



# Krajiny, plody, lidé

***Když ovoce dobře nenakvete, není žádná úroda – tak zní motto Místní Akční Skupiny Rozkvět. Právě tato nezisková organizace spolupořádá projekt CulHerCis22, který nám dá vstoupit do krajiny kolem cisterciáckých klášterů, klášterních kuchyní i původních receptur. Projekt nám představila Ing. Marta Krejčíčková.***

---

**V rámci svého projektu necháváte veřejnost nahlédnout do klášterních kuchyní a jídelen. Jak se v kláštorech vařilo a stravovalo se?**

Jídelny byly v kláštorech minimálně dvě – samostatná pro mnichy a druhá pro laiky pracující v klášteře; obě jídelny prostorově oddělovala právě kuchyně, která byla společná, ale vařila odlišné pokrmy. I dnes má mnišská komunita ve Vyšším Brodě vlastní jídelniček – zjednodušeně řečeno téměř vegetariánský. Jinak se stravují běžní zaměstnanci kláštera pracující manuálně v lesích, na pile nebo v rybníkářství, tam je „maso na talíři“ 3–4x týdně.

I v kulinářských tradicích platí pro cisterciáky heslo: Rozmanitost v jednotě a jednota v rozmanitosti, které používali i pro řadu hospodářských aktivit – prostě se vždy dokázali přizpůsobit přírodním podmínkám místa, kde žili, a účinně je ovlivňovat, třeba zaváděním pěstování nových plodin nebo odrůd ovoce a révy vinné, chovem hospodářských zvířat i ryb. Tyto inovace mezi sebou pravidelně sdíleli v rámci každoročních setkání opatů, odkud přiváželi zpět do svých klášterů nové sazenice či postupy hospodaření. Na středověk neuvěřitelná dynamika celé sítě napříč Evropou!

Jedním z plánovaných výstupů projektu jsou také vizualizace některých klášterních refektářů – společných jídelen mnichů – a klášterních kuchyní, a to napříč historií tak, jak se nám zachovaly. Pokud jde o kláštery se stále aktivními mnišskými komunitami v Čechách (Vyšší Brod), Bavorsku (Waldsassen) a Rakousku (Zwettl, Rein, Wilhering a další), dostáváme se se svolením vedení jednotlivého kláštera jen do vybraných prostor. Přece jen se jedná o klauzury, tedy pro veřejnost uzavřené části klášterních areálů. Běžný návštěvník si ale sám může prohlédnout například části středověké kuchyně v bývalém cisterciáckém klášteře na Velehradě, které byly objeveny poměrně nedávno při vykopávkách a nově se formou replik staly součástí prohlídkové trasy Volající kamení.

## **Cisterciácký řád charakterizuje také velká míra soběstačnosti, umírněnost ve spotřebě, kultivace krajiny. Co vás osobně na jejich fungování překvapilo?**

Viditelné jsou stopy práce Řádu a jeho vnitřní spolupráce v krajině – třeba ve formě rozsáhlých rybníčních soustav v okolí Žďáru nad Sázavou, Zwettlu nebo Waldsassenu. Ty nejen že nacházíme v krajině dodnes, ale ony ji vytvářejí. V současnosti tato rozsáhlá vodní díla považujeme za součást krajiny, ale vznikla cíleně, rukou a myslí člověka. Účelně – s využitím původních přírodních dispozic a účelově – pro zajištění postní stravy ve formě ryb.

Patrná je také vytrvalost, s jakou na svém díle pracují, i když se forma v běhu času měnila a mění. Cisterciácký řád je živá historie, pozorování cisterciáckých krajin můžeme nazvat krajinářskou archeologií.

Podobně napínavé je také bádání v oblasti kulinářství. Nejde o běžné čtení kuchařských knih, ale o vyhledávání v archivech, často o dedukci dle nákupních seznamů surovin, účetních knih a hospodářského výkaznictví klášterů – to je náplní činnosti partnera našeho projektu, Paris Lodron Universität Salzburg. Já jako laik pak můžu jen žasnout, co vše kolegové z katedry Gastrosophie dokáží ve zdrojích dohledat, a také jak mohou být staré receptury reinterpretovány pro současné, moderní využití. Protože původní kuchařské postupy v řadě případů prostě dnes již nelze použít – třeba když se jedná o pečení z bobra nebo recept začíná větou: „Tři dny máchej bílou rybu v mléce a dřevěném popelu.“ Měli jsme možnost absolvovat již několik degustací a vždy to bylo vynikající – tak věřím, že se výsledek ve formě veřejně dostupných inovovaných receptur ujme.

