

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
FILOZOFICKÁ FAKULTA
ÚSTAV BOHEMISTIKY

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

STRAVA A LEKTVARY V LITERATUŘE ČESKÉHO
STŘEDOVĚKU A RENESANCE

Vedoucí práce: Mgr. Jana Skálová, PhD.

Konzultantka: PhDr. Věra Pospíšilová

Autor práce: Eva Hynešová

Studijní obor: BOH

Ročník: 3

2013

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., v platném znění, souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích 9.5. 2014

.....

Eva Hyněšová

Ráda bych poděkovala konzultantce své práce, PhDr. Věře Pospíšilové, která pro mě byla důležitou oporou a poskytla mi množství neocenitelných rad a materiálu, a Mgr. Janě Skálové, PhD., která mou práci vedla. Stejně tak bych ráda poděkovala své rodině a přátelům, kteří mne podporovali skrze celé studium i během zpracovávání bakalářské práce a bez kterých bych studium zde nezvládla.

Anotace :

HYNEŠOVÁ, Eva : Strava a lektvary v literatuře českého středověku a renesance .
České Budějovice 2014

Tématem bakalářské práce jsou pokrmy a nápoje v období středověku a renesance. Autorka čerpala nejen z primární literatury z daného období, ale i ze sekundární literatury, zejména z děl současné historičky Magdaleny Beranové a Čěňka Zírta, vědce, který vydával reedice Staročeských kuchařek na přelomu 19. a 20. století. Cílem práce je popsat způsob přípravy a konzumace pokrmů, nápojů, včetně odhalení tehdejšího stolování, a podoby staročeských kuchyní. V předposlední kapitole se bude studentka věnovat léčitelství a šarlatánství. Závěr práce obsahuje literární rozbor pokrmů ve vybraných textech.

Synopsis

HYNEŠOVÁ, Eva: Meal and Potions in the Literature of Czech Middle Ages and Renaissance. Czech Budweis 2014.

The thesis is focused on food and beverages in the Middle Ages and in the Renaissance. The author drew not only from the primary literature of that period, but also from the secondary literature, especially the works of contemporary historical Magdalene Beranova and Čeňka Zíbrt , scientists, who published a reissue of traditional Czech cookbooks in the 19th and 20th centuries. The aim is to describe the method of preparation and consumption of food and beverages , including the discovery of the former dining, a form of old Bohemian cuisine. In the penultimate chapter, the student will devote medicine and quackery . The last chapters are dedicated to analysis of literary texts in selected foods .

Obsah

Úvod	7
1. Kuchyně a zásobování	9
1.1 Podoba středověké kuchyně	9
1.2 Trhy a zásobování	12
1.3 Kuchařské knihy.....	13
2. Jednotlivé pokrmy	15
2.1 Zelenina a bylinky	15
2.2 Ovoce	17
2.3 Luštěniny.....	19
2.4 Obilniny a výrobky z nich.....	21
2.5 Masité pokrmy	24
2.6 Mléko, vejce a mléčné výrobky	28
2.7 Polévky a kaše.....	29
2.7.1 Polévky	29
2.7.2 Kaše	30
3. Nápoje	33
3.1 Pivo	35
3.2 Víno.....	38
3.3 Lektvary	39
4. Stolování	41
5. Šarlatánství a léčitelství.....	46
6. Prostor pro pokrmy a lektvary v české středověké literatuře	51
Závěr	57
Použitá literatura	59
Přílohy.....	62

Úvod

„Ze všech lásek nejupřímnější je láska k jídlu.“

George Bernard Shaw

Příprava pokrmů provází lidstvo od jeho úplných počátků, kdy se tradiční recepty předávaly pouze ústně, a snaha upravit pokrm sestávala z mnoha experimentů. Po čase se recepty začaly dědit z matky, ochraňovatelky krbu, na dceru, jež v ochraně pokračovala. Recepty se tedy zapisovaly do knih, nebo se orálně tradovaly. Vaření a alchymie spolu úzce souvisí, jelikož obě činnosti vyžadují práci s různorodými ingrediencemi, jež se vaří, krájejí a různě kombinují, aby z nich nakonec vznikl konečný pokrm, či lektvar.

Vzhledem k mé vášni k jídlu a vaření jsem si vybrala s pomocí paní doktorky Pospíšilové toto téma. Ve své práci se pokusím zpracovat pokrmy období středověku a renesance v Českých zemích, právě z pohledu kuchařky a milovnice jídla. Ovšem pokusím se i popsat tajemnou přípravu lektvarů a jejich případný účinek a fakta, která s nimi úzce souvisí. Díky lektvarům můžeme nakouknout pod ruce různým bylinkářkám a mágům.

Období a fakta ze středověké a renesanční pohostinnosti, kulinářské kultury, ale i šarlatánské mazanosti je popsáno v několika dobových spisech, jako ve středověké hře *Mastičkář*, dále v *Písniích žáků darebáků* a také ve středověkých kuchařkách a receptářích, jejichž autorem byl proslulý Bavor mladší Rodovský z Hustiřan, nebo Daniel Adam z Veleslavína. Čerpat budu i z děl, jež postihují středověký život a kuchyni. Jejich nejvýraznějšími autory jsou Magdalena Beranová nebo Čeněk Zíbrt. Vzhledem k faktu, že oba vědce od sebe odděluje 100 let, bude jistě zajímavé porovnávat jejich práce. Dalším zajímavým zdrojem byl i pořad Českého rozhlasu o středověkém stolování.

Období středověku je velmi zajímavé samo o sobě, obzvlášť z pohledu člověka žijícího ve 21. století. Je těžké si představit tehdejší život pouze na základě dochovaných materiálů a literatury. Nicméně díky moderním technologiím je náš obraz stále jasnější.

Pokusím se, aby má práce byla uceleným náhledem do minulosti a to při činnostech nám tak důvěrně známým. V závěru své práce bych se pak pokusila zmínit nápadné i drobné rozdíly a zdůraznit zachovalé zvyky.

1. Kuchyně a zásobování

1.1 Podoba středověké kuchyně

Podoba kuchyní se vyvíjela spolu s rostoucími požadavky na kvalitu života, bydlení a stravování. Jinou podobu měla kuchyně na venkově, jinou na šlechtickém dvoře. Šlechtické kuchyně byly zpravidla čtyřhranná stavení, stojící v bezprostřední blízkosti obytných paláců. Taktéž to mohla být samostatná nevelká budova, společná pro jednu vesnici. Zásadním prvkem každé kuchyně bylo otevřené ohniště a nad ním otevřené komíny, které byly v klenbách místnosti.¹ Díky nim se přebytečný kouř odváděl pryč. Stěny kuchyní byly často zakouřené, a proto tyto místnosti získaly označení černé kuchyně.²

Černá kuchyně mohla být součástí obydlí, a to v zadní nebo boční části síně. Často byla vybavená zdrojem pitné vody. V černé kuchyni se také vařila voda pro dobytek a vyvářelo prádlo. Pokud byl komín rozšířený, bylo možné v něm také udit maso.³

Černé kuchyně se na našem území objevily v 16. století, předcházely jim dýmné jizby, jež musely být často vysoké, kvůli nakumulovanému dýmu, který, kromě několika otvorů, neměl kudy odcházet, a proto zůstal v místnosti. Z toho též plyne název dýmná⁴. Taktéž měly pec a místo pro otevřený oheň, nicméně neměly komínky. Místo nich zde bylo několik otvorů nad okny a dveřmi. Naproti topeništi, které se zpravidla nacházelo v koutě za dveřmi, se ustálilo místo pro sezení a hodování.⁵ To se samozřejmě týká vesnických stavení, případně kuchyní v domech ve městě. Na hradech, či v tvrzích a později i zámcích se hostiny konaly v hodovní místnosti.

¹ J.HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská kuchyně*, His. ústav České Budějovice 2000. s. 82

² Mezi nejzachovalejší černé kuchyně patří ta jindřichohradecká. Ta se nachází v červené věži, která pro ni byla speciálně postavena. Kuchyně čítá mimo otevřeného ohniště i několik chlebových pecí a samozřejmě komíny, v tomto případě byli čtyři.

³ *Černá kuchyně* [online]. [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cern%C3%A1_kuchyn%C4%9B.

⁴ Tamtéž.

⁵ JIŘÍ, Škrabada. *Dům vrcholného středověku* [online]. [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.lidova-architektura.cz/architektura-historie/vesnice-dum/dum-interier-jizba.htm>.

Maso se tradičně v pecích nepeklo, vyjma případů, kdy byla pec rozpálena z předchozího pečení chleba. Maso se upravovalo na roštích a připravit z něj tímto způsobem chutný pokrm nebylo vůbec snadné. Bylo důležité, aby se pečínka propekla, ale nesměla se spálit, zčernat od uhlíků a musela si udržet patřičnou barvu.⁶

Kuchyňské místnosti, včetně místností hospodářského typu, se nacházely v přízemních částech šlechtického objektu,⁷ podlaha v těchto místech byla často udusána, nebo vydlážděna. Poblíž kuchyní se vždy vyskytovaly i další místnosti, zpravidla sloužící k úschově jak surovin, tak i domácích potřeb.

Ve středověku bylo nádobí nejčastěji dřevěné nebo hliněné. To ovšem mělo velmi malou hodnotu a nezapisovaly se o něm informace. Hlavním důvodem byl hlavně fakt, že toto nádobí bylo velmi snadno rozbitné.⁸ Nádobí používané zejména v renesanci, bylo cínové nebo železné, méně často mosazné nebo měděné. Přímo nad otevřeným ohněm často visel velký kotel na ohřev vody a rozpouštění loje, který sloužil jako náhrada oleje. Další kotlíky mnohdy stály na trojnožkách a taktéž stály nad ohněm, daly se v nich vařit například ryby.⁹ Nedaleko ohně stála vždy kád' s nashromážděnou vodou, která se přenášela ve džberech.

Dále se v kuchyni objevovalo velké množství pánví na smažení a restování pokrmů, zejména masitých. O všem k úpravě masa sloužily i rozmanité rošty, které se dávaly nad oheň, nebo rožně, rovněž nad ohněm, kterými se otáčelo, aby se maso správně propeklo.

K dispozici byly i různé nástroje jako byly cedníky, lžice, naběračky zvané trdla, měchačky, ale i různé tvary struhadel.¹⁰ Samozřejmě se zde objevovaly i rozmanité hliněné mísy, pletené ošatky, hrnce, sudy, soudky, talíře, válečky atd. Vidlička byla v Evropě známá od 11. století, a používali jí pouze kuchaři k přepravě jídla z hrnce, hlavním pomocníkem mimo rukou byl při požívání pokrmů nůž. Nože byly velmi

⁶ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Praha: MAXDORF, c1997. s. 49.

⁷ HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích.* Vyd. 1. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. s. 87.

⁸ HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích.* Vyd. 1. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000 s. 87.

⁹ Tamtéž.

¹⁰ HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích.* Vyd. 1. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. s. 87.

důležitou součástí staročeského kuchyňského nádobí, a středověký kuchař je znal ve všech velikostech a podobách.

Existoval velký rozdíl mezi kuchařkami a kuchaři. Kuchařky často sloužily městským pánům, mívaly špatnou pověst a často s nimi nebylo pěkně zacházeno. Oproti tomu muži kuchaři byli považováni za umělce. Měli své cechy a pečlivě si vybírali své učedníky. Mistr kuchař vařil na soukromých hodech, nebo vedl veřejnou kuchyni. Aby se mohl učedník stát mistrem, musel složit zkoušku, která se skládala z uvaření 12 jídel „dle kumštu kuchařského“ a příspěvku do cechu, což zhruba činilo dvacet čtyři kopy grošů.¹¹

„Základním jídelním nástrojem byl tedy prostý, po jedné straně broušený, jídelní nůž, sloužící ke krájení chleba a masa (jistou zvláštností, patrnou z ikonografických pramenů zachycující stolování vyšších vrstev, je fakt, že někdy mají nůž v ruce nebo na stole všichni stolovníci, jindy je vždy jeden společný nůž pro dva stolovníky). Jídlo jako maso apod. se jedlo rukou, bez ohledu na sociální postavení a příležitost. Polévky a kaše se jedly lžící, většinou dřevěnou, která byla výrazně kratší než dnes. Bylo zvykem si mýt ruce pouze po každém masitém chodu - na mytí rukou při jídle sloužily mísy s vodou tzv. medenice. Voda se do nich doplňovala ze zvláštních zdobených konviček (kovových nebo keramických) tzv. aquamanile často zoomorfních (zvířecích) tvarů.“¹²

Kuchyňský personál nebyl spojen pouze s jednou šlechtickou kuchyní, jelikož často cestoval k jinému spřátelenému dvoru. Počet kuchyňského personálu se samozřejmě lišil, důležitá byla majetnost jeho zaměstnavatele. V čele týmu stál zpravidla šéfkuchař, takzvaný kuchmistr, který velel zbytku týmu. Dále bychom mohli v kuchyni potkat kuchaře, kuchtíky, panoše,¹³ pacholata a děvečky.

¹¹BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Praha: MAXDORF, c1997. s. 53.

¹² Curie Vítkov: stolování [online]. [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://curiavítkov.cz/prace23.html>.

¹³ Panoš často obsluhoval panstvo.

1.2 Trhy a zásobování

Hlavní příjem našich poživatin v těchto krajích byl z lesů. Byly bohaté nejen kvůli výskytu vysoké zvěře, ale i kanců, zajíců, veverek a různých druhů opeřenců. V lese se taktéž sbíraly klasické plody jako borůvky, brusinky, maliny, ostružiny a další lesní plody nebo rozmanité druhy hub a bylin. Řeky a vodní plochy oplývaly množstvím ryb. Dalším zdrojem byly i včelí úly, které poskytovaly med. Ten byl skvělým zdrojem cukru, stejně jako již zmíněné lesní plody. Některé potraviny byli nuceni poddaní dávat své vrchnosti, jako jistou formu daně, šlechtě bylo nejčastěji dodáváno obilí, vejce, drůbež a sýry, ovšem na jejich žádost mohla být daň změněna na jinou potravinu nebo výrobek.¹⁴

Nejčastějším způsobem obchodování ve středověku byla výměna, a spočívala ve směňování zboží nebo služby za jiné zboží či službu. Na klasickém středověkém trhu nabízeli řemeslníci své výrobky a zemědělci své potraviny, které vypěstovali. Češi často nabízeli chmel, slad, ovoce, dobytek a obilí. Z jihu na naše území proudila sůl a z východu ryby, med a velké množství rozmanitého koření. Prvním platidlem bylo plátno, které se občas trhalo na kousky, a díky tomu vznikl název trh.¹⁵ Ke konci 16. století se například na lineckém trhu objevovaly různé potraviny jako například italský parmazán, těstoviny, sladké bonbóny, norimberský perník a olivový a hřebíčkový olej.

Z exotických potravin zde byl například meloun, madle, granátová jablka, hroznové víno nebo pistácie. Někoho mohou překvapit slané nebo sladké citróny.¹⁶ Mezi finančně nejnáročnější suroviny patřilo maso, sůl, koření a víno.

