

Dečev, Stefan

**Stefan Dečev: Obyčejný nebo vídeňský? O dlouhé cestě kozunaku po Dunaji**

*Porta Balkanica*. 2019, vol. 11, iss. 1-2, pp. [76]-78

ISSN 1804-2449 (print); ISSN 2570-5946 (online)

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/142874>

Access Date: 17. 02. 2024

Version: 20220831

Terms of use: Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University provides access to digitized documents strictly for personal use, unless otherwise specified.

# STEFAN DEČEV: OBYČEJNÝ NEBO VÍDEŇSKÝ? O DLOUHÉ CESTĚ KOZUNAKU PO DUNAJI

Přeložil Pavel Zeman

Když člověk vezme do ruky rusenské noviny Vestnik z 27. března 1901, může narazit již na první straně na následující reklamu:

„KOZONACI.<sup>1</sup> Chcete-li mít na slavnost Zmtvýchvstání Páně výjimečně chutné Kozonaky (količeta), kupte si mouku a čerstvé droždí od Pejčo Genovského, který vyzkoušel produkty několika firem a jako nejlepší vybral od firmy D. A Burov C-o. Snadné hnětení, rychlé kynutí.“

Jak hodně je zde řečeno v několika řádcích! Zápis byl pořád ještě neustálený a v tisku se můžeme setkat tu se slovem „kozunak“, tu s výrazem „kozanak“, ale někdy i „kozonak“, „kozynak“... K jeho výrobě bylo nezbytné koupit kvalitní mouku a vhodné průmyslově vyrobené droždí.

Ne všichni ještě znali význam tohoto cukráři užívaného slova „kuzunak“ a nabízelo se, aby bylo vysvětleno národními a tradičními názvy „kulače“, „kuliče“, „količe“, „kulak“ a nejčastěji „kravaj“.<sup>2</sup> Dnešní tradiční a jakoby staletý kozunak je vlastně novou, evropskou, cukrářskou, městskou záležitostí.

## Novinka, která připlula po Dunaji

V posledních desetiletích, která probíhala pod vládou sultána, Bulhaři společně s červenými vejci<sup>1</sup> Kozunak – velikonoční sladké pečivo, obdoba českého mazance.

<sup>2</sup> Všechno to jsou názvy pro různé druhy pletenců, kravaj má kulatý tvar s dírou uprostřed.

ci připravovali právě velikonoční „kravaj“, „kolačeta“, „količeta“. Evidentně pod evropským vlivem, který přicházel po Dunaji nejčastěji z Rumunska a Maďarska, se již v 70. letech 19. století v městech jako Svištov dozvídáme o přítomnosti kozunaků. Maje na zřeteli toto dunajské město, Vasil Čolakov píše: „V sobotu zadělávají čistou mouku s kravským máslem, medem, vejci a z toho dělají pletence psané kravae, které nazývají kozonaci a ty pečou ve společné obecní peci nebo doma.“

Výskyt kozunaku poprvé v dunajských městech není náhodný. Už v první rumunské kuchařce, vydané roku 1841 v Jasích, hlavním městě Moldávie, nacházíme recept na „Kozonaci“. Sladké pečivo nechybí v pozdějších kuchařských knihách vydaných na sever od Dunaje. Ovšem do Bulharska tato novinka pronikala očividně pomalu s evropskou módou. Na cizost kozunaku vzpomínala také Rajna Kostanceva: „Pod vlivem Rusů byl zaváděn také kozunak, který však připravovalo jen málo rodin. Staří Sofjanci, původem Šopi, znali to, co hnětla jejich matka na vesnici – kravaj.“

## Droždí z Budapešti

Ke slovu přicházely i jedny z prvních kuchařských knih určených městské hospodyně. Ve znamenité Domáci kuchařce, vydané roku 1895, se mohl čtenář seznámit jak s „dobrymi a levnyimi kuzunaky“, „velmi chutnyimi kuzunaky“, „kuzunaky s pivním nebo domácím droždím“. Už první recept informoval o potřebě 20–24 vajec na 1 kg mouky,

kromě toho másla a cukru, stejně jako nezbytného „evropského droždí“. Žádná významná kuchařská kniha už se nemohla obejít bez receptu na kozunak. Proto také v Příručce vaření, vydané na začátku 20. století, Elisabeta Stefanovová seznamuje hospodyňky s různými recepty na „vídeňský kuzunak“, „obyčejné kozunaky“ i „kozunaky s ořechy.“