## **Projekt CulHerCis22 spojuje organizace, které jsou součástí mezinárodní sítě cisterciáckých klášterních krajin CISTERSCAPES. V čem mohou být, podle vás, cisterciáci a jejich přístup či dědictví inspirací pro dnešek?**

Cíle činnosti sítě CISTERSCAPES je zviditelnění společných rysů cisterciáckých klášterních krajin napříč Evropou; jejich historickou hodnotu pro současnost ocenila letos v dubnu Evropská komise udělením označení European Heritage Label (EHL) v kategorii „Nadnárodní pamětihodnost“.

Dle mého názoru je na této značce zajímavé, že se nedívá jen na historickou hodnotu pamětihodnosti, ale i její význam pro současnost a její životaschopnost, schopnosti vlastní interpretace, využitelnosti v oblasti turismu a šetrnému vztahu k přírodě a zdrojům obecně.

Svým rozsahem je naše spolupracující síť cisterciáckých klášterních krajín mezi oceněnými evropskými památkami unikátní. To zrcadlí jedinečnost Řádu cisterciáků ve vývoji Evropy, šíření křesťanství ze západu na východ a osidlování periferních území. Jednotným přístupem k vyhledávání míst pro založení kláštera v podstatě docílili současné vzájemné podobnosti těchto krajín – cisterciácké kláštery byly vždy zakládány v údolí na vodních tocích, obvykle „na konci světa“ nebo ještě lépe kus za ním – z pohledu středověku. Také proto řadu cisterciáckých klášterů najdete na zemských hranicích, kam v podstatě přivedli život – nejen novou komunitu mnichů, ale i na klášter navázané další pracovní síly, které se zde usídlili. Lokace klášterů v odloučení od hlavních hospodářských center je také příčinou nutnosti získávat si obživu v místě, hospodařit co nejefektivněji v místních přírodních podmínkách. Již dříve jsem zmínila systém zasedání každoroční kapituly – hlavního orgánu Řádu, které kromě duchovního rozměru bylo také příležitostí sdílet mezi jednotlivými kláštery novinky, včetně těch hospodářských. Tak se po Evropě rozšířily odrůdy révy vinné, které dnes v Čechách nazýváme Rulandské, nebo odrůda jabloní Reneta. Stejně tak rybníkářské systémy, ale i řemeslné obory, jako je sklářství nebo hutnictví – vše, co bylo potřeba pro provoz a rozvoj areálů klášterů.

Mohlo by to vypadat, že cisterciáci vynalezli „místní produkci“, „trvale udržitelný rozvoj“, „korporátní identitu“ či „kooperaci“. Řada z těchto přístupů však existovala již před nimi. Cisterciáci se jen s rozmyslem obsaženým v textu jejich řehole snažili a snaží žít a konat věci ku slávě Boží na zemi. Podle hesla *Ora et labora* (Modli se a pracuj) využívají to, co je jim v místě – které předem pečlivě vybrali – nabídnuto, užívat to a rozmnožovat ku prospěchu nejen svému a zprostředkovat tak propojení horizontálního a vertikálního rozměru bytí. Cisterciáci jsou kontemplativní řád – a jak uvádí encyklopedie, toto slovo se používá k označení způsobu, jakým jednotlivci nebo skupina lidí přemýšlí o sobě, svém životě a světě kolem sebe; a také, že kontemplace je nejvyšším stupněm modlitby.

Cisterciácký řád je inspirativní v řadě oborů: v cisterciáckých kláštorech se rozvíjelo vědění, přírodní vědy i kultura, dodnes můžeme obdivovat skvělé knihovny s desítkami tisíc svazků knih. Na přírodní bázi se rozvíjela i medicína, každý klášter měl chov včelstev a bylinnou zahradu pro pěstování léčivků a výrobu medikamentů pro bratry i ošetření nemocných z řad „lidu za branou“ (tam se u řady klášterů nacházel také špitál).

To, že jsme si v rámci projektu CulHerCis22 vybrali téma kulinářství, je snaha o přiblížení pozemské historie cisterciáků současnému člověku prostřednictvím populárního a všeobecně kladně přijímaného tématu. Zdá se, že nejen láska prochází žaludkem: ale také historie, poznání a možná i trocha toho přemýšlení.

**Jedním ze záměrů projektu je také dostat obnovené receptury v rámci regionálních menu do nabídek gastro-provozů, minimálně v Čechách, Rakousku a Bavorsku. Jakou máte dosud odezvu?**

Projekt je v polovině, zpracování archivních zdrojů ještě není ukončeno, ale první tematické menu, které jsme vyzkoušeli letos v březnu v Bavorsku, bylo vynikající – a překvapivé. Jednalo se o období před Velikonocemi, z hlediska surovin hrály prim ryby a zelenina. Povětšinou místní suroviny: kapr, mrkev, zelí... a přesto rybí karbanátky s rozinkami překvapily naši mysl i chuťové pohárky. Místní restauratér si na přípravě dal záležet a již nyní víme, že na této „značce“ chce dál rozvíjet svůj podnik. Nebude pravděpodobně jediný, protože tento typ kulinářských zážitků je v západní Evropě vyhledáván a ceněn.