¹⁴ HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích*. Vyd. 1. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000 s.67

¹⁵ Středověký trh. www.dumy.cz [online]. 1.2.2013, [cit. 9.2.2014]. Dostupný pod licencí Creative Commons CC-BY-NC-SA z WWW: <<http://dumy.cz/material/57728-stredoveky-trh>>.

¹⁶ HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích*. Vyd. 1. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. s.66

1.3 Kuchařské knihy

Nejstarší známé kuchařské recepty pocházejí z roku 1290 a jedná se o latinský rukopis, který byl napsán v anglickém klášteře Durhamu.¹⁷ Z tohoto svazku je patrné, že tehdejší kuchař musel dbát na roční období, což je naprosto logické díky absenci konzervantů či mrazniček. Překvapením není ani to, že mnohá jídla se neliší od našich nynějších pokrmů, nicméně některá jídla by nám mohla připadat víceméně nepoživatelná.¹⁸

Nejstarší český kuchařský rukopis pochází z konce 15. století a další byly psány v průběhu 16. století. Mnohem více jich je uchováno ze 17. století.¹⁹ Důležitým pramenem byly i kuchařské účty, které jsou důkazem toho, jaké potraviny se v té době podávaly.

Nicméně, nejen z kuchařských knih můžeme poznávat historii našich kuchyní. Satirický pětidílný svazek *Písně žáků darebáků* nás může také o leccos obohatit. Středověká žakovská báseň *Píseň veselé chudiny* nám odhalí poměry mezi chudými lidmi a dozvídáme se zde o pití piva, požívání chleba a také o vztahu mladých žáků k vodě. Dále se zde objevují ryby, a to úhoři²⁰ a piskoři²¹ a mnoho dalších potravin.²² Mezi další středověká díla, ve kterých se dozvíme o různých lektvarech a rituálech v rámci léčitelských praktik, dozajista patří *Mastičkář*.

Mezi autory kuchařských knih můžeme zařadit i Adama Hubera z Riesenpachu, ovšem pro přesnost, byl to spíš autor lékařských knih a herbářů. Mimo jiné byl i osobním lékařem Rudolfa II. Nesmíme opomenout ani jeho post rektora na univerzitě v Praze v letech 1612 -1613. *Regiment zdraví*, jež Adam Huber přeložil, obsahuje několik básní na určité pokrmy, nebo situace a netýká se pouze stravy jako takové. Objevují se zde recepty na přípravu lektvarů, kapitoly o věcech, jež nás obklopují a mohou ovlivňovat náš život.

¹⁷ Seriál českého rozhlasu: Středověká kuchyně.

¹⁸ Tamtéž

¹⁹ ČT24. *Dobrou chuť za c. a k. monarchie* [online]. 2013 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/exkluzivne-na-ct24/historie-cs/221764-dobrou-chut-za-c-a-k-monarchie/>

²⁰ Ryba, která tvarem připomíná spíše hada, je to druh paprskoploutvých ryb z čeledi úhořovití.

²¹ Sladkovodní ryba z čeledi sekavcovitých.

²² viz kapitola 2.

Důležitá je i postava Daniela Adama z Veleslavína. Tento muž, jenž si vzal za manželku dceru knihtiskaře Melantricha, byl mužem mnoha zaměstnání. Kromě nakladatelské činnosti se věnoval bohemistice, pedagogice, lexikografii a historii. Jeho všeobecně známému dílu, *Kalendáři historickém*, jsem pozornost nevěnovala, ale zaměřila jsem se na jeho překlad Salernského verše o zachování dobrého zdraví: *Regimen sanitatis salernitanum*. Jedná se o režim dobrého zdraví podle školy Salernské. Můžeme zde nalézt mnoho rad a doporučení nejen o vlastní stravě, ale i o hygieně, nebo zevrubný popis lidského těla a jeho ústrojí.

Dalším autorem byl astronom Bavor Rodovský z Hustiřan, který sepsal knihu s názvem *Kuchařství, to jest knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají* (vydáno tiskem 1591). S touto knihou jsem pracovala zejména od druhé kapitoly. Kniha obsahuje mnoho rozličných receptů, které jsou uspořádány v relativně zvláštním pořadí. Největší množství jídel, které se zde objevuje, jsou pokrmy masité. Kniha začíná obšírným věnováním urozené paní Kateřině a nadále se dostáváme k jednotlivým pokrmům. Mnoho pokrmů je pojmenováno, dle jejich stávající barvy. Mnoho pokrmů již od předpisu vypadá velmi chutně, ale na druhou stranu mě osobně celkem odpudila jedna z hlavních surovin a to zvířecí krev. Pokrmy, které se zde objevují, jsou velmi rozmanité. Dle receptů na slaná, ale i sladká jídla, případně se tyto chutě prolínají, jako například maso s různým sušeným ovocem.

Můžeme předpokládat, že nejstarší kuchařské rukopisy prostého lidu nemusely být psány latinkou, či cyrilicí, ale pomocnými znaky. Takto se tradovaly z matky na dceru, jak to můžeme spatřit i v dnešních dnech. Samozřejmě leccjaká žena si recept posléze upravila k obrazu svému, tudíž se recept nemusel shodovat s originálem.

Historik, folklorista a etnograf Čeněk Zíbrt se na přelomu 19. a 20. století věnoval reedici knih nejen o vaření, ale tradiční české společnosti. Já si pro své bádání vybrala knihy *Česká kuchyně za dob nedostatku*, *Pivo v písních lidových a znárodnělých I* a *Staročeské umění kuchařské*.

2. Jednotlivé pokrmy

2.1 Zelenina a bylinky

Zelenina byla velmi důležitou součástí každodenního jídelníčku tehdejší středověké a renesanční společnosti. Z listové zeleniny byly populární saláty a špenáty. Ovšem pravdou je, že špenát nebyl v podobě, v jaké ho známe dnes, jelikož dnešní podoba pochází z perského prostředí a u nás je známý až od 17. století. Tehdejší špenátové, ale zároveň i salátové rostliny, čítaly: kopřivy, polníček, brzlík, listy lebedy a merlíku nebo řeřich. Saláty byly často připravovány z pampeliškových nebo fialkových listů, šťovíku, lociky či hlávkového salátu.²³

Nejrozšířenější listovou zeleninou ve středověku bylo zelí a kapusta. Jejich název někdy bývá společný, jelikož se upravovaly velmi podobně. Tyto potraviny patřily mezi hubenou stravu²⁴, ale jedli je jak prostí lidé, tak i panstvo. Na tvrzích se zelí podávalo nejvyšším hodnostářům dokonce pocukrované. Zelí se jedlo kvašené, vařené i smažené, nakládáno nakyselo i na sladko. Úprav existovalo mnoho. Kvašené zelí se připravovalo tak, že se zelí nakrouhalo, udusalo, prosolilo, prokminovalo, poté se přidala vrstva jablek a nahoru se daly vinné listy. Produkt se posléze nechal zkvásit. Do zelí se přidávala smetana a slanina, mastilo se máslem nebo olejem.²⁵

Důležitá byla i řepa, ale původně se k přípravě pokrmů používaly pouze listy a ty se upravovaly jako zelí. Kořen se začal využívat a upravovat na konci středověku a začátkem novověku. Také z celeru se nejprve používaly pouze listy, a podobně to bylo i s petrželí a do čtrnáctého století i s mrkví. Ta byla využívána jako kořenová zelenina až od 14. století, do té doby našly využití v kuchyni pouze její listy. V české středověké a renesanční kuchyni nechyběl ani křen. Ten většinou rostl sám v okolí bydlíšť, tudíž se

²³ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005. DITTERTOVÁ, s. 144-148.

²⁴ Strava nemajetných osob.

²⁵ Seriál Českého rozhlasu : Středověká kuchyně.

nemusel pěstovat. Roztíral se s mandlemi, vínem ale i s vinným octem a vařila se z něj polévka.²⁶

Roku 1130 kronikář Kosmas poprvé zmiňuje cibuli a vypráví o tom, jak tehdejší olomoucký biskup Jan posnídal sýr s cibulí a kmínem.²⁷ Cibule se podávala teple zpracovaná i syrová, ovšem neměla tak obšírné využití jako v dnešní kuchyni. Měla, dle tehdejších herbářů, i léčivé účinky. Užívala se při hojení a léčení otláčenin, odřenin, ale i nádorů, boulí a hemeroidů. Znamé bylo užívání cibule proti moru, či záškrtu. Jako jídlo se doporučovala podávat vařená spolu s tučným masem.

Česnek má kořeny už v hlubokém pravěku. Ve středověku se překvapivě upravoval nejen na slano, ale i na sladko, kdy se svařil se sladkou smetanou a tvořil tak základ pro májovou kaši. Jako lék se česnek používal hlavně proti jedovatému uštknutí nebo otravě.²⁸

Pažitka rostla v Čechách planě pravděpodobně již od pravěku, na rozdíl například od pórku, který se moc nepěstoval. Ve středověké kuchyni jsme mohli nalézt i hořčičná semínka, sušený kopr nebo fenykl.

Okurka byla klasickou užitkovou zahradní rostlinou, která je známa v českých zemích již od devátého století. Klasicky se několikrát vyvařily, poté naložily do sudů s octem, vodou a koprem. Meloun, který je ve stejné čeledi jako okurka, byl znám na našem území od 15. století a často se jedl syrový. Nicméně od 17. století je znám „lektvar“ z melounové kůry, který měl podobnou konzistenci jako zavařenina. Melouny se též namáčely do octového a posléze do medového roztoku, nechaly schnout, povařit a na závěr se sypaly vrstvou zázvoru. Takto upravený meloun se podával při horečkách.²⁹

Mezi další hojně využívanou zeleninu patřila i vodnice³⁰. Sloužila zejména chudým lidem, jelikož z jednoho kila uvařené vodnice a půl kila žitné mouky bylo možné zhotovit levný a hutný chléb.³¹

²⁶ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005. s.167.

²⁷ Seriál českého rozhlasu: Středověká kuchyně.

²⁸ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005. s.153- s.160.

²⁹ Tamtéž.

³⁰ Brukev řepák vodnice – rostlina, svým vzhledem připomíná ředkvičku.

³¹ ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku*. Editor Jiří Sádlo, Viktor Faktor. V Praze: Dauphin, 2012. s 69.

Důležitou součástí jídelníčku středověkého a renesančního člověka byly bylinky. Kromě jejich léčivých účinků sloužily jako dochucovadlo jednotlivých pokrmů. Bylinky se využívaly i jako přísada do vonných mastí.

Z bylin se vařily výluhy i polévky. Tradiční polévku z jarních bylin tvořily opece, řebříček, květy sedmikrásek a čekanek, listy jahodníku a fialek. Všechny ingredience se očistily od hlíny a nakrájely. Poté se nechaly vyvařit ve vodě a následně se vývar procedil. Do polévky se přidaly tři žloutky, zahustila se moukou a omastila máslem. Polévka nesměla vřít, pouze vařit na mírném plameni a řádně míchat.³² Velmi obdobné byly varianty polévek ze zelených rostlin. Dále zde byl zahradnický svítek, který se podobal dnešní omeletě, v které bylo hojné množství rozmanitých bylin.

2.2 Ovoce

Ovoce bylo podle téměř všech dobových lékařských knih považováno za nejméně zdravé jídlo. Ovoce bylo pro středověký lid těžko stravitelné a lékaři často doporučovali vyvarovat se ho.³³ Nejvíce problémů způsobovalo přezrálé nebo nakažené ovoce. Ovšem na stolech velmožů se vyskytovalo pravidelně při obědech i večeřích. Obsluhující personál kladl ovoce na pruhy látky³⁴, kterými byl stůl ozdoben. Na šlechtickém stole se objevovaly zejména exotické plody, ale i místní druhy ovoce včetně spousty ořechů.

Nicméně se u některých druhů ovoce doporučovalo konzumovat ho jako lék před určitými nemocemi. K takovýmto „léčivým“ druhům patřilo hroznové víno, fíky, švestky, višně, třešně, jablka a hrušky. Do kuchyní se dostávaly i broskve, meruňky, jedlé kaštiny, kdoule, maliny, angrešt, jahody, nešpule³⁵, špendlíky³⁶. Ovoce bývalo

³² ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku*. Editor Jiří Sádlo, Viktor Faktor. V Praze: Dauphin, 2012. s. 34.

³³ HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích*. Vyd. 1. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. s. 206.

³⁴ Takzvané šály.

³⁵ Nešpule, mišpule : Rostlina čeledi růžovitých.

³⁶ Slivoň špendlík žlutý: Rostlina čeledi růžovitých.

důležitou složkou lektvarů. Dámy z šlechtického francimouru využívaly k jejich přípravě kdoule, špendlíky, švestky, pomeranče, ale i hrušky.

Ovšem nečastější úprava se týkala jablek a hrušek. Kuchaři tyto plody nejen pekli, ale i smažili. Jedním z náročnějších receptů byl předpis na pečená jablka italským způsobem, která se plnila nádivkou, jejíž důležitou součástí byly vlašské ořechy. Jejich využití nebylo pouze při přípravě sladkých zákusků, při přípravě pečené zvěřiny nebo drůbeže, ale i jako doplněk k pečeným ráčkům. Úprava masa se sladkým ovocem byla v českých zemích populárnější než v císařském Římě.

Jablka se často přidávala do sekaných směsí, nebo nádivek. Hrušky našly uplatnění při přípravě rozličných druhů drůbeže, i divokých ptáků a švestky se často doplňovaly s vínem a tvořily se z nich černé omáčky k doplnění skopového, vepřového, ale i drůbežního masa, švestky se mohly obměnit s višněmi, či třešněmi. Kdoule, kterým se říkalo kutny, bývaly součástí různých drůbežích paštik.

Sbíráni ovoce bylo praktikováno již od pravěku, kde se sbíraly plody dřínu jarního³⁷, který se hodil nejen zasyrova, ale i na přípravu povidel. Často se též sbíral dříšťál a bez na přípravu různých šťáv. Od mladší doby kamenné máme důkazy o sběru malin, jahod, borůvek, ostružin a morušek. Sběr ovoce se samozřejmě měnil i se změnou vegetace, která se proměňovala postupným zásahem lidské ruky. Nesbíralo se jen ovoce, ale i plody šípku, lísky, buku a dubu. Z žaludů a bukvic se vařila tradiční káva, drtily se na mouky a podávaly se taktéž jako strava pro zvěř.

Od středověku byly populární i ovocné kaše, které měly mnoho podob. Vžil se taktéž jejich název *varmuže*. Kaše se připravovaly z jablek, švestek, hrušek, třešní, broskví, meruněk jahod, ostružin, šípků, ale i exotických fíků. Přípravy kaší se lišily a z jablek existovalo několik různých druhů. Například černá kaše se připravovala z jablek uvařených v pivu. Hmota se posléze smíchala s chlebem, přidali se různé sušené plody jako rozinky a oříšky³⁸. Vedle černé kaše existovala i žlutá, bílá a zelená. Kaše se často požívaly za tepla. Pokud kaše vystydla, říkalo se jí kyselice³⁹.

