

MONIKA
FEYFRLÍKOVÁ

GRADA®



Kuchyně pozdního středověku

Kuchyně pozdního středověku

Kuchyně pozdního středověku

MONIKA
FEYRLÍKOVÁ

GRADA PUBLISHING

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.

Poděkování za pomoc a rady při psaní této publikace patří především členům projektu Civitas Pragensis. Velké díky náleží také majiteli tvrze Malešov Ondřeji Sedláčkovi za to, že umožnil fotografování v prostorách tohoto nádherného objektu, a dále Václavu Klementovi, jenž umožnil nafocení originálů jídelního náčiní z jeho sbírek a replik nožů, které prodává.

Monika Feyflíková

Kuchyně pozdního středověku

Vydala Grada Publishing, a.s.,
U Průhonu 22, Praha 7,
obchod@grada.cz, www.grada.cz,
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
jako svou 5884. publikaci

Odpovědná redaktorka Danuše Martinová

Sazba Q point

Autoři fotografií: Tadeáš Chramosta (26), Lukáš Mazánek (1),
Kateřina Postránecká (1)

Autor kreseb: Jan Syka

Počet stran 96

Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a.s.

© Grada Publishing, a.s., 2015

Cover Design © Grada, 2015

Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.

ISBN 978-80-247-5431-4 (tištěná verze)

ISBN 978-80-247-9795-3 (elektronická verze ve formátu PDF)

ISBN 978-80-247-9796-0 (elektronická verze ve formátu EPUB)

OBSAH

Úvod	8
Jak se nakupovalo, vařilo a jedlo v městském prostředí	10
Vybavení měšťanské kuchyně	10
Nákupy	17
Veřejné kuchyně	18
Kuchyně venkova a chudiny	18
Kuchyně a stravování na panovnických a šlechtických dvorech	21
Klášteří kuchyně	23
Krčmy a hostince	24
Jak jedli studenti a žáci	24
Židovská kuchyně	26
Na válečném tažení	29
Co se jedlo a pilo	29
Obiloviny	30
Luštěniny	32
Zelenina	32
Ovoce	33
Ořechy a semena	33
Živočišné produkty	34
Dochucovadla	37
Nápoje	38

Stolování	42
Lov	50
Hladomor a neúroda	51
Jídlo v době postů a svátků	53
Postní dny	53
Strava o postních dnech	54
Jídla sváteční.	56
Jídlo a medicína	58
Dobové recepty	63
Rostliny, které byste v Čechách pozdního středověku marně hledali	83
Literatura	85

PŘEDMLUVA

Kuchyně pozdního středověku byla temná, čpící kouřem a hlučná. Tím více nás fascinuje, že přesto dokázala vykouzlit pestrou paletu chutí, barev a vůní, naprosto odlišných od toho, na co jsme dnes v moderní kuchyni zvyklí.

Jídlo vyšších vrstev nebylo chápáno jen jako nezbytnost nutná k nasycení a přežití, ale mělo také reprezentační formu. Muselo potěšit oko i ducha. Naproti tomu jídlo těch nejchudších bylo často jedinou pomyslnou linkou, která je dělila od smrti, a starost o jeho dostatek byla neustálým problémem, který je sužoval v každodenním životě.

Období, kterým se budeme zabývat, se z hlediska kuchyňské tematiky časově určuje poměrně obtížně. Jeho začátek můžeme orientačně vymezit větším rozšířením kuchyně v městském prostředí jako samostatné místnosti, k čemuž došlo přibližně na počátku 15. století. S tím souvisela také proměna kuchyňského inventáře na přelomu 15. a 16. století. Ta byla pozvolná a ve venkovském prostředí se projevila jen minimálně, zřetelnější byla spíše až v dalších desetiletích a někde i staletích. Začala se více užívat glazovaná keramika, skleněné a cínové nádoby. Konec v knižce pojednávaného období pak volně ohraničuje vznik prvních dochovaných tištěných kuchařek v první polovině 16. století a nástup jiných stravovacích návyků a způsobu života, který souvisel s příchodem renesance na území historických Čech. Věnovat se někde budeme ale i obdobím mladším, abychom plně postihly vývoj, který námi sledovanému období předcházel.

Původně jsem se chtěla v rámci této knihy zaměřit pouze na kuchyňské prostředí, vybavení, suroviny a jídla, která se z nich připravovala. Postupně jsem ale byla nucena text rozšiřovat o další kapitoly, aby tak byl čtenář plně obeznámen s problematikou stravování v pozdním středověku. Proto tato kniha obsahuje například i kapitoly o lovu, vztahu jídla a medicíny, o způsobech stravování středověkých Židů a stravovacích zvyklostech v období postů a významných svátků.

V závěru této publikace také naleznete recepty, které jsem sama vyzkoušela, zároveň jsem se pokusila je převést z původní literární formy do srozumitelnější soudobé češtiny a opatřila je rozpisy k jejich přípravě.

Monika Feyfrlíková

ÚVOD

Složení středověké společnost bylo pestré a odráželo se i ve způsobech stravování jejích jednotlivých vrstev. Tradičně je středověká společnost dělena na trojí lid, tedy pracující, bojující a ty, co se modlili. Od 14. století se však formoval a postupem času nabýval stále většího významu městský patriciát. Svým okázalým vystupováním se snažil přiblížit šlechtě, což se odrazilo i ve zvyklostech při stolování.

