

Jídlo ve středověku

Emma Nechvátalová





Osnova

- Nástin vývoje české hradní kuchyně a časové vymezení
- Samostatné kuchyně
- Spotřeba masa
- Stravovací rozdíly mezi společenskými vrstvami
- Postavení kuchaře ve společnosti

Nástin vývoje kuchyně

- Od 12. do 15. století - spojené/samostatné kuchyně
- Vývoj hradních kuchyní byl ovlivněn technickými, kulturními a architektonickými změnami.
- Původně příprava jídla probíhala v obytných prostorách. Z technických (často vyhořela) a kulturních důvodů se kuchyně později stala samostatná budova.
- Kuchyně jako samostatná budova cca od 12. Století - potřeba šlechty poukázat na jejich nadřazenost (množství, kvalitní a honosná jídla...).
- **Odvod kouře** - Z nejstarších kuchyní se kouř odváděl ventilací (otvory v obvodních stěnách) nebo dýmníky nad ohništěm/pecí.
- Od 13. St. se začaly používat osmiboké komíny.

Samostatné kuchyně

- Mimo požadavky šlechty vznikaly i kvůli hluku, kouři a nebezpečí ohně
- Umístěny v blízkosti paláců, aby bylo jídlo při podávání teplé
- **Renesanční vliv:** renesanční architektura vyžadovala symetrické fasády a pravidelné dvory = trend samostatných kuchyní dominuje a přetrvává až do druhé poloviny 15. století. S nástupem renesanční architektury není prostor pro samostatně stojící jednotku a kuchyně se stěhuje do neobytných prostor v přízemí či sklepení.
- **Technické řešení :** kuchyně měly různé konstrukce topenišť a pecí, které umožňovaly lepší manipulaci s nádobami a rošty

Hrad Týřov

- Zde nejstarší zachovaná samostatná kuchyně s pecí (13. Století)
- Měla podobu zemnice vytesané do skály
- Obložena kameny a cihlami
- Pozůstatky kamenné pece jsou rozeznatelné v severovýchodním rohu
- Dýmný provoz





Hrad Dobronice

- Kuchyně hradu vznikla v 16. Století
- Byla připojena k severnímu konci západního paláce
- Měla nejspíš osmiboký komín - ten lze předpokládat dle zachovaného segmentového oblouku a koutových pilířů přizděných k jedné zchovalé severní stěně místnosti

Hrady CZ: Hrad Dobronice:
[Dobronice - video záznamy](#)



Nový Jičín

- Při rekonstrukci domu nalezena zachovalá kuchyně
- Z doby husitských válek
- Zdokumentována pec i s ohništěm
- Nalezeny i keramické nádoby, pokličky a vařečky (vše se našlo již umyté - žádné stopy po jídle)





1151

1158

1152

1154

1150

1158

1157

1159

1153

1155

1156

1154

1150

1150



Středověká černá kuchyně (Autor: © Palickap 10/2016)

Maso

- Spotřeba masa ve středověkých městech byla ovlivněna geografickými, klimatickými a kulturními faktory. Hlavními druhy masa bylo hovězí a skopové, přičemž spotřeba vepřového masa klesala.
- **Šlechta a maso:** V kuchyních pozdně středověké aristokracie se rozvinul kulinářský směr známý jako mezinárodní vysoká kuchyně.
- **Rozšíření kulinářských zvyků:** Pokrmy a kulinářské zvyky se rozšířily po módních stolech po celé západní Evropě, přičemž tento kulinářský vývoj byl nejdramatičtější právě mezi vyššími vrstvami společnosti.
- **Regionální rozdíly:** V Barceloně v roce 1462 bylo skopové maso konzumováno nejčastěji, zatímco v severní Francii a Anglii bylo nejčastěji konzumovaným masem hovězí. V jižní Francii a Itálii byla konzumace masa více rozmanitá, s důrazem na telecí a vepřové maso.
- Vysoce postavení lidé právě kvůli časté konzumaci masa trpěli dnou (nemoc bohatých/nemoc králů)

