČKA NA RYBY

Vaničky na ryby se začaly používat od roku 1880 na Třeboňsku v souvislosti s chovem candáta.<sup>47</sup> Původně se vyráběly z borového nebo modřínového dřeva a byly zpevněny železnými obručemi. V současnosti se vyrábějí ze sklolaminátu nebo plastu o objemu 35 až 50 litrů.<sup>48</sup>

Vaničky slouží k šetrnému zacházení s rybami. Při výloveh se choulostivější druhy ryb, jako candáti, marény, štiky, amuři a tolstolobici, přednostně vybírají kesery, dávají do vaniček a přenášejí do kádí s čistou vodou. Dále se vaničky využívají ke krátkodobému přenášení ryb v líhních, v pstruhařství apod.<sup>49</sup>



**Vanička na ryby**, výroba: Čechy; materiál: dřevo, železo; rozměr: 25 × 35 × 21 cm; datace: 1. polovina 20. století; uložení: NZM

## KOREC

Korec byl původně určen k nabírání a čeření vody při výloveh v lovišti a kádích.<sup>50</sup> Také se mohl používat jako lopata, např. při usypávání výpustí. Okolo roku 1950 se korec k těmto praktickým účelům přestal používat. Jeho funkci nahradily hadice s vodou přiváděnou čerpadly.<sup>51</sup>

Kromě toho měl korec funkci označení hodnosti. Vedoucí výlovu míval bílý či jinak barevně natřený korec. Používal se též při pasování nových příslušníků rybářského cechu. K tomuto účelu se symbolicky používá dodnes.



**Korec**, výroba: Čechy; materiál: dřevo; rozměr: d. 72 cm; datace: 20. století; uložení: NZM

## HALTÝŘ

Haltýř je obecné označení pro zařízení ke krátkodobému uchování malého množství živých ryb. Existuje řada typů haltýřů. Nejběžnější je haltýř bednový. Jedná se o bednu z latí nebo prken s provrtanými otvory a s uzamykatelným víkem. Může mít rozměry od několika desítek centimetrů po několik metrů. Umisťuje se do vodního toku na mělčinu tak, aby jím volně protékala voda. Podobné haltýře mohou být vyrobeny z perforovaného plechu nebo kovové kostry potažené drátěným pletivem.

Proutěné haltýře zvané košky se podobají vrším<sup>52</sup>, namísto ovršku<sup>53</sup> mají proutěná dvířka na vkládání ryb. Další typ představují plovoucí haltýře z latí nebo prken. Mají pevné dno a pod víkem zůstává prostor na vzduch. Jim blízké jsou loďkové haltýře. Rybáři je díky jejich dynamickému tvaru v podobě menší loďky mohou táhnout za lodí a průběžně do nich ukládat svůj úlovek.

Pevné haltýře jsou dřevěné, železné či plastové konstrukce větších rozměrů zabudované přímo do vodního toku nebo nádrže. Haltýře používají v současné době profesionální i sportovní rybáři a prodejci ryb.



**Haltýř dřevěný**, výroba: Čechy (Zvíkov); materiál: dřevo; rozměry: 65 × 45 × 23 cm; datace: 1. polovina 20. století; uložení: NZM





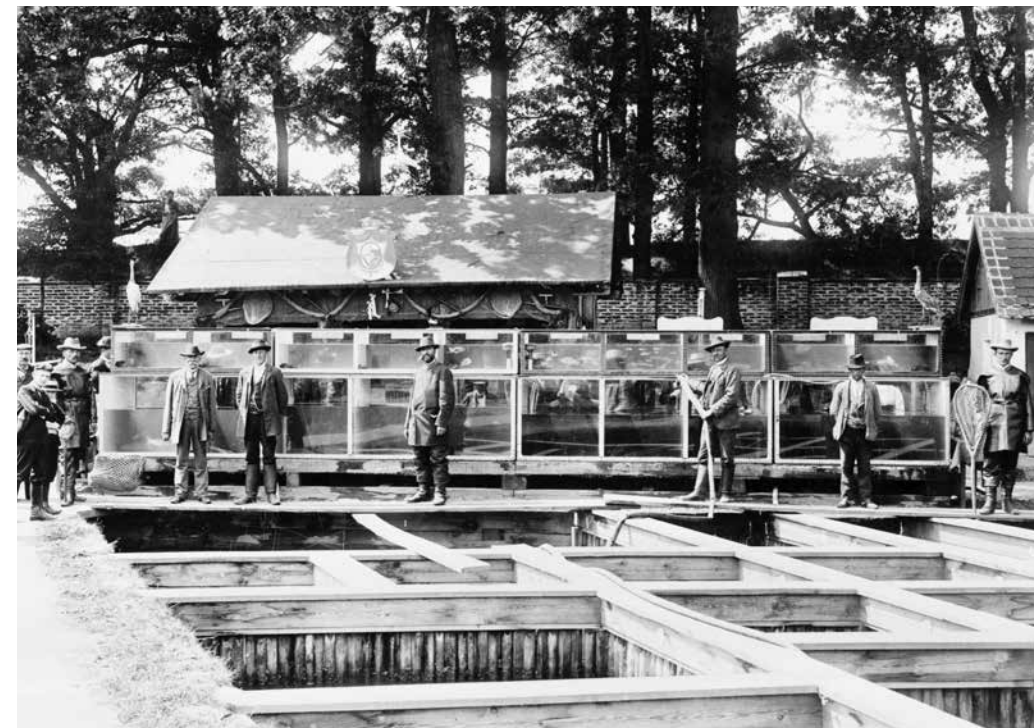
**Haltýř proutěný**, výroba: Československo; materiál: vrbové proutě; rozměr: průměr 44 cm, d. 130 cm; datace: 20. století; uložení: NZM

## SÁDKY

Sádky jsou menší nádrže sloužící k uchování ulovených ryb, které nebylo možné ihned prodat nebo zpracovat, tedy od jejich výlovu až do doby prodeje. Zakládaly se většinou pod hrází velkého rybníka, aby byl zajištěn pravidelný přívod vody a zkrátila se doba přepravy ryb. Byly známy již ve starověku, o jejich užitečnosti se zmiňuje například Marcus Porcius Cato.<sup>54</sup> Ozdobné nádrže zvané pisciny sloužily v antickém Římě k přechovávání živých ryb určených na opulentní hostiny.<sup>55</sup>

Jedná se o důmyslně postavenou soustavu betonových nádrží, kterými protéká voda z okolních rybníků či řek a odtéká do dalších rybníků nebo zpět do řeky. V sádkách tak dochází k neustálému pomalému proudění přírodní vody. Nádrže jsou relativně mělké a v zimním období je v nich voda daleko chladnější než v hlubších vodách rybníků.<sup>56</sup> Ryby tak vzhledem k velmi chladné vodě začnou hibernovat. Přívod vody k jednotlivým sádkám je regulovatelný, voda se z přírodní roury pouští na rozstřikovaci destičku. Voda se zde vlastní vahou rozstřikuje do vějíře, a obohacuje se tak o kyslík. Navíc slouží jako zábrana proti vyskakování ryb proti proudu vody a omezuje jejich zraňování. Výpusť je obdobná jako rybniční (čap, dutý čap, požerák, dvojitý požerák).<sup>57</sup> Celý objekt sádek je oplocen. Součástí je obytná budova, sklad na nářadí a případně další stavby. Ryby zde nepřijímají potravu a nedokrmují se, přesto dále probíhají jejich trávicí procesy, ryby tak zvané vylehčují. Dochází tak k úbytku jejich tržní hmotnosti.<sup>58</sup>

Sádky mohou rovněž sloužit k výtěru některých druhů ryb (candát, sumec), k přechodnému uložení generačních ryb, k odchovu rychleného plůdku nebo jako karanténní nádrže.



**Sádky v Třeboni 1907**, zdroj: NZM



**Model sádek**, výroba: Československo; materiál: dřevo, nabarvená sádra, sklo, písek; rozměr: 90 × 90 cm, v. 25 cm; datace: 20. století; uložení: NZM

## SÁDECKÁ POČÍTACÍ KÁĎ

Sádecká kád' patřila k běžnému vybavení sádek a sloužila k druhému počítání ryb na sádkách. Po roce 1950, kdy se ryby přestaly počítat, její použití zaniká. Do kádě se na sádkách vyklápěly ryby dovezené v lejtách. Když odtekla voda děrami v kádi, kád' se převrhla a ryby klouzaly po trávě do sádky. Při tomto procesu byly zároveň počítány. Jednalo se až o druhé počítání, první probíhalo přímo při výlovu. Kontrolovali se tak povozníci, kteří ryby dopravovali.<sup>59</sup>



**Sádecká počítací kád'**, výroba: Československo; materiál: dřevo; rozměr: horní průměr 82 cm, dolní průměr 75 cm, v. 80 cm; datace: 1. polovina 20. století; uložení: NZM

## NOSÍTKA NA RYBY

Nosítka sloužila k přenášení ryb dovezených v lejtách do sádek tam, kde nebylo možné zajet povozem přímo k sádce. Pracovali s nimi vždy dva muži. Původní nosítka byla tvořena dvěma asi dvoumetrovými tyčemi, spojenými blízko středu dvěma příčkami. Mezi nimi byla hlubší síť. Dnešní nosítka jsou z impregnovaného nebo pogumovaného materiálu a mají kovaný rám.<sup>60</sup>



**Nosítka na ryby**, výroba: Československo; materiál: dřevo, konopí; rozměr: 195 × 69 cm; datace: 20. století; uložení: NZM



## SOUDEK NA PSTRUHY

Distribuovat menší množství živých ryb na delší vzdálenosti se v minulosti doporučovalo zejména za chladného počasí. Hospodyňkám se mimo jiné radilo, aby rybě do úst vložily kousek chlebové střídy namočené v silném alkoholu. Tím mělo dojít k omámení ryby, která nepociťovala tolik sucho. Ryba se dále měla obalit mokřým pergamenem nebo látkou, vložit do košíku vystlaného chvojnám a ledem. Po doručení se rybě chleba z úst vyndal a ryba se přemístila do čisté vody.<sup>61</sup> Humánnější způsob představovala přeprava živých ryb v perforovaných bednách, které byly připevněny k plaveckým vorům. Tímto způsobem se daly doručit ryby z jižních Čech až do Hamburku.<sup>62</sup>

Pokud ryba již byla usmrcena a vykuchána, měl se její vnitřek vytřít práškovým cukrem a ryba zabalit do pergamenu, což mělo také zaručit přepravu čerstvého rybího masa na delší vzdálenosti.<sup>63</sup>

Soudek na pstruhy je transportní nádoba, která se používala výhradně na Šumavě, na české i německé straně. Nejstarší doklad pochází z roku 1614 z Horní Plané. Během 20. století jeho používání postupně zaniklo. Soudky se vyráběly ze smrkového dřeva, byly tvořeny dýhami, dvěma dýnkami s vyvrtanými otvory uzavřenými korkovou zátkou, železnými obručkami a plátěným popruhem.<sup>64</sup>

Soudek sloužil k přenášení živých pstruhů. Rybář soudek vložil do řeky nebo potoka a na obou koncích odzátkoval. Ulovené pstruhy vkládal otvorem v jedné z dluží<sup>65</sup>, který se uzavíral víčkem. Po skončení rybolovu soudek uzavřel a i s vodou a rybami odnesl domů. Tam pstruhy vypustil do kamenné nádrže, tzv. kamenky. Ta byla umístěna uvnitř domu, na chodbě nebo ve sklepě a měla zaveden přítok čerstvé vody. Tak byl zajištěn pravidelný přísun čerstvých pstruhů do kuchyně.<sup>66</sup>



**Soudek na pstruhy**, výroba: Československo, Sušice; materiál: dřevo, železo, plát; rozměr: průměr 18 cm, d. 50,5 cm; datace: 20. léta 20. století; uložení: NZM

## KOŠÍK NA RAKY

Kromě obchodu s rybami se v průběhu 19. století na území Evropy rozšířil i obchod s raky. Račí maso podléhalo zkáze rychleji než rybí, bylo proto nutno udržovat raky živé až do doby zahájení jejich kuchyňské přípravy. Pro přepravu živých raků na delší vzdálenost byly zhotovovány speciální koše.<sup>67</sup>

Koše byly hustě upleteny z neloupaného vrbového proutí s pevně uzavíratelným víkem opatřeným proutěnou petlicí. Pro přepravu raků za mrazu se používaly koše dvojitě, vycpané slámou. Kromě košů se k přepravě raků používaly také bedny. Výhodou košů bylo, že lépe chránily proti otřesům a byly prodyšné.<sup>68</sup>

Ulovení raci se nejprve nechali ve stínu oschnout. Následně se ukládali do koše vyloženého mechem, kopřivami, dřevitou vlnou, trávou, rákosem, stříhaným papírem apod.<sup>69</sup> Raci byli na sebe kladeni ve více vrstvách prokládaných těsnicím materiálem tak, aby se nemohli během přemístování převracet. Zásilka se nekropila ani se nepřidával led. Musela být chráněna před přímým sluncem a mrazem. Takto uložené raci vydrželi i přepravu trvající tři dny.



**Košík na raky**, výroba: Čechy; materiál: vrbové proutí; rozměr: 33 × 20 × 15 cm; datace: 1. polovina 20. století; uložení: NZM



## RYBÍ TRHY



**Sken rytiny rybího trhu v Kostnici z let 1414–1418**, zdroj: RICHENTAL, Ulrich, Konzilschronik, in: FEGER, Otto, Das Konzil zu Konstanz, Starnberg: Josef Keller 1964, fol. 25 r.

**Váhy rovnoramenné**, výroba: Čechy; materiál: železo, zelený nátěr; rozměr: d. ramen 50 cm; datace: 20. století; uložení: NZM

Palácové či zámecké kuchyně byly rybami zásobovány především z panských rybníků. Na říčních úsecích panské mlýnské soustavy byl jako naturálie pachtýřů vymíněn losos; ostatní říční ryby se vykupovaly. Od poddaných se rovněž vykupovali potoční ryby, také raci, hlemýždi a žabí stehýnka (po roce 1848 v důsledku zrušení poddanství a feudálních povinností od soukromých osob). Mořské ryby, také humři, langusty, ústřice, mušle atd. byli k dostání především na trzích velkých měst, hlavním místě maloobchodního prodeje ryb.<sup>70</sup> V Praze byly v 16. století rybí trhy dva: V Tůních u sv. Klimenta a na severní straně Staroměstského náměstí. Trh měl svůj řád, dohlíželi na něj královští a městští porybní, kteří rovněž vybírali od trhovců poplatek. Nejcennější rybou na pražských trzích byl losos, dále se prodávala štika, kapr, karas, sumec, úhoř, okoun, ježdík, parma, cejn, lipan, střevele, mihule, rak a dovážený slaneček.

V Brně se soustředil prodej ryb v centru města – na Rybím trhu (dnešní Dominikánské náměstí). Rybí trhy v důsledku úbytku ryb a jejich následného zdražení v průběhu 19. a 20. století zanikly a jejich funkci převzaly kamenné prodejny.<sup>71</sup> Přetrvala jen tradice prodeje ryb a rybích pokrmů na hrázích velkých rybníků během výlovu. Tam se ostatně také ve středověku a raném novověku

uskutečňoval největší objem obchodu s rybami. Kupci si odváželi ryby v lejtách za předem nasmlouvané ceny, zpravidla na dluh, který byl splatný do sv. Jiří (24. 4.). Kupci tak měli možnost doprodat zásoby ryb během předvelikonočního půstu. Po roce 1989 se u nás projevila snaha navázat na tradici rybích trhů. Některé trhy se podařilo obnovit, buď samostatně, nebo jako součást farmářských či vánočních trhů. Jde v nich hlavně o navození atmosféry, v objemu prodeje ryb již hrají marginální roli. Pouliční prodej ryb je naopak neodmyslitelně spojen s adventem a stále přetrvává v předvánočním období, kdy se ve městech na několika místech objevují kádě s živými rybami – kapry. Lidé tak mají možnost si odnést živou rybu přímo domů se zárukou čerstvosti.<sup>72</sup>

## OBCHOD SE SLANEČKY

Slaneček neboli nasolený sled' obecný vždy patřil k velmi rozšířené a oblíbené mořské rybě, která se dala upravovat na několik způsobů. Obchod se slanečky a jeho konzumace hrály na našem území již od 11. století velmi významnou roli. Podle německého pojmenování (der Hering) se slanečkům říkalo herynky. Slaneček patřil k cenově dostupné a hlavně výživné rybě, která se objevovala na stolech našich předků převážně v období půstu. Ve středověku obchod s rybami představoval poměrně výnosnou živnost a privilegia k obchodování uděloval sám panovník. Rovněž důchod vyplývající z privilegia na sklad slanečků byl králem udělován rychtářům jako výsada. Od roku 1393 byl v Praze trh se slanými a sušenými rybami denní, stejně jako tomu bylo u jiných každodenních komodit.<sup>73</sup> O právo na obchod s mořskými rybami nejednou sváděla sousedící města dlouhé spory.<sup>74</sup> Na Novém Městě pražském byl prodej mořských ryb regulován speciálním tržním řádem, který dohlížel na kvalitu a cenu prodávaného zboží. Dokonce na dnešním Karlově náměstí stával sklad s rybami a kolem něho bylo utvořeno tržiště. Sklad spravoval hospodář (rychtář), jenž byl jmenován šestipanským úřadem.<sup>75</sup> Tento úředník dohlížel na příjem zboží i jeho kvalitu. Z roku 1600 se dochovala Základní kniha skladu slaných ryb na Novém Městě pražském, která obsahuje řadu erbů obchodníků s rybami, ale i obrázky z jejich života.<sup>76</sup> Symbolem skladu byli na červeném poli vodorovně nad sebou dva stříbromodří sledi se zlatými korunkami.<sup>77</sup>

V období od 11. do 14. století byli sledi loveni převážně v Baltském moři a obchod s rybami byl od 13. století doménou především hanzovních měst v čele s Lübeckem. Importu mořských ryb se aktivně účastnili také Češi, a když ve 14. století byli omezeni magdeburským právem skladu, našli si cestu přes Horní Německo a založili si také svůj obchodní dům v Norimberku. Koncem 14. století byl rybolov sledů přesunut do oblasti Severního moře a obchodu se ujali Holanďané. Balení sledů se provádělo v Brielu a odtud pochází slanečková míra, tzv. brielská. Sledí k nám byli dopravováni na lodích, ale i po souši ve vozech. Ukládání byli v bečkách neboli tunách. Sušené mořské ryby, zvláště tresky, a ryby uzené byly baleny do balíků a pytlů po kopách.<sup>78</sup> V období vlády Josefa II. byl zakázán dovoz cizích ryb, a obchod se slanečky proto od 18. století ztrácel na významu.



Před samotnou konzumací se slaneček ještě upravoval a dobové kuchařské knihy přinášely několik desítek úprav této ryby. Uzené sledě při velkých hostinách obsluha předem filetovala a servírovala na předkládací míse na rybu s příslušným rybím předkládacím příborem.

**Základní kniha skladu slaných ryb na Novém Městě pražském** (AMP, fond Sbirka rukopisů, úřední kniha, sign. 7962, 1600–1725, Kniha slanečkářů na Novém Městě pražském, fol. 37, 2, 43)







## NÁDOBY NA RYBY

Měděné nádoby a formy různých tvarů byly používány zejména v zámeckých kuchyních a ojediněle i v měšťanských domácnostech převážně ve druhé polovině 19. století. Na trhu bylo několik firem, které ve svých katalogích nabízely nejrozličnější nádoby, pomůcky a samozřejmě formy rozmanitých tvarů a velikostí. Výhodou měděného nádobí byla vysoká tepelná vodivost a také fakt, že měď rozvádí teplo rovnoměrně po celé nádobě, takže při dlouhodobém vaření nedocházelo k přichytávání jídla na stěny nádob. V neposlední řadě svou roli také sehrála krása a originalita měděného nádobí.

Nádoby z měděného plechu se rovněž používaly na přenos a krátkodobé přechovávání ryb určených pro kuchyňskou úpravu. Tento typ nádob nebyl příliš rozšířen a zřejmě se využíval jen ve šlechtickém a měšťanském prostředí. Obvykle se ryby ještě před kuchyňskou přípravou pokládaly spíše do košů vystlaných křenovými nebo lopuchovými listy, obloženými ledem, aby se zachovala co nejdéle jejich čerstvost. Koš se zpravidla umísťoval na další plechovou nebo kameninovou nádobu kvůli odtékání vody z tajícího ledu.



**Nádoba na ryby**, výroba: Čechy; materiál: měď; rozměr: průměr 45 cm, v. 43 cm; datace: 18. století [?]; uložení: NZM





**Kotlík měděný s okovem**, výroba: Čechy [?]; materiál: měď; rozměr: průměr 19 cm, v. 20 cm; datace: 18. století; uložení: MMP

## RYBÁRNY

Rybí trhy nahradily kamenné prodejny ryb – rybárny. Byly situovány ve městech, ve větších městech jich bylo několik, a také přímo v rybochovných objektech, sádkách, rybích líhních a zpracovnách ryb. K jejich výbavě patřila nádrž s protékající vodou na živé ryby, rybí váha, špalek a náčiní na zabíjení a kuchání ryb. V rybárnách se obvykle také prodávala zvěřina, drůbež a rybí lahůdky: saláty, uzené ryby, zavináče, pečenáče, rybí konzervy apod. O tom, jak poznat čerstvou rybu, informují i některé kuchařské knihy.<sup>79</sup> Při nákupu ryb se obvykle žádala jikernačka (rybí samička), neboť bez jiker se rybí polévka hospodyním nezdála tak silná jako v případě použití mlíčí.<sup>80</sup>

Největší proslulosti dosáhly rybárny Jindřicha Vaňhy<sup>81</sup>, hojně zastoupené na území Prahy i mimo ni. Jejich pobočky se nacházely na Výstavišti, na Můstku, na Poříčí, v Libni, ve Vršovicích, na Vinohradech, v Nuslích, na Smíchově a v Košířích. Z mimopražských prodejen pak například rybárna v Hradci Králové, Kladně, Kolíně, Moravské Ostravě, Pardubicích, Plzni a v Táboře.

Věhlasu dosáhla také rybárna v Českých Budějovicích na Žižkově náměstí (dnes náměstí Přemysla Otakara II.). Zdobily ji nástěnné malby s motivem ryb, odděleně zde byl prodej živých a porcovaných ryb a drůbeže a bufetový prodej rybích specialit. Rybárna byla častým místem setkávání místních obyvatel. Po roce 1989 zanikla, stejně jako většina původních rybích prodejen. Velkou část objemu obchodu se sladkovodními i mořskými rybami a výrobky z nich převzaly supermarkety.



**Rybárna v Českých Budějovicích, 1983**, zdroj: Rodinný archiv Věry Poiselové, bývalé vedoucí českobudějovické rybárny

## PSTRUH



### Historický exkurz:

Pstruh obecný (*Salmo trutta*)<sup>82</sup> obývá potoky a horské řeky. Podle Bohuslava Balbína<sup>83</sup> byla tato ryba běžnou lokální potravinou obyvatel českých hor s výjimkou měsíců srpna a září.<sup>84</sup> Se pstruhy se rovněž obchodovalo. Živí nebo uzení pstruzi byli zasíláni do větších měst.

Na naše území byla na počátku 70. let 20. století dovezena populace pstruha obecného f. potoční (*Salmo trutta m. fario*),<sup>85</sup> vyšlechtěná v Rakousku hrabětem Kryštofem Kolowratem Krakovským.<sup>86</sup> V roce 1880 byl do Evropy introdukován z oblasti Severní Ameriky pstruh duhový (*Oncorhynchus mykiss*)<sup>87</sup>, který je díky menším nárokům na kvalitu vody vhodnější k umělému chovu.<sup>88</sup>

### Gastronomický význam:

Pstruzi patří k celoročně dostupným sladkovodním rybám. Jsou oblíbení pro rychlou přípravu, vynikající chuť a relativně nízkou cenu. Mají vysoce kvalitní a chutné maso bílé či světle nažloutlé barvy o nízkém obsahu tuku (0,7–2,1 %).<sup>89</sup> Pstruha je možno upravovat dušením, pečením, grilováním či uzením. Nedoporučuje se připravovat pstruhy ve fritéze, neboť maso tak nejde od žeber, spečou se líčka a rybu nelze konzumovat.<sup>90</sup>

### Vařený pstruh s máslem podle receptu Marie Janků-Sandtnerové (1947)

Pstruh se vaří 10–15 minut v osolené vodě společně s kořenovou zeleninou, cibulí, lžící octa, několika kuličkami pepře a 20 g másla. Podává se politý rozehřátým máslem.

## MŘENKA (GRUNDLE)



### Historický exkurz:

Populární úpravou mřenky mramorované (*Barbatula barbatula*)<sup>91</sup> bylo smažení. Smažené mřenky se zapsaly do historie pražských specialit jako pověstné podskalské grundle. Mimořádně chutné maso těchto rybek bylo velmi oblíbeno. Upravovaly se tak, že se živé vložily do mouky, samy se v ní mrskáním obalily a následně se vhodily do rozpáleného tuku.<sup>92</sup> Používaly se i jiné drobné ryby, avšak mřenky byly nejoblíbenější. Nárůst objemu poptávky vedl k zakládání speciálních mřenkových rybníčků. Ty jsou doloženy již v 16. století a zmiňuje se o nich například Bohuslav Balbín v oblasti Jindřichohradecka.<sup>93</sup> Mřenky tam byly levné – džber za 2 až 3 krejčary.<sup>94</sup> Oproti tomu na pražském trhu patřily k dražším rybám. Odměřovaly se zde na konve.<sup>95</sup> Pražské grundle lákaly v létě a na podzim k návštěvám Podolí a Braníka, kde se lovily a podávaly smažené, obvykle jen s chlebem a křenem.<sup>96</sup>

### Gastronomický význam:

V současné době se objevují snahy navázat na tradici výše zmiňovaného pokrmu. Jako grundle jsou však v restauracích a obchodech nabízeny namísto mřenek jiné drobné ryby, hlavně korušky (*Osmerus eperlanus*).<sup>97</sup>

### Smažená mřenka podle receptu Františky Hansgigrové (1866)

Mřenky se očistí a nasolí. Po odležení se otrou od soli a namočí se ve vejci a posypou se moukou a strouhanou žemlí. Smaží se v rozpáleném másle, nakonec se posypou petrželkou.

## OKOUN



### Historický exkurz:

Okouni říční (*Perca fluviatilis*)<sup>98</sup> se v minulosti prodávali po vědrech.<sup>99</sup> Do 90. let 16. století se cena vědra pohybovala mezi 6 a 8 českými groši, v roce 1590 vzrostla na 12 českých grošů.<sup>100</sup> Na konci 19. století byli okouni v oblasti Prahy prodáváni za 40–70 krejcarů.<sup>101</sup> Frič uvádí pro rok 1912 hojný výskyt okouna v oblasti jižních Čech, v pražské Vltavě však v této době byl „obyčejnou rybou“.<sup>102</sup>

### Gastronomický význam:

Maso okouna je považováno za gastronomickou lahůdku, chutí se podobá candátovi.<sup>103</sup> Šupiny okouna se špatně odstraňují, proto je lepší stáhnout celou kůži.<sup>104</sup> Žádanou delikatesu představují filety z okouna připravované na kmíně s holandskou omáčkou a vařeným chřestem.<sup>105</sup>

### Okoun na víně podle receptu Marie Snížkové-Vochozkové (1939)

Okoun se osolí, opepří, posype jemně nasekanou petrželkou a cibulkou, zakápně se citronovou šťávou a nechá se hodinu odležet. Potom se zprudka osmaží, zalije se bílým vínem a nechá se dusit. Do šťávy se nakonec na zjemnění přidá nasekaná petrželka a máslo.