³⁷ Dřín jarní je listnatá dřevina s jedlými plody.

³⁸HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích*. Vyd. 1. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. s. 209.

³⁹BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005. s. 67.

Ovoce se konzumovalo nejčastěji čerstvé, ale často se i konzervovalo tím, že se usušilo v peci a buď se rovnou konzumovalo, nebo dále upravovalo. Například ze sušených hrušek se připravoval máz.⁴⁰ Nicméně je znám i způsob, při kterém se ovoce rozdrtilo na prášek a dále bylo použito jako sladidlo. Kromě sušení se ovoce často svářelo na povidla. Takovéto vaření nebylo ovšem jednoduché, často se svářelo i několikrát. Povidla se vařila nejen ze slív a švestek, ale i z jablek a hrušek. Známé byly i různé kompoty, nejpopulárnější byl ten z višně s medem. Podoba dnešních kompotů je známá až z konce 18. a z počátku 19. století.⁴¹

Také ořechy byly důležitým prvkem staročeské kuchyně. Často se přidávaly do pokrmů sladkých, slaných, mléčných i obilných. Populární bylo například mandlové mléko, podávané v postních dnech⁴² a posléze z něj bylo možné uvařit i kaši. Mezi další druhy konzumovaných ořechů ve středověké kuchyni patřily lískové oříšky nebo vlašské ořechy. Na středověkém talíři bychom mohli najít i vodní ořechy neboli plody kotvice plovoucí⁴³, které dnes nalezneme pouze na chropýnském rybníku.

2.3 Luštěniny

Ve středověké kuchyni se hojně užívaly i luštěniny. Hrách měl na středověkém talíři mnoho podob a připravoval se například na slano, na sladko, vařený, pražený, mačkaný, *na vokříně*⁴⁴ jako kaše i jako mouka. Patřil mezi denní jídla, už kvůli nenáročným podmínkám při jeho pěstování. Jedli ho bohatí i chudí, nicméně tovaryši a čeledíni dostávali hrách tvrdý a nemaštěný, jelikož sádlo i máslo bylo drahé a na těchto osobách se často šetřilo. Mezi pokrmy z hrachu vévodila hrachová polévka, jejíž základní ingrediencí byl mimo hrachu i silný vývar. Mezi ostatními pokrmy je důležité

⁴⁰ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005.. s.68.

⁴¹ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005. s.67.

⁴² Tamtéž.

⁴³ Kotvice plovoucí je vodní bylina s po hladině splývavými listy.

⁴⁴ LEHÁR, Jan. *Česká středověká lyrika: Píseň veselých chudínů*. Vyd. 1. Editor Jan Lehár. Praha: Vyšehrad, 1990. s. 211, 212.

zmínit i kaši, která nemusela být pouze slaná, jak ji známe z dnešních dnů, ale mohla být i sladká - do té se přidávalo sladké hroznové víno, sušené ovoce a květy růže a bezu.⁴⁵ Jedly se i hrachové lusky, které se v létě požívaly čerstvé a v zimě se nechaly nasušit v peci na chléb.

„*O hráchu*

Hrách u sedláků i pánů

má svou chválu, také hanu :

s šupinou škodí, nadýmá,

dřemý dosti dobrý bývá.“⁴⁶

Mezi všemi různými úpravami hrachu ovšem převládalo vaření. Stejně tak se vařily kroupy, krupice, jáhly a pohanka. Kroupy byly vedle hrachu také velmi oblíbenou pochutinou, jak se dozvídáme v Písni veselé chudiny. Kroupy se dělily na kvalitnější kroupy ječné a méně kvalitní kroupy ječné.⁴⁷

Mezi recepty, které nám mohou připadat netradiční, patří hrách valský v homoly. Hrách se namočil, posléze slil, uvařil a rozmačkal. Následně se dochutil rozinkami, medem a zalil rozpuštěným sádlem. Ze vzniklé hmoty se vytvořily homole, které se mohly přelít šlehačkou.⁴⁸

Čočka se jedla v pravěku a raném středověku, nicméně pozdním středověku a rané renesanci její výskyt nebyl častý, kvůli náročnějším podmínkám pro pěstování. Nejčastěji sloužila jako lék, který pomůže obměkčit břicho a dāmám uleví při jejich ženských problémech. Také měla čistit a hojit vředy a různé vyrážky, uzdravovat omrzliny a umrtvovat chlípnu žádostivost,⁴⁹ stejně jako konopná polévka.

⁴⁵ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005. s. 134.

⁴⁶ RANTZAU, Henrik. *Regiment zdraví Henrycha Rankovia v překladu Adama Hubera z Risenbachu 1786: Salernské verše o zachování dobrého zdraví Regimen sanitatis Salernitanum v překladu Daniela Adama z Veleslavína 1587*. Vyd. 1. Editor Pavel Kucharský. Překlad Daniel Adam z Veleslavína, Adam Huber z Risenpachu. Praha: Avicenum, 1982. s.191.

⁴⁷ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005. s. 133.

⁴⁸ MULLEROVÁ, Eva. PRÁVO. *Na svatbě Elišky Přemyslovny se jedly magické pokrmy* [online]. 2011 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.novinky.cz/zena/zdravi/223274-na-svatbe-elisky-premyslovny-se-jedly-magicke-pokrmy.html> .

⁴⁹ Seriál českého rozhlasu: Středověká kuchyně.

V kuchařských knihách se poprvé objevila v první polovině 17. století. V původním receptu se čočka povařila ve vodě, posléze ve vývaru a nakonec se dochutila pokrájenou cibulí, zázvorem a solí a nakonec se omastila olejem.

Fazole byly dovezeny do Evropy v 16. století a hojně se rozšířily v 17. století. Jan Černý ve svém díle *Knieha lékarská, kteráž slove herbář aneb zelinář*⁵⁰, které vyšlo roku 1517, ji ještě neuvedl, ale o několik let později ji Mattioli charakterizoval jako luštěninu, která se dělila dle různých barev, velikostí i způsobu osetí. Fazole například kuchaři upravovali tím, že je vařili v mléce a kořenili pepřem, gangliem, fenyklem a cukrem. Mladé lusky fazolí byly chutné i s octem a pepřem. Mimo jiné se fazole přidávaly i do líčidel.

Mezi další luštěniny patřily i turecký hrách, bob zvaný koňský, a vikev. U vikve si ale nejsme jisti, zda byla pěstována jako krmení pro dobytek nebo jako potrava pro lidi. V zahraničí se na talířích objevovala i cizrna a to nejen pěstovaná úmyslně, tudíž domácí, ale volně rostoucí takzvaná lesní.

2.4 Obilniny a výrobky z nich

Prakticky od doby, kdy člověk opustil sběr a lov /byť ne definitivně/ začalo vzkvétat zemědělství. Na našem území byly vhodné podmínky pro osévání obilnin a jejich následné sklizení. Zprvu méně náročné pastevectví spjaté s kočovným způsobem života nahradilo náročnější pěstování plodin a to způsobilo trvalé osídlení určité půdy spjaté s péčí o ni.

V raném středověku byla nejpopulárnější orba mělká⁵¹ s využitím nejstarších oradel, která se postupně zdokonalovala. Pole se oralo jednou ročně a k intenzivnějšímu

⁵⁰ ČERNÝ, Jan. *Knieha lékarska, kteráž slove herbář aneb Zelinář*. Praha : Avicenum, 1981.

⁵¹ Mělká orba je mělký způsob zpracování půdy, při němž se orá do půdy 8-12cm hluboko.

využití polí došlo ve 13. století,⁵² které nám přineslo orbu hlubokou⁵³ a trojpolní systém⁵⁴. Obilí dozrávalo zpravidla v červenci.

Ovšem mouka se nevyráběla jen z obilí, kromě již zmíněné vodnice se mouka vyráběla i z březového dřeva.⁵⁵ Tato výživa se, spíše než součást pokrmu pro lid, osvědčila jako krmě pro skot. Dále se mouka vyráběla z pejřových kořínků⁵⁶, mechu⁵⁷ a v pozdních letech i z brambor.⁵⁸

Obilí se dále zpracovávalo na různé druhy potravin. Nejstarší podoba chleba se připravovala velmi jednoduše: obilí se hrubě nadrtilo, smíchalo s vodou, vytvarovaly se malé placičky a ty se posléze upekly. Ovšem tyto nekvašené placky se dělaly již na počátku zemědělství, jejich další variantou byl chléb z kvašeného těsta⁵⁹. Toto těsto bylo předchůdcem kynutého těsta, které je v české kuchyni stále oblíbené.

I přes to, že se pečivo různilo kraj od kraje, chléb se objevoval na všech talířích nezávisle na místě. Nicméně na našem území, díky teplotním podmínkám, nebyl na stole každý den.⁶⁰ Úcta k chlebu byla vštěpována již od útlého věku. Ne nadarmo je chléb se solí tradiční potravinou, kterou se vítala návštěva. Pecem chleba se začal objevovat i na štědrovečerní tabuli a pojily se s ním tradiční zvyky, jako házení drobků do ohně aby neškodily, nebo byly drobký nošeny pod ovocné stromy, aby zajistily velkou úrodu. *„Chlebu přisuzovaly porodní babky a léčitelky zázračnou moc při zažehnavání dětských nemocí, jeho účinky se rovnaly účinku svčené vody a svčených kočiček. Nechtěl-li nemocný ani krajíc bílého chleba od pekaře, nemohlo mu už nic pomoci. Krajíc chleba za trámem byl prevencí proti požáru a blesku. Pecem chleba*

⁵² Curia Vítkov: *Pěstování obilí* [online]. 2012 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://curiavitkov.cz/prace11.html>.

⁵³ Hluboká orba je způsob zpracování půdy, kdy šlo rádlu do hloubky 24-30 cm.

⁵⁴ Trojpolní systém spočíval v rozdělení pole na jař, úhor a ozim.

⁵⁵ ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku*. Editor Jiří Sádlo, Viktor Faktor. V Praze: Dauphin, 2012. s.90.

⁵⁶ ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku*. Editor Jiří Sádlo, Viktor Faktor. V Praze: Dauphin, 2012. s.73.

⁵⁷ ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku*. Editor Jiří Sádlo, Viktor Faktor. V Praze: Dauphin, 2012. s.78.

⁵⁸ ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku*. Editor Jiří Sádlo, Viktor Faktor. V Praze: Dauphin, 2012. s.75.

⁵⁹ Podle Max Wahrena bylo prvním kvasícím přídavkem kyselého mléko.

⁶⁰ HABUSTOVÁ, Milena a VESELSKÁ, Jiřina. *Tradiční pečivo* [online]. 2005 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: http://www.ereading.cz/nakladatele/data/ebooks/2276_preview.pdf

dostávala čeládka na odchodnou ze služby, byl odměnou žencům pracujícím na poli i mlatcům na mlatě.⁶¹

Knedlíky a noky byly relativně novou záležitostí, starověk je znal ve formě sekaného masa. V jedné kuchařce z patnáctého století je výroba knedlíku popsána takto:

„Knedlíky takto dělej. Maso telecie vziati a zsekati drobně a žlútkov vaječných přičiniti a kořeně, což se zdá a petružele zelené. Též také skopových obvale v biem múku smažiš to na pánvi, v sádle nebo másle, učiniž na to koření sladké nebo ostré.“⁶²

Název knedlík pochází ze 14. století, a tehdy proti tomuto názvu brojil mistr Jan Hus, jelikož toto slovo pochází z němčiny a u nás se říkalo „šišky“. Moučné šišky se objevovaly již na počátku 16. století a mohly být jak sladké, tak i slané.⁶³ Ovšem podoba „knedlíku“ tak jak jej známe dnes, přišla až v první půlce 17. století, kdy se knedlíky začaly dělat z máčených žemlí, strouhanky a kvasnic.

Rytíř Bavor zmiňuje několik způsobů přípravy „šišek“. Mezi šiškami z chleba, bílé mouky, kapřích jiker a hub mne zaujaly *Šišky šestinedělkám aneb těm, kteříž krev pouštějí*⁶⁴, které se vyráběly z vajec, vína, kvasnic a mouky. Nejprve se vytvořila hutná hmota, která se posléze opekla na másle a poté servírovala s cukrem, zázvorem nebo skořicí.

Sladké pečivo se neobjevovalo tak často jako slané, jelikož bylo považováno za slavnostní. Bavor zmiňuje například recept *Mandly pretované*, kdy se smíchaly mandle natlučené se skývou bílého chleba, vytvarovaly do placiček a opekly se na pánvi. Poté se obalily v cukru a skořicí.⁶⁵

⁶¹ HABUSTOVÁ, Milena a VESELSKÁ, Jiřina. *Tradiční pečivo* [online]. 2005 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: http://www.ereading.cz/nakladatele/data/ebooks/2276_preview.pdf

⁶² BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005 str. 60.

⁶³ Tamtéž.

⁶⁴ HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997. s. 98.

⁶⁵ HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997. s. 165

Dalším důležitou sladkou krmí byly koláče, které se ovšem lišily kraj od kraje, jak v různých náplních, tak i v tradičním zdobení. Jelikož moje babička pochází z Krchleb⁶⁶, vím, jak důležitou součástí tradice jsou chodské koláče, které se zadělávaly vždy třikrát. Spolu s pirogy s medem je znali už staří Slované. Koláče byly i důležitou součástí svateb a nejčastější náplní byl med a mák.⁶⁷

Dalším sladkým pokrmem byly mazance, z nichž se některé podávaly na Velikonoce, stejně jako dnes. Mazanec měl tehdy podobu koláče, který se máčel ve víně a byl proložen různými druhy kaší. Klasickým sladkým pečivem byl také perník, o kterém se prvně dozvídáme z doby Jiřího z Poděbrad. Další pochutinou byly oplatky, které se mohly plnit různými marmeládami.⁶⁸

Samozřejmě proběhlo i mnoho změn, jídla, která dříve znali lidé jako slaná, se dnes upravují na jiné způsoby a naopak. Pochoutku, dnes zvanou „Zemlbába“, neboli Žemlovka, znali naši předci pod pojmem „Bába“, a celkový výsledek pokrmu byl naprosto odlišný. Ani chuť nebyla sladká, nýbrž slaná. Smetana, vejce, víno a chléb se smíchaly, dochutily šafránem a posléze upekly na pánvičce.⁶⁹ Takovouto proměnou prošly i koblihy, často měly slanou náplň, ale objevovala se i tvarohová.

Mez sladké pokrmy, patřilo i sladké a tvarohové pečivo. To často souviselo s různými obřady a samotný akt přípravy patřil mezi nejvýznamnější dny v roce. Nicméně nejvíce důkazů o přípravě tradičního pečiva pochází až z 19. století.

2.5 Masité pokrmy

Maso bylo ve středověku a v renesanci velmi oblíbené, zvláště pak u vyšší vrstvy, která si mohla dovolit čerstvé maso prakticky každý den a to nejen na českém

⁶⁶ Krchleby jsou malá vesnička na Chodsku.

⁶⁷ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005. s. 58.