- **Severní Francie a Anglie:** Hovězí maso bylo nejvíce konzumováno, následované skopovým a vepřovým. Spotřeba vepřového masa klesala od 13. Století.
- **Pyrenejský poloostrov:** Ve městech jako Barcelona bylo nejvíce konzumováno skopové maso, následované hovězím a vepřovým.
- **Itálie:** Spotřeba masa se lišila podle města. V Pratu bylo nejvíce konzumováno skopové maso, zatímco v Bologni a Římě dominovalo hovězí a telecí maso.
- **Jižní Francie:** V Carpentras bylo nejvíce konzumováno skopové maso, následované hovězím.

Stravovací rozdíly dle sociální třídy

- **Dostupnost masa podle sociální třídy:** V pozdně středověké Evropě bylo maso důležitou součástí stravy, ale jeho dostupnost a konzumace se výrazně lišila podle sociální třídy.
- **Aristokracie a vyšší vrstvy:** Aristokracie a vyšší vrstvy společnosti si mohly dovolit konzumovat maso pravidelně, často několikrát týdně. Mezi oblíbené druhy masa patřilo hovězí, telecí, jehněčí a vepřové.
- **Nižší vrstvy společnosti:** Nižší vrstvy společnosti, včetně městských chudých a venkovských obyvatel, měly omezený přístup k masu. Tito lidé konzumovali maso méně často, obvykle jen při zvláštních příležitostech nebo svátcích. Jejich strava byla založena především na obilovinách, zelenině a luštěninách.

Strava lidových vrstev

- Lidové pořekadlo "Chléb a kaše strava naše" vystihuje stravování lidových vrstev před využíváním brambor.
- Základem byly obilné pokrmy z žita, pšenice, ovsa, ječmene a prosa.
- Vaření bylo synonymem pro kašovitá jídla z obilnin, luštěnin, ovoce, masa nebo zhuštěné polévky či jíchy.
- Chléb se stal primární potravinou díky vyšším výnosům chlebového obilí a rozšířením klenutých pecí.

Postavení kuchaře ve společnosti

- Jídlo ve středověké společnosti plnilo širokou škálu funkcí - spojovalo člověka s bohem, ukazovalo na společenský status....
- Kuchmistři, kuchaři a kuchtíci vykonávali nelehkou práci - z omezených surovin museli vytvářet honosné barevné tabule
- Kuchtík nebyl na základě platu velice vážený oproti již zkušenému kuchaři
- V kuchařském oboru tedy existovala hierarchie kdy :
 - Kuchtík - vykonával špinavou práci
 - Kuchaři - již zkušení, připravovaly tabule o několika chodech
 - Kuchmistr - plánoval chody, dohled nad kuchyní, dobrý plat
- Stejně jako každé řemeslo - kuchaři organizováni v cechy, např. V Paříži musel učeň pracovat 2 roky, aby se stal tovaryšem. Následně vykonával práci u jiného mistra. Po absolvování se pak sám stal mistrem a otevřelo se mu spousta možností (práce pro jiného mistra, otevření vlastní jídelny, uchycení se u bohaté rodiny)

Hiearchie v kuchyni

- Práce byla rozdělena mezi jednotlivé pracovníky s jasně danou hierarchií - opékači, sekáči, kašníci atd. Služebnická práce zahrnovala štípání dříví, udržování ohně, nošení vody, praní a hlídání jídla před krádeží
- **Pomocníci:** Neplacení učni, otáčeli rožně, čistili ryby, myli kuchyňské náčiní a spali přímo v kuchyni.



Jak vypadaly královské hostiny?