## LÍN



### Historický exkurz:

Lín obecný (*Tinca tinca*)<sup>106</sup> se velikostí podobá pstruhu, byl i podobným způsobem připravován. Georg Handsch<sup>107</sup>, jenž si překvapivě lína příliš necenil, doporučoval vhodit ho před přípravou do horké vody nebo žhavého popela a hrubým plátnem z něj sedřít sliz.<sup>108</sup> Tato ryba představuje důležitý doplňkový druh v rybničním hospodářství, kde je společně s kaprem chován již od počátku 18. století.<sup>109</sup>

### Gastronomický význam:

Lín má poněkud tučné, bíle zbarvené maso, které je považováno, zejména v zahraničí, za velice chutné.<sup>110</sup> Představuje tudíž výhodnou exportní komoditu obzvláště do Itálie, Německa a Rakouska.<sup>111</sup> Pro svou vysokou kvalitu bývá v německy mluvících zemích nazýván „rybničním pstruhem“ (Teichforelle).<sup>112</sup> Obliby dosáhla konzumace drobných línů, tzv. porcových, zhruba do 20 cm.<sup>113</sup> Drobné oválné šupiny lína zarostlé v kůži ze dvou třetin komplikují přípravu této ryby.<sup>114</sup> V současných receptech bývá lín vítaným zpestřením rybích polévek.<sup>115</sup>

### Lín podle receptu Miloše Štěpničky, respektive jeho maminky Lojzičky Štěpničkové (1996)

Lín se vykuchá, odřízne se mu hlava a zevnitř se nařízne podél páteře. Vzniklý plát masa se nasolí, může se použít i kmín a česnek. Poté se maso obalí v těstíčku z vajíčka, hladké mouky a mléka (či piva). Nakonec se osmaží na rozpáleném tuku (sádle).





### Historický exkurz:

Mník jednovoušý (*Lota lota*)<sup>116</sup> je ryba podobná úhoři. Na našem území byl znám již Balbínovi.<sup>117</sup> Jeho stavy ve dvacátém století u nás silně poklesly, ale díky umělému chovu se ho podařilo zachránit. Ještě ve 20. století byl tuk z mníčích jater používán jako univerzální lék proti očním neduhům.<sup>118</sup>

### Gastronomický význam:

Mník ukládá zásoby tuku do jater, která jsou velká (tvoří až 17 % hmotnosti ryby) a platí za mimořádnou pochoutku.<sup>119</sup> Má kvalitní maso bez svalových kůstek, jeho bělavá až žlutá svalovina je pevná.<sup>120</sup>

### Mník pečený podle receptu Magdaleny Dobromily Rettigové (1907)

Mník se nejdříve vykuchá a nasolí, potom se zlehka osmaží na másle, nakonec se posype sekanou šalvějí a po upečení ještě osmaženou zemlí.

# ZPRACOVÁNÍ, PŘÍPRAVA, SERVÍROVÁNÍ A KONZUMACE RYB



## ZAŘÍZENÍ NA ZPRACOVÁNÍ RYB

Zařízení na zpracování ryb usnadňuje ruční zpracování ryb a pochází z Třeboňska. Skládá se ze dvou částí. Jedna sloužila k upevnění ryby při škrábání šupin a následnému odříznutí hlavy pákovým nožem. Do druhé části se opracovaná ryba vkládala hřbetem dolů, čímž byl usnadněn přístup k břišní části a vyjmutí vnitřností.

Vyjmutí vnitřností bylo prováděno pomocí nože zvaného kucháček. Ten má na konci zakulacenou špičku, tudíž zajede do vrstvy masa kuchařské ryby bez porušení jejích vnitřních orgánů.

Rybí krev se chytala a využívala ke klasické úpravě ryb na černo.<sup>121</sup>

Na kuchyňské zpracování ryb se používají dva speciální nože – filetovací, s delší úzkou čepelí, a porcovací, s širokou pevnou čepelí. Lze však použít i běžné kuchyňské nože.



**Filetovací nůž**, výroba: ICEL, Portugalsko; materiál: uhlíkatá ocel, plast; rozměr: d. 27 cm, d. čepel 15 cm; datace: 2019; uložení: soukromá sbírka



**Zařízení na zpracování ryb**, výroba: Čechy (Třeboň); materiál: dřevo, železo; rozměr: a) 60 × 17 cm, b) 51 × 11 × 11 cm; datace: 19. až počátek 20. století; uložení: NZM



## ŠKRABKA NA RYBY

Šupiny z ryb se většinou odstraňovaly pomocí ostrého nože směrem od ocasu k hlavě. Tímto způsobem ovšem dochází k odlétání šupin a znečištění okolí, takže daleko pohodlnější a praktičtější je použití speciální škrabky či obrácené lžíce. Škrabky fungují na jednoduchém principu, že většinou zubatá čepel škrabky šupiny podebere, a snadno je tak oddělí od kůže. V současné době je k dostání několik různých škrabek vyrobených z nerezové oceli nebo plastu.

Někteří konzumenti preferují odstranění celé kůže u ryby, to se potom provádí dlouhým kuchyňským nožem, který se vpraví pod šupiny, jež se postupně seřezávají po celém obvodu ryby. V minulosti se dokonce rybí kůže vydělávala, k této úpravě byla vhodná zejména kůže z úhoře, sumce a mníka. V bývalém Československu se na tento druh práce zaměřila především státní odborná škola koželužská v Hradci Králové. Z rybí kůže se vyráběly kabelky, peněženky a různé ozdoby. V roce 1997 se u nás pokoušela výrobu galanterního zboží z rybích usní obnovit firma Kozak Klatovy, která byla specialistou na kožedělné výrobky.<sup>122</sup> Ojedinele se u nás činěním rybích kůží zabývají jednotlivci k výrobě spíše uměleckých a designových předmětů. Větší prostor je tomuto odvětví věnován v zahraničí (např. Keňa, Čína).

Daleko starší tradici na našem území má použití rybích šupin k výšivkám, dekování nebo k výrobě uměleckého zboží.



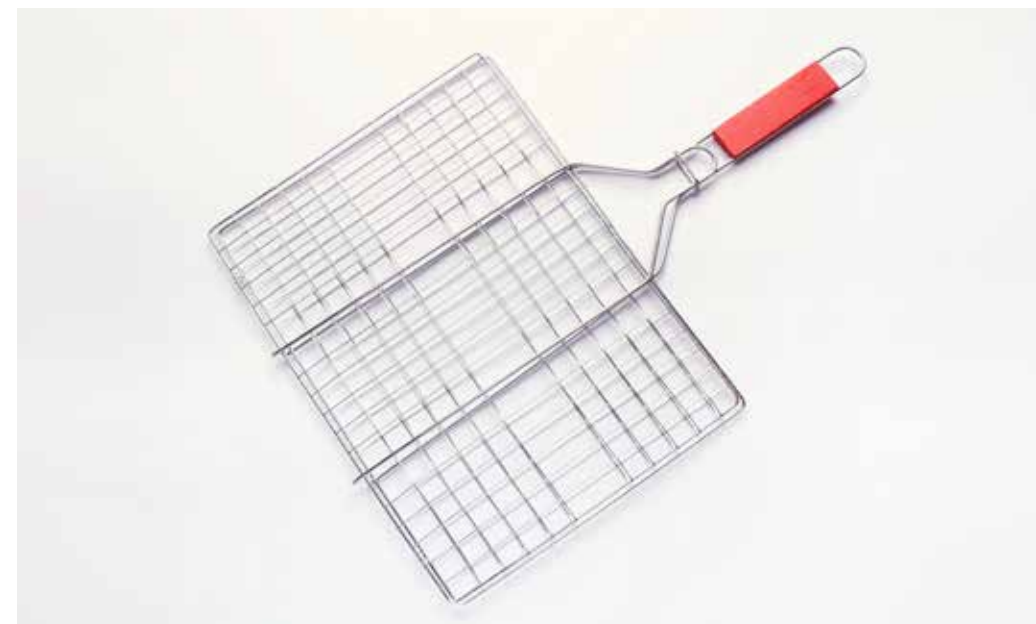
**Škrabka na ryby**, výroba: Československo [?]; materiál: hliník, dřevo; rozměr: d. 21,5 cm; datace: 70.–80. léta 20. století; uložení: NZM

## SKŘIPEC NA ROŠTĚNÍ RYB

Původně se k roštění ryb, ale i dalších produktů, které nevyžadovaly dlouhou tepelnou úpravu, používal klasický železný rošt s nízkými nožkami a rukojetí, jenž se postavil přímo nad žhnoucí uhlíky otevřeného ohniště. Takto připravované maso se obracelo vidlicí nebo plochou lopatkou a potíralo se tukem.

S pozdějším zaváděním roštového skřípce neboli grilovacích kleští se zjednodušila a usnadnila manipulace s křehkou surovinou, neboť rybí maso bylo ve skřípci důkladně fixováno, lehce se obracelo a nedocházelo k jeho rozpadání.<sup>123</sup> Na státním hradu Bítov se dokonce dochovalo zděné nikové topeniště s vhloubeným ohništěm francouzského typu s obdélným ústím o velkém rozměru s vloženým masivním sklopným dvojitém železným roštem, ve kterém se výhradně připravovaly roštěné ryby.<sup>124</sup> V daleko menších provedeních se roštové skřípce k roštění ryb prodávají a používají dosud v několika typových variantách.

Roštěné ryby byly častým hlavním chodem postních dnů, ve kterých byla závazná zdrženlivost od masa. Mimo postní dny se ovšem ryby podávaly po polévce a předkrmu, v kategorii francouzského menu zvané Poissons – Ryby, tedy před hlavním, obvykle masitým jídlem kategorie Relevés (následovalo jídlo mezichodu, tj. kategorie Entrées, a pečeně, tj. kategorie Rôtis).<sup>125</sup> K opékání ryb se také používaly kameninové nebo kovové pláty potřené tukem. Ryba se samozřejmě pekla i na pekáči – lèchefrite, zpravidla na perforované podložce či mřížce, aby se nerozmáčela ve výpeku. Klasikou je potom smažení na pánvi – poêle à frire, v tuku, nejčastěji na másle či sádle, o velkých postních dnech výhradně v rostlinném či jádrovém oleji.<sup>126</sup>



**Skřípec na roštění ryb**, výroba: Čína; materiál: plech, dřevo; rozměr: 40,5 × 58 cm; datace: 2019; uložení: NZM



## KAMNA NA ROŠTĚNÍ RYB

19. století přináší velké změny ve vybavení panských kuchyní. Modernizace spočívala v rekonstrukci celých kuchyňských prostor včetně elektrifikace, přívodu vody, keramických obkladů a samozřejmě i vlastního příslušenství. Byla pořizována nová kachlová kamna nebo celokovové sporáky, jejichž součástí nezřídka byly i speciální grily k roštění ryb.<sup>127</sup> Ve výstavnějších kuchyních se dokonce stavěla samostatná kamna k roštění ryb francouzského typu – grilloir pour le poisson (zkráceně grilloir), vybavená vlastním topeništěm na dřevěné uhlí.<sup>128</sup> V německých, resp. rakouských pramenech se kamna k roštění ryb označují jako Fisch-Brater. Tato kamna se vytápěla výhradně dřevěným uhlím; kamenné uhlí, kterým se vytápěly moderní sporáky, bylo k roštění ryb nepoužitelné. Dřevěné uhlí nehořelo plamenem, ale pouze intenzivně žhnulo, takže se ryby nepřipalovaly a dřevěné uhlí dodávalo pokrmům příjemnou chuť. Rovněž podstatné bylo, že se rybí aroma nedostalo na ostatní potraviny.<sup>129</sup>

Jedním z dochovaných příkladů kamen k roštění ryb jsou samostatná etážová kamna na zámku Hluboká, jež stavěla vídeňská firma Josefa Heinische. V komoře kamen jsou v požadované výšce na závěsech nad sebou uloženy dva vyjímatelné rošty – na spodním roštu se ryby aktuálně roštily, na horním roštu byly uloženy hotové ryby; ryby z obou roštů se pak expedovaly najednou. V podestě kamen je umístěn výsuvný uhlák na dřevěné uhlí.<sup>130</sup> Rošty v kamnech se obvykle usazovaly mírně našikmo tak, aby výpek stékal po příčkách roštu směřujících dopředu mimo ohniště, obvykle do ploché pánvičky, postavené pod vyčnívající přední hranu roštu. Některé rošty měly vlastní jímku na výpek.<sup>131</sup>



**Kamna na roštění ryb**, výroba: Josef Heinisch, Vídeň; materiál: kov, kachle; rozměr: v. 165 cm, š. 88 cm, h. 72 cm; datace: 19. století; uložení: NPÚ, Hluboká nad Vltavou

## PEKÁČ NA RYBY

Nádobí, nádoby a další předměty a náčiní používané k přípravě jídla prošly postupem doby řadou proměn, zejména se prohloubila jejich různorodost i v souvislosti s využitím nových materiálů a kuchařských postupů. V kuchyních se tak lze setkat také s praktickými pomůckami, jakou byl například pekáč k vaření ryb. Speciální pekáč k vaření představuje užitečnou pomůcku pro vaření ryb, neboť umožňuje uvařit, a hlavně potom vyjmout rybu neporušenou v celku. Z tohoto důvodu se i v minulosti vyráběly různě velké, podlouhlé, oválné hrnce s pokličkou, jejichž součástí byly perforované vyjímatelné napařovací vložky. Levnější a dostupnější alternativou představovalo použití napařováku a jeho vložení do jakéhokoliv hrnce. Pekáče na ryby se vyráběly v různých velikostech v rozmezí od 35 do 80 cm. Nad pekáčem se ryba nechala odkapat a potom se filetovala.

Měděné a uvnitř cínované pekáče na ryby jsou dominantou spíše šlechtických kuchyní a zámožnějších měšťanských domácností. Vítězslav Štajnochr, který se zabýval vybavením zámeckých kuchyní, uvádí, že samostatný rybí chod byl typickým chodem postním, a to chodem hlavním, označovaným jako Relevés. Chod pod označením Poissons, tj. Ryby, zahrnuje ryby sladkovodní – poissons d'eau douce – a ryby mořské – poissons de mer (a také domácí raky, hlemýždě, žabí stehýnka a importované humry, langusty, ústřice, mušle, kaviár – mořské plody). Nejčastěji se podávala ryba vařená, zpravidla v klasickém francouzském vývaru ze zeleniny, koření a vína, zvaném court-boullion.<sup>132</sup>



**Pekáč na ryby**, výroba: Čechy; materiál: poměděný železný plech, zevnitř původně asi pocínovaný; rozměr: d. 60 cm, v. 17 cm; datace: 18. století [?]; uložení: NZM

Rybí chod ovšem mohl také reprezentovat Předkrm – Hors-d'oeuvre – studený, podaný zpravidla před polévkou, či teplý, podaný zpravidla po polévce; následně se Poissons jako samostatný chod nepodávaly. Ryby připravené v bílé, hnědé, černé omáčce typu ragoût se zpravidla servírovaly až jako chod Entrées; následně se Poissons jako samostatný chod nepodávaly. Pokud se jako úvodní chod předkládala rybí polévka, pak se Poissons jako samostatný chod rovněž nepodávaly, neboť konkrétní výběr jídel na velkých hostinách se mimo jiné řídil zásadou neopakovatelnosti.<sup>133</sup>

## PODNOS NA PŘEDKLÁDÁNÍ RYB



**Podnos na předkládání ryb**, výroba: ORIVIT, Kolín nad Rýnem; materiál: cín litý; rozměr: 62 × 27 cm; datace: po roce 1901; uložení: UPM

K chutnému pokrmu vždy patřil i jeho pěkný vzhled a servírování na patřičném nádobí. Za takový druh nádobí se považuje i podnos na předkládání ryb, kde byla ryba nebo její porce (po filetování) připravena k servírování. Filetování patří k disciplíně dranzírování neboli krájení, vykostování a porcování tepelně upraveného masa. Filetování dnes sice používáme ve spojitosti spíše s kuchyňskou úpravou ryby v syrovém stavu, ale při velkých hostinách se tím běžně rozumělo především otevření vařené či pečené ryby podélným řezem při páteři, odstranění kůže a oddělení porcí masa po kostech speciálním filetovacím nožem s podhnutou tupou čepelí, pomocí čtyřzubé vidlice. Příslušenství k filetování ryb se nazývalo service à poisson.<sup>134</sup> Pokud se oválný podnos nepoužíval k předkládání rybích porcí, mohl sloužit také k servírování chřestu.

Podnik ORIVIT AG, který vyrobil tento podnos, založil v roce 1894 Wilhelm Ferdinand Hubert Schmitz (1863–1939) v německém Kolíně nad Rýnem pod označením „Rheinische Broncegieserei für Kleinplastiken“. Od roku 1896 zahájili výrobu luxusních předmětů ze speciální směsi cínu, antimonu, mědi a stříbra, takže ve výsledku dobře vyleštěné předměty vypadaly jako stříbrné.

## PŘEDKLÁDACÍ PŘÍBORY NA RYBU

Porce ryby byly podávány z podnosu na předkládání ryb na talíř zvláštním předkládacím příborem zvaným service à poisson, obsahujícím speciální předkládací vidličku, zvanou fourchette à poisson, speciální předkládací nůž, zvaný couteau à poisson, a speciální předkládací lopatku, zvanou truelle à poisson.<sup>135</sup>

Kapří mlíčí (laitances de carpe) patřilo k předním specialitám chodu Poissons. Mlíčí se nejčastěji jen krátce pošírovalo, povařilo se ve slané vodě a osušené se obalilo v mouce, eventuálně i ve šlehaném vejci a strouhance, a smažilo se na másle. Smažené mlíčí se servírovalo na stříbrné stolní předkládací míse vyhřívané horkou vodou, nebo na běžné stříbrné předkládací míse uložené na stolním ohříváči vyhřívaném horkou vodou; pod smažené pokrmy se na mísy zpravidla kladly ubrousky pohlcující přebytečný tuk. K podání smaženého mlíčí sloužil standardní předkládací příbor.<sup>136</sup>



**Předkládací příbor na rybu a maso**, výroba: Wilhelm Binder, Silberwaren-Fabrik, Schwäbisch Gmünd; materiál: ocel zlacená s leptaným a prořezávaným dekorem, stříbro; rozměr: a) d. 33,5 cm, b) d. 29 cm, c) d. 28,5 cm, d) d. 26 cm; datace: kolem 1880; uložení: UPM





**Lopatka na předkládání ryby**, výroba: Vídeň; materiál: stříbro ryté; rozměr: d. 31 cm; datace: 1856; uložení: UPM



**Předkládací příbor na rybu**, výroba: patrně Čechy; materiál: kov; rozměr: d. nože 34 cm, d. vidličky 25 cm; datace: kolem 1860; uložení: UPM

## RYBÍ TALÍŘ

Na dekoraci stolu a celkovou výzdobu tabule se při hostinách kladl vždy velký důraz. Nezřídka byla výzdoba sama o sobě uměleckým dílem, jehož součástí bylo také použití správného nádobí. Stolování u každého aristokrata znamenalo společenskou událost. Léty prověřené postupy přípravy pokrmů, pečlivě poskládaná menu pro každou příležitost, důraz na dodržování pravidel společenského chování a snaha o celkový kultivovaný dojem během konzumace jídla vytvářely z běžného stolování obřad.<sup>137</sup> Konkrétní výběr jednotlivých chodů se řídil zásadou neopakovatelnosti, a pokud to bylo možné, byly využívány především dostupné lokální zdroje potravin.

Od 18. století v souvislosti s výrobou porcelánu v Evropě bylo k dostání nepřeberné množství porcelánových servisů v ohromné druhové rozmanitosti zohledňující každý chod. Výjimkou tak nebyly ani speciální rybí talíře, které se používaly při konzumaci rybích pokrmů.

Porce ryby (filety) obsluha při hostinách servírovala z předkládacího tácu na horký rybí talíř – assiette à poisson, tj. velký mělký talíř bez odsazeného límce (bez okraje), nebo na horký mělký talíř – assiette plate, který byl největší ze standardní soupravy talířů. Horký talíř se ukládal na podkladní talíř s ubrouskem.<sup>138</sup> Rybí talíře byly často dekorovány obrázky ryb, aby bylo ihned na první pohled zřejmé, k jakému účelu slouží.

K rybě se zpravidla podávalo i přepuštěné máslo, ve speciální pánvičce na přepuštěné máslo, zvané poélon à beurre, podložené příslušnou podkladní miskou. Servírované filety polévala přepuštěným máslem výhradně obsluha a pánvička byla připravena na ohříváči na pultovém bufetu jídelny.<sup>139</sup> Rovněž byla připravena k použití i stolní konvička s citronovou šťávou – petit broc à citron.<sup>140</sup>



**Rybí talíř**, výroba: střední Evropa; materiál: porcelán; rozměr: průměr 22,5 cm, v. 2,5 cm; datace: 1. polovina 19. století; uložení: NPÚ



## RYBÍ PŘÍBOR

Zpočátku používal každý stolovník při hostinách pouze svoji lžici a nůž byl zpravidla společný pro více strážníků. Až od 16. století se začínají objevovat klasické jídelní příbory, i když uplatnění vidličky bylo zprvu pouze ve formě podávacího a napichovacího náčiní. S nákladností pořádaných hostin se také zvyšují nároky na používané nádobí i příbory. Postupně se začínají vyrábět příbory po celých sadách a jejich neodmyslitelnou součástí byl i speciální rybí příbor. Střenky příborů se zhotovovaly z nejrozmanitějších materiálů s pečlivě vypracovaným dekorem.

K rybám se podává zvláštní příbor, který se skládá z vidličky a nože specifického tvaru. Vidlička je oproti klasické vidličce širší a menší, zpravidla se čtyřmi hroty. Nůž je bez ostří s hranou zalomenou do špičky, takže připomíná dlouhou lopatku. Funkcí nože není krájet křehké maso, ale pouze ho lehce z kostí stahovat a odstraňovat kůži.

V panských domácnostech byl rybí příbor nezbytnou součástí, neřídka velmi dekorativně provedenou. Stolní vidlička k rybě se nazývala *fourchette à poisson* a stolní nůž k rybě s podhnutou čepelí *couteau à poisson*.<sup>141</sup>

Nůž na ryby lze nahradit druhou vidličkou, lžicí nebo kouskem chleba. Prohřeškem proti bontonu je ale použití klasického příboru či prstů. Kostí se odkládají na zvláštní odkládací talířek.

K rybám se doporučovalo přikládat papírové ubrousky (nejlépe růžové barvy).<sup>142</sup>

Jídelní příbory jsou umísťovány při prostírání vedle talíře podle pořadí podávaných chodů. Blíže talíři se pokládají příbory, kterými se bude jíst později. Na jednu stranu talíře se pokládají maximálně tři kusy. Pokud je menu delší, přikládají se další příbory až v průběhu stolování.

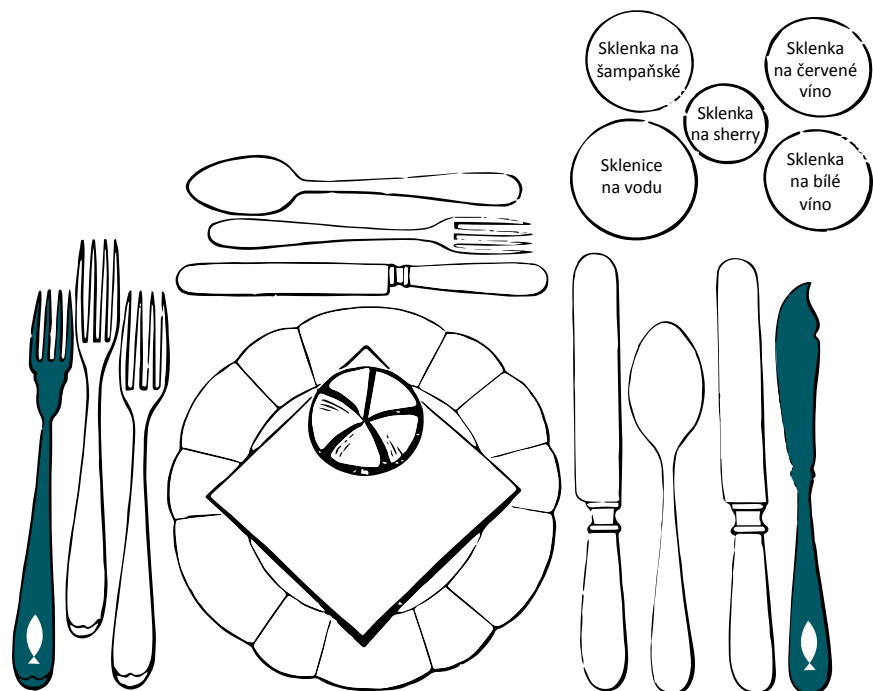
- vidlička – vlevo od talíře, zuby nahoru
- nůž – vpravo od talíře, ostřím k talíři
- lžice – vpravo od talíře, dnem na stůl
- moučnickový příbor (dezertní vidlička a lžice) – před talířem

Některé další příbory se umísťují např. na pečivový talířek (dezertní nůž), podšálek (např. kávová či moka lžička) apod.





**Rybí příbor**, autor: Bohuml Južnič; výroba: Sandrik, Dolné Hámre; materiál: ocel Anticorro; rozměr: 19 cm; datace: 1937; uložení: UPM



## RYBA V POSTNÍ STRAVĚ

Půst představuje svébytný fenomén vyskytující se v historii lidstva více než dvě tisíciletí a na postní tabuli se kromě ryb objevoval např. i bobr.

Stravovací návyky střeoevropského prostředí formoval již od středověku křesťanský liturgický kalendář.<sup>143</sup> Jako každé náboženství má i křesťanství své potraviny doporučované ke konzumaci při svátcích a speciálních příležitostech. V období půstu byla zakázána konzumace stravy pocházející z masa teplokrevných živočichů, proto se jeho přirozenou náhražkou stala studenokrevná ryba.<sup>144</sup>

Pořadí postních a běžných dní udávané liturgickým rokem<sup>145</sup> v průběhu času s přihlédnutím ke krajovým zvláštnostem kolísalo. Na postní dobu připadalo více než 1/3 dní v roce. V době předhusitské dosahovala počtu 192 dní, koncem 15. století se ustálila mezi 120 až 140 dny a postupně se dále snižovala. Omezení postní stravy se netýkalo nemocných osob, žen v šestinedělí, osob mladších čtrnácti let a jedinců starších šedesáti let. Existovaly tři typy půstu, které se v určitých modifikacích dodržují i dnes – půst újmy (konzumace jednoho jídla denně spojená se čtyřicetidenním předvelikonočním obdobím), půst zdrženlivosti (platí pro všechny pátky – den ukřižování Páně, dříve i středy – Jidášův příslib vydat Krista) a úplný půst spojující obě předchozí omezení.<sup>146</sup>

Na panovnickém dvoře, v kláštorech a ve šlechtickém prostředí představovala ryba významnou složku potravy i mimo postní období. U méně majetných měšťanů a venkovských vrstev se jednalo spíše o příležitostnou stravu, zařazovanou z důvodu symboliky v období půstu. Zvýšená konzumace ryb na venkově je doložena v oblastech s říčním rybolovem a rozvinutou rybářskou tradicí.<sup>147</sup>

Největší důraz na dodržení půstu byl kladen na společenstva středověkých klášterů. Na tamějších stolech se jako postní jídlo objevovali i jiní vodní živočichové – bobři (konkrétně bobří ocas), dále plži, mlži a raci.<sup>148</sup> Některé řády se snažily přísná postní omezení odlehčit. Např. příslušníci řádu benediktinů jedli v postní čas vše, co plavalo či přišlo do styku s vodou (labuť). Mnohdy docházelo ke kuriózním případům, kdy bylo do rybníka zahráno divoké prase a jako plavající živočich následně servírováno mnichům s ostatními bezmasými pokrmy na postní tabuli. Maso z drůbeže a divočiny se namlelo, okořenilo a poté formovalo do tvaru ryby, ve kterém bylo podáváno ke konzumaci.<sup>149</sup>

Své nenahraditelné místo v náboženských a filozofických systémech rozličných kultur zastává půst dodnes. Jeho pojetí vnímá soudobá společnost ve dvou rovinách – jako projev spirituality a jako společenský trend. V katolické církvi je omezení v jídle spojováno již jen s nejvýznamnějšími dny velikonočního cyklu (Popeleční středa a Velký pátek), případně se Štědrým večerem (vigilie Narození Páně). Po zbytek postního období lze tato omezení nahradit jinými zbožnými skutky, například četbou Písma, modlitbou či skutky milosrdenství. Půst dodržují velmi často i osoby bez afilace k církvi, které ho využívají ve značně okleštěné podobě k individuálním potřebám. Odborný výzkum prokázal pozitivní dopad půstu na zdraví, proto bývá často předepisován jako očistná léčebná kúra.