⁶⁸ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005. s. 59.

⁶⁹ HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997. s. 145.

území, ale i po celé Evropě. Takový Ital žijící ve středověku dokonce spořádal několikrát více masa než lecjaký dnešní Američan.⁷⁰

Kromě nám známého drůbežího, vepřového, skopového, hovězího masa či zvěřiny byli ve středověku konzumováni i hlemýždi, žáby, raci, veverky nebo medvědi. Nejčastěji pojídáno bylo ale maso hovězí. Pro porážku byli chováni mladí (asi roční) býčci zejména pro lepší panské dvory.⁷¹ Toto maso bylo nejčastěji upravováno vařením a posléze se drobně posekalo a dobře okořenilo (například petrželkou, zázvorem a šafránem). Hovězí vývar tvořil základ pro jiná jídla.

Nejčastější úpravou masa bylo pečení nebo vaření. K již upravenému masu se přidávaly omáčky, zvané též šalše nebo jíchy. Jíchy byly pokrmem bohatší vrstvy středověkého obyvatelstva a neexistuje pro ně jediný a správný předpis. Každý druh masa měl svoji vlastní jíchu. Mezi klasické šalše patřily šípková, česneková s ořechy, hroznová nebo zázvorová.⁷²

Vepřové maso bylo oblíbené i pro poddaný lid, byť ho nekonzumoval tak často jako páni. Již na počátku středověku se začali domestikovat kanci, avšak v té době měli charakteristické znaky prasete divokého. Využití často našla i poslední štetina, jelikož ze štetin se vyráběly různé praktické předměty. Z vepřového masa se vytvářely různé pochutiny jako jelítka, jitrnice, šunky a tlačanky, které si umíme představit na našich talířích i dnes. Vepřové se často peklo, udilo i vařilo. V hojné míře se zpracovávaly i vnitřnosti, například vepřový žaludek se připravoval s bylinkami, z nichž nás může překvapit máta.⁷³

Ze zvěřiny byl populárním receptem jelen s jablky a cibulí, nebo v omáčce pro něj typické. Jelení jíchu tvořila jelení krev, voda a ocet, vše se svařilo a poté okořenilo šafránem, hřebíčkem a pepřem.⁷⁴ Srna se nejčastěji podávala na švestkách nebo třešních a největší delikatesou z ní byla její hlava. I zajíc měl svoji jíchu, velmi podobnou té

⁷⁰ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. Vyd. 1. V Praze: Ikar, 2007. s. 27.

⁷¹ Seriál českého rozhlasu: Středověká kuchyně.

⁷² BAYEROVÁ, Šárka. *Jak se vařilo ... ve středověku* [online]. 2014 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://sarkabayerova.blog.idnes.cz/c/393170/Jak-se-varilo-ve-stredoveku.html>.

⁷³ HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997.

⁷⁴ HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997. s. 80

jelení a často se podával i na cibuli.⁷⁵ Ovšem z lesních tvorů se jedli i ti drobní. Například veverka, tehdy zvané veveřice, byly oblíbeným pokrmem zaznamenaným již v 15. století. Mohly se podávat se žlutou nebo černou jíchou.⁷⁶ Dalším receptem byla *Rozřezaná veveřice* a zajímavé bylo, že uvařená veverka se obrala, maso se rozsekalo, smíchalo se sádlem, vajíčky, hrozkami a nakonec se obalilo zpátky na kosti a nechalo péct.⁷⁷

V druhé půlce desátého století bylo možné v Praze sehnat za jeden denár deset slepic.⁷⁸ Vařila se z nich polévka a do jídel se přidávala slepičí krev, která se dala velmi jednoduše uzmout. Dalšími opeřenci, kteří se objevovali ve staročeské kuchyni, byli pečená husa, i holoubátka, tetřevi nebo jeřábci.

Vodní ptáci, jako lysky nebo potápky, byli považováni za postní jídla stejně jako živočichové žijící ve vodě jako raci (kteří mohli být podáváni na sladko či na slano), bobři, ryby, želvy nebo žáby.⁷⁹

Ostatně žáby byly velmi populárním pokrmem zejména v hubených časech. Měly jemné a zdravé maso a Čeněk Zíbrt popisuje hned několik způsobů jak je upravit. Žáby se ponejprve tradičně zbavily kůže a přední části. Zadní část se poté mohla péct, smažit, dusit nebo přidat do žabí polévky.⁸⁰ Zíbrt se zmiňuje i o tom, že žáby se mohly vařit jako kuřátka a zmiňuje i fakt, že mnozí považovali žabí maso za chutnější než maso kuřecí. Pro zajímavost přidávám recept na žabí karbanátky.

„*Žabí karbanátky*

Vezmi velké pěkné žáby, pazourky uřež, kůstky jim vyndej, naklepej je jako karbanále, posol je, nech as čtvrt hodiny ležeti, osuš šatem, namoč je do omastku, posyp drobnou

⁷⁵ HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997. s. 80

⁷⁶ BAYEROVÁ, Šárka. *Jak se vařilo ... ve středověku* [online]. 2014 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://sarkabayerova.blog.idnes.cz/c/393170/Jak-se-varilo-ve-stredoveku.html>.

⁷⁷ ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku*. Editor Jiří Sádlo, Viktor Faktor. V Praze: Dauphin, 2012. s. 114.

⁷⁸ Pořad českého rozhlasu: Středověká kuchyně.

⁷⁹ Tamtéž.

⁸⁰ ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku*. Editor Jiří Sádlo, Viktor Faktor. V Praze: Dauphin, 2012. s. 123.

zemličkou, rozpal na rendlíku omastek, vlož tam karbanátky, vypeč hodně po obou stranách, vyklop je na mísu s máslem, s citronovou šťávou a zelenou petrželí. ⁸¹

Ryby se objevovaly sušené, solené, vařené, uzené, pečené nebo i mleté. Byly konzumovány v hojném množství zejména v okolí rybníků a řek. Sádky na ryby jsou známy již od desátého století.

Z mletého masa, které nemuselo být pouze z ryb, se připravovaly různé druhy sekané, či masových koulí a podobně. Vzhledem k faktu, že mlýnek na maso byl vynalezen roku 1880 ⁸², maso bylo nutné rozmělnit jiným způsobem. Hmota pro tvarování různých výrobků z mletého masa se často tvořila velkým nožem.

Mezi konzumované živočichy patřili i hlemýždi a šneci, o kterých se barvitě rozepsal Čeněk Zíbrt v *České kuchyni za dob nedostatku*. Důkladně popsal nejen jejich vzhled a chov ale i přípravu. Hlemýždi se upravovali, tak že se povařili, posléze se očistili, uřezali se jim hlavičky a ocásky a nakonec se oddělili od ulity. Ze sekaných těl hlemýžďů se pak připravovala nádivka, kterou se plnily ulity. Dále se tyto plži podávali se zelím, omáčkou, nebo se jejich ocásky dusily na cibulce a podávaly s topinkami.

Víme i o pěstování želv, které byly později zužitkovány na paštiku, nebo se mohly podávat s hráškem nebo s citrusovou omáčkou.

Od desátého století jsme mohli nalézt ve městech řezníky. Říkalo se jim *carnifices*, ale tehdy se zabývali pouze porážením dobytka. Posléze pak vznikly první masné krámy a to v roce 1234 za panování Přemysla Otakara II. Nalezli bychom je v Praze mezi hřbitovem sv. Mikuláše a kostelem sv. Václava. ⁸³

Ovšem první řeznický cech byl známý až roku 1359. Řezníky předstihli krejčí, kteří privilegium získali již v roce 1318. Ovšem to řezníky nestavělo do horšího

⁸¹ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku*. Editor Jiří Sádlo, Viktor Faktor. V Praze: Dauphin, 2012.s. 125.

⁸² *Who invented the meat grinder?* [online]. [cit. 2014-05-03]. Dostupné z:http://wiki.answers.com/Q/Who_invented_the_meat_grinder?#slide=1

⁸³ VESELÝ, Ivan. *Česká domácí zabijačka: tradice a rituál* [online]. 2005 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z:<http://www.ireceptar.cz/zajimavosti/ceska-domaci-zabijacka-tradice-a-ritual/>

postavení, jelikož král Karel IV. nařídil, že při slavnostních příležitostech, kdy se cechové seřazovali, měli řezníci privilegium stát jako první⁸⁴.

2.6 Mléko, vejce a mléčné výrobky

Domestikace krav, ovcí, koz a koní neproběhla pouze kvůli jejich masu, ale i kvůli mléku, které tato zvířata produkovala a v neposlední řadě také kvůli srsti. Mléko se pilo sladké a často natolik čerstvé, že mohlo být ještě teplé. Ze sladkého mléka se sbírala smetana a z ní se stloukalo máslo, které ovšem mělo i velkou nevýhodu. Ta spočívala v tom, že špatně uchované máslo lehce zežluklo.⁸⁵

Ovšem využívalo se i mléko kyselé, které se mohlo pít, nebo se z něj vařila obilná kaše, případně se využívalo k výrobě sýra. Sýr, syreček, tvaroh, tvarůžek, homolka a maldřík⁸⁶ byly nejběžnější součástí středověké stravy. Existovaly sýry jemné, ale i ostřejší dochucené rozmanitým kořením.

Tvaroh se zpracoval z malých homolí cca o váze 25 dekagramů. Na jednu homoli zpravidla vyšlo jedno vejce a posléze se sušily na slunci, poté se naložily do beček a stloukaly se. Na pokrmy se běžně podávaly tvarohy drobené nebo nastrouhané.

Vejce se původně sbírala od ptáků, kteří nebyli domestikováni a byli k dispozici. V Evropské středověké kuchyni se vejce podávala vařená naměkko, natvrdo, míchaná i sázená. Recepty často byly rafinované.

Například rytíř Bavor zmiňuje „*Klobásy z Vajec*“⁸⁷, které se dělaly obdobně jako masové, nicméně hlavní přísadou byly vejce a máslo. Dochucovaly se kyselou jíchou, nebo tím co měl kdo rád.⁸⁸ Chutně vypadá i recept na „*Vajce z moždíře do kořeni*“⁸⁹, kdy se roztlučená vejce se smíchala s nadrobeným chlebem, mandlemi,

⁸⁴ Tamtéž.

⁸⁵ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005.

⁸⁶ Maldřík byl měkký sýr.

⁸⁷ HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997. s. 144.

⁸⁸ Zde dal Bavor průchod čtenářovi fantazii.

⁸⁹ HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997. s. 129.

vínem, kořením a horkým máslem a poté se rozmělnila v hmoždíři, nakladla na topinky a polila omáčkou z medu, pepře, zázvoru, hřebíčku, skořice a šafránu.

Vajíčka se taktéž připravovala plněná mandlemi, stejně jako mandlový sýr. „*Mandlovej sejr*“ se dělal z rozvařených vyzích měchýřů, rozdrčených mandlí a vody. Tyto ingredience nechaly rozvařit a posléze ztuhnout.⁹⁰ Tento sýr se mohl dále upravovat i na pánvi.

2.7 Polévky a kaše

2.7.1 Polévky

Středověcí a renesanční kuchaři a kuchařky hojně vyvářeli silný vývar nejen z masa, ale i z kostí. Tento vývar se mohl jíst jako polévka, nebo sloužil jako základ omáčky, či jiného pokrmu. Součástí polévek podstatnější než maso byla zelenina a bylinky. Zejména pak u poddaných, nebo v „hubených“ časech. Mnoho původních polévek bylo vegetariánských a připravovaly se z toho, co zrovna bylo po ruce.

Některé polévky se vyvářely z drobných živočichů, jako byli slimáci a žáby. Mezi další rozmanité polévky patřila kopřivačka, žitná polévka, zelňačka, polévka ze syrovátky, nebo z podmásli.⁹¹ Staročeská kuchyně znala i dršťkovou polévku, pro obohacení se do ní začaly přidávat i klobásky. Mohla se též ochutit černým pivem.⁹²

Čeněk Zíbrt též hovoří o velmi syté Rumfordské polévce, jejíž příprava byla velmi náročná. Polévku bylo nutné začít připravovat již den předem, kdy se nechávaly rozmočit kroupy a hrách. Důležitý byl i dostatečně velký pevně uzavíratelný kotel. Kroupy a hrách se vloží do vody a posléze dvě hodiny vaří, dále se přidalo dostatečné

⁹⁰ HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997. s. 124

⁹¹ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005. s.350.

⁹² DITBERTOVÁ, Eva a Václav MALOVICKÝ. *Kuchyně starého Chebu: vlastivědně-kulinární putování starým Chebem, Chebskem a také se zastavením v Lázních Mariánských a Františkových, i krátkou návštěvou Kynžvartu*. 1. vyd. Praha: Nakl. MMM, 2007. s. 191, 192.

množství koření, jako byla sůl, hřebíček, majoránka a tlučený zázvor. Do polévky se tradičně přidávala cibule a bylo možné dodat i česnek. Poslední ingrediencí byl opečený chléb.⁹³ Existovala i varianta s hovězím masem a pivním octem.

2.7.2 Kaše

„Čím více kuchařů, tím slanější kaše“⁹⁴

Kaše byla obyčejným jídlem, které jedla nejvíce chudina, ovšem podávaly se například i v kláštrech. Existuje mnoho středověkých i renesančních druhů kaší, jak slaných, tak sladkých.

Sladké kaše byly vzácnějším a slavnostnějším pokrmem. Do sladké kaše se dávalo mléko, nebo smetana, která byla honosnější. Kaše mohla být dochucená čerstvým nebo sušeným ovocem, medem nebo ořechy.

Kaše se připravovaly nejen z upraveného obilí, ale i z masa, mléka, smetany, vajec, sušených ryb, vnitřností, sýra, ale i z růstných rostlin jako byl například mák. Vařené kaše se často využívaly jako základ jiného, složitějšího chodu. Podávaly se klasicky vařené, nebo se zapékaly, zapečená kaše pak mohla být podávána jak teplá, tak i ve studené formě.

Kaším se Bavor věnoval z celé kuchařky úplně nejvíce, uvádí přes 80 druhů kaší a více jak dvacet druhů varmuží, což byla obdoba kaše. Dnes si pod varmuží můžeme představit jak ovocnou kaši s medem, tak i povidla.

Varmuže se zde objevují nejen ovocné, jako například z hrušek, švestek a třešní, ale i z vajec, nebo mandlového mléka. Zvláštním předpisem je *„Varmuže pečená“*.⁹⁵

„Varmuži pečenou máš dělati: Vezmi prsy slepičí, zsekaj je drobně, vlož do moždíře a přičiň k tomu málo mouky bílé a bílého chleba, pepře, zázvoru, osol v míru, přičiň jedno neb dvě vejce k tomu, a to dobře spolu smíšej a když to spolu dobře smíš, že bude jako těsto, uřezuj toho po malu, jako dvou prstů zdělí, obviníš to okolo rožna, a když se dobře upeče toho po malu, jako dvou prstů zdělí, obviníš to okolo rožna, a když

⁹³ ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku*. Editor Jiří Sádlo, Viktor Faktor. V Praze: Dauphin, 2012. s.182,183,184.