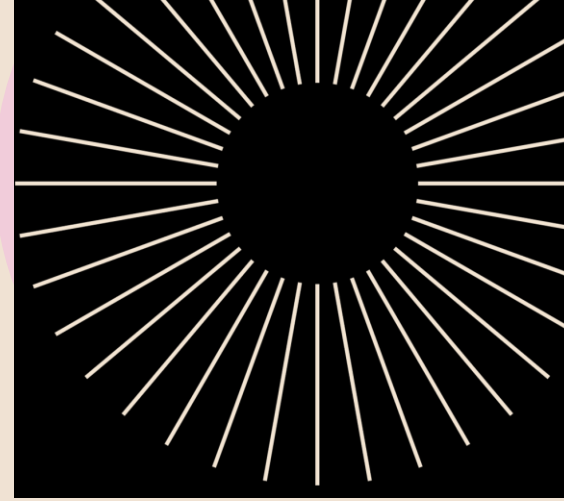
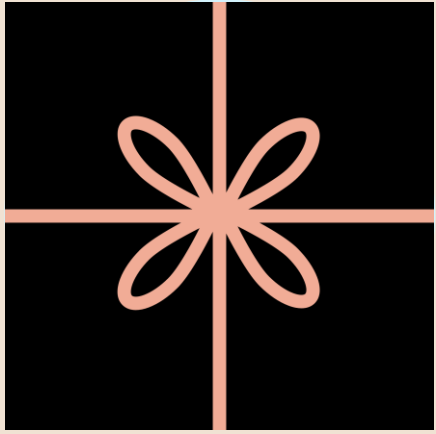
- Svatba Viléma Bavorského a princezny Renaty Lotrinské z r. 1586 - Hostina obsahovala 40 chodů, vrcholem se stala ohromná paštika ukryvající trpaslíka v brnění.
- Třetí svatba Viléma z Rožmberka s Annou Marií Bádenskou z Čech z r. 1578 – oslava začala 16. ledna a trvala do 1. února
- Jeho 4. svatba s Polynexou z Pernštejna trvala 3 dny - připravilo se 64 kusů vysoké zvěře (srnci, jeleni), 1290 zajíců a 11 560 kvíčal. K pití se servírovalo 150 sudů piva a 70 věder rýnského vína a další...

Co tedy nejčastěji jedli?

- **Primární potravina:** Chléb - primární potravinou k nasycení většinové populace díky vyšším výnosům chlebového obilí a rozšířením klenutých pecí. Dobrá uchovatelnost a dá se konzumovat i ztvrdlý, přičemž si zachovává svou bohatou energetickou hodnotu.
- **Obilné pokrmy:** Jako základ obilných pokrmů se často využívalo žito, pšenice, oves, ječmen a proso.
- **Jahelná kaše:** Tradiční pokrm středověké kuchyně, který reprezentuje nejen hradní kuchyni, ale má i hluboký význam pro celý středověk. **Složení:** Jahelná kaše byla připravována z jáhel, což je loupané proso, a byla často kombinována s dalšími ingrediencemi dostupnými v dané době.
- **Čím kořenili?** :
- **Divoce rostoucí koření:** Příroda nabízela bohaté množství divoce rostoucího koření, jako jalovec, luční hořčici, kmín, planý kopr, několik druhů šalvěje a divokou cibuli či česnek.
- **Ochucovadla:** V Kosmově kronice je zmiňován kmín a cibule jako ochucovadlo k sýru se skývou chleba.

Zdroje

- NPÚ: 2022. Archeologické nálezy v historickém jádru Nového Jičína. ÚOP, Ostrava
- Trávníček M.: 2019. Rekonstrukce podmínek přípravy jídel v hradním prostředí na příkladu hradu Rokštejn. Masarykova Universita, FF, ústav archeologie a muzeologie. Brno
- Cejpová M.: 1987. Nástin vývoje české hradní kuchyně. Online. Archaeologia Historica.
- Ramón A. Banegaz López.: 2010. Consumption of Meat in Western European Cities during the Late Middle Ages: A Comparative Study. ERS, France
- Beranová M.: 2005. Jídlo a pití v pravěku a středověku. Academia, Praha.



Děkuji za pozornost