**Bobr**, výroba: Čechy; původ: bobrovna na hrázi rybníka Rožmberk; materiál: dermoplastický preparát; rozměr: délka těla 85 cm; datace: 2. polovina 20. století; uložení: NZM

## GEFILTE FISCH

Ryba hraje v židovské kuchyni nezastupitelnou úlohu – ať již v podobě předkrmu či jako hlavní chod. Ryba nemusí být zabíjena rituální porážkou (šchita), neboť je díky své studené krvi řazena k parve (neutrálním) potravinám, tedy těm, jež se mohou podávat zároveň s mléčnými a masitými pokrmy. Není rovněž nutné pohřbívat její krev, jako se děje u košer<sup>150</sup> savců a ptáků, proto se připravují v jednotlivých domácnostech pomocí speciálního ostrého nože zvaného parve. Komplikace s jejich přípravou a podáváním vyplývají výhradně z pravidel stanovených pro ostatní dvě skupiny potravin.<sup>151</sup> Ryby se nesmí smíchat během přípravy pokrmu s masem teplokrevných živočichů, ani nesmí být vedle něj servírovány. Pokud se před masitým hlavním chodem podává jako předkrm ryba, doporučuje se sníst po předkrmu trochu chaly (chléb pečený na sváteční příležitosti tvarem podobný vánočce) nebo krajíček obyčejného chleba.<sup>152</sup>

Základní rozdělení ryb na čisté a nečisté v souvislosti s ošupením uvádí Bible.<sup>153</sup> Košer ryby mají ploutve, šupiny rozeznatelné pouhým okem<sup>154</sup> a rozmnožují se jikrami. Není vyjasněno, zda ryba musí mít šupiny po celém těle. Za šupiny jsou považovány ty, jež lze odstranit (ktenoidní a cykloidní). Přeměněné kostní plátky, tedy šupiny ganoidní, které má například jeseter nebo žralok, kašrut<sup>155</sup> neuznává. K zakázaným rybám patří např. úhoř, sumcovité ryby, jeseter (včetně kaviáru), žralok a platýs. Některé židovské kuchařky uvádí recept na tzv. židovský kaviár – kuřecí játra osmažená na cibulce s vařeným vejcem.

Konzumace ryb vychází ze způsobu slavení židovských svátků. Jsou podávány především při šábesevém a svátečním jídle jako neodmyslitelný předkrm před hlavním masitým chodem.<sup>156</sup> Ozdobu šábesevých večer představuje pokrm zvaný „Gefilte Fisch“ (gefillte Fisch, z německého plněná ryba), jehož příprava vykazuje odlišné regionální tradice. Někteří badatelé se domnívají, že pochází z oblasti dnešního Německa, na základě dochovaného středověkého receptu k úpravě nadívané štiky, který zde zdomácněl jako synonymum pro všechny nadívané ryby.<sup>157</sup> Jiní kladou jeho původ na území východní Evropy v podobě rybích knedlíků. V kuchařkách východoevropských Židů emigrujících do Ameriky se vedle sebe vyskytují recepty k přípravě plněné ryby a rybích knedlíků pod názvem „Ruské rybí koláče“.<sup>158</sup> Marie Kauders ve své izraelské kuchařce pro českou kuchyni uvádí pod totožným názvem recept na studenou plněnou rybu.<sup>159</sup>

V dnešní době se „Gefilte Fisch“ stala synonymem židovské kultury. Sekané rybí maso se vaří ve vývaru, tvaruje se do bochníku a podává se za studena v podobě silných plátků jako sekaná. Židé ji konzumují jako předkrm o šabat, o svátcích a při zvláštních příležitostech. Na pultech obchodů je nabízena již jako hotový produkt a stala se součástí jídelního lístku mnoha pražských košer restaurací. Náhradou za „Gefilte Fisch“ může být tzv. falešná ryba – rybí maso je nahrazeno masem kuřecím.

Kapr po židovsku, další specialita židovské rybí kuchyně, bývá s plněnou rybou často zaměňován. Oblíbený je především v Polsku a jeho přípravu odtajňuje ve své knize spisovatel Ota Pavel (1930–1973).<sup>160</sup>

Mezi současnými úpravami kapra se v židovských kuchařkách objevuje nadívaný kapr s houbami, na pepři, v ostré omáčce (zelené papriky, česnek, cibule). Z ostatních sladkovodních ryb bývá nejčastěji uváděn pstruh, cejn, lín, candát a okoun. Z mořských ryb pak losos, sled' a slaneček.



**Gefilte Fisch**, výroba: DAG TAIM, Ltd., Jeruzalém, Izrael; rozměr: v. 12,5 cm, průměr 8,5 cm; datace: 2020; uložení: NZM

## RYBÍ KUCHAŘKY



Knihy o stravování a přípravě jídel se objevují již ve starověkém Římě v období 3. století našeho letopočtu. S klasickými kuchařskými knihami se ovšem setkáváme až později v Itálii a Francii ve 13. a 14. století. Nejstarší českou kuchařkou je pravděpodobně kniha vydaná tiskařem Severinem mladším (†1545). Jediný dochovaný výtisk našel spisovatel Alois Jirásek (1851–1930) v domě českobratrského tiskaře Alexandra Oujezdského v Litomyšli (†1577). Není datována, její původ je kladen do počátku 16. století. Je v ní uvedeno na 92 listech asi 400 pokrmů.<sup>161</sup>

Známejší je u nás kuchařka Bavora Rodovského z Hustiřan (1526–1591) z roku 1591, hlavně díky jejímu novodobému vydání z roku 1975 pod názvem „Kuchařství“.<sup>162</sup> Bavor Rodovský byl renesanční šlechtic a alchymista, své dílo „Kuchařství, to jest knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají“ vydal tiskem u pražského nakladatele a tiskaře Jiřího Nigrina.<sup>163</sup> V knize je uvedeno 34 receptů na štika, 10 na kapra, 8 na úhoře, 7 na sušenou tresku, 3 na lososa a mihuli mořskou, 2 na mihuli potoční, mihuli říční a raky a po jednom receptu na lína a mníka.<sup>164</sup>

V 17. století dochází v Evropě k rozvoji kuchařských knih, utvářejí se národní kuchyně a roste diferenciací stravy mezi společenskými vrstvami. U nás se z té doby zachovalo několik rukopisných šlechtických sborníků.

Na začátku 18. století vzniklo na našem území několik česky psaných knih, překladů z němčiny. Byla to např. „Bavorská kuchařka v Čechách“, Pardubice 1810 (Die bayerische Köchin in Böhmen, Karlovy Vary 1805), „Pražská kuchařka aneb

co strojiti dnes?“, Praha 1823 (Die wirtschaftliche Prager Köchinn, Praha 1819). Původním českým dílem je „Knížka kuchařská“, Kutná Hora 1811, od Václava Pacovského. Obsahuje recepty na 27 rybích pokrmů, např. i dva recepty na vyzu a jeden na candáta. Zajímavostí jsou také recepty na želvy a vydru.<sup>165</sup>

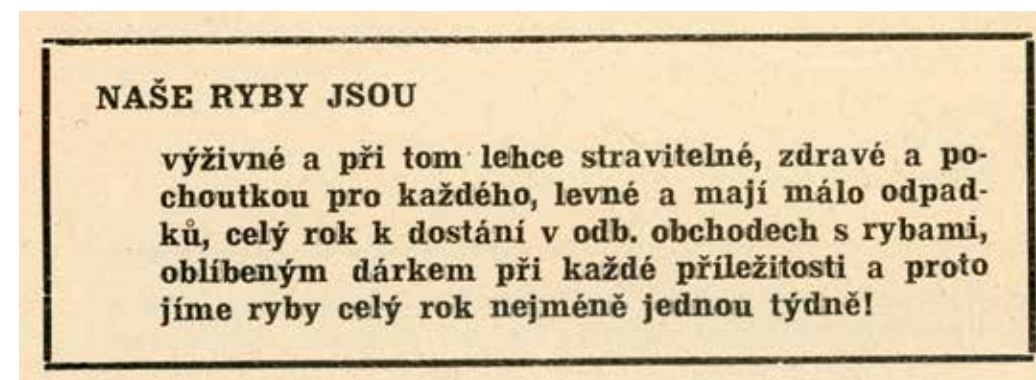
Největší proslulosti dosáhla věhlasná „Domácí kuchařka“, Hradec Králové 1826, Magdaleny Dobromily Rettigové. Již v následujícím roce vyšla i v němčině, v překladu samotné autorky.<sup>166</sup> Obě jazykové verze se dočkaly mnoha vydání a těšily se velké oblibě u čtenářů. Domácí kuchařka obsahuje řadu receptů na přípravu jídel z ryb a raků. Je to např. 7 druhů polévek, 12 receptů na štika, 10 na kapra, 4 na sušenou tresku.

Ve dvacátém století kuchařských knih výrazně přibývá. Opětovně vychází „Domácí kuchařka“ M. D. Rettigové v nových, upravených vydáních. Podobnou proslulost získala také Marie Janků-Sandtnerová (1885–1946). Napsala řadu kuchařských knih, z nichž nejznámější je „Česká kuchařka“ a „Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů“. Je autorkou i speciálních kuchařek na úpravu ryb: „Předpisy a rozpočty rybích pokrmů“ a „Rybí kuchařka“. Reprint druhé z uvedených knih vyšel v roce 2000. Kuchařka obsahuje 8 předpisů na rybí polévky, 23 na rybí předkrmy a celkem 91 receptů na 21 druhů sladkovodních ryb.

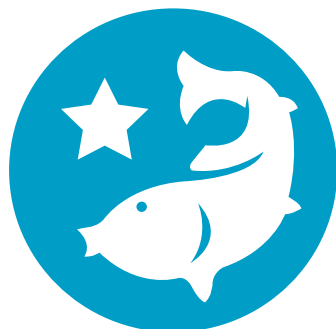
Samostatnou rybí kuchařku vydala rovněž Bettyna Jirková v roce 1933.<sup>167</sup> Zajímavostí je, že se zmiňuje i o vrance: „Pulec či vranka má maso velmi chutné, jest však nejvyš 15 cm dlouhý... Pulec však, jež bývá šlemovitý, propírá se po vykuchání v několika vodách a konečně ve vlažné slané vodě.“<sup>168</sup>

Z dalších autorek z první poloviny 20. století můžeme jmenovat např. Anuši Kejřovou (1874–1926), Annu Drůbkovou (1853–1932) nebo Olgu z Rothů, roz. baronku Podstatzkou, jejíž rozsáhlá „Českomoravská kuchyně“ obsahuje 38 receptů na sladkovodní a 11 receptů na mořské ryby.

Mezi mnoha kuchařkami vycházejícími ke konci 20. století je třeba vyzdvihnout sérii rybích kuchařek Miloše Štěpničky z Vodňan (\*1947). Autor čerpá ze svých bohatých zkušeností a poskytuje čtenáři nejen recepty na úpravu ryb a jiných vodních živočichů, ale i praktické rady pro jejich nákup, uchování a zpracování. V současné době jsou kuchařské knihy z velké části nahrazovány recepty na internetu, populární jsou rovněž televizní pořady o vaření.







## RYBENA

Národní podnik Rybena od 50. let 20. století sdružoval několik závodů, které se specializovaly na zpracování rybího masa v bývalém Československu. Rybena měla ve znaku rybu a pěticípu hvězdu. V podnicích byly zpracovávány mořské ryby z celého světa, i když pochopitelně převažovaly ty ze Sovětského svazu a Japonska. Vyráběny byly různé zavináče, pečenáče, uzenáče, rybí saláty a velmi oblíbení sledi v oleji a makrely v oleji. Velké závody Rybeny byly například ve Velkém Šenově (vyráběly se zde i rybí polévky Pirát a Neptun, Makrela na póрку nebo Sardel na česneku), Rumburku, Českých Budějovicích aj.<sup>169</sup>

V 70. letech 20. století národní podnik Rybena zaniká a rybí konzervárny jsou sdruženy pod Mrazírny, n. p.

**Rybena** a.s. **BOHUMÍN**

Výrobce nejširšího sortimentu rybičtých výrobků v České republice, který jako jediný zpracovává čerstvé a prvotřídní kanadské ryby na úrovni světové kvality

Prodejce a distributor mražených ryb a rybičtých specialit do obchodů, sítě hotelů a restaurací

Letní řada výrobků a zajímavých sledů

**Rybena** Bohumín, a.s.  
735 87 Bohumín, Ostravská 298/ČR tel. : (06992) 26 51 - 3  
obchodní oddělení: kl. 56, 55, přímá linka: (06992) 30 65  
tel. záznamník/fax: (06992) 24 41

## RYBÍ RESTAURACE

Rybí restaurace představují v diskurzu dějin českého pohostinství poměrně moderní fenomén. Objevují se od 20. let 20. století a na počátku svého vzniku byly provázány s rybárnami a sádkami jako zdroji čerstvých lokálních surovin.<sup>170</sup> Do té doby se lze setkat s rybími pokrmy na jídelníčku některých klasických restaurací, kde přetrvaly i nadále.

Nejstarší československé rybí restaurace provozovala legenda rybí gastronomie – Jindřich Vaňha.<sup>171</sup> Spravoval rozsáhlou síť předválečných i poválečných rybáren, jeho vzorová rybárna se stala součástí expozice Národopisné výstavy československé.<sup>172</sup> Na přelomu 19. a 20. století se vydal na cesty po evropských a jihoamerických zemích, kde si osvojil moderní metody zpracování a skladování mořských ryb. Po 1. světové válce v důsledku vážného zranění trvale zakotvil v Praze a otevřel zde tzv. „Hlavní restauraci“ ve Stromovce.<sup>173</sup> Byla spojena s tančírnou a nabízela návštěvníkům pestrou paletu sladkovodních ryb. Vědom si možnosti dovozu většího množství ryb, rozhodl se naučit veřejnost konzumovat pokrmy běžné v přímořských státech. Za tímto účelem otevřel roku 1934 luxusní rybí restauraci v pasáži Václavského náměstí čp. 43 (dnešní pasáž Jalta). Součástí mobiliáře byla dvě obrovská akvária – jedno se sladkovodními a druhé s mořskými rybami, které si zákazník mohl vybrat a přímo na místě si na nich pochutnat. Na restauraci navazoval rybí bufet a gril. Tento podnik byl roku 1948 znárodněn a postupem času transformoval na restauraci II. cenové skupiny. Došlo k okleštění nabídky ryb – z mořských se podávala pouze makrela a rybí filé, ze sladkovodních pak kapr a pstruh. V období výlovu se na jídelníčku sporadicky objevovala štika, candát a lín.<sup>174</sup>

Z kvalitativního výzkumu vyplývá, že ryba je v současném gastronomickém diskurzu vnímána převážně jako symbol zdravé výživy a lehké stravy. Vrchol pomyslného žebříčku popularity zaujímá rybí polévka, podávaná v krajových úpravách. Ze sladkovodních ryb převažuje poptávka po kaprovi, candátovi a pstruhu. Tradiční úpravy ryb ustupují moderním pokrmům korespondujícím se zdravým životním stylem. Oblíbený pokrm představují rybí filety na přírodní způsob za použití koření.<sup>175</sup> Žádané jsou rovněž kapří hranolky připravované dle příslušných regionálních variací a smažený kapr v trojbalu s bramborovým salátem.<sup>176</sup>

Specializovaných rybičtých restaurací je v ČR poskrovnu a na jejich jídelníčku jsou zastoupeny i mořské ryby (z 36 %). Sladkovodní ryby tvoří ve standardních restauracích 6,6 % z celkové nabídky hlavních jídel.<sup>177</sup> Nejčastěji se objevují pstruh, candát a kapr. Restaurace specializované výhradně na úpravu sladkovodních ryb z místních zdrojů nabízejí převážně kapra, moderní úprava vytlačuje tradiční receptury (nejčastěji kapr smažený a kapr po mlynářsku<sup>178</sup>).<sup>179</sup> Ve většině případů tuzemské rybí restaurace nerespektují při sestavování své nabídky kulturní, historické ani přírodní podmínky. Lokálních surovin využívají především rybí restaurace v regionech s rozvinutou rybářskou tradicí.





Propagační ubrousek Národopisné výstavy československé v Praze pro Rybářskou chalupu Karla Vaňhy, výroba: Československo; materiál: hedvábný papír; rozměr: 35,5 × 35,5 cm; datace: 1895; uložení: MMP



Reklamní leták nové Vaňhovy prodejny syrových ryb, korýšů a lasturovců v Praze, výroba: Československo; materiál: papír; rozměr: 26,2 × 19 cm; datace: 30. léta 20. století; uložení: MMP





Rybářský pavilon ve Vídni, zdroj: NZM

## KONZUMACE RYB V SOUČASNOSTI

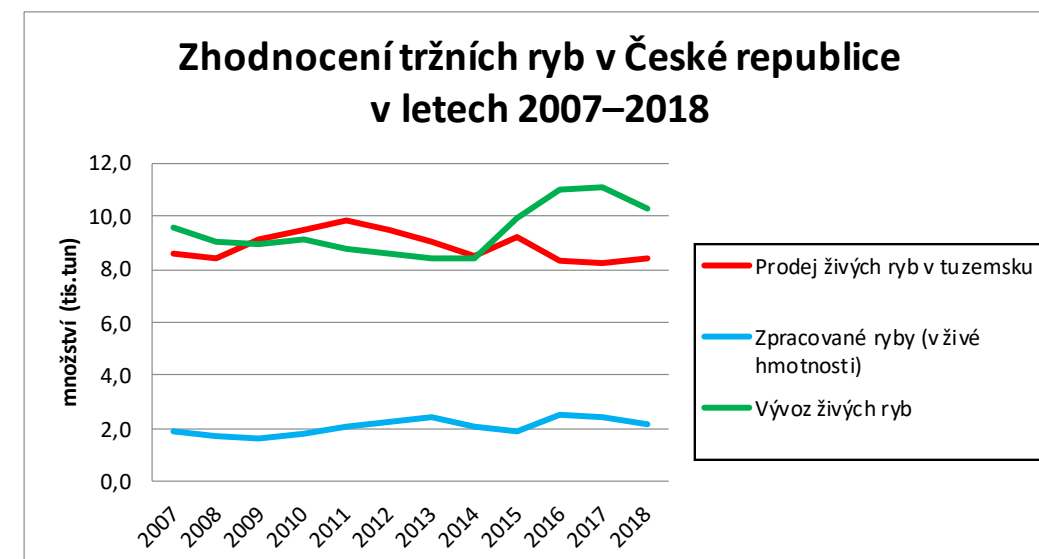
Ryby na českém potravinovém trhu patří ke specifickým komoditám, zejména v souvislosti s historickým významem rybníkářství i tradicí vánočního kapra. Průměrná spotřeba ryb v České republice je navzdory tomu dlouhodobě nízká – okolo 5,7 kg na osobu ročně. Z toho připadá na sladkovodní ryby méně než 1,5 kg. Spotřeba ryb v ČR nedosahuje ani poloviny objemu spotřebovaného v ostatních evropských zemích (průměrná spotřeba v ostatních zemích EU činí 22 kg na osobu ročně).<sup>180</sup>

Roční produkce tržních ryb v České republice v posledních deseti letech dosahuje hodnot 20,4–21,8 tisíce tun. V roce 2018 činila produkce ryb 21,8 tisíce tun. Hodnoty objemu výlovu ryb jsou značnou měrou ovlivňovány možnostmi prodeje ryb na domácím a zahraničním trhu.<sup>181</sup>

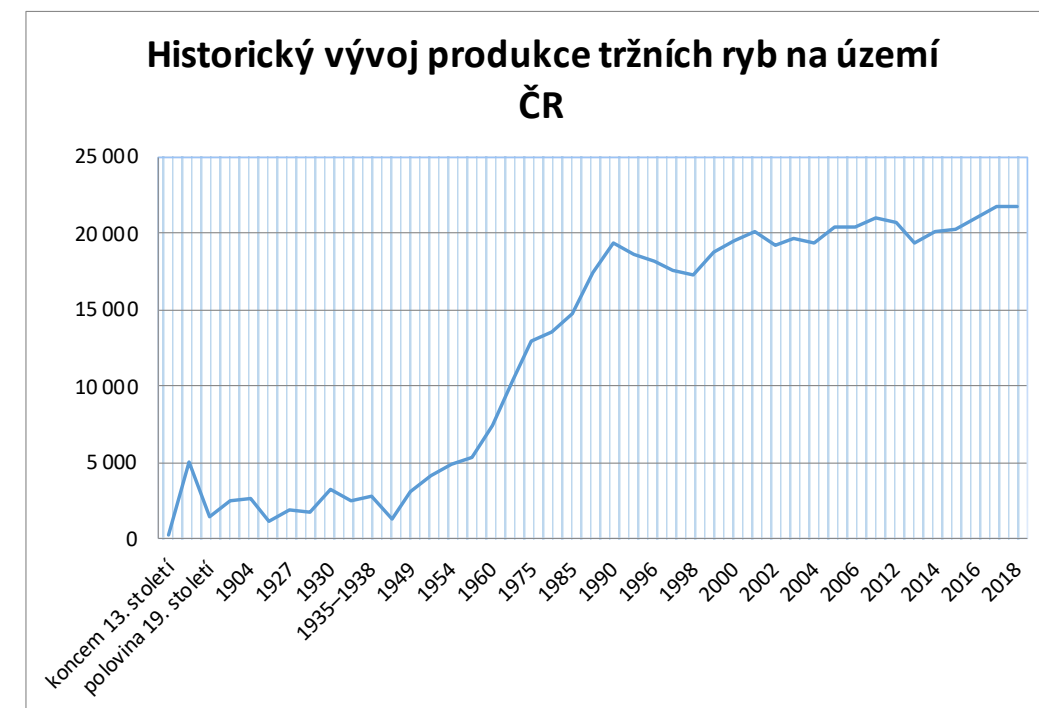
Dovoz ryb do ČR převyšuje vývoz více než dvojnásobně. Převažující import je způsoben především vysokým množstvím dovezených mořských ryb a produktů z nich vyrobených. Ve vývozu živých ryb je nejvíce zastoupen kapr.<sup>182</sup>

Spotřeba ryb a rybích výrobků je v ČR (i přes propagační projekty Ministerstva zemědělství jako „Ryba na talíři“) výrazně omezena především nedostatečnou nabídkou výrobků určených k přímé spotřebě. Samostatným problémem současného českého rybníkářství je leckdy rozporuplný vztah spotřebitelů k sladkovodním rybám, zapříčiněný předchozími negativními zkušenostmi při konzumaci ryb (nevhodná úprava, nevhodné zpracování, zamražení, záměna za levnější druhy ryb). Některé z podniků nabízejí zajímavý výběr produktů od rybích paštik

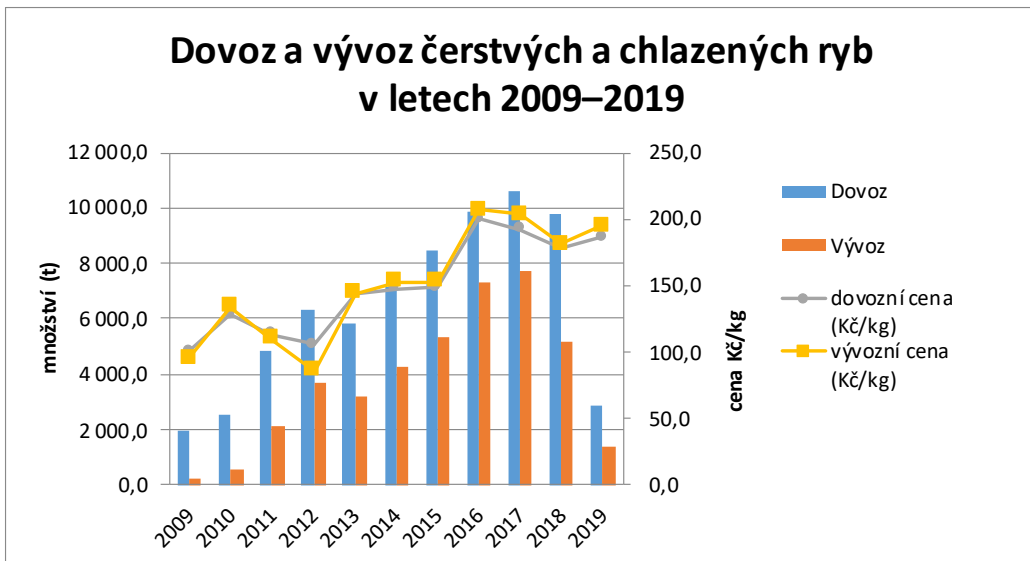
po sushi. Z dotazníkového šetření vyplývá, že až 90 % respondentů by si takové výrobky zakoupilo, pokud by byly běžně k dispozici.<sup>183</sup> Do budoucna se tak jeví nevyhnutelnou potřeba soustavné propagace českého rybníkářství a komplexní osvěta nejen v gastronomii, ale i ve zdravotnictví, školství a v dalších oborech lidské činnosti.



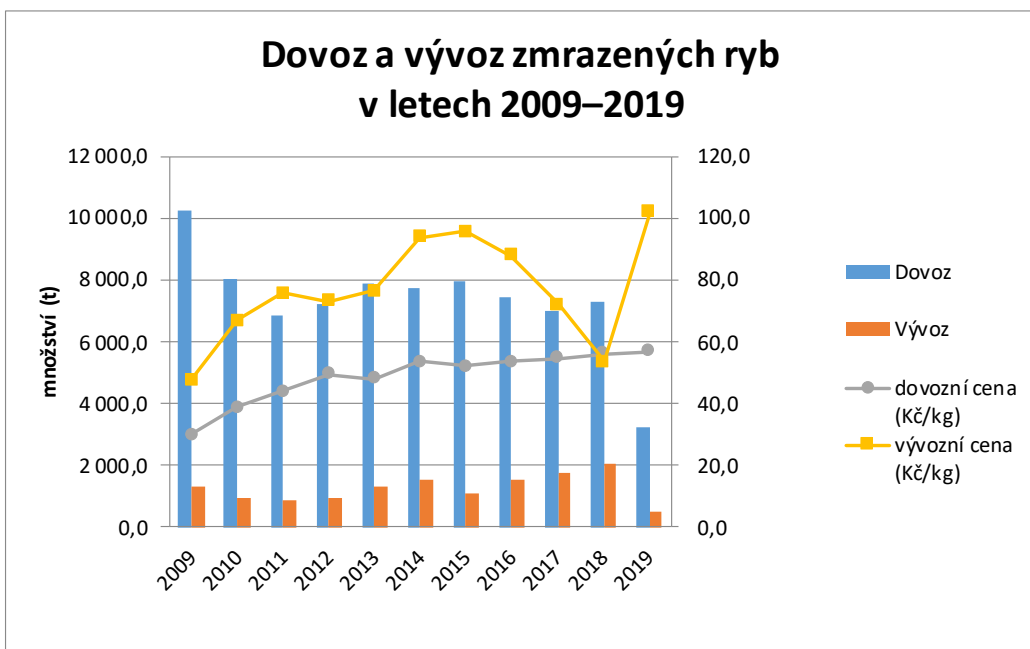
Graf 1: Zhodnocení tržních ryb v ČR v letech 2007–2018 (tis./tun)



Graf 2: Historický vývoj produkce tržních ryb na území ČR<sup>184</sup>



**Graf 3:** Dovoz a vývoz čerstvých a chlazených ryb v letech 2009–2019 dle celní položky 0302<sup>185</sup>



**Graf 4:** Dovoz a vývoz zmrazených ryb v letech 2009–2019 dle celní položky 0303<sup>186</sup>

## RYBÍ KONZERVY

Nejstarší průmyslovou konzervárnu ryb u nás založil Carl Warhanek v roce 1858, který měl své závody v Suchdole (okres Nový Jičín) a v Žalhosticích (okres Litoměřice). Firma dodávala výrobky především v plechovkách. Plechové obaly se nejvíce osvědčily právě pro olejovky.

Sardinky v oleji však patřily k oblíbeným pochutinám i dříve a ve velkém se importovaly v kameninových či porcelánových baňkách – saloirs. Ze zásobní baňky se dávaly do speciální předkládací vaničky s víčkem a podšálkem – boîte à sardines, a servirovaly se zvláštní vidličkou na sardinky (fourchette à sardines).<sup>187</sup>

K vyhlášeným pražským výrobcům a dodavatelům rybích konzerv patřil také Václav Kutina s manželkou Marií, kteří na konci 19. století začali podnikat v rybím průmyslu. Nejdříve měli firmu v Praze-Karlíně a později si postavili továrnu v Praze-Holešovicích, kterou po smrti otce spravoval jejich syn. Po znárodnění v 50. letech 20. století se z továrny stal jeden z národních podniků Rybeny.