Loni na podzim jsme cisterciáckou kuchyni představili veřejnosti na food-festivalu Futrování na Farských ve Žďáru nad Sázavou. Jednu z použitých zjednodušených receptur přinášíme zde a můžete sami vyzkoušet na grilu, zda vám zachutná kapřík se šalvějí, zázvorem a dalším kořením. A může to být právě ten regionální „Žďárský kapr“. Osobně ale větší šanci v gastroprovozech dávám receptu na sladkokyselý kuřátko – nabízí hned několik variant a omáček, kterými ochutí pečené kuře.

*Kapra důkladně omyjeme a osušíme, v případě potřeby lze z kapra stáhnout kůži. Rybu po obou stranách nařízneme nožem, zevnitř i zvenku důkladně potřeme směsí soli, zázvoru a pepře. Vnitřnosti (jikry, mlíčí, srdce, játra) osolíme a znovu vložíme do kapra. Vnitřek kapra okořeníme šalvějí a opět jej uzavřeme. Maso položíme na gril a opékáme na středním ohni. Během pečení rybu několikrát potřeme směsí rozpuštěného sádla, octa, soli, šafránu a pepře. Kapra pečte dostatečně dlouhou dobu, dokud není úplně upečený. Takto připravené maso můžete servírovat teplého nebo za studena.*

*K pečenému kuřátku můžeme připravit omáčku nebo vývar, a to buď ze šťávy nasbírané při pečení nebo z tučného masového vývaru a čerstvého másla. Tento vývar se dochutí solí, zázvorem, pepřem, žlutým kořením (kurkumou), skořicí atd. a jemně povaříme. Potom vývarem polijeme upečené kuře.*

*Do kuřecího vývaru můžeme přidat čerstvé máslo, plátky citronu, limetky nebo pomeranče, kapary, nezralé hrozny nebo angrešt, sůl, zázvor, pepř, muškátový květ a podle libosti také malé množství octa. Omáčku povaříme. Kuřecí vývar můžeme také osladit cukrem a můžeme přidat oloupané mandle, vinné hrozny a skořici. Směs se povaří a přelije se přes pečené kuře.*

**Vaše nezisková organizace nejen prostřednictvím tohoto projektu, ale i dalších aktivit, usiluje o propojení krajiny a lidí v jihočeském regionu. Pořádáte cykloprojíždky, slavnosti květů, plodů. Vnímáte nyní větší zájem či citlivost k prostředí a jak se zapojuje lokální komunita?**

Náš region je typicky venkovský – i když „naše“ území začíná v podstatě za plotem atomové elektrárny Temelín. Takže k přírodě to máme hodně blízko a musíme si ji maximálně chránit. Vypadá to možná idylicky, ale vše má svůj rub a líc. Zájem a citlivost k prostředí zde vnímám trvale, zvláště v naší ovocnářské oblasti. Do tohoto konceptu zapadají také lokace spadající do cisterciácké klášterní krajiny Vyšší Brod. Komunitní život se naše organizaci snaží rozvíjet v obcích, kde se místní obyvatelé jako komunita cítí a snaží se seberealizovat. Již 11 let jsme členy Národní sítě Zdravých měst ČR, v současnosti finančně podporujeme komunitní činnost asi v 10 obcích, především v oblasti práce s dětmi. Hodně se zapojují také senioři a hodně nás těší mezigenerační spolupráce. Zapojilo se několik místních knihoven, které se postupně mění v komunitní centra. Na komunitní bázi je provozována také přírodní zahrada při Chelčickém domově sv. Linharta. Daří se i spolupráce s místními podnikateli a zemědělci – a musíme se pochlubit, naše Obec Truskovice se vloni stala celostátním vítězem soutěže „Vesnice roku“ – je držitelem Oranžové stuhy právě za komunitní život a spolupráci s firmami. To jsme se ale od cisterciáků dostali hodně daleko. I když možná ne, jedna z komunitních buněk MAS Rozkvět působí také ve Vyšším Brodě a klášter mu poskytl zázemí pro pravidelnou činnost s dětmi, nově také vznikly v klášterní zahradě první komunitní záhony. Uvidíme, jak se ujmou a rozkvetou.

---

Rozhovor vedla Pavlína Svatoňová.