⁹⁴ Přísluví z roku 1678.

⁹⁵ HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997. s. 149- 150.

se dobře upeče, sejmy dolův a vlož do pánve, a to vlož do pánve, a to v másle neb v šmalcu rozviň, a když dobře bude, daj na mísu. Tím obyčejem můžeš také dělati z ryb jakýchkolivěk. Takto dělaj jednu krmi, aby ji smažen na rendlíku. Vezmi pečených hrušek a kyselých jablek, a vezmi volové maso dobře uvařené, daj pepře a šafránu, a to spolu zetři, přičiň k tomu vajec, a potom udělaj těsto z vajec, a tu materii vlož na to těsto, a udělaj jako koblihy a vlož to na vroucí šmalce a smaž, a když se dobře usmaží, daj na, mísu a jez.“

Rytíř Bavor uvádí jako první kaši klasickou z vajec a mléka, nebo smetany. Zahušťovala se krupicí a dochucovala solí a máslem. Klasickou formou kaše byla kaše postní. Rytíř Bavor ji zmiňuje ve dvou úpravách, přičemž jedna je z chleba, řeckého vína a koření a druhá, ač velmi podobná, se liší přidáním mandlí a mandlového mléka.

Překvapivá se může zdát i etymologie názvů. Zatímco většina kaší je pojmenována, dle jejich základních surovin, objevují se zde i názvy obsahující radu: *Kaše jiná v mastném dni, Kaše k večeri dobrá, K těmto pak kaše svrchu psaným*. Nebo názvy obsahující i samotné hodnocení výsledku: *Kaše studená čistá, Kaše z rejže velmi čistá*.

Ovocných kaší znala středověká a renesanční kuchyně velké množství. Byly z různých druhů ovoce, nejen místního, ale i exotického. Mezi malinami, hruškami, třešněmi se zde objevují například i fíky. Mimo ovoce kaše tvořil i mák, nebo rýže. Oblíbené byly i kaše zvířecího původu. K jejich výrobě se často používala krev, játra, jikry, pečené maso, mozek nebo dokonce celá hlava.

„Kaše ze srních hlav

Vyjmej hlavy čistě v studené vodě, a přistav, ať výborně uvrou, potom obeř z nich srsti dobře, zastav se, ať vrou v čisté vodě, a obeř z nich maso i z mozkem, zsedaj to čistě do štoklu s žemli okrájenou a omočenou spolu, i vezmi lžíci medu do kotlika, a rozhřej dobře, přidada sádla, coť se zdá, dajž tu hlavu do toho, ať se smaží na uhlí, a daj tam, vypera řeckého vína a řezaných mandlův, okořeň pepřem, hřebíčkem, zázvorem, skořic, a když dáš na mísu, pospi čistě cukrem neb konfekty, šafránu nedávaj ani květu.“⁹⁶

⁹⁶HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997, str. 107.

Podle kuchařky alchymisty a rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan to může vypadat tak, že nejtradičtější polévkou byla kyselice, byť v naprosto jiné podobě, než ji známe dnes. Kyselice je ovšem, jak jsem již zmínila, vychladlá kaše. Základním druhem kyselice byla kyselice černá, která se připravovala z vína, paznehtů⁹⁷, specifického koření (pepře, zázvoru, hřebíčku, skořice a pepře), nadrcené pohanky a medu.

Dále byla známá i kyselica bílá, žlutá, zelená (viz. níže), modrá, tříšťka, štiková či speciálně připravená pro páva, či kyselica podávána na zelený čtvrtek, ta se připravovala z řídkého kysela, mouky a medu a měla mít podobu „husté břechky“.

Měla několik podob například dělaná za studena z kopyt volů a vepřů. Paznehty se nasekaly, vyvařily nejprve ve vodě a posléze ve víně a pivu. Dále zalitá slepičí krví a dochucená koriandrem, lučním kmínem a višňovými jádry, medem a pepřem. Kyselice se poté vlila do necek a posléze podávala s cukrem, či skořicí. Patřila mezi slavnostní jídla.

Dalším způsobem úpravy byla Kyselice čtyř barev.⁹⁸ Ta se dělala zpravidla z deseti kaprů, kteří se vykuchali, posléze rozmělnili v hmoždíři a podlili vínem. Poté následovala příprava čtyř různobarevných kyselic. První byla černá a skládala se z kohoutí nebo vepřové krve, hřebíčku a pepře. Druhá byla brunátná, jejím základem byly sušené květy chrpy a fialky a rozetřené petržele, která se posléze ochutila zázvorem a skořicí. Třetí kyselice byla zelená a jejím základem byla sušená petržel a zelená pšenice. Tato směs byla nakonec rozdrobená jako šafrán a čtvrtá kyselice byla bílá a byla z fialek a muškátového ořechu. Fialky a muškátový ořech se po roztlučení vsypali do smetany.

⁹⁷Paznehty jsou kopytka.

⁹⁸HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997. s. 90.

3. Nápoje

Nejzákladnějším a nejdůležitějším nápojem nejen středověkého a renesančního člověka byla voda. Stejně tak důležitá, jako je důležitá pro nás, a pokud si mohu dovolit odhadnout, bude důležitá i pro generace po nás. Voda se čerpala z přírodních zdrojů, jako byly potůčky, řeky i říčky a často se pila i znečištěná. Středověký člověk dělil vodu na „živou“ a „mrtvou“. Živá voda byla považována za lepší, tato voda se brala v potocích, a řekách. Živočichové žijící ve vodě byly vždy dobrým znamením, jelikož voda, která byla vhodná pro ně byla vhodná i pro lidi. Voda mrtvá se čerpala ze studní a byla považována za nebezpečnou a podezřelou.⁹⁹ Studny se často znečišťovaly odpadky a mrtvolami zvířat i lidí. Tento předsudek a zvyk s ním samozřejmě postupem času zmizel. Nutno dodat, že voda se velké úctě netěšila, ba dokonce se nad ní žáci celkem ošklíbili.

Vodě se nepřikládal význam potravy, nicméně ochlazovala a svlažovala lidský organismus a tím pomáhala k zažívání. V Regimentu zdraví se můžeme dozvědět, že nejvíce doporučovanou vodou byla voda dešťová, po ní voda nabraná ze studní, řek a pramenů a nakonec voda ze sněhu a ledu, ta byla považována za těžkou a zlou, jelikož neměla žádný pohyb. Též se nedoporučovala konzumace vody bahnitě, kalné anebo jiným způsobem znečištěné.¹⁰⁰

Již od pravěku si uměl člověk poradit, a získat šťávu z ovoce. Oblíbené bylo i pití mízy ze stromů, zejména javoru a břízy. Vyráběly se i různé mošty z jablek a hrušek.¹⁰¹ Od 16. století se pak začaly připravovat ovocné šťávy s cukrem, jež se ředily vodou. Podobné sirupy můžeme vidět v obchodech, ovšem tehdy neobsahovaly žádné chemické látky, chemická barviva a konzervanty. Sirupy se vyráběly i z květů rostlin.

⁹⁹ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005. s. 113, 114

¹⁰⁰ RANTZAU, Henrik. *Regiment zdraví Henrycha Rankovia v překladu Adama Hubera z Risenbachu 1786: Salernské verše o zachování dobrého zdraví Regimen sanitatis Salernitanum v překladu Daniela Adama z Veleslavína 1587*. Vyd. 1. Editor Pavel Kucharský. Překlad Daniel Adam z Veleslavína, Adam Huber z Risenpachu. Praha: Avicenum, 1982. s. 62.

¹⁰¹ DACHARI, Ivana. *Středověká kuchyně ve zkratce - Živočišná strava a nápoje* [online]. 2007 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: http://www.bigmenu.cz/clanky/Stredoveka_kuchyne_ve_zkratce_Zivocisna_strava_a_napoj.html

Připravovala se například růžová voda z okvětních lístků růže, nebo voda fialová z květů fialek. Zajímavý byl i kyselý sirup ze šťovíku.¹⁰²

Káva se dostala do střední Evropy v sedmnáctém století.¹⁰³ Do Cařihradu se dostala sice již roku 1582, ale české země si na ni musely ještě počkat. První záznam o dovážce čaje do Holandska je znám z roku 1610. V Čechách byly od pravěku známy bylinné výluhy, kterým se často přikládala magická moc.

Zato alkohol se pil často, ve velké míře a všude. Často byly pořádány i soutěže v pití. Důležitou součástí byl i přípitek. Nešlo jen o tradici, kdy hostitel připil jednotlivě všem svým hostům, ale i o to, aby se naráz vypilo velké množství alkoholu. Připíjelo se na zdraví, na přátelství a na štěstí. Kdo opil více jednotlivců než tři, byl považován za člověka rytířského. Objevoval se i zvyk, kdy se házelo kostkami, kdo a kolik vypije podle hodnoty na kostkách.¹⁰⁴

V době Rudolfa II. dokonce existovaly pijácké cechy, které měly vlastní řády. Jmenovaly se frantovské a zřejmě byly pojmenovány podle Johannese Franty, lékaře z Plzně.

Jejich povinnosti a práva zněly takto:

„Neměli držet žádnou míru v jídle a pití, protože pak rychleji a snáze umřou. Měli mítí hodně dluhů a nesplácet je, leda když si na splátku dluhu zase od někoho vypůjčili. Každý člen cechu měl v neděli utratit více, než co vydělal za celý týden. Nikdo z cechu neměl myslet na svou živnost, na plat nebo na jiný užitek z práce.“¹⁰⁵

Frantovské cechy nebyly jediné cechy, jež provozovaly tuto činnost, máme zmínku i o cechu marketálském, jež byl podle vysvědčujícího listu¹⁰⁶ svazkem stejně posvátným jako manželství. Do takového spolku patřili hráči kostek, vrhcábů nebo karet. Do cechů patřily i ženy, které byly nabádány ke krádežím a lstím na své muže a různí podvodníci a ti, kteří svoji práci neumějí nebo ji dělají špatně.

¹⁰² BERANOVÁ MAGDALENA: *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Maxdorf 1997 Praha. s. 32

¹⁰³ DACHARI, Ivana. *Středověká kuchyně ve zkratce - Živočišná strava a nápoje* [online]. 2007 [cit. 2014-05-03]. Dostupné

z:http://www.bigmenu.cz/clanky/Stredoveka_kuchyne_ve_zkratce_Zivocisna_strava_a_napojje.html.

¹⁰⁴ BERANOVÁ MAGDALENA: *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Maxdorf 1997 Praha. s.43.

¹⁰⁵ BERANOVÁ MAGDALENA: *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Maxdorf 1997 Praha. s. 43.

¹⁰⁶ List, kterým se musel člen z tohoto bratrství vykoupit.

Ani v přísné mravokárné literatuře se neobjevoval zákaz pití alkoholu¹⁰⁷. Pivo a víno, nejčastěji konzumované nápoje, kterým se budu věnovat níže, byly považovány za dar boží.

Přípitek můžeme nalézt i v Písniích žáků darebáků. Píseň se jmenuje *Přípitek přátel z mokré čtvrti*. Báseň vypovídá o bujarém pití a veselí se v krčmě, a obsahuje i rozsáhlý výčet pijáků, mezi kterými se objevuje například i biskup nebo čert.

„V hospodě když zasedáme,

o svět my se nestaráme,

do hry v kostky rychle jdeme,

které stále holdujeme.

Jak se v naší krčmě žije,

kde se za groš pivo pije,

jestliže to zvědět chcete,

tedy si mě poslechněte. (...) „¹⁰⁸

3.1 Pivo

O oblíbenosti piva v Českém státě jistě nelze diskutovat. Ovšem jak tomu bylo u tohoto zlatého moku ve středověké renesanci? Pivo jak ho známe dnes, se lišilo od piva středověkého. To připomínalo spíše řídkou kaši. Bylo husté, obsahovalo mnoho bílkovin a sacharidů a proto bylo významným doplňkem stravy. Všichni známe pořekadlo „*pivo je tekutý chléb*“.

¹⁰⁷ BERANOVÁ MAGDALENA: *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Maxdorf 1997 Praha. s. 43

¹⁰⁸ *Písně žáků darebáků: první souborné vydání.* Vyd. 1. Přeložil Rudolf Mertlík. Praha: Svoboda, 1971 s.134

Již od raného středověku se pivo vyrábělo podomácku a po malém množství, postupem času začaly vznikat v kláštorech i malé pivovary. Kláštery samy o sobě byly důležitým faktorem pro dnešní podobu piva. Často se místnost pro vaření piva proměnila v hotovou alchymistickou dílnu. Každý klášter vařil pivo jinak a svůj tajný recept pečlivě střežil. Kromě základních surovin jako byli ječmen a pšenice se využívala i méně vhodná oves, a do piva se přidávaly i různé byliny.¹⁰⁹

Od třináctého století pak došlo k rychlému nárůstu měst a s tím se začal rozvíjet pivovarnický průmysl. Proslulé plzeňské pivo se začalo vařit v roce 1295.¹¹⁰ Nicméně Prazdroj, jak ho známe dnes, byl uvařen roku 1842 sládkem Josefem Grollem. Pivo bylo po celý středověk levnějším nápojem nežli víno a proto si nad ním udržovalo konzumační převahu¹¹¹.

Od čtrnáctého století mohli pivo vařit majitelé domů, avšak nájemníkům to dovoleno nebylo. Dobrou pověst mělo pivo staropražské, rakovnické, jihlavské, turnovské, žitavské, domažlické a olomoucké. Domažlické pivo bylo dokonce tak kvalitní, že si jej na svůj dvůr nechával dovážet i Ferdinand I.¹¹²

Piva se dělila na chmelená a nechmelená. Zatímco ve střední Evropě bylo populární pivo chmelené, v zemích západní Evropy¹¹³ bylo více konzumováno pivo nechmelené. Dále bylo možné rozlišit pivo červené, vařené ze sladu ječmenného, a pivo bílé, jež se vařilo ze sladu pšeničného.¹¹⁴

¹⁰⁹ VÁŇA, Radim. *Archeologie žízně III.: Pivo ve středověku* [online]. 2005 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.pivnidenik.cz/clanek/949-Archeologie-zizne-III-Pivo-ve-stredoveku/index.htm>

¹¹⁰ VAVERKA, Roman. *Pivo* [online]. 2011 [cit. 2014-05-03]. Dostupné

z: http://www.myschwerk.webzdarma.cz/alko_piv.html

¹¹¹ VÁŇA, Radim. *Archeologie žízně III.: Pivo ve středověku* [online]. 2005 [cit. 2014-05-03]. Dostupné

z: <http://www.pivnidenik.cz/clanek/949-Archeologie-zizne-III-Pivo-ve-stredoveku/index.htm>

¹¹² VAVERKA, Roman. *Pivo* [online]. 2011 [cit. 2014-05-03]. Dostupné

z: http://www.myschwerk.webzdarma.cz/alko_piv.html

¹¹³ Zejména Anglii, Francii a Flandrech.