Továrna na rybí konzervy Antonína Kally z Kovářské (okres Chomutov) byla založena roku 1910. Jednalo se o poměrně velkou továrnu, která zaměstnávala kolem 500 osob. Mořské ryby zpracovávali na mnoho různých způsobů od rosolů přes pečenáče, uzenáče až po velké množství salátů. Zpracované lahůdky se expedovaly většinou v plechovkách, vyráběných přímo v závodě. Nepotřebný tuk prodávali do Schichtovy továrny na mýdlo v Ústí nad Labem a kosti z ryb byly rozemlety na kostní moučku jako krmivo. V 50. letech 20. století byla továrna znárodněna a začleněna do národního podniku Rybena jako závod č. 14, kde představovala jeden z největších závodů sdružených pod tímto národním podnikem. V roce 1952 byl závod uzavřen a výroba rybích konzerv zde zanikla.<sup>188</sup>



**Konzerva firmy Kutina**, výroba: Václav Kutina, Praha-Karlín; materiál: plech; rozměr: v. 12 cm, průměr 20 cm; datace: po roce 1900; uložení: NZM





## Kutinovi pochoutkoví sledi v rodinném balení

1/2 kg oválové krabice s nožikem k otvírání, vyrobeni jen ze zaručeně čerstvé suroviny ve zvlášť dobré úpravě. Výborní k večeři, výhodní pro postní dny, pro doplnění jídelních lístků, na cesty i jako dárek pro labužníky.

Číslo 1.	<b>Sledi v jemném rosolu</b> uspokojí každého labužníka. Rosol jest jemně pikantní a křišťálově čistý. Kč 6.—
Číslo 2.	<b>Závitky v rosolu</b> jsou hodnotní vykostění sledi, jemně kořenění a mohou býti směle předloženi i osvědčeným znalcům umění kuchařského. Kč 7.—
Číslo 3.	<b>Sledové řízky pečené,</b> zalité našim lahůdkovým rosolem, jsou výtečnou novinkou pro rodinný stůl. Kč 6.—
Číslo 4.	<b>Sledi baltičtí,</b> plní s jikrami neb mlékem, jemně vinným lákem marinováni. Kč 6.—
Číslo 5.	<b>Řízky ze sledů bez kostí</b> mohou se upotřebiti k obkládání chlebiček s velkým úspěchem a jistotou. Kč 7.—
Číslo 6.	<b>Presidentští sledi s vložkou okurky</b> a cibule jemně kořenění, jsou naloženi v pravé vinné marinádě. Kč 6.—
Číslo 7.	<b>Sledi pečení, plní,</b> s jikrami a mlékem, oblíbení pro rodinné večeře a milovníky ryb pečených. Marináda vinná, jemná. Kč 6.—
Číslo 8.	<b>Lahůdkové zavináče s vložkou</b> cibule a okurky, jsou velice známé jemnou chutí a úpravou. Kč 6.—
Číslo 9.	<b>Pravé ruské sardinky,</b> nasládlé chuti a příjemné vůně, k doplnění domácích salátů způsobilé a prvotřídní. Kč 6.—
Číslo 10.	<b>Závitky z tučných loupaných sledů,</b> v oleji, zdobené kaparami neb sardelovým řízkem. Kč 10.—
Číslo 11.	<b>Sledové závitky v pravé žloutkové majonese</b> nejlepší chuti, pravý pamisek. Kč 10.—
Číslo 12.	<b>Rybí salát</b> s přidavkem jemných zelenin a vzácných příloh v pravé žloutkové majonese. Kč 10.—

## SKLENĚNÉ OBALY NA RYBY

Tradičním obalem pro distribuci a prodej ryb byly dřevěné sudy (bečky), které se staly předlohou pro první skleněné obaly na ryby. Skleněný obal se ale začal objevovat až s konzervováním ryb v průmyslových podnicích. Do skla se dávaly pouze pečenáče, zavináče apod. V době mezi světovými válkami byly v Československu používány tři základní typy skleněných obalů na rybí produkty – soudky, nízké a široké sklenice s velmi širokými hrdly a sklenice vycházející ze znojemského typu sklenice na okurky. Od 60. let se ve větší míře prosadila menší balení pro domácnost a plechové obaly.<sup>189</sup>

V obci Bernartice (okres Trutnov) byla již před první světovou válkou založena továrna na zpracování mořských ryb a rybích konzerv. Ve 20. a 30. letech zde byly dokonce dvě továrny: Toryk (Továrna rybích konzerv) a Berko (Bernartické konzervárny). Podnik Toryk vyráběl z mořských ryb, které byly v chladicích vagoncích dováženy zaledované v dřevěných bednách na nádraží v Královci a odtamtud vozy do továrny, kyselé i slané speciality, jako uzenače, slanečky, zavináče, pečenáče, saláty, rosoly, marinády, a dokonce i rybí moučku z odpadních surovin. Na začátku roku 1943 došlo ke sloučení obou firem a vznikla společnost Berko Feist & Co. Po druhé světové válce došlo ke znárodnění a pod označením Rybena se zde vyráběly rybí pochutiny až do 60. let 20. století.



**Soudek od ryb**, výroba: Toryk, Československo (Bernartice); materiál: sklo, plech; rozměr: v. 22 cm, průměr 13 cm; datace: 20.–30. léta 20. století; uložení: NZM

## RYBÍ TUK

Ryby jsou zdrojem bílkovin, lipidů, vitamínů a minerálních složek. Zejména jsou ceněny pro nižší podíl tuku v rybí svalovině (1–35 %) a díky vyššímu podílu polynenasycených mastných kyselin řady omega-3, které preventivně působí proti onemocnění srdce, snižují hladinu cholesterolu v krvi a prospívají cévní soustavě. Rybí maso je velmi dobře stravitelné, čemuž napomáhají zejména kratší svalová vlákna a vyvážený poměr esenciálních aminokyselin. Rovněž umožňuje snadnou a rychlou tepelnou úpravu vzhledem k absenci bílkoviny elastinu a minimu vazivových bílkovin.<sup>190</sup>

Hlavními složkami rybího masa jsou: voda (50–83 %), bílkoviny (15–20 %) a tuky (1–35 %). Rybí tuk, který obsahuje omega-3 polynenasycené mastné kyseliny – eikosapentaenovou (EPA) a dokosahexaenovou (DHA) – i vitamíny A a D, je prospěšný pro správné fungování srdce, mozku, zraku, pro udržení zdravých kostí a zubů, ale též celkově pro podporu imunity. Nejvíce využívaným zdrojem rybího tuku jsou tučné mořské ryby, jako například losos, sledč, makrela, sardinka nebo ančovička.<sup>191</sup>

První doklady o užívání rybího tuku jsou známy z Anglie ze 16. století, kdy jej rybáři brali jako lék na nachlazení, bolesti nebo jako podpůrný přípravek na poranění či ekzémy.<sup>192</sup> V 17. století se objevují první vědecké zprávy o prospěšnosti rybího tuku lidskému zdraví. Např. zpráva z roku 1654 popisuje jeho účinky proti křivici. V 19. století norský farmaceut Peter Möller zjistil nižší výskyt nemocí u obyvatel Norska žijících na pobřeží. V roce 1854 vyvinul „lékařský rybí olej“, který získával z čerstvých tresčích jater extrakcí horkou párou. Zpráva o tomto oleji byla zveřejněna r. 1896 v časopise *Journal Pediatrics*. Na počátku 70. let 20. století provedli Dánové studii u grónských Eskymáků. Zjistili velmi nízký počet infarktů, navzdory vysokému obsahu tuku v jejich stravě. Objevili, že je to zásluhou nenasycených mastných kyselin, nazvaných omega-3. Další výzkum se zaměřil na odstranění škodlivých látek v oleji, zlepšení jeho chuti a způsob jeho ochrany před oxidací (žluknutím).<sup>193</sup>

Ve 2. polovině 20. století byla snaha vědecky podpořit hypotézu o zdraví prospěšném používání rybího tuku. A přestože masovému užití bylo všemožně napomáháno (například pravidelná lžička rybího tuku podávaná dětem), nikdy nedošlo k jeho oblibě zejména kvůli typické nevábné chuti a kvalitě. V současné době díky novým technologiím používaným při získávání a zpracování rybího tuku je rybí tuk k dostání téměř bez nežádoucí pachuti ve formě roztoku nebo gelových kapslí.



Lékařenská stojatka s rybím tukem, výroba: [?]; materiál: sklo; rozměr: v. 18 cm; datace: 18. století [?]; uložení: NZM



## LOSOS



### Historický exkurz:

První zmínka o výskytu lososa obecného (*Salmo salar*)<sup>194</sup> na našem území pochází z kronikářské zprávy dokumentující sňatek dcery císaře Ferdinanda Habsburského<sup>195</sup>, jenž tuto rybu na svatební hostinu objednal z Litoměřic.<sup>196</sup> Losos byl vždy intenzivně loven a jeho maso bylo vysoce ceněno, s výjimkou lososů vracejících se po výtěru do moře. Také při mimořádně silných tazích mohla cena lososů poklesnout. Jeden takový silný tah zmiňuje např. Bohuslav Balbín. Cituje zprávu z blíže neurčeného rukopisu z 15. století, že v roce 1432 táhlo u Hradce Králové takové množství lososů, až se Labe málem vyjilo z břehů.<sup>197</sup> Na hodovní tabuli se nejčastěji předkládalo poloviční filé velkého lososa pro všechny stolující, tj. podélný řez z poloviny ryby, zpravidla servírovaný na speciální dřevěné desce ve tvaru ryby opatřené stříbrnou rybí hlavou. Filé se krájelo na jemné plátky, které se pak podávaly individuálně, zpravidla jen s chlebem a máslem.<sup>198</sup>

V první polovině 20. století v důsledku nadměrného lovu, stavby přehrad a znečištění vodních toků na našem území zde tahy lososů zcela ustaly. V posledním desetiletí 20. století započala snaha navrátit lososa zpět do našich vod vysazováním plůdku.<sup>199</sup> Český rybářský svaz, Severočeský územní svaz, ve spolupráci s Anglervverband Dresden se připojil roku 1998 k programu Lachs 2000 s cílem navrátit lososa do Labe a jeho přítoků na českém území.<sup>200</sup>

### Gastronomický význam:

Losos má velmi jemné a chutné maso narůžovělého odstínu s vyšším obsahem tuku (v létě 16 až 17 %, na podzim až 24 %), které prodejny nabízí čerstvé, sušené, solené či zmražené.<sup>201</sup> Je vhodné k jakékoli kuchyňské úpravě, avšak největší oblíbenosti dosahuje losos grilovaný či pečený. Lososí nezpracované maso je nabízeno jako lehčí a zdravější varianta tatarského bifteku.<sup>202</sup>

### Losos vařený v mléce podle receptu Heleny Voborské a Libuše Macháčkové (1923)

Naporcovaný losos se vloží na hodinu do mléka s muškátovým květem. Potom se maso vyjme a nechá se uvařit v osoleném mléce s vodou a s několika kuličkami pepře a nového koření. Po uvaření se maso přeje přeškvařeným máslem a posype petrželkou a nastrohanou zemlí.

## SUMEC



### Historický exkurz:

Nepočítáme-li ryby, které do našich řek dříve táhly z moře (vyzu velkou a jese-tera velkého), je sumec velký (*Silurus glanis*)<sup>203</sup> jednoznačně naší největší rybou. G. Handsch považoval sumce za rybu mořskou, která táhne ke třeni do řek. Jeho jméno odvozoval od slova summa, neboť „všechno sežere“.<sup>204</sup>

Podle Antonína Friče pražští rybáři v závěru 19. století vystavovali na Štvanici za drobné vstupné větší úlovky sumců.<sup>205</sup> Cena za 1 kg sumce se v této době na pražských trzích pohybovala od 1–1,2 zlatého.<sup>206</sup>

### Gastronomický význam:

Maso sumce disponuje vysokým podílem tuku ve svalovině, proto bývá oblíbené především v uzené úpravě. Na trhu se objevuje ryba čerstvá, zmražená a konzervovaná.<sup>207</sup> Skokanem v žebříčku popularity ryb na současném trhu se stal sumeček africký (*Clarias gariepinus*). Jeho tmavě šedé maso je velmi jemné a vhodné pro veškerá kuchyňská zpracování. Má pevnou kůži, tudíž je nutné při opracování filety stahovat. V případě uzení se kůže na rybě ponechává.<sup>208</sup>

### Sumec s kaviárem podle receptu Bettyny Jirkové (1933)

Nejdříve se uvaří sumec a potom se polije směsí složenou z kaviáru, citronové šťávy a cibule. Nakonec se ryba zakápně olejem.



#### Historický exkurz:

Vyza velká (*Huso huso*)<sup>209</sup> se vyskytovala ve slovenském úseku Dunaje a odtud se migracemi vzácně dostávala až do oblasti řeky Moravy u Lanžhota.<sup>210</sup> Nyní se u nás volně v přírodě nevyskytuje. Hejno generačních ryb pro pokusné účely je v současné době chováno v Mydlovarech.<sup>211</sup>

#### Gastronomický význam:

Z jiker vyzy je vyráběn nejkvalitnější kaviár. Její maso, v minulosti označované jako vyzina, obsahující zhruba 8 % tuku, se v přímořských státech na trhu prodává čerstvé, uzené nebo mražené.<sup>212</sup> Bílé maso vyzy lze upravovat stejným způsobem jako maso ryb sladkovodních.<sup>213</sup>

#### Pečená vyzina podle receptu Václava Pacovského (1811)

Čerstvá vyzina se vymyje a nasolí. Pomaže se máslem, posype strouhanou houskou a buď v peci, nebo na roštu se peče. Potom se dá na mísu a poleje rozpáleným máslem s citronovou šťávou.



#### Historický exkurz:

Migraci původního druhu úhoře říčního (*Anguilla anguilla*)<sup>214</sup> vyskytujícího se v povodí Labe a Odry bylo zabráněno vznikem migračních bariér na těchto řekách.<sup>215</sup> V současné době se úhoř vyskytuje na celém území České republiky ve všech typech vod v důsledku vysazování tzv. monté.<sup>216</sup>

Zpracování této ryby v minulosti představovalo značnou komplikaci. Živí úhoři se nejdříve zabalili do látky, aby se při zabíjení nevysmekli. Jelikož má úhoř silnou a pevnou kůži, bylo nutné ji před kuchyňskou úpravou odstranit. Menším rybkám se kůže pouze důkladně očistila a vydrhla se solí. Doporučovalo se rovněž polít úhoře roztokem octa s rozpuštěnou solí, čímž brzy lekl.<sup>217</sup>

#### Gastronomický význam:

Maso úhořů je bílé, chutné, bez kostí, obsahuje však až 23 % tuku.<sup>218</sup> V dnešní době se z tohoto důvodu v některých přímořských státech řadí k pokrmům rybích gurmánů.<sup>219</sup> Upravuje se především uzením, marinováním a také konzervováním v oleji. Krev úhořů obsahuje silný jed, zahříváním na vyšší teplotu však přestává být nebezpečná (již při teplotách běžných kuchyňských úprav).<sup>220</sup> Před kuchyňskou přípravou se zejména větší úhoři musejí stáhnout, neboť jejich kůže je pevná.<sup>221</sup>

#### Polévka z úhořů podle receptu Miloše Štěpničky (1999)

Nejdříve se připraví zeleninový vývar z kořenové zeleniny (může se přidat i další sezonní zelenina). Úhoři se rozkrájí na kousky, osolí, potřou šalvějí, obalí ve strouhance a opečou na másle dozlatova. Na másle se také připraví trocha jíšky ochucená muškátovým oříškem. Jíškou se zahustí zeleninový vývar, přidají se osmažené kousky úhořů a na zahuštění ještě několik žloutků a kysaná smetana.



## PARMA



### Historický exkurz:

Parma obecná (*Barbus barbus*)<sup>222</sup> se podle kronikáře Václava Hájka z Libočan<sup>223</sup> jako nový druh hojně vyskytovala v řece Vltavě okolo roku 1366.<sup>224</sup> Antonín Frič ji na konci 19. století označil za nejstálejší rybu dna pražské Vltavy a pravidelnou kořist členů rybářských klubů.<sup>225</sup>

### Gastronomický význam:

Její vnitřnosti, zejména jikry a mlíčí, jsou v době tření jedovaté. Jed cyprinidin vyvolává zvracení a průjem, doporučuje se proto vnitřnosti parmy beze zbytku odstranit a následně vypláchnout její břišní dutinu roztokem kuchyňské soli.<sup>226</sup> Maso této ryby dosahuje průměrné kvality díky většímu množství svalových kůstek. Z tohoto důvodu se často nakládá na kyselo.<sup>227</sup>

### Parma pečená s omáčkou podle receptu Marie Janků-Sandtnerové (1947)

Očištěná, vykuchaná, oškrábaná ryba se vypere, nakrájí na dílky, osolí, pokape citronovou šťávou a dá se 15 minut odležet. Potom se maso potře dobře rozehřátým máslem, namočí v rozšlehaných vejcích, obalí ve strouhané zemi a v rozpáleném másle osmaží po obou stranách. Hotová ryba se vloží na mísu a podává se se studenou máslovou omáčkou, která se připraví z jíšky a hovězího vývaru. K dochucení omáčky se přidá citronová šťáva, pepř, žloutky, máslem utřená sardel a sekaná petržel.

## VÁNOCE A RYBY





## KAPR A VÁNOCE

Kapr je v České republice synonymem pro sladkovodní ryby i synonymem Vánoc. Konzumace ryb o vánočních svátcích je zde sice doložena již od 17. století, ale týkala se zejména panských kuchyní nebo rybníkářských oblastí. Ryba byla připravována na mnoho způsobů od rybí polévky až po klasickou úpravu kapra na černo (ve sladkokyselé omáčce se sušenými švestkami, mandlemi a perníkem) nebo štiky na modro (vařená v octě či víně).

Na vánoční stůl se u nás kapr začal plošně dostávat až v 19. století a do venkovských oblastí pronikl teprve po první světové válce, neboť zde byla štědrovečerní večeře spojena hlavně s přípravou kaší, luštěnin, jídel z hub, sušeného ovoce, oplatek s medem apod. Pokud byla požívána ryba, tak se nejednalo o její smaženou variantu. Tradovalo se, že na Štědrý večer měl každý sníst alespoň kousek rybího masa, aby byl člověk zdrav jako ryba.

Dnešní tradice smaženého kapra v trojbalu s bramborovým salátem se začala prosazovat až po druhé světové válce, i když tuto úpravu ve své kuchařce uvádí i Magdalena Dobromila Rettigová<sup>228</sup> již v 19. století. Důvodem byla finanční dostupnost kapra z velkochovů a dobová popularita smažených jídel.<sup>229</sup>

Tuto úpravu kapra zná rovněž francouzská kuchyně, ovšem jako řezy z kapra po anglicku, nikoliv jako štědrovečerní pokrm.<sup>230</sup>

Součástí české štědrovečerní večeře se stala také vydatná rybí polévka z kapří hlavy, jiker a mlíčí, s jejíž přípravou se začalo dva dny před Štědrým večerem a jedla se po celé svátky. V Praze se do ní navíc rozvařil lín.<sup>231</sup>

V menším povědomí je potom spojitost kapra a Velikonoc, přestože na našem území ještě za první republiky patřil kapr k oblíbeným pokrmům v době předvelikonočního půstu a jeho spotřeba o Velikonocích byla jen o málo nižší než spotřeba v době vánočních svátků.<sup>232</sup>

Tradice vánočního kapra na území České republiky je v současné době stále živá. Na vzorku přesahujícím 1 000 respondentů bylo prokázáno, že 87 % z dotázaných si spojuje rybářskou tradici právě s touto vánoční rybou.<sup>233</sup> Nejsilněji pak rezonuje u obyvatel Prahy, Jihočeského, Pardubického a Hradeckého kraje.<sup>234</sup>



**Správný způsob**

**přípravy vánočního kapra**  
(lína a jiných ryb).

**SMAŽENÝ KAPR:**

Rybu očistíme, nakrájíme na kusy, osušíme je ubrouskem, osolíme a necháme tak asi půl hodiny ležeti. Potom je ještě jednou osušíme, po obou stranách obalíme v mouce, v ušlehaném vejci a na konec v strouhané zemi. Necháme je ještě chvíli ležeti a pak je smažíme na rozpáleném Ceresu, až jsou světle hnědé a křehoucké. K smažené rybě podáváme brambory, saláty nebo studené majonézy všech druhů.



**Jiří Schicht akc.spol.**  
**v Ústí n. L.**





## LNÁŘSKÝ MODRÁK

Lnářský modrák, příklad skvělých schopností a vědecké erudice zapomenutého šlechtitele Theodora Mokrého<sup>235</sup>, okouzloval účastníky vánočních trhů po celá dvě desetiletí. Jedná se o plemeno hladkého kapra,<sup>236</sup> jehož vlastnosti výstižně shrnuje známý citát: „Malá hlava, hodně masa, správná lnářská kapří rasa.“ Vyznačoval se menší hlavou, zavalitým tělem, chutným masem a namodralým zabarvením tenké kůže v důsledku minimálního množství podkožního tuku. Byl vyšlechtěn na Lnářsku, území proslulém bohatou rybníkářskou tradicí.<sup>237</sup>

Správu lesního a rybníčního hospodářství lnářského velkostatku převzal roku 1891 Theodor Mokřý, významný lesnický teoretik i praktik. Počátek jeho působení doprovázela nákazová katastrofa jím spravovaných rybníků, a musel proto dovážet některé chybějící násady kaprů z Bavorska. T. Mokřý si povšiml ojedinelých plůdků lysého kapra zvláštního namodralého zabarvení a začal s jejich cíleným výběrem.<sup>238</sup> Následovalo 14 let pečlivého šlechtění za spoluúčasti správce lnářských sádek Václava Pecky a profesora Karla Schäferny.<sup>239</sup> Lnářský modrák byl poprvé představen veřejnosti v deseti akváriích na celostátní hospodářsko-lesnické výstavě v Praze ve dnech 12.–17. května roku 1921.<sup>240</sup>

Tento druh kapra zdomácněl i na jiných rybníčních hospodářstvích, kde jeho vlastnosti upravovali tamější šlechtitelé. Na lesnicko-lovecké výstavě v Brně roku 1924 představil hrabě František Harrach<sup>241</sup> veřejnosti prostřednictvím patnácti akvárií šlechtitelskou produkci velkomeziříčské rybářsko-hydrologické stanice. Mezi nimi se vyskytovala i genetická modifikace lnářského kapra vyznačující se černým zabarvením kůže.<sup>242</sup>

Od 50. let 20. století byl lnářský kapr postupně vytlačován z chovu. Nedostatek násadových ryb po druhé světové válce, rozvoj mechanizace, nové přístupy a nezáměr odborných pracovníků v nově utvářených rybářských firmách vedly k postupnému zániku tohoto plemene kapra.<sup>243</sup> E. Levý<sup>244</sup> uvádí, že v roce 1980 ve středisku Státního rybářství Blatná – Lnáře získal při výběru mladých generčních ryb několik jedinců připomínajících lnářského modráka. Tyto vybrané ryby se však nedostaly na výtěr, a tak skončila snaha o jeho postupné navrácení.<sup>245</sup> Kříženci lnářského kapra se pravděpodobně udrželi po stejnou dobu i v místech jeho zahraničního exportu.<sup>246</sup>

K současnému chovu ryb se řadí také péče o další hospodářsky významné ryby, včetně druhů zařazených mezi genetické zdroje. Ministerstvo zemědělství založilo v roce 1996 Národní program konzervace a využívání genetických zdrojů zvířat podporující uchování genetických zdrojů původních plemen. Fakulta rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích je odborným garantem uchování a využití genetických zdrojů ryb. Problematika šlechtění a plemenitby hospodářsky využívaných ryb spadá do gesce Rybářského sdružení České republiky. V současné době uchovávají zdroje jedenáct nízkoužitkových plemen kapra.<sup>247</sup>



**Lnářský modrák na celostátní výstavě v Praze od 12. do 17. května 1921, zleva: správce Václav Pecka, Theodor Mokřý, Klemens Karl Wolf z Lilgenau, Karel Kliment z Lilgenau, reprodukce, zdroj: NZM**



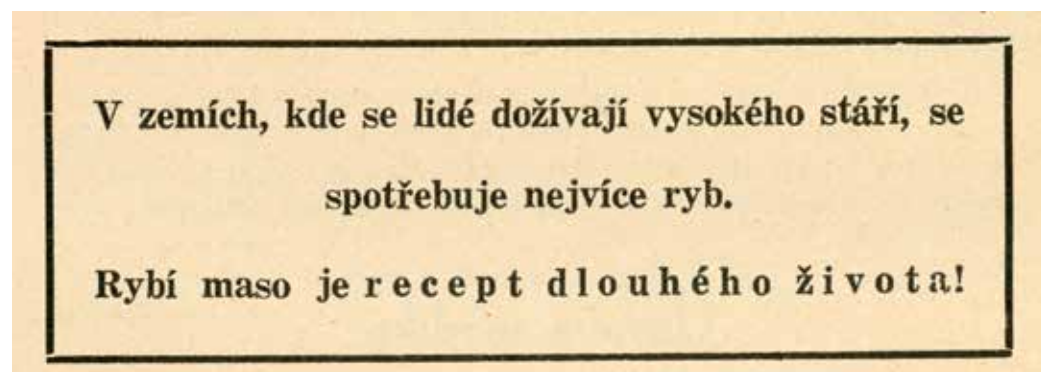
**Model lnářského modráka, výroba: ČSSR; materiál: barvený a lakovaný model s polystyrenovým jádrem, na dřevěném podstavci; rozměry: d. 53 cm; datace: 1977; uložení: NZM**

## OMEGA-3 KAPR

Obsah omega-3 nenasycených mastných kyselin je ovlivněn krměním ryb. Toho využili odborníci z Fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity a ve spolupráci s IKEM a firmou Blatenská ryba vyvinuli nový druh krmiva a uvedli na trh kapra s vyšším obsahem těchto mastných kyselin. V roce 2012 obdržel tento kapr pod názvem omega-3 kapr ochrannou známku. Ryby se chovají ve standardních rybnících a živí se přirozenou potravou doplněnou o speciální krmivo s vysokým obsahem řepkového a lněného oleje. V roce 2014 byl uveden do širšího prodeje. Podle výsledků studií Institutu klinické a experimentální medicíny (IKEM) má konzumace omega-3 kapra příznivé účinky na lidský organismus.<sup>248</sup>



**Model kapra**, výroba: ČSSR; materiál: barvený a lakovaný model s polystyrenovým jádrem; rozměry: d. 76 cm; datace: 20. století; uložení: NZM



## FORMY NA PAŠTIKU

Na dekoraci stolu i celkovou výzdobu tabule byl kladen ve šlechtických domácnostech velký důraz. Stolování u každého aristokrata znamenalo společenskou událost. Léty prověřené postupy přípravy pokrmů, pečlivě poskládaná menu pro každou příležitost, důraz na dodržování pravidel společenského chování a snaha o celkový kultivovaný dojem během konzumace jídla vytvářely z běžného stolování obřad.<sup>249</sup> Tomu odpovídalo i potřebné nádobí a náčiní, které nezřídka již svým ztvárněním symbolizovalo, o jaký chod se bude jednat. Příkladem jsou naturalisticky provedené nádoby ve tvaru ryb ze zámku Hluboká nad Vltavou, v nichž se servírovaly zejména studené nebo teplé rybí paštiky, rosoly apod. Cílem nebylo pouze předložit daný chod pohromadě, ale zejména zaujmout a odlišit se.



**Formy na paštiku ve tvaru ryb**, výroba: západní Evropa, Francie [?]; materiál: fajáns; rozměr: d. 36 cm, š. 6,8 cm; datace: kolem 1750; uložení: NPÚ, zámek Hluboká nad Vltavou



## FORMY NA PERNÍK

Ryba se již od 4. století řadí ke křesťanským symbolům. V lidovém prostředí ovšem zdomácněla spíše jako zástupce pro symbol zdraví, štěstí, plodnosti, mrštnosti a samozřejmě mlčenlivosti. Dosud tyto symboly založené na podobnosti přetrvávají v řadě přirovnání (čilý jako rybička, zdravý jako ryba, hbitý jako pstruh, mrštný jako štika, mlčí jako ryba apod.). Z tohoto důvodu se symbol ryby objevoval také na dřevěných perníkových formách, v nichž se před pečením tvarovalo perníkové nebo i marcipánové těsto. Perník u nás patřil k nejoblíbenějším a nejrozšířenějším pochutinám, často byl používán k obdarování a pro potěšení.