Dovezená mouka a droždí ze zahraničí byly očividně zárukou lepšího kozunaku. Také proto byly během Velikonoc noviny zaplněné nejednou reklamní nabídkou na jejich prodej. V tehdejších novinách Dnevnik se čtenář 15. března 1905 mohl dozvědět, že nově otevřený obchod Brasilia v pasáži Sv. Nikola č. 29 pod odvolacím soudem majitele I. Penchase na velikonoční svátky nabízí „mouky, uherský kras na kouzunaky...“. Podobné reklamy na „budapeštské čerstvé droždí a jemnou mouku na kozunaky“ nechyběly ani v následujících letech.

### Cukrárna Nadežda a cukrárna Poroj

Ve městech již populární kozunak začal být nabízen na přelomu dvou věků různými pekárnami a cukrárnami, objevuje se spolu s pronikáním moderního evropského cukrářství. Roku 1897 v reklamě na stránkách Bulharského obchodního deníku Pridvorskata cukrárna Ivana N. Panachova u národní banky doporučovala svůj bohatý sortiment „umělecky připraveného velikonočního zboží“, mezi nimi i „sváteční kozunaky“. Také novinář Georgi Kanazirski-Verin po letech vzpomínal, že

se v této „prvotřídní cukrárně“ společně s „černou kávou, cappuccinem s mlékem nebo čokoládou-kakaem a kiflou<sup>3</sup>“ servíroval i „krájený kozunak za 50 stotinek“. Cukrárna Nadežda, která se nacházela na ulici Niška, pak začala nabízet celé hotové „kozunaky“. V cukrárně Poroj na ul. Maria Luiza č. 71 roku 1910 spolu s napěněným kakaem Van Hutem nabízeli i v poslední době populární „kozunak první a druhé kvality“.

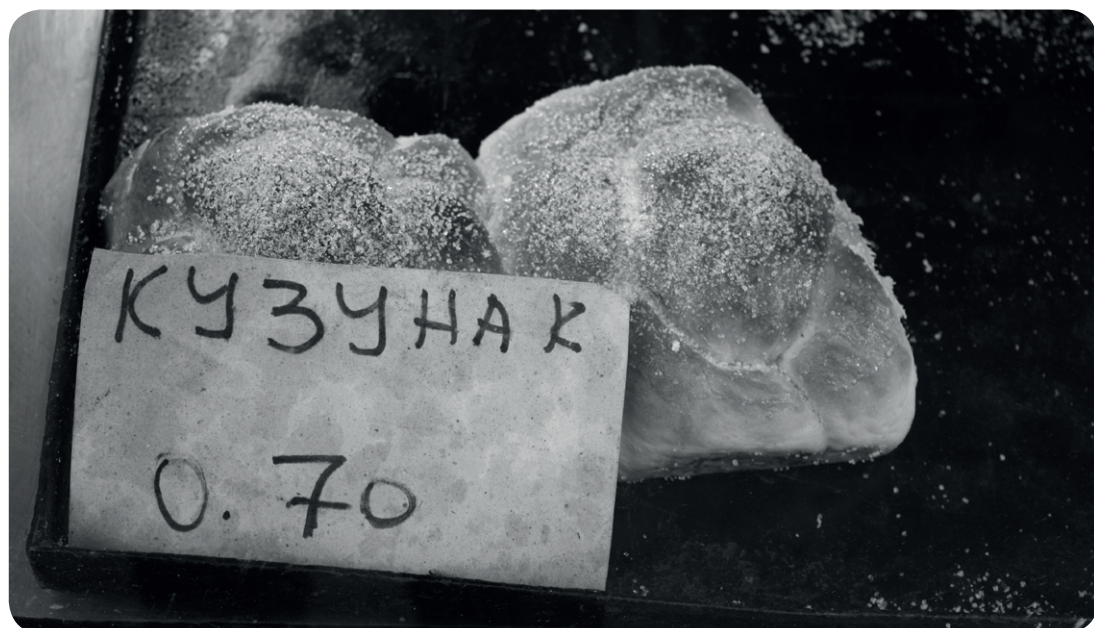
Po válce získal kozunak další teritoria. S tím rostla i potřeba dobré dovozové mouky a kvalitního droždí, také ze zahraničí. V předvečer Velikonoc také pokračovaly reklamy určené městské klientele. Ještě roku 1921 Dimo C. Petkov z Ruse, který nabízel droždí na kozunaky, upozorňoval, že je dovezeno z fabriky Brigadiry v Bukurešti, Rumunsko.