¹¹⁴ VAVERKA, Roman. *Pivo* [online]. 2011 [cit. 2014-05-03]. Dostupné

z: http://www.myschwerk.webzdarma.cz/alko_piv.html

Důkazem o oblíbenosti piva pro nás mohou být tradiční lidové písně, ve kterých se zmiňoval nejen ten zlatý mok, ale i sládek, či láteřivá žena pijana.

„Pivo, pivo! kdo tě bude pít?

kdo tě bude, pivo pít,

až já budu v hrobě hnít?

pivo, pivo! kdo tě bude pít?

Bratři, bratři! vy budete pít!

kdo je ale bude pít,

až vy budete v hrobě hnít!

bratři, bratři! kdo je bude pít?

Pak je budou naše kluci pít:

tu zas budou kluky mít,

a ti též budou pivo pít:

pivo, ty se budeš věčně pít“¹¹⁵

Všeobecně se tvrdilo, že Češi se naučili hojně pivo pít od sousedních Němců, konkrétně od Sasů. Mohli jsme narazit na termín „*pítí po německu*“¹¹⁶. Oblíbené byly i pivní polévky, které se vařily většinou ze slabšího piva tkz. „patoku“. Ty se podávaly v různých hostincích a byly populární zejména u studentů.¹¹⁷

¹¹⁵ ZÍBRT, Čeněk. Pivo v písních lidových a znárodnělých. Ilustrace Jiří Winter-Neprakta. Praha: Nákladem Otokara Zachara, 1909. s. 17

¹¹⁶ Kolektiv autorů. Dobrou chuť. Sestavili: Mgr. Leoš Nikrmajer, Mgr. Jiří Petráš. V Českých Budějovicích: Jihočeské muzeum, 2003 s. 110.

¹¹⁷ Kolektiv autorů. Dobrou chuť. Sestavili: Mgr. Leoš Nikrmajer, Mgr. Jiří Petráš. V Českých Budějovicích: Jihočeské muzeum, 2003. s. 111.

3.2 Víno

Zmínku o kvašeném nápoji z hroznů můžeme nalézt i ve středověkém souboru Písně žáků darebáků¹¹⁸, nejvíce pak v básni Svár vody s vínem. Víno bylo zpravidla určeno především šlechtě a bohatým měšťanům. Konzumovali ho i kněží při různých náboženských obřadech. Víno a světlé pivo nebylo určené jen dospělým osobám, ale často objevilo i v menším množství u dětského stolu. Duhy vína čítaly bílé i červené jak je známe i dnes. Mezi nejrozšířenější patřilo takzvané malvazí alias ovocné víno.

Víno bylo i důležitou ingrediencí při přípravě různých pokrmů jako byly kaše, omáčky či se s ním podlévalo maso, zejména zvěřina.¹¹⁹

Z vína se od třináctého století páčila i kořalka,¹²⁰ která byla velmi silná (60-90%). Ta se ponejprv využívala jako lék, ale posléze začala pronikat mezi vyšší vrstvu jako nápoj. Kořalka se páčila i z piva. Ovšem pravidlem byl zvyk, že se takováto kořalka páčila ze zkažených, nebo nepodařených produktů.

„Ať žije víno

Víno dobré, víno vlídné,

dobrym dobré, bídným bídné,

vítej sklenko, sladká všem,

radost, kterou skýtá zem.

Vítej sladká stařenino,

kterou rodí čisté víno,

nechat' zmizí trampoty

¹¹⁸ *Písně žáků darebáků: první souborné vydání.* Vyd. 1. Přeložil Rudolf Mertlík. Praha: Svoboda, 1971. 96 básně pozvání

¹¹⁹ HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591.* Praha: Ars Bohemica, 1997. s. 29

¹²⁰ Dnes známá jako grappa.

od stolu, kde vládneš ty
Vítej, barvo vína v číši,
vůni tvou nic nepřevýší,
opojení silou tvou
nechat' je ti odměnou (..).¹²¹

3.3 Lektvary

Lektvary jsou míchané nápoje nebo krmě, kterým byly přičítány léčivé nebo magické účinky. Lektvary mohly mít jak pozitivní, tak i negativní účinky, často se objevují v bájích, fantastických příbězích a v poslední době i v hrách. Obvykle se pojí s různými rituály, zařikáváním, či speciální přípravou.

„Slovo lektvar (lektvař) pochází z latinského electuarium a původně znamenalo lékárnický preparát připravovaný smícháním jemně práškových léčivých hmot se sirupem, medem nebo povidly.“¹²²

Jedním z klasických lektvarů byla medovina. Později se zjistilo, že medovina měla opravdu léčebné účinky.

„Podle studie vědců ze Slovenské technické univerzity totiž medovina obsahuje spoustu zdraví prospěšných látek. Podobně jako víno totiž obsahuje celou řadu flavonoidů a fenolických látek. Flavonoidy jsou známé především pro své antioxidační vlastnosti. Jejich účinek má vliv především na zdraví oběhového systému. Naopak fenolické látky jsou známé pro své dezinfekční a rovněž antioxidační účinky. Medovina tak částečně působí antibakteriálně a protizánětlivě. Stejná studie rovněž uvádí i možné

¹²¹ *Písň žáků darebáků: první souborné vydání.* Vyd. 1. Přeložil Rudolf Mertlík. Praha: Svoboda, 1971 .s.138

¹²² Lektvar [online]. [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Lektvar>

protirakovinné účinky medoviny. Medovinu se tak vyplatí pít nejen pro její příjemnou sladkou chuť, ale i pro její vlivy na lidské zdraví. “¹²³

Medovinu je možné ochutnat i dnes na tradičních trzích, anebo v středověkých krčmách. Můžeme ji označit za jeden z nejstarších alkoholických nápojů vůbec, jelikož je známá již od třetího tisíciletí před naším letopočtem.¹²⁴ Pokud bychom chtěli medovinu charakterizovat, můžeme říci, že je to medový kvašený nízkoalkoholický nápoj, který se vyrábí z roztoku, jenž je složen z vody a zkvašeného včelího medu. Dále se přidává výtažek z chmelu a koření nebo ovocná šťáva. Medovina byla velmi populární zejména do období středověku, ovšem její popularita posléze začala slábnout. Tento fakt si můžeme vysvětlit rozšířením vinné révy, která se začala pěstovat díky znatelnému oteplení a narůstajícímu obchodu s Araby, a díky němuž se na našem území objevily první destiláty.¹²⁵

¹²³ *Medovina* [online]. [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.alkoholium.cz/medovina-oblibeny-napoj-stredoveku-ktery-byl-smeten-vinem-a-destilaty/>

¹²⁴ *Medovina* [online]. [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.alkoholium.cz/medovina-oblibeny-napoj-stredoveku-ktery-byl-smeten-vinem-a-destilaty/>

¹²⁵ *Medovina* [online]. [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.alkoholium.cz/medovina-oblibeny-napoj-stredoveku-ktery-byl-smeten-vinem-a-destilaty/>

4. Stolování

Při vyslovení pojmu středověká hostina se může leckomu vybavit romantické přitímní, stoly z masivního dřeva a plechové nádoby. Způsob stolování a výběr pokrmů se lišili nejen kraj od kraje, ale největší rozdíl byl mezi prostřeným stolem chudého chasníka a šlechtice, ba dokonce krále.

Podoba prostřeného stolu byla ovlivněna i různými životními událostmi, jako svatba, pohřeb, křest nebo samotné narození dítěte. Dalšími faktory byly svátky a tradice, které se vztahovaly k určitému datu nebo období.

Pravidla týkající se chování u stolu byla dodržována již od středověku, a knihu, jež je shrnovala, sepsal Erasmus Rotterdamský. Nesla název *De civilitate morum puerilium*¹²⁶ a byla přeložena do několika jazyků. Další příručku sepsal Adam Šturm z Hranic a jmenovala se *Mravy ctnostné mládeži potřebné*.

V tomto poměrně krátkém spisu se dozvídáme, kromě jiného, i doporučení mládeži, jak se chovat u stolu. Této problematice se věnují dvě kapitoly. Mladý stolovník měl dbát na správné pořadí příborů, nehltat, nerušit a posléze po sobě i uklidit. Dále je zmíněna i nevhodnost kopání nohama, škrábání nožem do stolu a důležitá byla i skromnost. Vytýkána byla hamižnost a zbytečné plýtvání jídlem. Šturm také poukazuje na to, že páni, respektive budoucí páni, by se neměli chovat jako sedláci, a tudíž neměli mít lokty na stole, neměli být hluční, neměli si olizovat prsty a taktéž měli zakázáno sahat do mísy jako první. Také zde bylo upozornění, ať nejlahodnější jídla mládežníci nechají nemocným.¹²⁷

U středověkých a renesančních stolů na tvrzích, či ve dvorech, se nejen pilo, jedlo, ale i diplomaticky diskutovalo a intrikovalo. Důležitý byl i zasedací pořádek, na kterém se odráželo postavení jednotlivých účastníků hostiny. Zde platilo pravidlo, že čím blíže vladaři, tím vyšší post. Nejstarší zasedací pořádek je tkz. „registr“ Viléma

¹²⁷ STREJČ, Jiří, Adam ŠTURM Z HRANIC a Matouš KONEČNÝ. *Mravy ctnostné mládeži potřebné: bratrské mravouky Jiřího Strejce, Adama Šturma z Hranic a Matouše Konečného*. Praha: Kalich, 1940. s.24 –s.29.

z Rožmberka pro českokrumlovský zámek z roku 1557.¹²⁸ V tomto roce zasedalo v hodovní síni celkem 143 úředníků a ostatních služebníků.

Jídlo jako maso, zelenina i ovoce se do 16. století jedlo rukama. Ruce se poté utíraly do ubrousku či ubrusu. Polévky a omáčky se jedly zpravidla dřevěnou (v královském prostředí stříbrnou) lžící, která se taktéž utírala do ubrusu. Ani talíře nebyly ve středověku pány používány, zprvu se jedlo z velkých společných mís. Talíře se začaly ve střední Evropě využívat při stolování ve 14. století.¹²⁹

Jak jsem již zmiňovala, obliba alkoholu u dvorských stolů byla značná, a ve chvíli, kdy alkohol stoupl do hlavy, často se objevila skrytá nevraživost, a u stolu docházelo i k drobným či větším šarvátkám, a tak ne každé stolování bylo klidné a harmonické.

Aristokratické hostiny probíhaly u stolů nebo tabulí. Oba kusy nábytku byly zpravidla čtyřhranné nebo okrouhlé. Zprvu byly černé či bílé a od první poloviny 17. století se objevovaly i tabule malované. Nechyběly ani erby a znaky urozených rodů. Pokrývkou stolů bývaly koberce, jež mohly být zhotovené z kordovanu, aksamitu, damašku, hasasu nebo tupltykyty. Byly vyšívané a hrály všemi barvami.¹³⁰

Díky deníkům Adama mladšího z Valdštejna víme, že stolování bylo spíše sociálního rázu, než aby utišilo biologickou potřebu hladu.¹³¹ Mimo samotné hostiny se příjemná atmosféra navozovala různými aktivitami, které zahrnovaly například tanec, lázně, hry a v zimě i sáňkování. Pokrmy na aristokratických dvorech se nepodávaly pouze v budovách, ale i v příjemných zahradách, či terasách, pokud tomu počasí dovolovalo.

Důležitý byl i šetrný přenos pokrmů z kuchyně na hodovní stoly a tabule, na který dohlížel kuchmistr. Lpělo se na čistotě nádobí i příborů. Ke klidnému a hladkému průběhu hostiny měl personál přispívat svým klidným a tichým chováním. Důraz byl kladen i na jejich vzhled včetně umytých rukou a čistých nehtů. Důležitý byl i oděv, který byl pro všechny personál stejný.¹³²

¹²⁸ HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská kuchyně*, His. ústav České Budějovice 2000 s.157.

¹²⁹ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Praha: MAXDORF, c1997. s. 35.

¹³⁰ HRDLIČKA Josef. *Hodovní stůl a dvorská kuchyně*, His. ústav České Budějovice 2000 s.137.

¹³¹ M. KOLDINSKÁ –P. MAŤA (edd.) *Deník*, RLK VII Ad.19.

¹³² HRDLIČKA Josef. *Hodovní stůl a dvorská kuchyně*, His. ústav České Budějovice 2000 s.170, 171.

Dětem na aristokratickém středověkém a renesančním dvoře náležel samostatný stůl, který měl odlišný režim než stůl jejich rodičů. Zpravidla drobota obědvala a večerela s hodinovým předstihem než zbytek francimouru. Nad modlením, slušným chováním a kultivovaným stravováním zde dohlížel receptor. Děti jak dříve začaly, tak i dříve skončily. Na jejich stolech se objevovaly stejné pokrmy jako u dospělých, včetně alkoholu, ale ten v menší míře.¹³³

Rozdíl mezi stravováním pánů a poddaných byl jednoznačný. Rozdílná cena jídla pro purkrabího a nižšího úředníka byla často až sedminásobně rozdílná. Pro děvečky až dvacetinásobně nižší. Například na panství pánů z Hradce jedla čeládka pouze třikrát denně, což bylo typické.¹³⁴ Pouze bohatí měšťané a vyšší vrstvy si mohly dovolit jíst i pětikrát denně. Ve zprávě podané Rudolfovi II. roku 1605 se můžeme dočíst, že lid obecný se nejvíce živil chlebem, pivem a masem a o lahůdky moc nestál.¹³⁵

K snídani bylo často svařené mléko a kus chleba, ale mohla být i kaše nebo zelí. Obědvalo se často na místě práce, domů se na oběd nechodilo, a často se stávalo, že kus chleba byl i polední stravou. Po návratu z pole nebo lesa se teprve mohla chasa najíst teplého jídla. Každodenní polévka měla velmi jednoduchou podobu – vodová, zapražená, zelná, česneková, chlebová nebo houbová. Významné místo pro chudinu měla i luštěninová jídla.

V renesančním období nastaly opravdové hody pro lid na vsi v období zabijaček. Zabijačky se účastnilo velké množství lidí z okolí. Tradičně probíhala v období zimy, kdy bylo jednodušší vybrané produkty z prasete, jako bylo sádlo a vnitřnosti, uchovat. I z tohoto důvodu bývalo na vsi nejvíce svateb a oslav právě v tomto období.¹³⁶ Hospodář musel mít při zabijačce připravené troky¹³⁷, triangl¹³⁸, hrnce, pekáče, kolébkovou sekačku na ovar, hmoždíř s tloučkem, dřevěný vál (štoček), měchačky, naběračky a nabíječky na jitrnice a jelita a sušák na ně.¹³⁹

¹³³ Kolektiv autorů. *Dobrou chuť*. Sestavili: Mgr. Leoš Nikrmajer, Mgr. Jiří Petráš. V Českých Budějovicích: Jihočeské muzeum, 2003. s. 9, 10.

¹³⁴ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Praha: MAXDORF, 1997. s. 17.

¹³⁵ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Praha: MAXDORF, 1997. s. 17.

¹³⁶ <http://www.ireceptar.cz/zajimavosti/ceska-domaci-zabijacka-tradice-a-ritual/>

¹³⁷ Troky nebo-li necky.