Perníky s motivem ryby jako nositelky štěstí se objevovaly v novoročním období a při svatbách.<sup>250</sup>



**Forma na perník**, výroba: Čechy [?]; materiál: hruškové dřevo; rozměr: 16 × 5,6 × 1,8 cm; datace: počátek 19. století; uložení: MMP

## FORMY NA PIŠKOT

Postní období a zejména období vánočních a velikonočních svátků bylo spojeno s větší konzumací rybích pokrmů. Tento trend je patrný zvláště v panských kuchyních a v oblastech s rozvinutou rybářskou tradicí či říčním rybolovem.

Velmi často se také setkáváme pouze se symbolickým zastoupením ryby v podobě sladkého pečiva. Existuje nepřeberné množství keramických, kovových, plechových forem, ale i formiček různých tvarů ryb. Formy byly používány i jako zapékací, například pro jahelník. Formičky nebo vykrajovátka ve tvaru ryby (kapra) přetrvaly do dnešních dnů a jsou trvalou součástí našich vánočních svátků nejenom jako vánoční symbol, ale i přeneseně jako symbol zdraví a štěstí.



**Forma na piškot ve tvaru ryby**, výroba: Keramo, Československo (Kralupy nad Vltavou); materiál: glazovaná keramika; rozměr: d. 37 cm, š. 15,5 cm; datace: 60.–70. léta 20. století; uložení: NZM



## RYBÍ ŠUPINY

Rybí tělo je kryto kůží, která je tvořena pokožkou (epidermis) a škárrou (corium). Škára spojuje kůži se svalstvem, jsou v ní v šupinových pochvách upevněny šupiny. Šupiny (squamae) jsou ploché kostěné útvary, které zpevňují kůži a představují pro rybu povrchovou mechanickou ochranu. Jsou symetricky uspořádané a taškovitě se překrývají. Pokrytí těla šupinami se může lišit podle druhu ryby. Variabilita v ošupení se vyskytuje i v rámci jednoho druhu (např. šupinatá, lysá a hladká forma u kapra obecného). Podle přírůstků na šupinách lze určit věk ryby a zpětně odvodit růst v jednotlivých letech. Z chemického hlediska je šupina silně mineralizovaná bílkovinná látka, obsahující 40–55 % organických látek a 37–46 % minerálních látek (fosforečnan vápenatý, uhličitan vápenatý a uhličitan sodný).<sup>251</sup> Šupiny, stejně jako kosti, patří sice k odpadním produktům při zpracování ryb, ale v lidové kultuře a zvycích mají své nezastupitelné místo. Například se rybí šupina vkládá pod talíř při štědrovečerní večeři, protože má údajně přinášet štěstí, a hlavně dostatek peněz v dalším roce. Z tohoto důvodu se také rybí šupina objevuje v našich peněženkách. Naši předkové zase rybí kosti zakopávali pod ovocné stromy, aby si tak zajistili dobrou úrodu. Rybí šupiny se rovněž používají jako dekorační materiál k různým výšivkám, zejména tím proslula oblast jižních Čech.



Rybí šupiny, uložení: soukromá sbírka



Umělecké výrobky z rybích šupin, výroba: Kateřina Závodová; Česká republika; uložení: soukromá sbírka

## RYBÍ BETLÉM

Symbolika ryby se v křesťanské tradici objevuje již od 4. století a postupem času se stala neodmyslitelnou součástí českých Vánoc.<sup>252</sup> Od dob raného křesťanství byl Ježíš znázorňován v podobě ryby prostřednictvím symbolu ICHTYS, dochovaného v římských katakombách z 1. století.<sup>253</sup> Pronásledovaní křesťané jej pravděpodobně využívali k označování míst svých setkání, případně mezi sebou jako poznávací znamení.<sup>254</sup> Jinak tomu není ani v současnosti. Ježíšova ryba transformovala v moderní křesťanskou ikonu jako šperk či samolepka, poznávací znamení praktikujících věřících.<sup>255</sup>

Jako impulz pro vznik betlému bývá nejčastěji uváděn příběh o uspořádání živých jesliček Františkem z Assisi<sup>256</sup> roku 1223 v obci Greccio (střední Itálie). Z Itálie se tato tradice šířila do ostatních zemí a po několik let neopouštěla církevní prostředí. Na území dnešních Čech je poprvé doložena roku 1562, kdy pražští jezuité postavili v Týnském chrámu betlém s loutkami Jezulátka a panny Marie v životní velikosti. Obliba stavění jesliček pronikla z kostelů přes soukromé kaple šlechtických rodin až do obydlí měšťanů, kde v průběhu 18. století zdomácněla. Ve venkovských domácnostech se betlémy začaly objevovat výrazněji až po roce 1782 v důsledku zákazu jejich vystavování v kostelech císařem Josefem II.<sup>257</sup> Postupně došlo k jejich zesvětštění a staly se jak odrazem života lidových vrstev,



tak příslušných krajových zvyklostí. Soudobé betlémářství patří ke kulturnímu dědictví jako jeden z výsledků umělecké i lidové tvorby.

Mnoho současných betlémářů se rozhodlo propojit tuto středověkou tradici se svou tvorbou a vyjádřit scénu narození Páně s odkazem na antickou křesťanskou symboliku velmi nekonvenční stylizací. Tak učinil i chotěbořský řezbář Vladimír Melzer. Pomocí originální kompozice ztvárnil členy Svaté rodiny včetně ostatních postav jako sladkovodní kapry, osla jako štika a sumce namísto volka. Zástupci mořské říše – žralok, mořský koník a rejnok – zobrazují tři krále. Atypický betlém byl poprvé představen veřejnosti roku 2017 v rámci vánoční výstavy pořádané chotěbořským městským muzeem.



**Rybí betlém**, výroba: Vladimír Melzer, Česká republika (Chotěboř); materiál: dřevo; rozměr: v. figur do 20 cm, průměr předmětů do 35 cm; datace: 2017; uložení: Městské muzeum Chotěboř



## KAPR



### Historický exkurz:

Kapr obecný (*Cyprinus carpio*)<sup>258</sup> je původní říční rybou obývající východní Evropu a rozsáhlou část Asie. Znalost jeho chovu k nám přinesly církevní řády z jižní a západní Evropy na počátku 11. století.<sup>259</sup> Pro svou plodnost, rychlý růst a chutné maso rychle získal oblibu a již ve středověku se stal naší nejdůležitější rybou i v později zakládaných rybnících.<sup>260</sup> Vyskytuje se ve čtyřech typech ošupení: kapr šupinatý, lysec, lysec řádkový a kapr hladký.

Oblibu kapra v 16. století popsal Jan Dubravius a přidal historku o tom, jak hostinský u Innsbrucku nabízel jeho společnosti místo objednaných pstruhů mnohem lepší novinku, a to kapry. Nakonec je samozřejmě rovněž draže účtoval.<sup>261</sup> Historika ukazuje kromě obliby konzumace kapra v zahraničí také to, že byl v 16. století v Čechách běžně rozšířenou a dostupnou rybou.

Recepty na kapra se objevují již v nejstarších českých kuchařských knihách, např. Bavor Rodovský jich uvádí 10.<sup>262</sup> Kapr měl významné zastoupení v rámci postních pokrmů. Nejdelší tradici má vánoční recept – kapr na černo. Tento způsob úpravy bývá v německých textech nazýván kapr po česku.<sup>263</sup>

### Gastronomický význam:

Kapr z České republiky platí za vysoce kvalitní rybu jak na zahraničním, tak domácím trhu.<sup>264</sup> Jeho jakostní zárukou je přidělená ochranná značka Český kapr, pod níž jej konzumentům dodávají členové Rybářského sdružení České republiky.<sup>265</sup> Typickým požadavkem domácího trhu je kapr ve stáří tři až čtyři roky a o individuální hmotnosti mezi 2,5 až 3 kg.<sup>266</sup> Co se týče kuchyňské přípravy, kapří maso lze považovat za univerzální. Starší ryba se hodí pro uzení, mladší převážně k pečení a grilování.<sup>267</sup>

### Kapr na černo podle receptu Bettyny Jirkové (1933)

Nejdříve se povaří cibule, petržel, celer a mrkev v pivu s trochou octa, pepřem, novým kořením a hřebíčkem, přidají se ořechy, sušené švestky, cukr, citronová kůra a na zahuštění strouhaný chleba a perník. Omáčka se osolí a vloží se do ní porce kapra, které se po změknutí vyndají zvlášť na mísu. K omáčce se potom přilije rybí krev s octem a pro chuť i víno. Nakonec se omáčka přecedí a podává se s kaprem.

## ŠTIKA



### Historický exkurz:

Štika obecná (*Esox lucius*)<sup>268</sup> patřila k cenným druhům ryb. Byla určena hlavně na stoly šlechty a bohatých měšťanů. Při výlovehách jimi byli obdarováni vzácní hosté a teprve zbytek šel do prodeje.<sup>269</sup> Štíky se nevážily, ale prodávaly na kusy. Podle velikosti se třídily na velké, mísní, podmísní, prostřední, menší a štíčky. Velké stály v 17. století až 30 českých grošů, malé byly cenově srovnatelné s kapry.<sup>270</sup>

### Gastronomický význam:

Štika je oblíbenou rybou při přípravě pokrmů teplé i studené kuchyně. Maso ze štiky bělavé barvy je lahodné, kvalitní a má nízký obsah tuku, proto představuje vhodnou dietní stravu. Plněná štika tvoří vítanou ozdobu rautových stolů.<sup>271</sup> Velkou pochoutkou jsou i štíčí játra.<sup>272</sup>

### Štika na modro podle receptu Františky Hansgirkové (1866)

Ze štiky se odstraní vnitřnosti, rozkrájí se na kusy a polije se vařícím a osoleným vinným octem, čímž maso dostane modrou barvu. K tomuto octovému nálevu se ještě přidá voda, nejemno nakrájená kořenová zelenina, cibule, citronová kůra, několik kuliček nového koření a pepře, hřebíček, tymián a strouhaný česnek. Nálev se povaří nejdříve bez štiky. Uvařená štika se nakonec přendá na mísu a polévá se přecezenou omáčkou (nálevem).

## CEJN



### Historický exkurz:

Cejn velký (*Abramis brama*)<sup>273</sup> byl podle Antonína Friče v 70. letech 19. století celoročně prodáván na pražském rybím trhu.<sup>274</sup> V roce 1912 potvrzuje pozdější výskyt v pražské Vltavě, především ve stojatých vodách za starými navigačními tarasy.<sup>275</sup>

### Gastronomický význam:

Maso cejnů je kvalitní, dosti tučné, přesto poměrně chutné. Je obvykle podáváno jako uzené, pražené a opečené na sádle.<sup>276</sup>

### Cejn plněný podle receptu Marie Snížkové-Vochozkové (1939)

Zpěněná cibulka na másle se přidá k rozmočené zemi, stejně tak mlíčí nebo jikry, česnek, sekaná petržel, vejce, podušené houby, sůl, pepř a maggi. Vzniklou nádivkou se vycpe břicho ryby, které se potom zašije. Celá ryba se posolí, potřese máslem a zabalí do papíru. Takto se vloží do pekáče a zalije vínem a vodou. Po změknutí ryby se vývar zahustí jíškou a ochutí kysanou smetanou.



## CANDÁT



### Historický exkurz:

Candát<sup>277</sup> obecný (*Sander lucioperca*)<sup>278</sup> je naší původní rybou, ale jak nasvědčuje historická literatura, až do 18. století se v Čechách vyskytoval spíše vzácně. Kronikář Beneš Krabice z Veitmile (†1375) píše, že Karel IV., vida po návratu z Francie zemi zpustošenou, poručil stavět na korunních statcích rybníky pro chov ryb jako v cizině a do nich nasadil zvláštní ryby, prý candáty a parmy.<sup>279</sup>

S chovem candáta se na našem území započalo dle údajů Josefa Šusty v roce 1784 na Třeboňsku. Velký rozmach chovu candáta zde nastal v 19. století a trval až do poloviny století dvacátého.<sup>280</sup> Od té doby se tento druh stal jednou z vedlejších ryb chovaných v rybnících.<sup>281</sup>

### Gastronomický význam:

Candát je řazen mezi nejchutnější sladkovodní ryby, proto se stal nejčastěji podávanou rybou v českých restauracích.<sup>282</sup> Jeho maso vynikající chuti se hodí nejen k přípravě dietních pokrmů, ale i ke grilování, pečení a dušení. Popularitu získal i ve studené kuchyni. Tuzemský produkční chov nestačí pokrývat vysokou poptávku, proto je dodáván v podobě zmražených filetů z Turecka nebo Ruska.<sup>283</sup>

### Dušená lupice (candát) podle receptu Magdaleny Dobromily Rettigové (1907)

Porce candáta se vloží na rozpuštěné máslo s cibulí, bobkovým listem, rozmarýnem, hřebíčkem, pepřem. Přilije se trocha vody, vína a octa a vše se nechá podusit. Na zahuštění se použije jíška z másla, strouhanky a mouky. K dochucení lze využít citronovou šťávu.

## AMUR



### Historický exkurz:

Amur bílý (*Ctenopharyngodon idella*)<sup>284</sup> je kaprovitá ryba pocházející z Dálného východu z povodí řeky Amur. Na naše území byl poprvé dovezen v roce 1961 za účelem likvidace rákosových porostů v třeboňských rybnících. V letech 1964–1965 byl dovážen z oblasti tehdejšího Sovětského svazu. Od roku 1972 je vysazován po celém území dnešních Čech. Jeho rozšíření podmiňuje lokace vysazování a množství vysazených ryb, neboť se v našich vodách přirozeně nerozmnožuje.<sup>285</sup>

### Gastronomické využití:

Maso amura se vyznačuje vysokými výživovými a chuťovými hodnotami.<sup>286</sup> Uplatnění amura v kuchyni je obdobné jako u kapra.<sup>287</sup> Díky vyššímu obsahu bílkovin a nižšímu procentu tuku představuje vhodnou dietní stravu, upravuje se rovněž pečením a dušením.<sup>288</sup> Jeho válcovité tělo využívají kuchaři k plnění celých ryb ve studené kuchyni a následnému dekorování rautů.<sup>289</sup>



### Pečený amur s ořechovo-jablečným máslem a bylinkovými brambory podle receptu Eduarda Levého (2018)

Porce amura se osolí a posype kořením na ryby. Do pekáčku na pečicí papír se vloží plátky slaniny, porce amura a vše se zakápně olejem. Peče se cca 20 minut. K masu se podávají bramborové noky s bylinkami, ořechy a jablkem.

## Závěr

Předložený text představil vůbec poprvé formou analyticko-syntetického kritického katalogu široké téma české rybí kultury. Při koncipování katalogu se prokázala povaha nastíněného záměru jako mnohovrstevnatého tématu vyžadujícího použití kombinace rozličných metodologických přístupů. Pomocí zvolených metod se podařilo dosáhnout netradičního způsobu syntetického zpracování vybraných sbírkových předmětů rozvíjejících problematiku spojenou s procesem uchování ryb, jejich přepravy, distribuce, zpracování, servírování a konzumace na našem území včetně vánočních tradic.

Autorům se podařilo potvrdit existenci bohatého zastoupení sbírkových předmětů vztahujících se k rybářské kultuře v nejrůznějších vědeckých a paměťových institucích. Bylo zjištěno, že nejvíce těchto artefaktů se nachází ve sbírce Národního zemědělského muzea, jejíhož potenciálu hojně využívají při tvorbě obdobně zaměřených výstav pracovníci ostatních muzeí.

Na základě představených sbírkových předmětů se podařilo naplnit vytyčené cíle tohoto katalogu, a sice přispět k ozřejmění využití rybářské kultury v současné společnosti, vyzdvihnout bohaté historické a kulturní tradice českého rybářství a rybníkářství, a především prezentovat svébytný výklad této problematiky opírající se o silnou výpovědní hodnotu zvolených artefaktů propojených se současnými daty. Volba nekonvenční prezentace zkoumaného tématu vedla k odstranění tradičního výstavářského schématu a přinesla do vytčené problematiky široké spektrum nových aspektů. Takto zpracované téma skýtá značný edukační potenciál korelující s nejnovějšími vzdělávacími trendy a je aplikovatelné napříč paměťovými institucemi.

Dokumentace minulosti v oblasti rybářství a gastronomie má rovněž nezanedbatelný potenciál v otázce pozitivního formování přístupu veřejnosti ke konzumaci ryb. Autorský tým si kladl za cíl usnadnit čtenářům uchopení této problematiky a přispět k revitalizaci gastronomických tradic soudobé společnosti. V neposlední řadě si autoři přejí, aby se katalog, díky svému přístupu, stal pomocněvědnou základnou řady souvisejících oborů.

## Conclusion

The preceding text presents, for the very first time, the broad subject of Czech fish culture. It does so in the form of an analytical and synthetic catalogue. When planning the catalogue, we soon realised that our objective would best be achieved by presenting the subject in a multi-layered fashion using a combination of various methodological approaches. In the end, the combination of methods and approaches resulted in a non-traditional synthetic presentation of selected collection items related to fish storage, transport, distribution, processing, serving, and consumption in the territory of the Czech Republic, including an excursion into the place of fish in our Christmas traditions.

The authors had demonstrated that various scientific and memory institutions in our country have in their collections large numbers of interesting items related to fish and pisciculture in various scientific and memory institutions. They also found that the largest body of such artifacts can be found in the collection of the National Museum of Agriculture and this potential is often used in the preparation of similarly themed exhibitions by the staff of other museums.

Presentation of these items from existing collections helped us meet the main goal of this catalogue, that is, to contribute to greater awareness of uses of fish culture and pisciculture in current society, highlight the rich historical and cultural traditions of pond keeping and fishing in Bohemia and Moravia, and above all, to present these issues in an novel manner based on stories embodied in the chosen artifacts in connection with current data. The choice of an unconventional presentation of the subject helped us challenge and largely dispense with many of the traditional features of exhibitions and bring into the subject a wide variety of novel aspects. The subject, approached in this way, has a considerable potential as a medium of learning, fully in accordance with the most advanced trends in education, and can be applied across memory institutions.

Documentation of the past in the area of fishing, pisciculture, and gastronomy has a clear potential also in forming a positive approach to fish consumption in the society in general. The team of authors tried to make this subject as accessible as possible and thereby contribute to a revitalisation of gastronomic traditions of our ancestors. And last but not least, the authors hope that this catalogue, in virtue of the approach it adopts, might become a source of inspiration for auxiliary sciences of a number of related fields.



## Poznámkový aparát

<sup>1</sup> Program Ministerstva kultury ČR na podporu aplikovaného výzkumu a vývoje národní a kulturní identity na léta 2016 až 2022 (NAKI II).

<sup>2</sup> Viz ČECHURA, Jaroslav, Jakub Krčín z Jelčan: architekt jihočeských rybníků, Praha 2020; DUDÁČEK, Karel, Rybníky na statku Kestřany do roku 1700, Archivum Trebonense, 1986, s. 184–197; HULE, Miroslav, Rožmberkův Krčín a Krčínův Rožmberk, Třeboň 2004; RYANTOVÁ, Marie, Vrchnosten-ské hospodaření na panství Vysoký Chlumec v 17. a na počátku 18. století: příspěvek k dějinám českého velkostatku, České Budějovice 2014, s. 118–131; ŠUSTA, Josef, Fünf Jahrhunderte der Teichwirthschaft zu Wittingau: ein Beitrag zur Geschichte der Fischzucht mit besonderer Berücksichtigung der Gegenwart, Stettin 1898 (překlad Oldřich Lhotský, 1995); TRÍŠKA, Karel, Staré rybníční hospodářství u Kardašovy Řečice, Jihočeský sborník historický, 1957, 26, s. 9–13, 40–45.

<sup>3</sup> Viz HOFFMANN, František, České město ve středověku: život a dědictví, Praha 1992, s. 341, 343; VOJTÍŠEK, Václav (ed.), Vývoj městských knih v Československé republice ve světlotiskových ukázkách, řada I., Knihy Pražských měst: Exempla progressum librorum civitatum rei publicae Bohemoslovenicae illustrantia autotypice expressa. Libri civitatum Pragensium, Praha 1928–1931; VOJTÍŠEK, Václav, Z minulosti naší Prahy: kapitoly z místopisu, zřízení a života měst, Praha 1911, s. 57, 167–168; ŽALUD, Josef (ed.), Das Wasserrechts-Gesetz für das Königreich Böhmen ergänzt durch die einschlägigen Gesetze und Verordnungen insbesondere ältere Vorschriften, das Reichswassergesetz, Stropolizeivorschriften, Hafenordnungen, Vorschriften über Melioration und unschädliche Ableitung der Gebirgswässer, Fischerei und Holztrift. 3., gänzlich umgearbeitete und erheblich verm., Prag 1911.

<sup>4</sup> Výsledky výzkumu zakládání rybníků a výlovu ryb budou představeny ve druhém díle katalogu (předpokládaný rok vydání 2021).

<sup>5</sup> Takto zpracovaný katalog logicky nepokrývá veškeré předměty vybraných sbírek, nýbrž musí jít nutně cestou selekce vizuálně atraktivních exponátů.

<sup>6</sup> Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích – Fakulta rybářství a ochrany vod; Vysoká škola ekonomická v Praze – Fakulta podnikohospodářská; Slezská univerzita v Opavě – Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě; Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r. o.

<sup>7</sup> Etapa I. Identifikace ryby v národním povědomí ČR – cílem etapy je identifikace rybářské kultury v ČR a jejího vývoje s důrazem na odhalení regionálních rozdílů a odlišností ve významu rybářské kultury a jejího vlivu na národní a regionální identitu. Etapa II. Identifikace přínosů rybářství a rybníkářství pro rozvoj české společnosti a kulturní krajiny – cílem etapy je specifikace rybníkářské kultury z hlediska jejího vlivu na rozvoj cestovního ruchu a zvyšování atraktivity krajiny. Smyslem je ozřejmit roli a možnosti rybníkářství v krajinotvorbě, propojit krajinotvorbu s živými tradicemi v oblasti rybářské kultury a vytipovat potenciální zdroje pro rozvoj destinačního managementu. Etapa III. Identifikace ryby v kulturní kultuře Čech a Moravy – cílem etapy je zmapování kulturního dědictví a gastronomických tradic spojených s rybářskou kulturou a zpracování materiálu umožňujícího revitalizaci gastronomických tradic české společnosti využívajících rybu jako prvek materiální i symbolický.

<sup>8</sup> Expozice byla ve stejném roce oceněna 2. místem v národní soutěži Gloria musaealis v kategorii Výstava roku. Expozice Rybářství, dostupné online: <<https://www.nzm.cz/expozice-a-vystavy/rybarstvi>> [12. 2. 2020].

<sup>9</sup> Jedním z výstupů se stal stejnojmenný katalog, viz PECHOVÁ, Jarmila, Ryba v lidové kultuře, Brno 2015.

<sup>10</sup> Více o projektu viz Ryba na talíři, dostupné online: <<https://rybanatalir.cz/>> [12. 2. 2020].

<sup>11</sup> Viz Prodejna ryb a rybích výrobků, Fakulta Rybářství a ochrany vod, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, dostupné online: <<https://http://www.rybyprozdravi.cz/>> [15. 6. 2020].

<sup>12</sup> Např. NZM, podsírky Rybářství, Potravinařství a Gastronomie.

<sup>13</sup> Např. NZM, fond Archiválie, osobní fond Theodor Mokřý, osobní fond Marie Tilschová-Úlehlová.

<sup>14</sup> NZM, podsírka Fotoarchiv, fond Rybníkářství a rybářství.

<sup>15</sup> Uchování, převoz, export, prodej ryb po výlovu; zpracování, příprava, servírování a konzumace ryb; Vánoce a ryby.

<sup>16</sup> ANDRESKA, Jiří, Archeologické nálezy v Mikulčicích – Fischgeräte in Mikulčice, Archeologické rozhledy, 1975, 27, s. 132–139; ANDRESKA, Jiří, Lidové nástroje říčního rybářství v Československu, Vědecké práce Zemědělského muzea, 1972, 12, s. 175–261; ANDRESKA, Jiří, Rybářství a jeho tradice, Praha 1987; ANDRESKA, Jiří, Vývoj náradí v rybníčním hospodářství, Vědecké práce Československého zemědělského muzea, 1970, 9, s. 81–165.

<sup>17</sup> ČENĚK, Miroslav, a kol., Encyklopedie strojů a náradí. Lesnictví, myslivost a rybářství, Praha 2011.

<sup>18</sup> Např. BLÁHOVÁ, Marie, Historická chronologie, Praha 2001.

<sup>19</sup> BABIČKA, Luboš – SOCHOR, Jaroslav, Lahůdky z rybí kuchyně, Praha 1987; BERKA, Rudolf, Vodňany a ryby. Několik rybích receptů z města ryb, Vodňany 1994; BRZÁK, Jan, Kuchařka rybářské kuchyně: kuchařka nejen pro rybáře, Klatovy 1994; ČATLOŠ, Dušan – HORECKÁ, Zdenka, Speciality myslivecké a rybářské kuchyně, Ostrava 2000; DONATI, Stella, Ryby. Velká kuchařka: 400 receptů na úpravu ryb a plodů moře, Praha 2005; DUMKOVÁ, Hanna, Rybí kuchyně. Úprava všech druhů ryb domácích i cizokrajných. Návod, jak nevhodněji za pokrm upravovat možno raky, žáby, hlemýžďe, škeble [mušle], ústřice, želvy aj., Praha 1904; HANSGIRGOVÁ, Františka, Nová česká kuchařka aneb Navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost, Praha 1866; HLÁVKA, Jiří, Z rybí kuchyně, Praha 1958; HOLEJŠOVSKÁ, Helena, Jehněčí a ovocné saláty, příloha časopisu Naše rodina, 2, Praha, rok vydání neuveden; JANALÍK, František – MARHOLD, Jiří, Tajemství židovské kuchyně, Praha 1997; JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie, Rybí kuchařka, Praha 2000; KAFKA, Josef, Mořské ryby na pražském trhu, Praha 1895; KREKULOVÁ, Alena – KREKULOVÁ, Tereza, A nazveš den odpočinku potěšením (židovská sváteční kuchařka), Praha 1997; LEVÝ, Eduard, Sladkovodní ryby: snadné zpracování a příprava v kuchyni, recepty, České Budějovice 2018; MARTIN, Pavel, Jihočeská kuchařka ze mlýna, Benešov 2002; NODL, Ladislav, Kapr na všední a sváteční stůl, České Budějovice 1999; PALIČKA, Milan, Sladkovodní kuchařka, Praha 2009; PŘÍHODA, Vladimír, Rybí kuchyně po česku, Praha 2002; RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila, Domácí kuchařka, Praha 1986; ROZMAROVÁ, Olga Růžena, Staročeská myslivecká kuchyně: sbírka nejlepších předpisů pro kuchyňskou úpravu veškerých druhů zvěřiny, masa, ryb, raků, žab, hlemýžďů, jakož i hub a lesního ovoce, Praha 2013; SABOVÁ, Kateřina, Velká rybí kuchařka: 677 receptů, Liberec 2005; SAXSLOVÁ, Magda – SÝS, Karel, Šoulet a jiné básně aneb židovská kuchařka, Praha 1991; SNIŽKOVÁ-VOCHOZKOVÁ, Marie, Úsporná rybí kuchyně pro domácnost a restaurace, Praha 1939; SOUKUP, Václav, Postní kuchyně. Příruční kniha pro kuchyně domácí, farní, restaurační, hotelové i výstavní, jak upravovat všechny druhy jídel postních, Praha 1908; ŠTĚPNIČKA, Miloš, Mořská kuchařka, České Budějovice 1997; ŠTĚPNIČKA, Miloš, Rybí receptář Miloše Štěpničky, České Budějovice 1996; ŠTĚPNIČKA, Miloš, Ryby pro slavnostní příležitosti, České Budějovice 2002; SVĚTOVÁ, Lenka – DERRÉ, Dagmar, Mořská (nejen) kuchařka: ryby a dary moře, Praha 2007; ŠVORC, Luděk, Povídková kuchařka starého rybáře: jak jsem potkal a snědl ryby, Praha 2017; VAŇHA, Jindřich, Rybí kuchyně, Praha 2005; VLACHOVÁ, Libuše, Ryby, drůbež, zvěřina, Praha 1990; VOBORSKÁ, Helena – MACHÁČKOVÁ, Libuše, Pravá česká kuchařka: tisíc vyzkoušených předpisů kuchařských, Praha 1923; VRABEC, Vilém, Studená kuchyně: na 1 450 praktických pokynů a receptů, Praha 1960.