Ale také bulharští výrobci se snažili nabídnout něco podobného na trh. Továrna na droždí, chléb a kozunaky Nača N. Načeva v Ruse se neopomněla propagovat: „Nejmodernější průmyslová výroba. Kvalitou konkuruje droždí, které se dosud dováží ze zahraničí. Dejte přednost bulharské produkci.“

### Citrón, vanilka, pryskyřice

Také kuchařská literatura se snažila zpřístupnit kozunak i mladým venkovským hospodním. Například roku 1926 se objevila *Knihy pro hospodyni*

<sup>3</sup> Kynutý šáteček, zpravidla plněný zavařeninou či marmeládou.



(kuchařské recepty), vydaná jako bezplatná příloha k novinám *Zemědělská praxe*, ve které byl uveřejněn dlouhý recept na „Kozunaky“: „Na 5 kg mouky je potřeba 30 vajec, 2 ½ kg mléka, 1 ½ kg cukru, 1 kg másla.“ Konkrétně a velmi podrobně je popsáno, jak se vyrábí droždí. Není opomenut ani detail k aromatu kozunaku: „Vůni dodá nastrohaná kůra z jednoho citrónu nebo vanilka, kousky pomeranče a trochu rozemleté pryskyřice (mastix).“ Nebo také: „Těsto se může vyválet a posypat ořechy a cukrem nebo se namaže marmeládou a poté se zavine do role. Dobré je do těsta rozmístit rozinky (sušené hrozny).“ A nakonec: „Poté, co kozunaci opět nabobtnají a vyplní formy, ve kterých jsou složeny, namažou se svrchu vejci, ozdobí se mandlemi, cukrem a ořechy a vrátí se do trouby, aby se dopekly.“

Také spisovatel Georgi Markov disponoval matnou vzpomínkou na toto přechodné období,

kdy byl kozunak stále ještě městskou záležitostí. Ve svých Vzdálených reportážích vzpomínal na 30. léta 20. století, neopomenul také následující: „Na Zelený čtvrtek se ve většině venkovských domů připravoval velikonoční kravaj, který byl do věnce spletené těsto s uprostřed zabodnutým celým vejcem. Byl jsem mnohokrát o Velikonocích v Graovské oblasti<sup>4</sup> a na Pernicku a pokaždé nám byl nabídnut kravaj s vejcem uprostřed. To bylo před kralováním kozunaků.“ Ne náhodou to nazývá „novou tradicí“. Patrně spolu se zapomináním a prvním pokolením matek a babiček meziválečného období došlo také k vnímání kozunaku, doneseného z Evropy, jako nějaké „staré bulharské tradice“. Christos Voskresel!<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Graevo je historicko-geografická oblast na Západně Bulharska.

<sup>5</sup> Tradiční pozdrav užívaný křesťany o Velikonocích, v překladu „Kristus vstal z mrtvých!“



**Stefan Dečev (1952)** – historik a autor řady odborných knih i popularizačních novinových sloupků o moderní historii Balkánu. Vystudoval historii na sofijské univerzitě a jeho další studijní stáže jej zavedly na univerzitu v holandském Amsterdamu či na Středoevropskou univerzitu v Budapešti. Jako hostující lektor působil na univerzitách v Madridu či Grazu. Dnes přednáší na univerzitách v Sofii a Blagoevgradu. Je pravidelným přispěvatelem novin „Svobodna Evropa“, kde byl publikován i zde představený text.

Text byl přeložen a otištěn se svolením novin „Svobodna Evropa“. V originále je přístupný online na adrese <http://www.svobodnaevropa.bg/a/29902958.html>.