¹³⁸ Triangl byl přístroj na zavěšení prasete.

¹³⁹ VESELÝ, Ivan. *Česká domácí zabijačka: tradice a rituál* [online]. 2005 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.ireceptar.cz/zajimavosti/ceska-domaci-zabijacka-tradice-a-ritual/>

Mezi opravdu netradiční hostiny v roce patřil, stejně jako v dnešní době, štědrý večer. Ten probíhal podle poněkud jiných pravidel, než jsme dnes zvyklí. Po celodenním půstu následovala večeře, kdy se podávala tradiční polévka z luštěnin nebo hub, černý kuba z krup a hub, sladká omáčka ze švestek, vařené šišky, krupičná kaše, vánočka a nakonec ořechy a jablka. Tradice ryb přišla až později, a to pouze v Jihočeském kraji, který oplývá hojným množstvím rybníků.¹⁴⁰

Období Velikonoc bylo spojeno s půstem, ke kterému neodmyslitelně patřily luštěniny (oblíbené bylo postní jídlo pučálka, které se připravovalo z naklíčeného a posléze osmaženého hrachu), zelí, a od 17. století i brambory. V průběhu Velikonoc se pekly jidáše, mazance a pečený beran, který byl opravdu zvířecího původu. Ten sladký pečený je znám od 19. století.¹⁴¹

Důležitým svátkem bylo i posvícení. Na Moravě se nazývalo prostě „hody“ a na Slezsku „krmáš“. Bývala to každoroční slavnost, v den, kdy se vysvětil kostel v dané vesnici. O posvícení musela být bohatá tabule i v té nejchudší chaloupce. Jako první chod se podával drůbeží nebo hovězí vývar, po něm se podával hlavní chod, který tvořil kus masa s knedlíkem, zelím, nebo omáčkou. Nesměly chybět ani posvícenské koláče, které obsahovaly tvarohovou, makovou nebo povidlovou náplň.¹⁴²

Tradiční svatební hostiny, které se odehrávaly ve vsích, probíhaly v domě nevěsty. Na hostinu i svatbu byla zvána často celá vesnice, a vzhledem k velkému množství účastníků se musely půjčovat stoly, nebo se jídlo podávalo na širokých očištěných prknech. Větší svatební hostina trvala i tři dny. Při hostině byla nejprve obsluhována nevěsta a posléze ostatní hosté.¹⁴³ Důležitá byla hojnost nejen pokrmů, ale i nápojů. Často se jedly různé druhy kaší a polévky z opeřenců. Tradičně se peklo i svatební pečivo, což byl koláč zvaný korovaj, který měl uprostřed otvor, do nějž se házely peníze pro novomanžele.¹⁴⁴

¹⁴⁰ Kolektiv autorů. *Dobrou chuť*. Sestavili: Mgr. Leoš Nikrmajer, Mgr. Jiří Petráš. V Českých Budějovicích: Jihočeské muzeum, 2003 s.40

¹⁴¹ Tamtéž.

¹⁴² Kolektiv autorů. *Dobrou chuť*. Sestavili: Mgr. Leoš Nikrmajer, Mgr. Jiří Petráš. V Českých Budějovicích: Jihočeské muzeum, 2003. s. 42.

¹⁴³ Zajímavostí je, že sama nevěsta zpravidla nic nejedla. Talíř mívala obrácený dnem vzhůru, ale nevíme proč byl tento zvyk natolik rozšířen. Snad jí ona zdrženlivost měla přinést štěstí.

¹⁴⁴ JANČÍKOVÁ, Eva. *Historie svateb od nejstarších dob po současnost*. 1. vyd. Praha: EPOCHA, 2012. s.96, 97.

Stolování při aristokratických svatbách bylo vždy pompézní, zejména při těch královských. Často na stole nechyběly ani pochutiny, které symbolizovaly plodnost. V Čechách to byla slepice, jablka nebo sirná kaše. Také se podával med, který posiloval sexuální libido a byl symbolem lásky.¹⁴⁵ Na svatbě Elišky Přemyslovny se podávala jídla nejen chutná, ale i krásná na pohled, tzv. *šausen*. Pod tímto názvem si můžete představit páva pečeného i korunkou a ocasním peřím. Jídla se často malovala a zdobila zlatou barvou a vytvářela se z nich hotová umělecká díla.¹⁴⁶

Vzhledem k množství servírovaného jídla a nevelkému lidskému žaludku, byl dodržován jeden nepříliš estetický zvyk, který se netýkal pouze svateb. Ve zvláštní místnosti opodál síně byly nádržky a v jejich blízkosti připraven paví brk, s jehož pomocí zkonsumované jídlo dotyčný vyzvracel a posléze se mohl jít věnovat opět dalším pokrmům.¹⁴⁷

Další oslňující svatbou, o které máme doložené prameny, byla svatba rožmberského vladaře Viléma¹⁴⁸ a Polyxeny, dcery z rodu Pernštejnů. Svatba proběhla jedenáctého ledna roku 1587 a bylo na ní podáváno patnáct jelenů, čtyřicet devět srců dvanáct set devadesát zajíců přes jedenáct tisíc kvíčal a další pochutiny. Dále se vypilo sto padesát sudů piva a sedmdesát věder rýnského vína. I přes tyto počty tato svatba patřila mezi ty skromnější.¹⁴⁹

Stolování v klášterních konventech se lišilo od klasického stolu. Jídlo, které bylo pojídáno, nesmělo mnicha unavit a členové benediktýnského řádu měli zakázáno požívat čtyřnohá zvířata, tohoto zákazu byly zproštěny osoby, jež trpěly chorobou a byly umístěny v klášterní nemocnici. Každý člen řádu dostal denně dva vařené pokrmy a libru chleba. Jedlo se dvakrát denně, ráno a v šest večer. Víno se přísně odměřovalo. Řehole při stolování přikazovala mlčenlivost a mniši se mezi sebou dorozumívali prstovou abecedou. Zásady stolování se samozřejmě lišily řád od řádu a záleželo na tradicích a rytmech bohoslužeb.¹⁵⁰

¹⁴⁵ MULLEROVÁ, Eva. PRÁVO. Na svatbě Elišky Přemyslovny se jedly magické pokrmy [online]. 2011 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.novinky.cz/zena/zdravi/223274-na-svatbe-elisky-premyslovny-se-jedly-magicke-pokrmy.html>

¹⁴⁶ Tamtéž.

¹⁴⁷ JANČÍKOVÁ EVA, Historie svateb od nejstarších dob po současnost, Epoque, Praha 2012. s.100.

¹⁴⁸ Vilém z Rožmberka (1535- 1592) – Český politik

¹⁴⁹ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Praha: MAXDORF,1997. s.55.

¹⁵⁰ Kolektiv autorů. *Dobrou chuť.* Sestavili: Mgr. Leoš Nikrmajer, Mgr. Jiří Petráš. V Českých Budějovicích: Jihočeské muzeum, 2003. s.95

5. Šarlatánství a léčitelství

Touha léčit nemocné je přirozená, stejně jako touha zbavit se bolestí. Ve starém Římě patřila výsada léčit pouze mužům, ženy měly tuto činnost zapovězenou. V Regimentu zdraví a i ve spisech Čenka Zibrta můžeme nalézt odkazy dvou slavných lékařů: Galéna¹⁵¹ a Hippokrata¹⁵². Můžeme mluvit i o českých mistrech lékařských. Od středověku se pěstovalo učení lékařské na univerzitě Karlově. Léčilo se dietou, nebo různými bylinkami. Důležitou roli hrály i vědy jako astronomie, matematika, botanika i bohosloví.¹⁵³ Mezi tyto lékaře patřil Zikmund Albík z Uničova¹⁵⁴, Mistr Havel¹⁵⁵ nebo Jan Černý¹⁵⁶.

Vedle skutečných léčitelů, kteří se zodpovědně snažili konat svůj úděl, a jejichž znalosti byly přímo úměrné době ve které žili, zde existovali i šarlatáni, různí mastičkáři, jež pomáhali pochybnými prostředky a konali svoji práci pouze pro osobní prospěch. Ve středověku kvetlo nepoctivé mastičkářství nejen mezi prostým lidem, ale i ve vyšších kruzích.¹⁵⁷

Mezi kvanty falešných léků můžeme nalézt i popel z mumie. Mumie se tedy dovážely z Egypta, který v sobě měl punc jistého tajemna. Ve chvíli, kdy byl nedostatek mumií, šarlatáni dodávali mumie domácí, a ve chvíli, kdy byla lest prozrazena, přišli s teorií, že i evropské mrtvé tělo má léčebné účinky, pokud se spálí na prach.¹⁵⁸ O léčebných účincích se mluvit nedá, ale jistě byla méně nebezpečná než egyptské mumie, které v sobě často skrývaly infekce, které mohly být příčinou jejich smrti.

¹⁵¹ Galén (131 – 201) řecký lékař.

¹⁵² Hippokrates (460 př.n.l – 377 př.n.l.) řecký lékař, zakladatel racionální medicíny.

¹⁵³ RANTZAU, Henrik. *Regiment zdraví Henrycha Rankovia v překladu Adama Hubera z Risenbachu 1786: Salernské verše o zachování dobrého zdraví Regimen sanitatis Salernitanum v překladu Daniela Adama z Veleslavína 1587*. Vyd. 1. Editor Pavel Kucharský. Překlad Daniel Adam z Veleslavína, Adam Huber z Risenpachu. Praha: Avicenum, 1982. s. 157.

¹⁵⁴ Zikmund Albík z Uničova (1347- 1427) – osobní lékař Václava IV.

¹⁵⁵ Mistr Havel –lékař Karla IV.

¹⁵⁶ Jan Černý (1450-1530) osobní lékař Viléma z Perštejna.

¹⁵⁷ KETTNER, Petr. *Léky, léčitelství a šarlatáni*. 1. vyd. Ilustrace Jiří Winter-Nepřakta. Praha: Horizont, 1988. s.150.

¹⁵⁸ KETTNER, Petr. *Léky, léčitelství a šarlatáni*. 1. vyd. Ilustrace Jiří Winter-Nepřakta. Praha: Horizont, 1988. s. 151.

Samozřejmě, zde byla i možnost, kdy daný lék sice pomohl prvnímu nemocnému, ale druhému ne. V tomto případě pak šarlatán prohlásil: „Bůh si nepřál, aby se nemocný uzdravil“. Pravda ale často bývala taková, že byt' měli pacienti podobné příznaky, jeden trpěl jinou chorobou než druhý.

Nejznámější zmínkou o šarlatánovi je Mastičkář, jak se nazývá zlomek *velikonoční hry*, pravděpodobně *Hry o třech Mariích*. Jde o komickou situaci, kdy šarlatán prodává vonné masti třem Mariím, které s nimi chtějí pomazat Kristovo tělo. Dílo se zachovalo ve dvou zlomcích. Musejní, který obsahuje 431 veršů, barvitě popisuje příchod Marií a Izáka, který sebou přinesl i mrtvého syna. Toho mastičkář, jehož jméno je Severín, oživil tím, že mu polil hýždě kvasnicemi, nebo výkaly.¹⁵⁹ Krista ovšem vzkřísit nedokáže, a proto Mariím připraví masti na pomazání. Manželka mu posléze vyčte, že za ně mohl dostat víc peněz.¹⁶⁰

Ve druhém Drkolenském zlomku se objevuje spor mezi dvěma pomocníky, kteří se prou o to, čí rod je více urozený. Nakonec spor ukončí mastičkář, jenž vyžaduje po obou pomocnících, aby mu nadělali vonné masti.

V této hře a konkrétně hned v prvním zlomku si můžeme všimnout onoho kramářského vyvolávání na trhu. Mastičkářův pomocník vyvolává a nabízí produkty a zároveň je i zesměšňuje. Objevují se zde i klasické „lektvary“ a masti. Mezi již zmíněnými kvasnicemi/ výkaly a vonnými mastmi, se zde objevuje mast, kterou tluče sluha Rubín, až ho z toho bolí ruce. Díky tomu je mast silná a údajně vyléčí všechny neduhy.¹⁶¹

Největší hrozbou pro středověkého člověka byl mor, neboli černá smrt. Největší morová rána vypukla v Evropě v roce 1348. Za vlády Karla IV. zaútočily na České země hned tři vlny. Středověcí lékaři a léčitelé si s touto bakteriální infekcí nevěděli rady. Existovala i výjimka, lékař a alchymista Paracelsus, který si poradit dokázal.¹⁶²

Ovšem takových mnoho nebylo a mor s sebou bral na onen svět všechny bez ohledu na věk, pohlaví nebo postavení. Lidé se tehdy báli, že se nakazí pouhým

¹⁵⁹ Záleží na překladu.

¹⁶⁰ ČERNÝ, Václav. *Staročeská milostná lyrika a další studie ze staré české literatury*. Vyd. 2., dopl. a upr. Editor Jarmila Víšková. Praha: Mladá fronta, 1999. s.299-322.

¹⁶¹ ČERNÝ, Václav. *Staročeská milostná lyrika a další studie ze staré české literatury*. Vyd. 2., dopl. a upr. Editor Jarmila Víšková. Praha: Mladá fronta, 1999. s.299-322.

¹⁶² Paracelsus: (1493– 1541) byl alchymista, astrolog a lékař.

pohledem na nemocného a vymýšleli spoustu prostředků jak šíření epidemie zabránit. Například házeli na ochranu do ohně byliny, aby pročistili vzduch, sedávali v kanálech, aby nepříjemný odér zahnal mor, pili deset let staré sirupy, požívaly arsenik¹⁶³ nebo si nechávali pouštět žilou¹⁶⁴. Další bizarní zvyk, jak se zbavit moru, probíhal tak, že se slepice oholila v zadních partiích a tímto místem se přiložila nemocnému na morovou ránu.

„O překážení pouštění krve

Překáží krve pouštění

chladné těla přirození,

čas zimní, místo studené,

bolest, tělo rozpálené,

lázeň, manželské spojení,

jídlem, pitím přeplnění,

dlouhá nemoc, sešlá starost,

mdloba i přílišná mladost;

těž žaludek neduživý,

nechutný, pokrmů nechtivý.“¹⁶⁵

Pouštění žilou bylo velmi oblíbenou metodou, jak zbavit pacienta jeho choroby. Věřilo se, že touto procedurou opustí lidské tělo špatná krev. Tento akt často prováděl lazebník.

Máme doloženy i další tradiční léčebné postupy, ze kterých by modernímu člověku mohl běhat mráz po zádech. Níže uvádím několik příkladů.

„V polovině 14. století přistihli jistého faráře, jak si v sudu veze tři zapáchající vlčí mrtvoly. Věřil totiž, že přikládáním vlčí kůže se vyléčí veškeré kožní choroby.

¹⁶³ Je ovšem smrtelně jedovatý.

¹⁶⁴ HOCKÁ EVA, Bizardnosti středověkého léčení, aneb kdo uteče, vyhraje.