<sup>20</sup> BERKA, Rudolf, Český kapr, České Budějovice 2006; ČENĚK, Miroslav, Obchod s rybami v jižních Čechách na počátku novověku, Prameny a studie, 2007, 39, s. 112–120; České rybníky a rybářství ve 20. století, České Budějovice 2015; HANEL, Lubomír – ANDRESKA, Jan, Ryby evropských vod v ilustracích Květoslava Híska, Praha 2013; ERHARD, Hubert, Unsere Nutzfische, Berlin 1925; GRE-GORA, Josef, Rybníkářství, Písek 1914; HULE, Miroslav, Rybníkářství na Třeboňsku 2000; HUMBERT, A., Pisciculture Pratique, Paris 1913; Illustriertes Fischerei-Lexikon, Melsungen 1936; KOCH, Jan, Chytání ryb na udici. Poučení, jak lze ryby všech druhů na udici rozmanitými způsoby chytati, jak náradí rybářské si pořizovati a nástrahy rybí připravovati. Stručný popis ryb u nás žijících s dodatkem obsahujícím rybářský kalendář, zákony rybářské, jakož i návod ku chytání raků, Praha 1900; MOKŘÝ, Theodor, Hospodářství rybníční, Brno 1935; NOSEK, Antonín, Ryby mořské a slad-

kovodní, Praha 1909; Ryby a jejich úprava, Vodňany 1930; ŠUSTA, Josef, Pět století rybníčního hospodářství v Třeboni, Třeboň 1995; ŠUSTA, Josef, Výživa kapra a jeho družiny rybníčné, Praha 1938; TEPLÝ, František, Příspěvky k dějinám českého rybníkářství, Praha 1937; TLACH, Jan, Mořské ryby na našem trhu, Praha 1995; TLACH, Jan – BERKA, Rudolf, Sladkovodní ryby zdravě a pestře, Praha 1996; ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Ryby a jejich úprava, Praha 1939.

<sup>21</sup> PROCHÁZKA, Jan, Dějiny konzervování potravin na území Československé republiky, Průmysl potravinářský, X, č. 25, 1931, s. 330–333; RAK, Petr, Historie a současnost podnikání na Chomutovsku, Kadaňsku a Vejprtsku, Žehušice 2003; VANĚK, Bedřich – HRUBÝ, Jaroslav, Patnáct let mrazírenského průmyslu v ČSR, Průmysl potravin, 11, 3, Praha 1960, s. 113–117; ZELENKA, Stanislav, Přehled potravinářských výrob, II. díl. Zpracování živočišných výrobků, Praha 1963.

<sup>22</sup> BŘÍZOVÁ, Joza – KOLAŘÍKOVÁ, Jana – HAVELKOVÁ, Marie, Připravujeme Vánoce, Praha 1950; LADÝŘOVÁ, Ludmila, České Vánoce. Od Martina do Tří králů, Pardubice 2005.

<sup>23</sup> ŠTAJNOCHR, Vítězslav – RUIZOVÁ, Libuše, Všední stůl na zámku a v paláci, Praha 2013; ŠTAJNOCHR, Vítězslav, Zámecké kuchyně. Zámecké kuchyně v kontextu evropského vývoje, Praha 2017.

<sup>24</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 125.

<sup>25</sup> Tamtéž.

<sup>26</sup> Tamtéž, s. 197–198.

<sup>27</sup> Tamtéž.

<sup>28</sup> Přezmen je tvořen nerovnoramenným vahadlem, které spočívá svým hlavním břitem ve vidlici. Rovnovážné polohy se docílují posouváním pohyblivé stupnice.

<sup>29</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 197–198.

<sup>30</sup> Piezoelektrický jev je významný fyzikální jev, který se projevuje jako schopnost krystalu generovat elektrické napětí při své deformaci.

<sup>31</sup> Viz HLAVÁČEK, Ivan – NOVÝ, Rostislav – KAŠPAR, Jaroslav, Vademecum pomocných věd historických, Jinočany 2002, s. 167–169.

<sup>32</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 125–126.

<sup>33</sup> Koncovka staročeských číslovek znamenající mezi dvěma desítkami (jedenmécítma je 21, dvamécítma 22 atd.), viz GEBAUER, Jan, Slovník staročeský, Praha 1970, s. 347; LUTONSKÝ, Boleslav, Lexikon genealoga, Praha 2003, s. 180.

<sup>34</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 125–126.

<sup>35</sup> ANDRESKA, J., Vývoj nářadí v rybníčním hospodářství, c. d., s. 109–110.

<sup>36</sup> Naběračka, případně kýbl s dlouhou násadou, viz s. 17.

<sup>37</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 138–139.

<sup>38</sup> Tamtéž, s. 133.

<sup>39</sup> Nazývaly se plachtářky.

<sup>40</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 157–158.

<sup>41</sup> Největší rybářská síť pytlovitěho tvaru (délky až 50 m) určená k výlovu rybníků. V minulosti bývala vyráběna z konopné příze, od druhé poloviny 20. století konopí nahradil polyamid.

<sup>42</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 146.

<sup>43</sup> Tamtéž, s. 126.

<sup>44</sup> Síť byla vždy tak velká, aby se do ní nevešlo více ryb, než kolik unese dospělý muž.

<sup>45</sup> Vyrábějí se v těchto standardních velikostech: obvod kruhu 14,2 cm a 11 cm, hloubka síťky 4,5; 5 a 5,5 cm, oka 1,5; 2 a 3 cm a délka násady 9 a 11 cm. Speciální kesery mohou mít odlišné rozměry a také obruč nemusí být kruhová.

<sup>46</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 127.

<sup>47</sup> Jedná se o druh ryby, který je velmi choulostivý na obsah kyslíku a kvalitu vody.

<sup>48</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 198.

<sup>49</sup> Tamtéž.

<sup>50</sup> Název odvozen od staré české duté míry užívané pro sypké látky. Objem se pohyboval od 90 do 140 litrů v závislosti na konkrétním regionu. Viz HOFMANN, Gustav, Metrologická příručka pro Čechy, Moravu a Slezsko do zavedení metrické soustavy, Plzeň 1984, s. 65–66.

<sup>51</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 131–132.

<sup>52</sup> Jednoduchý nástroj kuželovitého či lahvovitého tvaru k chytání ryb, nejčastěji vyrobený z proutí.

<sup>53</sup> Část vrše v podobě trychtýře pletená z proutí.

<sup>54</sup> Marcus Porcius Cato (234–149 př. n. l.), nazývaný Cato starší, římský senátor, spisovatel. Autor známého pojednání O zemědělství (De agri cultura).

<sup>55</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 177–179.

<sup>56</sup> Obvyklý rozměr jedné nádrže je 10 × 20 m, její hloubka se pohybuje mezi 1–1,5 m. Dno musí být pevné, nezabahněné. Hlavní hráz dosahuje šíře 4 m, vzdálenost mezi hrázemi jednotlivých nádrží činí 1,5 m.

<sup>57</sup> Čap je nejstarším typem rybníční výpusti. Na konci rybníční roury uložené v hrázi je shora vytesán otvor zvaný oko nebo sedlo čapu. Ten je uzavřen velkou dřevěnou zátkou – čapem. Přechází v trám nazývaný táhlo čapu, jímž je čap vyzdvihován při vypouštění rybníka. U dutého čapu je čap včetně táhla provrtán. Když hladina rybníka stoupne nad táhlo čapu, přebytečná voda tímto otvorem odtéká. Jedná se o málo používaný typ výpusti, většinou jen u malých rybníků. Jednoduchý požerák (kbel, mnich) je dutý hranol, dole přiléhající k výpustní rouře. V jeho přední části je řada zasunutých prkének – dluží. Přes horní hranu dluží může voda přepadat do požeráku a odtékat výpustní rourou. Vytažením jedné či více dluží se dá regulovat rychlost vypouštění. Nejpoužívanějším typem výpusti je dvojitý požerák. Má dvě řady dluží. Spodní dluže přední řady jsou nahrazeny kovovou mřížkou. Jí protéká spodní voda do prostoru mezi oběma řadami. Vytahováním horních dluží z přední nebo zadní řady lze volit nejen rychlost vypouštění, ale i to, zda se bude vypouštět voda spodní, či svrchní.

<sup>58</sup> VANĚK, Roman, Jídlo s. r. o., Praha 2015, s. 22.

<sup>59</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 125–126.

<sup>60</sup> Tamtéž, s. 151.

<sup>61</sup> Viz SNÍŽKOVÁ-VOCHOZKOVÁ, M., Úsporná rybí kuchyně, c. d., s. 12–13.

<sup>62</sup> DUMKOVÁ, H., Rybí kuchyně, c. d., s. 3.

<sup>63</sup> SOUKUP, Václav, Postní kuchyně. Příruční kniha pro kuchyně domácí, farní, restaurační, hotelové i výstavní, jak upravovat všechny druhy jídel postních, Praha 1908, s. 8.

<sup>64</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 187.

<sup>65</sup> Dluž je název pro postranní prkénko soudku.

<sup>66</sup> ČENĚK, M., a kol., Encyklopedie, c. d., s. 187.

<sup>67</sup> Tamtéž, s. 134.

<sup>68</sup> Tamtéž.

<sup>69</sup> Látková vystýlka nebyla doporučována.

<sup>70</sup> ŠTAJNOCHR, Vítězslav – RUIZOVÁ, Libuše, Všední stůl na zámku a v paláci, Praha 2013, s. 52.

<sup>71</sup> PECHOVÁ, Jarmila, Ryba v lidové kultuře, Region Press, 2015, 21, dostupné online: <<http://www.regionpress.cz/Ryba-v-lidove-kulture-id-17238.aspx>> [12. 2. 2020].



<sup>72</sup> Vůně a chuť rybiho masa je významně ovlivněna skladováním, a proto je vhodné preferovat čerstvou rybu. Čerstvá rybí svalovina vykazuje lepší hodnoty šťavnatosti, i když se občas objevuje, zejména u tučnějších druhů, olejnatá příchuť. Obecně platí, že ryby dobře živené a v dobré kondici jsou méně náchylné ke kažení než ryby ze špatných podmínek. Více SAMPELS, Sabine, a kol., Kvalita a gastronomie ryb a rybích výrobků, Vodňany 2014, s. 42.

<sup>73</sup> PROCHÁZKA, Jan, Dějiny konzervování potravin na území Československé republiky, Průmysl potravinářský, 1931, X, 25, s. 331.

<sup>74</sup> Nejstarší zmínka o povoleném obchodu se slanečky je obsažena v privilegii krále Přemysla Otakara II., který jej udělil městu Jihlavě 4. července 1269. Privilegium obsahuje zároveň zákaz tohoto obchodu v Německém Brodě (od roku 1945 Havlíčkův Brod).

<sup>75</sup> Šestipanský úřad vznikl na Novém Městě pražském po roce 1429 v souvislosti se vzrůstem kompetence městské rady, jež mu delegovala část svých pravomocí z důvodu potřeby vytvoření ústředního místa pro obecní hospodářství. Skládal se z šesti úředníků delegovaných z obecních starších, později i více. Šestipanské úřady byly zrušeny jednou ze správních reforem Josefa II. (1741–1790) ve 2. polovině 18. století.

<sup>76</sup> AMP, fond Sbírka rukopisů, úřední kniha, sign. 7962, 1600–1725, Kniha slanečkářů na Novém Městě pražském, fol. 2, 37, 43.

<sup>77</sup> PROCHÁZKA, Jan, Dějiny konzervování potravin na území Československé republiky, Průmysl potravinářský, 1931, X, 25, s. 332–333.

<sup>78</sup> PROCHÁZKA, Jan, Dějiny konzervování potravin na území Československé republiky, Průmysl potravinářský, 1931, X, 27, s. 360–361. Kopa grošů byla peněžní jednotka užívaná v Českých zemích od roku 1300, čítala 60, později i více grošů.

<sup>79</sup> Čerstvá ryba má jasné, vypouklé oči, svěží syté červené žábry, lehce pohyblivé čelisti. Lesklé šupiny drží při kůži. Břicho ryby je plné a oblé, maso pevné. Jamka vzniklá vtlačením prstu do masa se rychle vyrovnává. Ryba se také vyznačuje příjemnou rybí vůní. Např. SNÍŽKOVÁ-VOCHOZKOVÁ, M., Úsporná rybí kuchyně, c. d., s. 7.

<sup>80</sup> Např. SNÍŽKOVÁ-VOCHOZKOVÁ, M., Úsporná rybí kuchyně, c. d., s. 9; dále ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Ryby, c. d., s. 7.

<sup>81</sup> Jindřich Vaňha (1889–1961), majitel vyhlášené prvorepublikové rybí restaurace v Praze na Václavském náměstí.

<sup>82</sup> HANEL, Lubomír – LUSK, Stanislav, Ryby a mihule České republiky – rozšíření a ochrana, Český svaz ochránců přírody, Vlašim 2005, s. 305.

<sup>83</sup> Bohuslav Balbín (1621–1688), jezuitský kněz, historik, pedagog.

<sup>84</sup> BALBÍN, Bohuslav, Krásy a bohatství České země, Praha 1986, s. 162–163.

<sup>85</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 308.

<sup>86</sup> Tamtéž.

<sup>87</sup> Tamtéž, s. 310.

<sup>88</sup> Tamtéž, s. 311.

<sup>89</sup> Tamtéž, s. 308.

<sup>90</sup> LEVÝ, Eduard, Sladkovodní ryby: snadné zpracování a příprava v kuchyni, recepty, České Budějovice 2018, s. 79.

<sup>91</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 390.

<sup>92</sup> Viz ČENĚK, Miroslav, záznam výpovědi doručené elektronicky, 4. 5. 2020.

<sup>93</sup> Kronikář Teplý uvádí, že v roce 1564 byly v Jindřichově Hradci od hradecké kramářky Marjány Škodovic nakoupeny pro panskou kuchyni suché mřeně čistě nastrohané k posílení polévky.

Vyplývá z toho, že se sušené mřenky také používaly jako přísada do polévek. Viz ANDRESKA, J., Lesk, c. d., s. 132.

<sup>94</sup> Tamtéž.

<sup>95</sup> BALBÍN, B., Krásy, c. d., 163. Konev – staročeská objemová jednotka, 0,9–1,5 litru. Viz HOFMANN, G., Metrologická příručka, c. d., s. 64.

<sup>96</sup> SCHREIBEROVÁ, Jarmila – SCHREIBER, Hugo – DÖRFLOVÁ, Iveta, Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti, Praha 2016, s. 50–51.

<sup>97</sup> Viz ČENĚK, Miroslav, záznam, c. d.

<sup>98</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 355.

<sup>99</sup> Obsah vědra se pohyboval od 56 do 58 litrů. Viz HLAVÁČEK, I. – NOVÝ, R. – KAŠPAR, J., Vademecum, c. d., s. 170–173.

<sup>100</sup> ZEMAN, Jiří, Obchod s rybami na velkostatech Rožmberků v době pobělohorské, diplomová práce obhájená na Pedagogické fakultě Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, 1986, s. 88.

<sup>101</sup> HANEL, Lubomír – ANDRESKA, Jan, Ichtyofauna a rybářství Prahy: historie a současný stav, in: Natura Pragensis 22. Studie o přírodě Prahy, Praha 2015, s. 80. Krejcar byla drobná mince používaná na našem území v letech 1561–1892.

<sup>102</sup> Tamtéž.

<sup>103</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 356.

<sup>104</sup> Tamtéž.

<sup>105</sup> LEVÝ, E., Sladkovodní ryby, c. d., s. 75.

<sup>106</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 214.

<sup>107</sup> Georg Handsch (1529–1578), přírodovědec, lékař, básník. Tajemník italského lékaře a botanika Pietra Mattioliho (1501–1577), později osobní lékař rakouského arcivévody Ferdinanda II. Tyrolského (1529–1595). Překladař Mattioliho herbáře do německého jazyka.

<sup>108</sup> ANDRESKA, J., Rybářství, c. d., 81.

<sup>109</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 215.

<sup>110</sup> Tamtéž.

<sup>111</sup> Tamtéž.

<sup>112</sup> Tamtéž.

<sup>113</sup> Praktické využití ryby – tabulka, s. 4, dostupné online: <[https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP\\_ZOSL/15\\_Prakticke\\_vyuziti\\_ryby\\_tabulka\\_Havlikova.pdf](https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP_ZOSL/15_Prakticke_vyuziti_ryby_tabulka_Havlikova.pdf)> [1. 7. 2020].

<sup>114</sup> LEVÝ, E., Sladkovodní ryby, c. d., s. 45.

<sup>115</sup> Tamtéž.

<sup>116</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 331.

<sup>117</sup> Tamtéž.

<sup>118</sup> Tamtéž.

<sup>119</sup> Georg Handsch uvádí jednoduchý recept úpravy mníka: ryba se rozvaří na kaši a pokropí vínem.

<sup>120</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 333.

<sup>121</sup> Viz JANKŮ-SANDTNEROVÁ, M., Rybí kuchařka, c. d.; JIRKOVÁ, B., Ryby, c. d.; VOBORSKÁ, H. – MACHÁČKOVÁ, L., Pravá česká kuchařka, c. d.; ŠTĚPNIČKA, M., Rybí receptář, c. d.

<sup>122</sup> V současné době se tato značka na českém trhu opět vyskytuje, ale nenabízí výrobky z rybích kůží.

- <sup>123</sup> ŠTAJNOCHR, V., Zámecké kuchyně, c. d., s. 73.
- <sup>124</sup> Tamtéž, s. 74.
- <sup>125</sup> ŠTAJNOCHR, V., Zámecké kuchyně, c. d., s. 159.
- <sup>126</sup> ŠTAJNOCHR, V. – RUIZOVÁ, L., Všední stůl, c. d., s. 61.
- <sup>127</sup> Viz KALOUSOVÁ, Pavla, Kuchyně a stolničení na šlechtických sídlech, Plzeň 2015, s. 9.
- <sup>128</sup> ŠTAJNOCHR, V., Zámecké kuchyně, c. d., s. 159.
- <sup>129</sup> Tamtéž, s. 154.
- <sup>130</sup> Tamtéž, s. 155.
- <sup>131</sup> Tamtéž, s. 154.
- <sup>132</sup> Tamtéž, s. 202.
- <sup>133</sup> ŠTAJNOCHR, V. – RUIZOVÁ, L., Všední stůl, c. d., s. 60.
- <sup>134</sup> Tamtéž, s. 40.
- <sup>135</sup> Tamtéž, s. 42. Francouzské menu zvané Poissons se skládalo z rybiho předkrmu servírovaného před hlavním, obvykle masitým jídlem kategorie Relevés. Dále následovalo jídlo mezichodu, tj. kategorie Entrées, a pečeně, tj. kategorie Rôtis.
- <sup>136</sup> Tamtéž, s. 62.
- <sup>137</sup> KALOUSOVÁ, P., Kuchyně a stolničení, c. d., s. 9.
- <sup>138</sup> ŠTAJNOCHR, V. – RUIZOVÁ, L., Všední stůl, c. d., s. 61.
- <sup>139</sup> Tamtéž, s. 42.
- <sup>140</sup> Tamtéž, s. 61.
- <sup>141</sup> Tamtéž.
- <sup>142</sup> Viz SNÍŽKOVÁ-VOCHOZKOVÁ, M., Úsporná rybí kuchyně, c. d., s. 19.
- <sup>143</sup> Přehled liturgických dnů v rámci liturgického roku rozložených do konkrétních dnů v týdnu. Slouží k liturgickým účelům, například pro výběr odpovídajícího liturgického textu. Pro římskokatolickou církev představuje základ všeobecný římský kalendář doplňovaný o slavnosti a svátky konkrétních regionů.
- <sup>144</sup> Ke skladbě postní stravy ve středoevropském prostředí například KORBELÁŘOVÁ, Irena, Ryba (nejen) v postním stravování vyšších společenských vrstev, in: Okno do historie: ryba a kláštor, Bratislava 2019, s. 18–25; MACEK, Josef, Jagellonský věk v českých zemích: 1471–1526, 1–2, Praha 2001; MONTANARI, Massimo, Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě, Praha 2003.
- <sup>145</sup> Symbolické naznačení hlavních událostí ze života a působení Ježíše Krista.
- <sup>146</sup> KORBELÁŘOVÁ, I., Ryba, c. d., s. 18. Půst byl v minulosti dodržován i o tzv. suchých dnech – středa, pátek a sobota připadající na počátky ročních období (týdny po první neděli postní, po svátku Povýšení sv. Kříže, po třetí neděli adventní a ve svatodušním týdnu). Viz BLÁHOVÁ, M., Chronologie, c. d., s. 268–269.
- <sup>147</sup> KORBELÁŘOVÁ, Irena, Ryba, c. d., s. 25.
- <sup>148</sup> Gerald z Walesu (1146–1223) v polovině 12. století uvádí: „Zatímco celé tělo bobrů je pokryto hustou srstí, ocas je zcela bez chlupů, hladký a kluzký jako u tuleně. Proto v Germánii a v severních zemích, kde není o bobry nouze, jedí významní a zbožní mužové bobří ocasy v postní době místo ryby, protože jak říkají, patří k rybám chutí i barvou.“ Viz HOLUB, Karel, Umění a gastronomie, Praha 2011, s. 134.
- <sup>149</sup> KUBICA, Ján, Postne tradície a gastronómia v kláštoroch, in: Okno do historie: ryba a kláštor, Bratislava 2019, s. 38.

<sup>150</sup> Z hebrejského kašer – vhodný, přípustný. Praktikující žid smí požívat pouze pokrmy označované jako košer. Potraviny se dělí do tří skupin: maso, mléčné výrobky a parve. Jejich kontrola spadá do gesce rabinů a jimi pověřených dozorců zvaných mašgiachové.

<sup>151</sup> Židovská kuchyně je postavena na základech kašrutu, tj. judaistického souboru pravidel pro rituální způsobilost. Vycházejí z Tóry (část Starého zákona) a předepisují, jaké potraviny jsou povoleny či zakázány.

<sup>152</sup> K zastoupení ryb v židovské kuchyni např. JANALÍK, František – MARHOLD, Jiří, Tajemství židovské kuchyně, Praha 1997, s. 44–54.

<sup>153</sup> „Ze všeho, co je ve vodě, smíte jíst toto: všechno ve vodách, v mořích a potocích, co má ploutve a šupiny, smíte jíst“ (Leviticus 11,9).

<sup>154</sup> Společně s rozvojem nových technologií jako mikroskopu se tato problematika stala součástí mnoha diskuzí. Zpochybňována bývá například nečistota jesetera, který má nad ocasní ploutví řadu mikroskopických šupin.

<sup>155</sup> Judaistický soubor pravidel pro rituální způsobilost.

<sup>156</sup> Šábés začíná v páteční podvečer při západu slunce a končí společně s východem prvních hvězd sobotního večera, po celou dobu platí zákaz fyzické práce. Tento vztah k sobotě se odráží i v židovské kuchyni. Pokrmy musí být připraveny předem, nesmí se v den svátku ani ohřívat.

<sup>157</sup> Das buoch von guoter spise (Das Buch von guter Speise, okolo roku 1350), dostupné online jako edice: < <https://www.uni-giessen.de/fbz/fb05/germanistik/absprache/sprachverwendung/gloning/tx/bvgs.htm> > [10. 4. 2020].

<sup>158</sup> KREISLER-GREENBAUM, Florence, The international Jewish cook book: 1 600 recipes according to the Jewish dietary laws with the rules for kashering: the favorite recipes of America, Austria, Germany, Russia, France, Poland, Roumania, etc., New York 1919, s. 38, dostupné online: <<https://d.lib.msu.edu/fa/46#page/2/mode/2up>> [10. 4. 2020].

<sup>159</sup> KAUDERS, Marie, Erstes israelitisches Kochbuch für böhmische Küche: enthaltend 568 auf mehr als vierzigjährige Erfahrung gegründete Original-Küchenrecepte: nebst Observanzen für den jüdischen Haushalt, Prag 1886, s. 56.

<sup>160</sup> „Soutěž vyhrál Jirka. Za nejlepší pokrm byl vyhlášen jeho kapr židovský. Recept tenkrát nechtěl prozradit, ne a ne. Ale ve spaní ho vybreptal: Kousky kapra obal v mouce, dus na oleji s cibulkou, rybím vývarem, bílým vínem, česnekem a sekanou zelenou petrželkou, přelij vlastní šťávou se sardelkami, nakládanou šalotkou a dušenými pečárkami. Mňam!“ Viz PAVEL, Ota, Jak jsem potkal ryby, Praha 2002.

<sup>161</sup> WINTER, Zikmund, Kuchyně a stůl našich předků, Praha 1892, s. 17–18; VAŠÁK, Jaroslav, Historie české gastronomie, 2. díl, dostupné online: <<https://www.receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-2-dil/>> [6. 9. 2019].

<sup>162</sup> RODOVSKÝ Z HUSTIŘAN, Bavor, TICHÁ, Zdeňka (ed.), Kuchařství, to jest, knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě: každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná i užitečná, Praha 1975. Jedna ze tří nejstarších dochovaných českých tištěných kuchařek.

<sup>163</sup> WINTER, Z., Kuchyně, c. d., s. 18.

<sup>164</sup> ANDRESKA, Jiří, Lesk a sláva českého rybářství, Pacov 1997, s. 132.

<sup>165</sup> PACOVSKÝ, Václav, Knížka Kuchařská, Hory Kutné 1811, s. 198–250.

<sup>166</sup> VOIT, Petr, Kuchařka, dostupné online: <<https://encyklopedieknihy.cz/index.php/Kuchařka>> [20. 4. 2020].

<sup>167</sup> JIRKOVÁ, Bettyna, Ryby a jejich úprava v kuchyni, Roudnice n. L. 1933.

<sup>168</sup> Tamtéž, s. 9 a 13.



- <sup>169</sup> Viz Jihočeská Rybena, dostupné online: <<http://www.encyklopedie.c-budejovice.cz/clanek/jihoceska-rybena>> [12. 2. 2020].
- <sup>170</sup> Většina rybářů měla svůj vlastní bufetový prodej.
- <sup>171</sup> Jindřich Vaňha (1889–1961). Pocházel z rybářské holešovické rodiny disponující rybářským právem již od 16. století, jež vlastnila kapří sádky.
- <sup>172</sup> Rybárna byla vybavena velkým akváriem se sumcem (údajně měřícím 1 metr) a reklamou na rybí polévku. Viz KAFKA, Josef, Hlavní katalog a průvodce [Národopisné výstavy československé v Praze 1895], Praha 1895, s. 517.
- <sup>173</sup> V dobovém tisku se objevuje od roku 1919, jde zřejmě o dobu jejího otevření. Z důvodu nedochovaného institucionálního archivu tuto hypotézu nelze verifikovat.
- <sup>174</sup> Jindřich Vaňha emigroval do Německa, kde zúročil své mnohaleté zkušenosti jako poradce firmy Nordsee. Poté se i se svým synem přestěhoval do Austrálie. Oba se nesmazatelně zapsali do tamější výroby rybích pokrmů. Viz SCHREIBEROVÁ, J. – SCHREIBER, H. – DÖRFLOVÁ, I., Chvála české kuchyně, c. d., s. 246–249.
- <sup>175</sup> V nabídkách tuzemských restaurací převládá pečená či grilovaná ryba na másle, bylinkách, kmínu nebo česneku.
- <sup>176</sup> Přehled o současném stavu rybích restaurací vychází z výzkumu projektu Kulturní tradice českého rybářství ve světle jejího využití v cestovním ruchu a krajinotvorbě, přijatého Ministerstvem kultury ČR k finanční podpoře v rámci Programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje národní a kulturní identity na rok 2016–2021 (NAKI II). Kvalitativní výzkum aktérů probíhal formou terénního šetření ve vybraných regionech pomocí semistrukturovaného formuláře za účelem získání kvalifikovaných informací a odborných stanovisek těchto aktérů, podílejících se významnou měrou na rozvoji rybářské kultury.
- <sup>177</sup> Údaje byly čerpány z kvantitativního výzkumu Anny Sinkulové, viz SINKULOVÁ, Anna, Ryba v české gastronomii, diplomová práce obhájená na Vysoké škole hotelové v Praze, 2019.
- <sup>178</sup> Kapr obalený v mouce smíchané s kmínem a paprikou.
- <sup>179</sup> Nabídka pokrmů z kapra v rybích restauracích tvoří průměrně 21,5 % ze všech nabízených hlavních jídel. Viz SINKULOVÁ, A., Ryba v české gastronomii, c. d.
- <sup>180</sup> SAMPELS, S., Kvalita, c. d., s. 19, 30.
- <sup>181</sup> Situační a výhledová zpráva RYBY, Praha 2019, s. 23.
- <sup>182</sup> Tamtéž, s. 37.
- <sup>183</sup> Tvrzení bylo formulováno na základě dat z výzkumu projektu „Ryby pro lidi“ realizovaného za podpory Operačního programu Rybářství v roce 2017. S NAKI to nemělo nic společného.
- <sup>184</sup> Zdroj: Produkční rybářství, dostupné online: <<http://www.cz-ryby.cz/produkce-ryb/produkce-rybnikarstvi>> [12. 2. 2020].
- <sup>185</sup> Zdroj: Situační a výhledová zpráva RYBY, c. d., s. 31.
- <sup>186</sup> Zdroj: Situační a výhledová zpráva RYBY, c. d., s. 32.
- <sup>187</sup> ŠTAJNOCHR, V. – RUIZOVÁ, L., Všední stůl, c. d., s. 56.
- <sup>188</sup> Viz RAK, P., Historie a současnost podnikání, c. d.
- <sup>189</sup> Více KUBÁSKOVÁ, Lucie, Od věku sloužím člověku – obaly potravin v historickém kontextu, Praha 2012.
- <sup>190</sup> SAMPELS, S., Kvalita, c. d., s. 15.
- <sup>191</sup> Tamtéž, s. 69.
- <sup>192</sup> Byl rovněž, spolu s hovězím lojem, součástí mazadla, jímž rybáři ošetřovali své kožené rybářské boty a oděvy, aby nepropouštěly vodu.