Městské obyvatelstvo pak můžeme rozdělit na bohatý patriciát, řemeslníky a chudinu. Střední vrstva řemeslníků na tom byla z majetkového hlediska oproti městskému patriciátu hůře, což se zákonitě odráželo i v jejích stravovacích návycích. Mezi městskou chudinu spadali nádeníci, děvečky, nevěstky, ale také mrzáci a žebráci, kteří jídlo dostávali almužnou. Obdarování chudáka bylo přitom důležitým zvykem každého správného křesťana. Do městského prostředí patřili dále studenti, městské mnišské řády, Židé a ve městě zakoupená šlechta. Ti všichni toto prostředí vzájemně ovlivňovali.

Na venkově byla situace poněkud odlišná. Mezi nejbohatší obyvatele patřil rychtář, který mohl mít v držbě hospodu. Dále byli na sociálním žebříčku sestupně bohatší sedláci, chalupníci a pomocníci najmutí pro nejrůznější práce v hospodářství. Nejnutnější životní podmínky měli stejně jako ve městě žebráci a mrzáci, živořící na samém okraji společnosti. Ve venkovském prostředí žila také šlechta a nacházely se zde církevní instituce. Přes území českého státu čas od času též procházeli kočovní cikáni.

Období, kterému se budeme věnovat, je bohaté na dějinné události. Konec 14. a začátek 15. století byl ve znamení vlády Václava IV., zakončené propuknutím husitských válek a snahou o opětovné ovládnutí Českého království jeho bratrem Zikmundem Lucemburským. Ten začal Čechy fakticky spravovat až po skončení husitských válek roku 1436. Po jeho skonu se na krátký čas dostal k moci manžel jeho dcery Albrecht Habsburský a po něm jeho vnuk Ladislav Pohrobek; ten zemřel roku 1457 ve velice mladém věku a fakticky za něho do té doby vládli převážně poručníci. Po jeho smrti nastoupil na trůn Jiří z Poděbrad, jediný český panovník, který nebyl královského rodu. Jeho rod se na trůně trvale neuchytil a po jeho skonu byl do Českého království uveden osobou krále Vladislava II. rod Jagellonců. Tato panovnická dynastie původem z Litvy se na trůně udržela 45 let. Jeho vláda skončila

s tragickou smrtí mladičského Vladislavova syna Ludvíka po prohrané bitvě v bažinách u Moháče roku 1526. Vláda v zemích Koruny české tak přešla na rod Habsburků, který se zde udržel dalších bezmála čtyři sta let.

Mezi země Koruny české patřilo České království, Morava, Slezsko, Horní a Dolní Lužice, do r. 1415 i Braniborsko. My se v této knížce zaměříme hlavně na území dnešní České republiky, tedy Čech, Moravy a Slezska.

JAK SE NAKUPOVALO, VAŘILO A JEDLO V MĚSTSKÉM PROSTŘEDÍ

Vybavení měšťanské kuchyně

Pojďme se seznámit s královstvím dobré středověké hospodyně blíže. Nejprve nahlédneme do kuchyně měšťanky či manželky zámožnějšího řemeslníka.

Kuchyň jako taková v mnoha domácnostech až do 15. nebo 16. století neexistovala. Její vznik jako samostatné jednotky souvisel až s rozšířením kachlových kamen, kdy se ohniště, které do té doby plnilo funkci otopnou a zároveň se využívalo k přípravě pokrmů, přesunulo do samostatné místnosti, tzv. **černé kuchyně**. Díky kachlovým kamnům, do kterých se přikládalo z vedlejší místnosti, pak byla obytná síň zbavena do té doby všudypřítomného kouře. Kromě toho, že se tak zlepšila kvalita domácího života, movitější vrstvy mohly začít investovat do luxusního vybavení, jako jsou závěsy, ubrusy a dřevěný nábytek, které by předtím trpěly kouřem, zanášejícím vnitřek místnosti nánosy popela. Bohatí měšťané se honosným vybavením, ale také skladbou jídelníčku zároveň snažili vyrovnat šlechtě, která jim byla v tomto směru vzorem.

Černá kuchyně se nejčastěji nacházela v prvním poschodí středního traktu domu. Mohla být ale také umístěna mimo dům v přístavku na dvoře. Byla to většinou menší uzavřená prostora bez oken. Ta by zde byla jenom na obtíž, protože by zhoršovala tah ohně. K osvětlení kuchyně muselo postačit ohniště, **vícha**, což byla hořící tříska zastrčená do držadla na zdi, nebo jednoduchý **lojový kahan**. Ten nebyl tak drahý jako lojové svíce, které se používaly spíše pro osvětlení obytných prostor domu. Voskové svíce pro svou finanční nákladnost našly uplatnění jen v kostelech a příbytcích bohatší části populace. K jejich širšímu užívání došlo spolu s rozšířením luceren až ke konci 15. století.

Topeniště, na kterém se rozdělával oheň, bylo zpravidla umístěno v rohu místnosti, nebo v jejím středu. Stěny okolo něj musely být pomazány silnou vrstvou jílu, aby se zamezilo možnému vzniku požáru. Topeniště bývala oproti terénu podlahy vyvýšená, což umožňovalo lepší přístup k ohni a manipulaci s nádobím. Mohla být zhotovena několika způsoby. Buď se vyzdil kamenný věnec, který se následně vyplnil hlínou, nebo bylo topeniště kamenné celé. K jeho stavbě se rovněž daly použít cihly.

Nad ohništěm byl zavěšen dymník, jehož úkolem bylo zachycovat a odvá-