

Středověká kuchyně

Emma Nechvátalová

Nástin vývoje české hradní kuchyně

Kuchyně se v Česku vyvíjely přibližně od 12. do 16. století. Vývoj byl ovlivněn technickými, kulturními a architektonickými změnami.

Původně probíhala příprava jídla v obytných prostorách. Z technických (často vyhořela) a kulturních důvodů se kuchyně později stala samostatnou budovou.

Samostatné kuchyně:

od poloviny 13. století. Trend samostatných kuchyní dominoval a přetrvával až do druhé poloviny 15. století, kdy s nástupem renesanční architektury nebyl prostor pro samostatně stojící jednotku a kuchyně se přesunuly do neobytných prostorů v přízemí či sklepení. Nejstarší dochovaná samostatná kuchyně s pecí je známa z hradu **Týřova** z první poloviny 13. století. Měla podobu zemnice vytesané do skály, obložené kameny a cihlami. Vyzdění se podařilo zachytit u obou nalezených topenišť, pozůstatky kamenné pece jsou rozeznatelné v severovýchodním rohu. Objekt zaujímal místo v koutě na nádvoří horního hradu.

Pec a topeniště byly orientovány v opačných rozích – severovýchod, jihozápad.

Pravděpodobně sloužila na dymný provoz s odvodem kouře přes stěny (velice podobné digestoři).

Odvod kouře

Z nejstarších kuchyní se kouř odváděl prostou ventilací nebo dýmníky (zařízení používané ve středověkých kuchyních k odvádění kouře z ohniště nebo pece.

Jednalo se o jednoduchý komín nebo otvor ve střeše, který umožňoval kouři unikat ven). Od 13. století se pak začaly používat osmiboké komíny.

Další lokality s dochovanou kuchyní:

Hrad Dobronice:

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

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)



František Kolář, NPÚ ÚOP, Ostrava. Keramické nádoby, vařečky a pokličky na varné podestě kuchyňského ohniště

Jídlo

Jídlo ve středověké společnosti plnilo širší škálu funkcí než jen nasycení, a to i přes jeho menší rozmanitost. Spojovalo člověka s Bohem, ukazovalo společenský status a na šlechtických a panovnických dvorech plnilo reprezentační funkci. Při hostinách se hosté kromě nasycení měli dobře bavit, což zajišťovala pestrost, barevnost a honosnost připravovaných pokrmů.

Co tedy nejčastěji jedli?

Chléb byl primární potravinou k nasycení většinové populace díky vyšším výnosům chlebového obilí a rozšíření klenutých pecí. Dobře se uchovává a dá se konzumovat i ztvrdlý, zároveň si zachovává svou vysokou energetickou hodnotu. Pro středověk byl mnohem významnější kvašený chléb. Obyčejný chléb konzumovali všichni, ztvrdlý chléb nebo kůrky jedli chudáci a jen asketové si jej odpírali (Beranová 2010, 44).

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.

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.

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 (v podstatě trend pro šlechtické stoly, spousta rozmanitých pokrmů, hodně masa...). 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:

- **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.

Vysoce postavení lidé právě kvůli časté konzumaci masa trpěli dnou

Stravovací rozdíly dle sociální třídy

Jak jsem již zmínila, 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.

Jaká byla tedy strava lidových vrstev?

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

Postavení kuchaře ve společnosti

Kuchmistři, kuchaři a kuchtíci vykonávali těžkou práci - z omezených surovin museli vytvářet honosné barevné tabule. Dokonce už tehdy hlídali jídelníček svých zaměstnavatelů a snažili se vytvářet pestrý stravovací plán.

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, měl dobrý plat

- Pomocníci: Neplacení učni, otáčeli rožně, čistili ryby, myli kuchyňské náčiní a spali přímo 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.

Stejně jako každé řemeslo byli kuchaři organizováni v cechy. Například 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).

Královské hostiny

Královské hostiny byly velmi honosné a trvaly několik dní. Každý den obsahoval jiné, bohaté chody, které musel kuchmistr pečlivě sestavit.

Například:

- Svatba Viléma Bavorského a princezny Renaty Lotrinské z r. 1586 - Hostina obsahovala 40 chodů, vrcholem se stala ohromná paštika ukrývající 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...

Literatura

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.

Rámon 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.