- <sup>193</sup> Velký návrat rybiho oleje, 9. 12. 2016, dostupné online: <<https://www.celostnimediceina.cz/velky-navrat-rybiho-oleje.htm>> [30. 4. 2020].
- <sup>194</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 299.
- <sup>195</sup> Ferdinand I. Habsburský (1503–1564), od r. 1531 římskoněmecký král, od r. 1556 římský císař, od r. 1526 král český a uherský.
- <sup>196</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 301.
- <sup>197</sup> BALBÍN, B., Krásy, c. d., s. 160.
- <sup>198</sup> ŠTAJNOCHR, V. – RUIZOVÁ, L., Všední stůl, c. d., s. 56.
- <sup>199</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 302.
- <sup>200</sup> Více o projektu viz Projekt návratu lososa do Labe a jeho přítoků na českém území, dostupné online: <<https://www.crsusti.cz/projekt-losos>> [1. 7. 2020].
- <sup>201</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 303. Viz Praktické využití ryby – tabulka, s. 4, dostupné online: <[https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP\\_ZOSL/15\\_Prakticke\\_vyuziti\\_ryby\\_tabulka\\_Havlikova.pdf](https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP_ZOSL/15_Prakticke_vyuziti_ryby_tabulka_Havlikova.pdf)> [1. 7. 2020].
- <sup>202</sup> Viz Praktické využití ryby – tabulka, s. 4, dostupné online: <[https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP\\_ZOSL/15\\_Prakticke\\_vyuziti\\_ryby\\_tabulka\\_Havlikova.pdf](https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP_ZOSL/15_Prakticke_vyuziti_ryby_tabulka_Havlikova.pdf)> [1. 7. 2020].
- <sup>203</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 295.
- <sup>204</sup> ANDRESKA, J., Rybářství, c. d., s. 78–79.
- <sup>205</sup> HANEL, L. – ANDRESKA, J., Ichtýofauna a rybářství Prahy: historie a současný stav, c. d., s. 72.
- <sup>206</sup> Tamtéž. Poptávka po sumcích byla vysoká, neboť nepředstavoval na trzích obvyklou komoditu. Rakouský zlatý, od roku 1867 rakousko-uherský zlatý, byla peněžní měna používaná v letech 1754–1892 na území habsburské monarchie včetně českých zemí.
- <sup>207</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 296.
- <sup>208</sup> LEVÝ, E., Sladkovodní ryby, c. d., s. 97.
- <sup>209</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 174.
- <sup>210</sup> Tamtéž.
- <sup>211</sup> Tamtéž.
- <sup>212</sup> Tamtéž, s. 175.
- <sup>213</sup> Viz Praktické využití ryby – tabulka, s. 1, dostupné online: <[https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP\\_ZOSL/15\\_Prakticke\\_vyuziti\\_ryby\\_tabulka\\_Havlikova.pdf](https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP_ZOSL/15_Prakticke_vyuziti_ryby_tabulka_Havlikova.pdf)> [1. 7. 2020].
- <sup>214</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 135.
- <sup>215</sup> Tamtéž.
- <sup>216</sup> Monté je vývojové stadium úhoře o délce 6–8 cm, putující z moře do sladkých vod. Loví se při pobřeží a dováží do vnitrozemí.
- <sup>217</sup> SOUKUP, V., Postní kuchyně, c. d., s. 8.
- <sup>218</sup> Viz Praktické využití ryby – tabulka, s. 3, dostupné online: <[https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP\\_ZOSL/15\\_Prakticke\\_vyuziti\\_ryby\\_tabulka\\_Havlikova.pdf](https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP_ZOSL/15_Prakticke_vyuziti_ryby_tabulka_Havlikova.pdf)> [1. 7. 2020].
- <sup>219</sup> LEVÝ, E., Sladkovodní ryby, c. d., s. 91.
- <sup>220</sup> Praktické využití ryby – tabulka, s. 3, dostupné online: <[https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP\\_ZOSL/15\\_Prakticke\\_vyuziti\\_ryby\\_tabulka\\_Havlikova.pdf](https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP_ZOSL/15_Prakticke_vyuziti_ryby_tabulka_Havlikova.pdf)> [1. 7. 2020].
- <sup>221</sup> Tamtéž.

- <sup>222</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 233.
- <sup>223</sup> Václav Hájek z Libočan (konec 15. století až 1553), spisovatel, kronikář, utrakvistický, od roku 1521 katolický kněz.
- <sup>224</sup> HANEL, L. – ANDRESKA, J., Ichtyofauna a rybářství Prahy: historie a současný stav, c. d., s. 61. Tento údaj převzal v 16. století podle Antonína Friče Bohuslav Balbín.
- <sup>225</sup> Tamtéž.
- <sup>226</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 235.
- <sup>227</sup> Tamtéž.
- <sup>228</sup> Magdalena Dobromila Rettigová (1785–1845), spisovatelka. Proslula především jako autorka knihy Domácí kuchařka.
- <sup>229</sup> Vánoční kapr, dostupné online: <[https://cs.wikipedia.org/wiki/V%C3%A1no%C4%8D-n%C3%AD\\_kapr](https://cs.wikipedia.org/wiki/V%C3%A1no%C4%8D-n%C3%AD_kapr)> [12. 2. 2020].
- <sup>230</sup> ŠTAJNOCHR, V. – RUIZOVÁ, L., Všední stůl, c. d., s. 61.
- <sup>231</sup> SCHREIBEROVÁ, J. – SCHREIBER, H. – DÖRFLOVÁ, I., Chvála, c. d., s. 20–21.
- <sup>232</sup> Tradice spojené s kaprem, dostupné online: <<https://www.trebonskykapr.cz/tradice-spojene-s-kaprem>> [12. 2. 2020].
- <sup>233</sup> Druhé místo obsadila tradice výlovů rybníků.
- <sup>234</sup> Uvedená data vychází z výzkumu projektu Kulturní tradice českého rybářství ve světle jejího využití v cestovním ruchu a krajinyotvorbě, přijatého Ministerstvem kultury ČR k finanční podpoře v rámci Programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje národní a kulturní identity na rok 2016–2021 (NAKI II). Výzkum probíhal formou terénního šetření ve vybraných regionech pomocí semistrukturovaného formuláře za účelem získání kvalifikovaných informací a odborných stanovisek těchto aktérů, podílejících se významnou měrou na rozvoji rybářské kultury.
- <sup>235</sup> Theodor Mokřý (1857–1945), významný lesnický a rybářský odborník, působil na velkostatku Lnáře, spoluzakladatel Hydrobiologické stanice tamtéž, profesor ČVUT.
- <sup>236</sup> POKORNÝ, Josef, a kol., Atlas kaprů chovaných v České republice: doplňující učební text pro SRŠ Vodňany a pro studenty rybářství na zemědělských univerzitách, Praha 1995, s. 14. V literatuře se lze setkat i s jeho zařazením mezi kapry lysce.
- <sup>237</sup> V roce 2002 pronikl společně s ostatními tamějšími plemeny kapra do znaku obce Lnáře, kde je vyobrazen současně s klíčem, symbolem nejstarších majitelů tohoto panství, vladyků Schlüssenburských, v modrém poli symbolizujícím vodu a barvu lnu, který se zde v minulosti hojně pěstoval.
- <sup>238</sup> Václav Dyk uvádí, že na jednoho modráčka připadalo 2 000 plůdků běžného druhu. Viz DYK, Václav, Živa 1980, 28, 3, č. 3, s. 104.
- <sup>239</sup> Karel Schäferna (1884–1950), hydrobiolog, zoolog, ichtyolog.
- <sup>240</sup> NZM, fond Archiválie, osobní fond Theodor Mokřý, k. č. 8, bez inv. č., separát z hospodářského časopisu Kodym, 1921.
- <sup>241</sup> František Maria Harrach (1870–1937), příslušník šlechtického rodu Harrachů českého původu, vlastnil velkostatky Velké Meziříčí a Janovice. Proslulý cestovatel, sběratel, pobočník Františka Ferdinanda d'Este.
- <sup>242</sup> HARRACH, František Maria, Lovecko-lesnická výstava v Brně, Národní listy, 1924, 64, č. 225, s. 3.
- <sup>243</sup> Geny, které u kapra kódují ošupení, mají negativně pleiotropní vliv, tedy negativně působí na řadu dalších fyzikálních vlastností ryby (dýchání, počet červených krvinek v krvi, intenzitu metabolismu a imunologickou reaktivitu). To bezprostředně ovlivňuje užitkové vlastnosti konkrétního plemene kapra, jako růst, přežití při kyslíkovém deficitu a odolnost. Nejdolnějším plemenem je šupinatý kapr, následuje řádkový lysce a pomyslnou stupnici citlivosti chovu uzavírá kapr hladký.

- Viz FLAJŠHANS, Martin, Lnářský modrák a další zaniklé linie českých kaprů, Rybníkářství, 2014, 14, 19, s. 8, dostupné online: <<http://rybnikarstvi.news/uploads/pdf/noviny-1.pdf>> [12. 2. 2020].
- <sup>244</sup> Eduard Levý (\*1947), pedagog gastronomie na Fakultě rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity, autor knihy Sladkovodní ryby: snadné zpracování a příprava v kuchyni (2018).
- <sup>245</sup> Viz LEVÝ, Eduard, záznam výpovědi doručené elektronicky, 22. 1. 2020.
- <sup>246</sup> Poetický příběh Stanislava Vodninského z poloviny 90. let 20. století vypráví o předvánoční návštěvě výmarské restaurace U slona, kde mu byl pod názvem kapr na modro předložen smažený kapr s namodralým zbarvením hřbetu. S. Vodninský jeho původ spojil s vývozem Lnářského modráka do této oblasti ve 40. letech 20. století. Viz VODNÍNSKÝ, Stanislav, U štedrovečerního stolu v kruhu rodinném. Historie modrého kapra, Naše rodina, 1995, 95, 51, s. 8–9.
- <sup>247</sup> Žďárský lysce Žd'-L, Žďárský šupináč Žd'-Š, Jihočeský kapr šupinatý C 73, Mariánskolázeňský kapr šupinatý ML, Milevský lysce MV, Jihočeský lysce BV, Telčský lysce Te, Pohořelický lysce PL, Třeboňský šupináč TŠ, syntetické linie C 434 a C 435. Viz KAŠPAR, Jan, záznam výpovědi doručené elektronicky, 15. 5. 2020.
- <sup>248</sup> ZAJÍC, Tomáš, Kapr, zdraví a tradice ruku v ruce, Vesmír, 2014, 93 (144), 12, s. 706–707, Omega3kapr aktuálně, dostupné online:<[www.omega3kapr.cz](http://www.omega3kapr.cz)> [2. 5. 2020].
- <sup>249</sup> KALOUSOVÁ, P., Kuchyně a stolničení, c. d., s. 9.
- <sup>250</sup> PECHOVÁ, J., Ryba v lidové kultuře, Region Press, 2015, 21, dostupné online: <<http://www.regionpress.cz/Ryba-v-lidove-kulture-id-17238.aspx>> [12. 2. 2020].
- <sup>251</sup> Kůže, šupiny a zbarvení ryb, s. 5–7, dostupné online: <<http://www.rybarstvi.eu/dok%20rybari/ichtyologie/KUZE.pdf>> [1. 2. 2020].
- <sup>252</sup> Symbol ryby byl všeobecně spojován s plodností. J. Pechová uvádí, že v křesťanství zřejmě podle biblického verše, v němž Jákob nabádá syny Josefovy, aby se rozmnožili jako (rybí) potěr. Srov. PECHOVÁ, Jarmila, Ryba v lidové kultuře, Brno 2015, s. 18. Fenomén rybářství se promítá jak do starozákonní ikonografie (Jonáš a velryba), tak do novozákonní křesťanské ikonografie (Kristovi apoštolové byli rybáři, Ježíš koná zázrak rozmnožení chleba a ryb). Ryba vstoupila do dějin umění jako atribut některých světců, například sv. Petra či sv. Antonína Paduánského.
- <sup>253</sup> Z řečtiny Iesus Christis Theu Yios Sotér – Ježíš Kristus, syn Boží, Spasitel.
- <sup>254</sup> Věřící byli označováni jako pisciculi (z lat. rybičky). Srovnej např. O'CONNEL, Mark – AIREY, Rae, Znaky a symboly: rozpoznávání a analýza vizuálních signálů, které spoluvytvářejí naše myšlenky a určují naše reakce na svět kolem nás: ilustrovaná encyklopedie, Praha 2008, s. 46.
- <sup>255</sup> LOTOCKI, Tomáš, Ryba, symbol věčného života, dostupné online: <<https://www.chytej.cz/clanky/1443/ryba-symbol-vecneho-zivota/>> [12. 2. 2020].
- <sup>256</sup> František z Assisi (1182–1223), potulný mnich, zakladatel žebravého řádu františkánů.
- <sup>257</sup> Kde se vzalo stavění betlémů, dostupné online: <<https://www.denik.cz/bydleni/kde-se-vzalo-staveni-betlemu-20141223.html>> [12. 2. 2020]. K historii betlémářství např. VACLÍK, Vladimír, České betlémy, Praha 1994; VACLÍK, Vladimír, Encyklopedie betlémů, Ústí nad Orlicí 1999.
- <sup>258</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 268.
- <sup>259</sup> Tamtéž, s. 270.
- <sup>260</sup> Např. POKORNÝ, Josef, a kol., Velký encyklopedický rybářský slovník, hesla kapr a kapr český, Plzeň 2004.
- <sup>261</sup> DUBRAVIUS, Jan – SALAČ, Antonín (edd.), O rybnících: věnováno Antonínu Fuggerovi, Praha 1953, s. 69–70.
- <sup>262</sup> RODOVSKÝ Z HUSTIŘAN, B., TICHÁ, Z. (ed.), Kuchařství, c. d.
- <sup>263</sup> Např. Karpfen auf böhmische Art, dostupné online: <<https://www.servus.com/rezepte/karpfen-auf-boehmische-art/>> [3. 7. 2020].



- <sup>264</sup> LEVÝ, E., Sladkovodní ryby, c. d., s. 29.
- <sup>265</sup> Produkční rybářství, dostupné online: <<http://www.cz-ryby.cz/produkce-ryb/produkcni-ryb-nikarstvi>> [12. 2. 2020].
- <sup>266</sup> LEVÝ, E., Sladkovodní ryby, c. d., s. 29.
- <sup>267</sup> Tamtéž.
- <sup>268</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 297.
- <sup>269</sup> ZEMAN, J., Obchod s rybami, c. d., s. 88.
- <sup>270</sup> Tamtéž, s. 88–89.
- <sup>271</sup> LEVÝ, E., Sladkovodní ryby, c. d., s. 65.
- <sup>272</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 298.
- <sup>273</sup> Tamtéž, s. 244.
- <sup>274</sup> HANEL, L. – ANDRESKA, J., Ichtyofauna a rybářství Prahy: historie a současný stav, c. d., s. 64.
- <sup>275</sup> Tamtéž.
- <sup>276</sup> Má značné množství kostí, které jsou octem změkčeny tak, že je strávník přestane vnímat. Např. HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 245.
- <sup>277</sup> Candátu se říkalo lupice nebo šíl. Ani jeden z názvů se již nepoužívá. Uchytil se název candát z německého Zander. Viz NOSEK, A., Ryby mořské, c. d., s. 77.
- <sup>278</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 350.
- <sup>279</sup> TEPLÝ, F., Příspěvky, c. d., s. 15.
- <sup>280</sup> ANDRESKA, J., Vývoj nářadí v rybničním hospodářství, c. d., s. 96.
- <sup>281</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 351.
- <sup>282</sup> LEVÝ, E., Sladkovodní ryby, c. d., s. 59.
- <sup>283</sup> Tamtéž.
- <sup>284</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 206.
- <sup>285</sup> Tamtéž.
- <sup>286</sup> Tamtéž.
- <sup>287</sup> LEVÝ, E., Sladkovodní ryby, c. d., s. 49.
- <sup>288</sup> HANEL, L. – LUSK, S., Ryby a mihule, c. d., s. 207.
- <sup>289</sup> LEVÝ, E., Sladkovodní ryby, c. d., s. 49.

## Seznam zkratk

AMP – Archiv hlavního města Prahy  
ČR – Česká republika  
ČSSR – Československá socialistická republika  
d. – délka  
fol. – folio  
h. – hloubka  
k. – karton  
KSČN – Královská česká společnost nauk  
MMP – Muzeum hlavního města Prahy  
MZe – Ministerstvo zemědělství  
n. p. – národní podnik  
NPÚ – Národní památkový ústav  
NZM – Národní zemědělské muzeum, s. p. o.  
r. – recto  
s. – strana  
š. – šířka  
sign. – signatura  
SOA – státní oblastní archiv  
UPM – Uměleckoprůmyslové museum

## Rejstřík

- amur bílý . . . . . 93  
BERKO . . . . . 69  
bobr . . . . . 55, 56  
candát obecný . . . . . 5, 18, 19, 59, 61, 92  
cejn velký . . . . . 28, 91  
dovoz ryb . . . . . 64  
dřevěné sudy . . . . . 14, 69  
filetovací nůž . . . . . 42  
forma na paštiku . . . . . 83  
forma na perník . . . . . 84  
forma na piškot . . . . . 85  
Gefilte Fisch . . . . . 56, 57  
haltýř . . . . . 21, 22  
jeseter velký . . . . . 56  
Jindřich Vaňha . . . . . 34, 61, 62  
kád' na ryby . . . . . 10  
kamna na roštění ryb . . . . . 46  
kapr obecný . . . . . 5, 7, 10, 16, 28, 29,  
57, 58, 59, 61, 64, 78, 80, 82, 85, 86, 88,  
89, 90, 93  
keser . . . . . 17, 18  
korec . . . . . 20  
koruška . . . . . 37  
koš na ryby . . . . . 15  
košík na raky . . . . . 27  
lejta . . . . . 14, 15  
lín obecný . . . . . 5, 39, 58, 61, 78  
lnářský modrák . . . . . 80, 81  
lopatka na předkládání ryby . . . . . 49, 50  
losos obecný . . . . . 72  
mník jednovousý . . . . . 40, 44, 58  
mřenka mramorovaná . . . . . 37  
nálevka . . . . . 17  
nosítka na ryby . . . . . 25  
obchod se slanečky . . . . . 29  
okoun říční . . . . . 28, 38  
omega-3 kapr . . . . . 82  
parma obecná . . . . . 28, 76, 92  
pekáč na ryby . . . . . 47  
plachta . . . . . 16  
počítací kád' . . . . . 10, 13  
podnos na předkládání ryb . . . . . 48  
produkce tržních ryb . . . . . 64, 65  
předkládací přístroje na rybu . . . . . 49, 50  
pstruh duhový . . . . . 36  
pstruh obecný . . . . . 5, 26, 36, 39, 61,  
84, 89  
půst . . . . . 29, 55, 78  
rybárny . . . . . 34, 35, 61  
rybářské váhy . . . . . 11, 12  
Rybena . . . . . 60, 67  
rybí betlém . . . . . 87, 88  
rybí konzerva . . . . . 34, 67  
rybí kuchačka . . . . . 58, 59  
rybí příbor . . . . . 53, 54  
rybí restaurace . . . . . 8, 61  
rybí šupiny . . . . . 86  
rybí talíř . . . . . 51  
rybí trhy . . . . . 28, 34  
rybí tuk . . . . . 70  
sádky . . . . . 22, 23, 24, 34, 61  
sádecká počítací kád' . . . . . 24  
skleněný obal na ryby . . . . . 69  
skřípec k roštění ryb . . . . . 45  
soudek na pstruhy . . . . . 26  
spotřeba ryb . . . . . 64  
sumec velký . . . . . 7, 28, 44, 73, 88  
sumeček africký . . . . . 73  
škrabka na ryby . . . . . 44  
Štědrý večer . . . . . 55, 78, 86  
štika obecná . . . . . 5, 7, 20, 28, 61, 83, 90  
Toryk . . . . . 69  
úhoř říční . . . . . 5, 40, 44, 58, 75  
Václav Kutina . . . . . 67  
vanička na ryby . . . . . 15, 19  
Vánoce . . . . . 5, 78, 85, 87, 89  
Velikonoce . . . . . 78  
vyza velká . . . . . 59, 73, 74  
zařízení na zpracování ryb . . . . . 42, 43  
židovská kuchyně . . . . . 56, 57

## Soupis pramenů a literatury

### Prameny nevydané

- Archiv hlavního města Prahy  
- Fond Hlavní spisovna magistrátu  
- Sbírka matrik  
- Sbírka rukopisů  
Muzeum hlavního města Prahy  
- Sbírka plakátů  
Národní zemědělské muzeum  
- Fond Archiválie  
- ČENĚK, Miroslav, záznam výpovědi doručené elektronicky, 4. 5. 2020.  
- LEVÝ, Eduard, záznam výpovědi doručené elektronicky, 22. 1. 2020.  
- KAŠPAR, Jan, záznam výpovědi doručené elektronicky, 15. 5. 2020.  
- Osobní fond Theodor Mokřý  
- Osobní fond Marie Tilschová-Úlehlová  
- Sbírka letáků  
- Podsbírka Fotoarchiv  
- Fond Rybníkářství a rybářství  
SOA Třeboň  
- Fond velkostatek Lnáře  
- Sbírka matrik Jihočeského kraje

### Prameny vydané

- ČERNÝ, Václav, Hospodářské instrukce: přehled zemědělských dějin v době patrimoniálního velkostatku v XV.–XIX. století = (Wirtschaftsinstruktionen: Übersicht einer Geschichte der Landwirtschaft zur Zeit im XV.–XIX. Jahrh. = Les instructions économiques: esquisse d'une histoire de l'agriculture pendant le régime seigneurial aux XVe–XIXe siècles), Prameny a základy, řada A, č. 2, Praha: Československá akademie zemědělská 1930.  
KAFKA, Josef, Hlavní katalog a průvodce [Národopisné výstavy československé v Praze 1895], Praha: nákladem Výkonného výboru 1895.  
RICHENTAL, Ulrich, Konzilschronik, in: FEGER, Otto, Das Konzil zu Konstanz, Starnberg: Josef Keller 1964, fol. 25 r.  
Situační a výhledová zpráva RYBY, Praha: MZe 2017.  
Situační a výhledová zpráva RYBY, Praha: MZe 2019.  
Virtemberská továrna na kovové zboží dříve A. Köhler a spol. s r. o., 1912, knihovna UPM.  
VOJTÍŠEK, Václav (ed.), Vývoj městských knih v Československé republice ve světlotiskových ukázkách, řada I., Knihy Pražských měst: Exempla progressum librorum civitatum rei publicae Bohemoslovenicae illustrantia autotypice expressa. Libri civitatum Pragensium, Praha: Důchody obce hl. města Prahy 1928–1931.  
ŽALUD, Josef (ed.), Das Wasserrechts-Gesetz für das Königreich Böhmen



ergänzt durch die einschlägigen Gesetze und Verordnungen insbesondere ältere Vorschriften, das Reichswassergesetz, Strompolizeivorschriften, Hafenordnungen, Vorschriften über Melioration und unschädliche Ableitung der Gebirgswässer, Fischerei und Holztrift. 3, gänzlich umgearbeitete und erheblich verm., Prag: Höfer & Klouček 1911.

#### **Edice tištěné archivní pomůcky**

MRÁZKOVÁ, Ludmila – FRANKOVÁ, Lidmila – GÖRNER, Josef, Česká zemědělská rada 1873–1942 inventář, Praha: Archivní správa ministerstva vnitra 1961.

#### **Periodický tisk**

DYK, Václav, Lnářský modrák, Živa, 1980, 28, 3, č. 3, s. 104.

FRIČ, Jan, Sedmdesátiny ing. Theodora Mokrého, Zemědělské zprávy, úřední věstník Českého odboru zemědělské rady pro království české, 1901–1942, 1927, 27, 13, s. 172.

HARRACH, František Maria, Lovecko-lesnická výstava v Brně, Národní listy, 1924, 64, 225, s. 3.

VODÍNSKÝ, Stanislav, U štedrovečerního stolu v kruhu rodinném. Historie modrého kapra, Naše rodina, 1995, 95, 51, s. 8–9.

#### **Encyklopedie**

BROCCHI, M., La Pisciculture dans les eaux douces, Paris: Ancienne maison quantin, Libraries-Imprimeries reunies 1896.

ČENĚK, Miroslav – SLABA, Martin – LEVÁ, Lenka – SCHEJBALOVÁ, Hana – FENCL, Petr, Encyklopedie strojů a náradí. Lesnictví, myslivost a rybářství, Praha: NZM 2011.

D'ALQUEN HERMANN, Franz Ludwig, Vollständiges Handbuch der feinen Angelnkunst: Nach den besten Quellen und eigenen Erfahrungen, Leipzig: F. A. Brodhaus 1862.

DAVID, Petr – SOUKUP, Vladimír, Velká turistická encyklopedie. Jihočeský kraj, Praha: Knižní klub 2008, s. 168.

ERHARD, Hubert, Unsere Nutzfische, Berlin: Ullstein 1925.

GEBAUER, Jan, Slovník staročeský, Praha: Academia 1970.

HANEL, Lubomír – ANDRESKA, Jan, Ryby evropských vod v ilustracích Květoslava Híška, Praha: Aventinum 2013.

HOFMANN, Gustav, Metrologická příručka pro Čechy, Moravu a Slezsko do zavedení metrické soustavy, Plzeň: Státní oblastní archiv 1984.

HUMBERT, A., Pisciculture Pratique, Paris: Librairie Larousse 1913.

Illustriertes Fischerei-Lexikon, Melsungen: J. Neumann-Neudamm 1936.

KOSÁKOVÁ, Eva, a kol., Slovník judaik, Praha: Židovské muzeum 2006.

LUTONSKÝ, Boleslav, Lexikon genealoga, Praha: B. Lutonský 2003.

O'CONNELL, Mark – AIREY, Raje, Znaký a symboly. Rozpoznávání a analýza vizuálních signálů, které spoluvytvářejí naše myšlenky a určují naše reakce na svět

kolem nás: ilustrovaná encyklopedie, Praha: Reader's Digest Výběr 2008.

Ottův slovník naučný: ilustrovaná encyklopaedie obecných vědomostí, Praha: J. Otto 1888–1909.

POKORNÝ, Josef, a kol., Atlas kaprů chovaných v České republice: doplňující učební text pro SRŠ Vodňany a pro studenty rybářství na zemědělských univerzitách, Praha: Victoria Publishing 1995.

POKORNÝ, Josef – LUCKÝ, Zdeněk – LUSK, Stanislav – POHUNEK, Milan – JURÁK, Miloslav – ŠTĚDRONSKÝ, Eduard – PRÁŠIL, Ota, Velký encyklopedický rybářský slovník, Plzeň: Fraus 2004.

VACLÍK, Vladimír, Encyklopedie betlémů, Ústí nad Orlicí: Oftis 1999.

VILLATE DES PRUGNES, Robert, La Pêche. Les Poissons D'Eau Douce, Paris: J. B. Bailliere et Fils 1944.

WALTER, Emil, Unsere Süßwasserfische, Leipzig: Quelle und Meyer 1913.

#### **Literatura**

ANDRESKA, Jiří, Archeologické nálezy v Mikulčicích – Fischgeräte in Mikulčice, Archeologické rozhledy, 1975, 27, s. 132–139.

ANDRESKA, Jiří, Lidové nástroje říčního rybářství v Československu, Vědecké práce Zemědělského muzea, 1972, 12, s. 175–261.

ANDRESKA, Jiří, Rybářství a jeho tradice, Praha: Státní zemědělské nakladatelství 1987.

ANDRESKA, Jiří, Vývoj náradí v rybničním hospodářství, Vědecké práce Československého zemědělského muzea 1970, 9, s. 81–165.

BABIČKA, Luboš – SOCHOR, Jaroslav, Lahůdky z rybí kuchyně, Praha: Práce 1987.

BALBÍN, Bohuslav, Krásy a bohatství České země, Praha: Panorama 1986, s. 162–163.

Bible: Písmo svaté Starého a Nového zákona (včetně deuterokanonických knih): český ekumenický překlad, Praha: Česká biblická společnost 2008.

BLÁHOVÁ, Marie, Historická chronologie, Praha: Libri 2001.

BERANOVÁ, Magdalena, Jídlo a pití v pravěku a ve středověku, Praha: Academia 2015.

BERKA, Rudolf, Český kapr, České Budějovice: Rybářské sdružení České republiky 2006.

BERKA, Rudolf, Vodňany a ryby. Několik rybích receptů z města ryb, Vodňany 1994.

BRZÁK, Jan, Kuchařka rybářské kuchyně: kuchařka nejen pro rybáře, Klatovy: Amlyn 1994.

BŘÍZOVÁ, Jozá – KOLAŘÍKOVÁ, Jana – HAVELKOVÁ, Marie, Připravujeme Vánoce, Praha: Studijní a zkušební ústav ČSŽ 1950.

ČATLOŠ, Dušan – HORECKÁ, Zdenka, Speciality myslivecké a rybářské kuchyně, Ostrava: Knižní expres 2000.

ČECHURA, Jaroslav, Jakub Krčín z Jelčan: architekt jihočeských rybníků, Praha: Vyšehrad 2020.

ČENĚK, Miroslav, Obchod s rybami v jižních Čechách na počátku novověku, Prameny a studie, 2007, 39, s. 112–120.

České rybníky a rybářství ve 20. století, České Budějovice: Rybářské sdružení České republiky 2015.

ČÍTEK, Jindřich – KRUPAUER, Vladimír – KUBŮ, František, Rybníkářství, Praha: Informatorium 1998, s. 46.

DOLEŽALOVÁ, Jana – KREKULOVÁ, Alena, Jüdische Küche, Praha: Aventinum 1996.

DUBRAVIUS, Jan – SALAČ, Antonín (edd.), O rybnících: věnováno Antonínu Fuggerovi, Praha: Nakladatelství Československé akademie věd 1953.

HANEL, Lubomír – ANDRESKA, Jan, Ichtyofauna a rybářství Prahy: historie a současný stav, in: Natura Pragensis 22. Studie o přírodě Prahy, Praha 2015, s. 3–127.

HANEL, Lubomír, – LUSK, Stanislav, Ryby a mihule České republiky – rozšíření a ochrana, Vlašim: Český svaz ochránců přírody 2005.

HLAVÁČEK, Ivan – NOVÝ, Rostislav – KAŠPAR, Jaroslav, Vademecum pomocných věd historických, Jinočany: H&H 2002.

DONATI, Stella, Ryby. Velká kuchařka: 400 receptů na úpravu ryb a plodů moře, Praha: Columbus 2005.

DUDÁČEK, Karel, Rybníky na statku Kestřany do roku 1700, Archivum Trebo-nense, 1986, s. 184–197.

DUMKOVÁ, Hanna, Rybí kuchyně. Úprava všech druhů ryb domácích i cizokraj-ných. Návod, jak nejhodněji za pokrm upravovati možno raky, žáby, hlemýždě, škeble [mušle], ústřice, želvy aj., Praha: Reinwart 1904.

GREGORA, Josef, Rybníkářství, Písek: Jaroslav Burian 1914.

HANDSCH, Georg, Die Elbefischerei in Böhmen und Meißen, Praha: Ottokar Schubert 1933.

HANSGIRGOVÁ, Františka, Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost, Praha: I. L. Kober 1866.

HLÁVKA, Jiří, Z rybí kuchyně, Praha: Práce 1958.

HOFFMANN, František, České město ve středověku: život a dědictví, Praha: Pa-norama 1992.

HOLEJŠOVSKÁ, Helena, Kapr – Kuře – Jehněčí a ovocné saláty, příloha časopisu Naše rodina, 2, Praha: Lidová demokracie – Vyšehrad, rok vydání neuveden.

HOLUB, Karel, Umění a gastronomie, Praha: Libertas 2011.

HORA-HOŘEJŠ, Petr, Toulky českou minulostí 1, Praha: Bonus Press 1993.

HRACHOVÁ, Květuše (red.), Jak funguje jídlo: co jíme, když jíme, Praha: Euromedia 2018.

HRUBÝ, Jaroslav, Inovace v mrazírensko-rybném oboru, Průmysl potravin, 35, 2, Praha: Státní zemědělské nakladatelství 1984, s. 70–71.

HULE, Miroslav, Rožmberkův Krčín a Krčínův Rožmberk, Třeboň: Carpio 2004.

HULE, Miroslav, Rybníkářství na Třeboňsku, Třeboň: Carpio 2000.

JANALÍK, František – MARHOLD, Jiří, Tajemství židovské kuchyně, Praha: První česká reklamní společnost 1997.

JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie, Rybí kuchařka, Praha: Levné knihy KMa 2000.

JIRKOVÁ, Bettyna, Ryby a jejich úprava v kuchyni, Roudnice nad Labem: B. Jirková 1933.

KALOUSOVÁ, Pavla, Kuchyně a stolničení na šlechtických sídlech, Plzeň: Pavla Ka-lousová 2015.

KAFKA, Josef, Mořské ryby na pražském trhu, Praha: J. Otto 1895.

KAUDERS, Marie, Erstes israelitisches Kochbuch für böhmische Küche, enthaltend 568 auf mehr als vierzigjährige Erfahrung gegründete Original-Küchenrecepte, nebst Observanzen für den jüdischen Haushalt, Prag: Jacob B. Brandeis 1886.

KOCH, Jan, Chytání ryb na udici. Poučení, jak lze ryby všech druhů na udici roz-manitými způsoby chytati, jak nářadí rybářské si pořizovati a nástrahy rybí připa-rovati. Stručný popis ryb u nás žijících s dodatkem obsahujícím rybářský kalendář, zákony rybářské, jakož i návod ku chytání raků, Praha: A. Reinwart 1900.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, Ryba (nejen) v postním stravování vyšších společenských vrstev, in: Okno do historie: ryba a kláštor, Bratislava 2019, s. 18–25.

KREKULOVÁ, Alena – KREKULOVÁ, Tereza, A nazveš den odpočinku potěšením (židovská sváteční kuchařka), Praha: Volvox Globator 1997.

KUBÁSKOVÁ, Lucie, Od věku sloužím člověku – obaly potravin v historickém kon-textu, Praha: NZM 2012.

KUBICA, Ján, Postne tradície a gastronómia v kláštorech, in: Okno do historie: ryba a kláštor, Bratislava 2019, s. 34–39.

LADÝŘOVÁ, Ludmila, České Vánoce. Od Martina do Tří králů, Pardubice: Helios 2005.

LEVÝ, Eduard, Sladkovodní ryby: snadné zpracování a příprava v kuchyni, recepty, České Budějovice: Typ 2018.

LIEBSCHER, Petr, Ryby, rybníky, rybníkáři: historie a tradice rybníkářství v Čechách, Česko: Matúšek 2010.

LNĚNIČKOVÁ, Jitka, České a moravské obalové sklo. Historie a současnost, Plzeň: G2 studio 2007.

MARTIN, Pavel, Jihočeská kuchařka ze mlejna, Benešov: Start 2002.

MACEK, Josef, Jagellonský věk v českých zemích: 1471–1526, 1–2, Praha: Aca-demia 2001.

MOKRÝ, Theodor, Hospodářství rybníční, Brno: Theodor Mokrý 1935.

MONTANARI, Massimo, Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě, Praha: NLN 2003.

MORSE, Kitty, Biblická hostina: pokrmy ze Svaté země, Praha: Volvox Globator 1999.



NEJEDLÝ, Martin, Pohledte do zrcadla! Čtyři příběhy o autorech a čtenářích pramenů pozdního středověku, Praha: Scriptorium 2016.

NOSEK, Antonín, Ryby mořské a sladkovodní, Praha: I. L. Kober 1909.

NODL, Ladislav, Kapr na všední a sváteční stůl, České Budějovice: Dona 1999.

OCHRANA, František – PŮČEK, Milan Jan, a kol., Metodologie a řízení výzkumu v muzeu, Praha: NZM 2019.

PACOVSKÝ, Václav, Knížka Kuchařská, aneb, Zřetelná ponavčenj, kterak se rozličné pokrmy gak masyté, tak postnj dobře pripravowati, neb strogiti magj: gichžto wyznamenánj posléz stogjcy Registřjk vkáže, Hory Kutné: Jozeff Antonjn Wondráček 1811.

PALIČKA, Milan, Sladkovodní kuchařka, Praha: Smart Press 2009.

PAVEL, Ota, Jak jsem potkal ryby, Praha: HAK 2002.

PECHOVÁ, Jarmila, Ryba v lidové kultuře, Brno: Moravské zemské muzeum 2015.

PEŠKE, Lubomír, Domácí a lovná zvířata podle nálezů na slovanských lokalitách v Čechách, in: Sborník Národního muzea v Praze – Acta Musei Nationalis Pragae, řada A – Historie, XXXIX (1985), č. 3–4, s. 209–216.

POKORNÝ, Karel, Nablýskaná krása v kuchyních našich prababiček, Praha: ARSCI 2009.

PROCHÁZKA, Jan, Dějiny konzervování potravin na území Československé republiky, Průmysl potravinářský, X, 25, 1931, s. 330–333.

PROCHÁZKA, Jan, Dějiny konzervování potravin na území Československé republiky, Průmysl potravinářský, X, 28, 1931, s. 383–387.

PŘÍHODA, Vladimír, Rybí kuchyně po česku, Praha: Dymič – ready 2002.

PUTÍK, Alexandr – CABANOVÁ, Dana – KOSÁKOVÁ, Eva, Jewish customs and traditions: festivals, the synagogue and the course of life: (exhibition guide), Prague: REAG 1998.

RAK, Petr, Historie a současnost podnikání na Chomutovsku, Kadaňsku a Vejprtsku, Žehušice: Městské knihy 2003.

RANDÁK, Tomáš, a kol., Rybářství ve volných vodách, Vodňany: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Fakulta rybářství a ochrany vod 2015.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila, Domácí kuchařka, Hradec Králové: Jan Host. Pospíšil 1837.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila, Domácí kuchařka, Praha: Josef Pospíšil 1907.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila, Domácí kuchařka, Praha: Odeon 1986.

RODEN, Claudia, Kniha o židovské kuchyni: odysea ze Samarkandu a Vilniusu do dnešních dnů, Praha: BB/art 2005, s. 296–318.

RODOVSKÝ Z HUSTIŘAN, Bavor, TICHÁ, Zdeňka (ed.), Kuchařství, to jest, Knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě: každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná i užitečná, Praha: Avicenum 1975.

ROZMAROVÁ, Olga Růžena, Staročeská myslivecká kuchyně: sbírka nejlepších předpisů pro kuchyňskou úpravu veškerých druhů zvěřiny, masa, ryb, raků, žab, hlemýžďů, jakož i hub a lesního ovoce, Praha: Dauphin 2013.

RYANTOVÁ, Marie, Vrchnostenské hospodaření na panství Vysoký Chlumeč v 17. a na počátku 18. století: příspěvek k dějinám českého velkostatku, České Budějovice: s. n. 2014.

Ryby a jejich úprava, Vodňany: Čs. ústřední jednota rybářská 1930.

SABOVÁ, Kateřina, Velká rybí kuchařka: 677 receptů, Liberec: Gen 2005.

SAXSLOVÁ, Magda – SÝS, Karel, Šoulet a jiné básně aneb židovská kuchařka, Praha: Bon art 1991.

SAMPELS, Sabine, a kol., Kvalita a gastronomie ryb a rybích výrobků, Vodňany: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích 2014.

SCHNEIDEROVÁ, Marie, Úsporná kuchyně a její zařízení, Praha: Masarykova akademie práce 1933.

SCHREIBEROVÁ, Jarmila – SCHREIBER, Hugo – DÖRFLOVÁ, Iveta, Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti, Praha: Perseus 2016.

SNÍŽKOVÁ-VOCHOZKOVÁ, Marie, Úsporná rybí kuchyně pro domácnost a restaurace, Praha: Jan Svátek 1939.

SOUKUP, Václav, Postní kuchyně. Příruční kniha pro kuchyně domácí, farní, restaurační, hotelové i výstavní, jak upravovati všechny druhy jídel postních, Praha: Hejda a Tuček 1908.

ŠTAJNOCHR, Vítězslav – RUIZOVÁ, Libuše, Všední stůl na zámku a v paláci, Praha: NPÚ 2013.

ŠTAJNOCHR, Vítězslav, Zámecké kuchyně. Zámecké kuchyně v kontextu evropského vývoje, Praha: NPÚ 2017.

ŠTĚPNIČKA, Miloš, Mořská kuchařka, České Budějovice: Dona 1997.

ŠTĚPNIČKA, Miloš, Rybí receptář Miloše Štěpničky, České Budějovice: Dona 1996.

ŠTĚPNIČKA, Miloš, Ryby pro slavnostní příležitosti, České Budějovice: Dona 2002.

SVĚTOVÁ, Lenka – DERRÉ, Dagmar, Mořská (nejen) kuchařka: ryby a dary moře, Praha: Smart Press 2007.

ŠVORC, Luděk, Povídková kuchařka starého rybáře: jak jsem potkal a snědl ryby, Praha: Došel karamel 2017.

ŠUSTA, Josef, Fünf Jahrhunderte der Teichwirthschaft zu Wittingau: ein Beitrag zur Geschichte der Fischzucht mit besonderer Berücksichtigung der Gegenwart, Stettin: Herrcke & Lebeling 1898.

ŠUSTA, Josef, Pět století rybníčního hospodářství v Třeboni, Třeboň: Carpio 1995.

ŠUSTA, Josef, Výživa kapra a jeho družiny rybníčné, Praha: Československá akademie zemědělská 1938.

TEPLÝ, František, Příspěvky k dějinám českého rybníkářství, Praha: Ministerstvo zemědělství republiky Československé 1937.

TLACH, Jan, Mořské ryby na našem trhu, Praha: Praktik 1995.

TLACH, Jan – BERKA, Rudolf, Sladkovodní ryby zdravě a pestře, Praha: Menu 1996.

TŘÍSKA, Karel, Staré rybniční hospodářství u Kardašovy Řečice, Jihočeský sborník historický, 1957, 26, s. 9–13, 40–45.

TUREK, Karel, Sušické ryby na stole krále českého. Rybniční hospodářství městské a umělý chov pstruhů a lososů, Sušice: Městské muzeum v Sušici 1935.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Ryby a jejich úprava, Praha: Všetečka a spol. 1939.

VACLÍK, Vladimír, České betlémy, Praha: Integra 1994.

VANĚK, Bedřich – HRUBÝ, Jaroslav, Patnáct let mrazírenského průmyslu v ČSR, Průmysl potravin, 11, 3, Praha: Státní zemědělské nakladatelství 1960, s. 11–117.

VANĚK, Roman, Jídlo s. r. o., Praha: Prakul Production 2015.

VAŇHA, Jindřich, Rybí kuchyně, Praha: Paseka 2005.

VLACHOVÁ, Libuše, Ryby, drůbež, zvěřina, Praha: Svaz českých a moravských spotřebních družstev 1990.

VOBORSKÁ, Helena – MACHÁČKOVÁ, Libuše, Pravá česká kuchařka: tisíc vyzkoušených předpisů kuchařských, Praha: Ločák 1923.

VOJTÍŠEK, Václav, Z minulosti naší Prahy: kapitoly z místopisu, zřízení a života měst, Praha: A. B. Černý 1911.

VOLF, František – ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Úchova ryb sladkovodních a mořských před zkázu a jejich úsporná úprava, Praha: Orbis 1942.

VRABEC, Vilém, Studená kuchyně: na 1450 praktických pokynů a receptů, Praha: Státní zdravotnické nakladatelství 1960.

WINTER, Zikmund, Kuchyně a stůl našich předků: líčení dějepisné ze XVI. století, Praha: Frant. Bačkovský 1892.

ZELENKA, Stanislav: Přehled potravinářských výrob, II. díl. Zpracování živočišných výrobků, Praha 1963.

ZÍBRT, Čeněk – FAKTOR, Viktor – HRUBÝ, Michal, Staročeské umění kuchařské, Praha: Dauphin 2012.

#### **Diplomové práce**

SINKULOVÁ, Anna, Ryba v české gastronomii, diplomová práce obhájená na Vysoké škole hotelové v Praze, 2019.

ZEMAN, Jiří, Obchod s rybami na velkostatech Rožmberků v době pobělohorské, diplomová práce obhájená na Pedagogické fakultě Jihočeské Univerzity v Českých Budějovicích, 1986.

#### **Internetové zdroje**

Atlas ryb, cejn velký, dostupné online: <<https://www.chytej.cz/atlas-ryb/cejn-velky/>> [12. 2. 2020].

Azilien, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Azilien>> [14. 6. 2019].

Cesta časem za kaprem, dostupné online: <[https://www.abicko.cz/clanek/](https://www.abicko.cz/clanek/pre-cti-si-priroda/22739/cesta-casem-za-kaprem.html)

[pre-cti-si-priroda/22739/cesta-casem-za-kaprem.html](https://www.abicko.cz/clanek/pre-cti-si-priroda/22739/cesta-casem-za-kaprem.html)> [18. 2. 2020].

Co se jedlo na Vánoce dříve, dostupné online: <<https://ego.ihned.cz/jidlo/c1-54243030-tradice-kapra-se-salatem-nema-ani-sto-let-co-se-jedlo-na-vanoce-drive>> [18. 2. 2020].

Das buoch von guoter spise (Das Buch von guter Speise, okolo roku 1350), dostupné online jako edice: <<https://www.uni-giessen.de/fbz/fb05/germanistik/absprache/sprachverwendung/gloning/tx/bvgs.htm>> [10. 4. 2020].

Expozice Rybářství, dostupné online: <<https://www.nzm.cz/expozice-a-vystavy/rybarstvi>> [12. 2. 2020].

FLAJŠHANS, Martin, Lnářský modrák a další zaniklé linie českých kaprů, Rybníkářství, 2014, 14, 19, s. 8, dostupné online: <<http://rybnikarstvi.news/uploads/pdf/noviny-1.pdf>> [12. 2. 2020].

Historie lnářského rybářství, dostupné online: <<http://www.lnare.cz/rybarstvi/historie.html>> [12. 2. 2020].

Jihočeská Rybena, dostupné online: <<http://www.encyklopedie.c-budejovice.cz/clanek/jihoceska-rybena>> [12. 2. 2020].

JOCHNOWITZ, Ewe, Flavors of Memory. Jewish Food as Culinary Tourism in Poland, In: Culinary tourism, Lexington: University Press of Kentucky 2004, s. 97–113, dostupné online: <<https://books.google.ch/books?id=SrQo2-qXO9oC&hl=cs>> [10. 4. 2020].

Kapr jako symbol českých Vánoc, dostupné online: <<http://www.ceskykapr.cz/kapr-jako-symbol-ceskych-vanoc>> [18. 2. 2020].

Karpfen auf böhmische Art, dostupné online: <<https://www.servus.com/rezepte/karpfen-auf-boehmische-art/>> [3. 7. 2020].

Kde jsou kořeny tradice vánočního kapra, dostupné online: <<https://www.kafe.cz/rodina-a-domov/kde-jsou-koreny-tradice-vanocniho-kapra-6545.html>> [18. 2. 2020].

Kde se vzalo stavění betlémů, dostupné online: <<https://www.denik.cz/bydleni/kde-se-vzalo-staveni-betlemu-20141223.html>> [12. 2. 2020].

KREISLER-GREENBAUM, Florence, The international Jewish cook book: 1 600 recipes according to the Jewish dietary laws with the rules for kashering: the favorite recipes of America, Austria, Germany, Russia, France, Poland, Roumania, etc., New York: Bloch pub. co. 1919, s. 38, dostupné online: <<https://d.lib.msu.edu/fa/46#page/2/mode/2up>> [10. 4. 2020].

Kůže, šupiny a zbarvení ryb, s. 5–7, dostupné online: <<http://www.rybarstvi.eu/dok%20rybari/ichtyologie/KUZE.pdf>> [1. 2. 2020].

LOTOCKI, Tomáš, Ryba, symbol věčného života, dostupné online: <<https://www.chytej.cz/clanky/1443/ryba-symbol-vecneho-zivota/>> [12. 2. 2020].

MARKS, Gil, Encyclopedia of Jewish Food, Hoboken: John Wiley & Sons 2010, s. 219, dostupné online: <[https://books.google.ch/books?id=ojc4Uker\\_VOC&pg=PA219&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.ch/books?id=ojc4Uker_VOC&pg=PA219&source=gbs_navlinks_s)> [10. 4. 2020].



PECHOVÁ, Jarmila, Ryba v lidové kultuře, Region Press, 2015, 21, dostupné online: <<http://www.regionpress.cz/Ryba-v-lidove-kulture-id-17238.aspx>> [12. 2. 2020].

Praktické využití ryby – tabulka, dostupné online: <[https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP\\_ZOSL/15\\_Prakticke\\_vyuziti\\_\\_ryby\\_tabulka\\_Havlikova.pdf](https://is.muni.cz/el/1441/podzim2015/Bi2MP_ZOSL/15_Prakticke_vyuziti__ryby_tabulka_Havlikova.pdf)> [1. 7. 2020].

Produkce a trh ryb, dostupné online: <<http://www.cz-ryby.cz/produkce-ryb/produkce-a-trh-ryb>> [12. 2. 2020].

Produkční rybářství, dostupné online: <<http://www.cz-ryby.cz/produkce-ryb/produkni-rybnikarstvi>> [12. 2. 2020].

Projekt navrácení lososa do Labe a jeho přítoků na českém území, dostupné online: <<https://www.crsusti.cz/projekt-losos>> [1. 7. 2020].

Recenze nože na rybářské hody, dostupné online: <<http://www.noze-nuz.com/recenze/vylov/vylov.php>> [12. 2. 2020].

Ryba na talíři, dostupné online: <<https://rybanatalir.cz/>> [12. 2. 2020].

Rybí tuk, dostupné online: <[https://cs.wikipedia.org/wiki/Ryb%C3%AD\\_tuk](https://cs.wikipedia.org/wiki/Ryb%C3%AD_tuk)> [30. 4. 2020].

Ryby a zdraví, Rybářské sdružení ČR, dostupné online: <<http://www.cz-ryby.cz/ryby-v-kuchyni/ryby-a-zdravi>> [18. 2. 2020].

Tradice spojené s kaprem, dostupné online: <<https://www.trebonskykapr.cz/tradice-spojene-s-kaprem>> [12. 2. 2020].

Vánoční kapr, dostupné online: <[https://cs.wikipedia.org/wiki/V%C3%A1no%C4%8Dn%C3%AD\\_kapr](https://cs.wikipedia.org/wiki/V%C3%A1no%C4%8Dn%C3%AD_kapr)> [12. 2. 2020].

Vánoční kapr – historie téměř detektivní, dostupné online: <[https://www.vim-cojim.cz/magazin/clanky/o-vyzive/Vanocni-kapr---historie-temer-detektivni\\_\\_s10010x7478.html](https://www.vim-cojim.cz/magazin/clanky/o-vyzive/Vanocni-kapr---historie-temer-detektivni__s10010x7478.html)> [18. 2. 2020].

VAŠÁK, Jaroslav, Historie české gastronomie, 2. díl, dostupné online: <<https://www.receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-2-dil/>> [6. 9. 2019].

V ČR se dlouhodobě konzumuje v průměru o půlku ryb méně než v EU, dostupné online: <<https://www.nase-voda.cz/cr-se-dlouhodobe-konzumuje-prumeru-pulku-ryb-mene-nez-eu/>> [18. 2. 2020].

Velký návrat rybího oleje, 9. 12. 2016, dostupné online: <<https://www.celostni-medicina.cz/velky-navrat-rybiho-oleje.htm>> [30. 4. 2020].

VOIT, Petr, Kuchařka, dostupné online: <<https://encyklopedieknihy.cz/index.php/Kuchařka>> [20. 4. 2020].

ZAJÍC, Tomáš, Kapr, zdraví a tradice ruku v ruce, Vesmír, 2014, 93 (144), 12, s. 706–707, Omega3kapr aktuálně, dostupné online: <[www.omega3kapr.cz](http://www.omega3kapr.cz)> [2. 5. 2020].

Zpracování a úprava ryb, Rybářské sdružení ČR, dostupné online: <<http://www.cz-ryby.cz/ryby-v-kuchyni/zpracovani-a-uprava-ryb>> [18. 2. 2020].



## Poděkování

Tento kritický katalog by nevznikl bez laskavé podpory řady institucí. Autoři by chtěli na tomto místě poděkovat Archivu hlavního města Prahy, Fakultě rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, Městskému muzeu v Chotěboři, Muzeu hlavního města Prahy, Národnímu památkovému ústavu, Státnímu zámku Hluboká nad Vltavou, Státnímu oblastnímu archivu Třeboň, Uměleckoprůmyslovému muzeu a Židovské obci v Praze.

## KATALOGIZACE V KNIZE - NÁRODNÍ KNIHOVNA ČR

Kubásková, Lucie

Česká rybí kuchyně, aneb, Kapr nejen o Vánocích / Lucie Kubásková, Jana Jakubská, Miroslav Čeněk. -- Vydání první. -- Praha : Národní zemědělské muzeum, 2020.

-- 122 stran : ilustrace

Částečně souběžný anglický text

Obsahuje bibliografii, bibliografické odkazy a rejstřík

ISBN 978-80-88270-15-7 (brožováno)

\* 639.21 \* 639.2/.3(091) \* 641/642(091) \* 639.21 \* 641.55:637.56 \* 637.03 \*  
(437.3) \* (083.82) \* (048.8:082)

– sladkovodní rybářství -- Česko

– dějiny rybářství -- Česko

– dějiny gastronomie -- Česko

– sladkovodní ryby -- Česko

– zpracování živočišných produktů -- Česko

– rybí jídla -- Česko

– katalogy

– kolektivní monografie

639.2/.6 - Rybářství [24]



## **Tiráž katalogu**

Česká rybí kuchyně aneb kapr nejen o Vánocích

Kritický katalog je vědeckým výstupem projektu NAKI II  
– Kulturní tradice českého rybářství ve světle jejího využití  
v cestovním ruchu a krajinotvorbě (DG18P02OVV057).

Autoři: Mgr. Lucie Kubásková, Bc. Jana Jakubská, Ing. Miroslav Čeněk

Grafické zpracování: MgA. Kateřina Závodová

Jazyková korektura: PhDr. Lucie Zikmundová

Překlad: Anna Pilátová, Ph.D.

Redakce: Mgr. Jitka Sobotková, Ph.D.

Recenzenti: PhDr. Jitka Balcarová, Ph.D.; Ing. Jan Kašpar

Tisk: Profi-tisk group s. r. o.

Dermoplastické preparáty ryb: Sběrka NZM

Vydalo: Národní zemědělské muzeum, s. p. o.,  
Kostelní 44, 170 00 Praha 7

Vydání první

2020

ISBN 978-80-88270-15-7



Národní  
zemědělské  
muzeum