<http://www.mzone.cz/clanek/bizardnosti-stredovekeho-leceni-aneb-kdo-utece-vyhraje/>

¹⁶⁵ ZÍBRT, Čeněk: *Staročeské umění kuchařské*. V Praze: Dauphin, 2012. s. 51

Pakostnice neboli dna byla léčena přiložením obkladů z kozích bobků smíchaných s rozmarýnem a medem.

Univerzální lék na všechno byl sirup. Léčilo se jím vše od ztráty řeči, hadích uštknutí až po nespavost.

Podlitiny se léčily sádlem z divočáka.

Na plísně a ekzémy na obličeji se používala dětská moč.

Proti omdlávání se doporučovalo dýchat do kouře ze spáleného peří.

Na ucpaný nos měla platit směs hořčice a cibule nacpaná do nosu.

Na vnitřní krvácení doporučovali středověcí mastičkáři nosit v sáčku kolem krku usušenou ropuchu.

Zobák straky nošený kolem krku měl pomáhat proti bolesti zubů.

Dírou vyvrtanou do lebky se léčila bolest hlavy, vyháněl se ďábel nebo léčilo šílenství.

Kocovině se prý člověk nejlépe vyhne tak, že pije bez pokrývky hlavy. Škodlivé výpary pak prý mohou z těla odcházet ven. Klobouk nebo čepice je drží uvnitř a z toho pak člověka bolí hlava.“¹⁶⁶

V souvislosti s pokrmy, jež konzumoval Karel IV., víme, jakou měli tehdejší lékaři představu o jednotlivých pokrmech. Konkrétněji, jeho osobní lékař mistr Havel. Jeho spis také obsahoval rady pro zdraví a způsob stravování. Nevhodné byly kombinace ryb a mléka, nebo mléka a vína. Po jídle se doporučoval odpočinek a člověk měl jíst ve chvíli, kdy cítil přirozenou potřebu hladu. Koupel se doporučovala s prázdným žaludkem, stejně jako pohyb. Mimo jiné se jídlo konzumovalo v závislosti na ročním období. Zatím co v zimě se doporučovala jídla mastná a tučná, v létě byly vhodné pokrmy bez tepelné úpravy a v menším množství.¹⁶⁷

„To, co je přílišné teploty, spaluje krev, jako šalvěj, mála, petržel, pepř, česnek, cibule, řeřicha. Studené usmrcuje jako locika, psí pysk a dýně. Bude-li jakost vodná, přivádí

¹⁶⁶ HOČKÁ, EVA. *Bizardnosti středověkého léčení aneb kdo uteče, vyhraje* [online]. 2011 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.mzone.cz/clanek/bizardnosti-stredovekeho-lecitelstvi-aneb-kdo-utece-vyhraje/>

¹⁶⁷ *Staročeské umění kuchařské*. Editor Michal Hrubý. V Praze: Dauphin, 2012 s.53, 54.

hnutí, jako melouny a okurky. Bude-li jedovatá, zabíjí, jak patrně na hřibech. Jakost vlhká přivádí hnutí a zácpu. A bude-li suchá, sílu sráží. Budou-li jídla mastná, vzplývají, a tak ruší zažívání. Budou-li sladká, pročišťují. Budou-li vůbec hořká, neživí. Budou-li slaná, spalují, ruší a škodí žaludku. Budou-li stíhavá, stahují, sužují, zjasňují a ucpávají. Budou-li octová, brzy přivádějí starobu.“¹⁶⁸

I ve veselé hře Jana Nepomuka Štěpánka Eylenšpigel¹⁶⁹ se objevuje dryáčník¹⁷⁰ a lankvarník¹⁷¹ Brumlal, a Eylenšpigel se objevuje v roli jeho učedníka. Zamilovaný pár se snaží s pomocí Eylenšpigla ošálit Brumlala, který se snaží diagnostikovat nemoci, které si vymýšlejí.

Ráno po probuzení bylo doporučení omýt a ochladit si oči a ruce, a protáhnout si končetiny. Důležitá byla i snídaně, která se nesměla odehrávat na přímém slunci, nýbrž v chládku a po ní vyprázdnění trávicího ústrojí. Pokud člověk neměl nouzi, rád holdoval jídlu a pití, nicméně v Regimentu zdraví můžeme nalézt doporučení, aby se člověk zdržel velkého množství jídla, jelikož nadměrná konzumace pokrmů vyžaduje dlouhý odpočinek a lidskému tělu nedělá dobře.¹⁷² Dále se zde objevuje několik rad, co dělat, když například strávník spolkně kost. V tu chvíli si měl jedinec vložit do úst mřenku, uvázat, prudce trhnout a tímto pohybem odstranit kůstku z hrdla.¹⁷³

¹⁶⁸ZÍBRT, Čeněk: *Staročeské umění kuchařské*. V Praze: Dauphin, 2012. s. 52

¹⁶⁹JAN NEPOMUK ŠTĚPÁNEK: *Eylenšpigel*, V Praze: Z prachu knihoven, Sběrka starých a vzácných tisků a rukopisů 1926.

¹⁷⁰Dryáčník je mastičkář.

¹⁷¹Lankvarník nebo-li lékař.

¹⁷²RANTZAU, Henrik. *Regiment zdraví Henrycha Rankovia v překladu Adama Hubera z Risenbachu 1786: Salernské verše o zachování dobrého zdraví Regimen sanitatis Salernitanum v překladu Daniela Adama z Veveslavína 1587*. Vyd. 1. Editor Pavel Kucharský. Překlad Daniel Adam z Veveslavína, Adam Huber z Risenpachu. Praha: Avicenum, 1982. s.104.

¹⁷³RANTZAU, Henrik. *Regiment zdraví Henrycha Rankovia v překladu Adama Hubera z Risenbachu 1786: Salernské verše o zachování dobrého zdraví Regimen sanitatis Salernitanum v překladu Daniela Adama z Veveslavína 1587*. Vyd. 1. Editor Pavel Kucharský. Překlad Daniel Adam z Veveslavína, Adam Huber z Risenpachu. Praha: Avicenum, 1982. s.217.

6. Prostor pro pokrmy a lektvary ve vybrané literatuře

Nejprve bych se ráda věnovala středověkému dramatu *Mastičkář*, které pochází pravděpodobně ze 14. století. Hra se dělí na dvě části Musejní a Drkolenskou. Nejspíše se jedná o zlomek velikonoční hry zvané O třech Mariích. Tato hra vypráví o třech ženách, jež jdou ke Kristovu hrobu, aby pomazaly jeho tělo vonnými mastmi. Hrob naleznou prázdný, a anděl jim oznamuje, že Ježíš vstal z mrtvých.

V *Mastičkářovi* se groteskně prolíná jak posvátné se světským, tak i komické s tragickým. Jako první literární památka si volí téma ze soudobého všedního dne, což bylo na tehdejší dobu průlomové. Datovat tuto hru můžeme přibližně do 14. století. Zatímco Drkolenský zlomek dodržuje mladší spřežkový pravopis, ve zlomku Musejním se objevují stopy pravopisu spřežkového i jednoduchého. V obou zlomcích můžeme nalézt zmínky nejen o lektvarech a mastech, které byly pro danou dobu typické, ale i zmínky o pokrmech.

Hned v úvodu Musejního zlomku žádá mistrův pomocník Rubín „hirnec kyselice“ se třemi novými lžicemi. Mastičkář mu odpovídá, že mu rád vyhoví, pokud mu pomůže draze prodat jeho masti. I další z jeho pomocníků Postrpalk v závěru hovoří o potravinách, ale v jiném kontextu. Vypráví o jeho strýci, který se živí prodejem hřibů, hlív, slív a hlušic, a tetě „*kteřá prodávala vyhlášenou kyselici s kroupami*“.¹⁷⁴

Dále je zmíněna i vyzina, což je maso z ryby jménem vyza velká¹⁷⁵, která dříve žila i na našem území. Nyní ji můžeme nalézt převážně v povodí Kaspického a Jaderského moře. Ve zlomku je porovnávána s kozím masem. Můžeme si též povšimnout, že některé pokrmy fungovaly jako platidlo, jelikož Abrahám nabízí za vzkříšení svého syna Mastičkářovi tři hřivny a půl sýra.

Příchozí Marie žádají po mastičkářovi mast, kterou by mohly pomazat tělo Ježíšovo, tato mast měla být z následujících ingrediencí: myrta, tymián, kadidlo a

¹⁷⁴ ČERNÝ, Václav. *Staročeská milostná lyrika a další studie ze staré české literatury*. Vyd. 2., dopl. a upr. Editor Jarmila Víšková. Praha: Mladá fronta, 1999. s.299-322.

¹⁷⁵ *Atlas ryb: Vyza velká* [online]. 2002 [cit. 2014-05-06]. Dostupné z: http://www.mrk.cz/r/atlas/atlas_ryb/jeseteri/jeseteroviti/vyza_velka/

balšán. Mastičkář potvrzuje výskyt myrty a tymiánu, nicméně poté mluví o dalším koření, jež do masti přidal, a ve kterém by mělo být samotné „Božie stvoření“.¹⁷⁶

Ve zlomku Drkolenském jsou zmíněny prhy, což byl nepopulární chléb z otrub. Rubín pak v protikladu k prvnímu zlomku (kde o svém rodu mluví Pustrpalk) hovoří o svých sestrách, jež loví raky, kteří byli taktéž středověkou pochoutkou. V posledním odstavci tohoto zlomku pak hovoří Rubín o účincích dryáčnickových mastí. Jejich účinky jsou dosti kontroverzní, například mast na mužskou potenci, nebo na zvětšení ňader.¹⁷⁷ Z této části textu jsem nejvíce vycítila onu ironii a nadsázku.

Píseň veselé chudiny patří mezi humornou lidovou tvorbu, konkrétně mezi takzvanou žákovskou poezii. Její vznik můžeme nejspíše zařadit do 14. století. Obecně je pro žákovskou poezii charakteristická satyra a jisté zesměšňování šlechty, duchovenstva a vlastní nouze. To je patrné i v této konkrétní básni.

Chudý lid hovoří o faktu, že když půjde do krčmy a nechá si přinést nápoj, číše bude prázdná, a tudíž se nenapíjí, dále mluví o tom, jak je drahý chléb, byť patřil mezi hubenou stravu. Dále v textu můžeme vidět ironické pojednání o páteční „hostině“, kdy budou konzumovat „*úkrop*“¹⁷⁸ ze studené vody, kyselici a šťávu. V písni můžeme najít i zmínku o rybách, konkrétně se zde hovoří o tom, že v moři jsou lepší ryby než úhoři a dražší než piskoři.

Jistou ironii lze spatřit v popisu jejich nedělního stravování. Například se zde objevuje zmínka, že kuchaři uvaří jídlo z trdla, což byl pouze kuchyňský nástroj, a jen z něj jídlo uvařit nelze. V básni si můžeme povšimnout i soudržnosti, která je chudým lidem vlastní.

„Sedem k stolu

chudí spolu

kážem sobě dáti

větru posniedati

potom vobědvati.

¹⁷⁶ ČERNÝ, Václav. *Staročeská milostná lyrika a další studie ze staré české literatury*. Vyd. 2., dopl. a upr. Editor Jarmila Víšková. Praha: Mladá fronta, 1999.s.311

¹⁷⁷ s,315 322

¹⁷⁸ česneková polévka

Ti kuchaři naši

vaří nám z mlhy kaši,

ze tmy zvěřinu,

ve snách jeleninu. (..)“¹⁷⁹

V jistém rozmaru autoři písni sní o těchto jídlech, ale v závěru se vrací k pokrmům chudých a následuje tento výčet.

„Nechajíc pyšných krmí,

milujme zelé,

tvaroh, krúpy, jelito,

mléko kyselé

a zášpice,

kapalice,

s mákem valdyně,

uzené, dýně,

hrách na vokříně.“¹⁸⁰

Nápojům, především vínu, se věnuje třetí svazek souboru *Písň žáků darebáků* zvaný *V Bakchově opojení*¹⁸¹. Kromě již zmiňovaného *Přípitku přátel z mokré čtvrti* a ódy na vinný nápoj *Ať žije víno*, se zde objevují další tři písni. První píseň jménem *Znamení hráč* barvitě popisuje hru v kostky. Tato hra byla spojena s popíjením alkoholu a poukazuje na situaci, kdy hráč je obehrán a doslova musí jít domů nahý.

Další dvě písni *Rady této všichni dbejme: vodu s vínem nemíchejme!* a *Svár vody vínem* jsou podobného poselství. Obě staví víno a vodu do opačných rolí. V první zmíněné básni můžeme sledovat, jak autor doporučuje tyto dva nápoje nemíchat, jelikož tato kombinace není chutná a ani vhodná, protože oba nápoje se nesnesou. Zatímco víno, je zde popsáno jako honosné a nad vodou se napařuje, voda naopak vyčítá vínu fakt, že mate smysly a člověk se po něm opije. Na konci básně dokonce autor proklíná

¹⁷⁹ LEHÁR, Jan: *Česká středověká lyrika: Písň veselé chudiny*. Vyd. 1. Editor Jan Lehár. Praha: Vyšehrad, 1990. s. 212.

¹⁸⁰ LEHÁR, Jan: *Česká středověká lyrika: Písň veselé chudiny*. Vyd. 1. Editor Jan Lehár. Praha: Vyšehrad, 1990. s. 212.

¹⁸¹ *Písň žáků darebáků*: první souborné vydání. Vyd. 1. Přeložil Rudolf Mertlík. Praha: Svoboda, 1971. s. 134-162.

toho, kdo nápoje míchá. *Svár vody s vínem* je populární ukázka žakovské poezie, kde vystupují před Hospodinem voda a víno. Oba nápoje nejprve chválí své vlastní dobré vlastnosti a poté začnou obviňovat jeden druhého.

Regiment zdraví je příručka napsaná Henrychem Rankoviou a přeložená Adamem Huberem z Ryzepachu. Jedná se o knihu nevelkého rozsahu, která je rozdělena do několika kapitol, které obsahují doporučení k uchování zdraví. Netýkají se pouze jídla, ale i žívlů nebo každodenních událostí.

Cenné rady, které se zde objevují a týkají pokrmů a nápojů mohou být pro dnešního člověka poněkud bizarní. Vztahují se k nim kapitoly sedm a osm. Autor poukazuje na důležitost konzumace kvalitních a čerstvých potravin, protože v případě opaku nebude naše tělo fungovat tak, jak bychom předpokládali. Jako potraviny, které nám zajistí dobré trávení, uvádí fíky, rozinky, mandle, locika, svařený ječmen, vepřové maso, různé druhy opeřenců, vajíčka. V tomto výčtu Huber uvádí i zajímavou informaci, že mezi tyto pokrmy patří i „*rybičky, kteréž se rády v kamení a v místech skalnatých drží*“.¹⁸²

Naopak mezi těžkými pokrmy se objevuje nekvašený chléb, zelí, čočka, cizrna, kdoule, kaštiny, lískové oříšky, okurky, houby, řepa, skopové a hovězí maso, zvěřina, „*ryby tvrdé a klejované*“, opeřenci, kteří se drželi v bahnitých místech a močálech, kachny, husy, holoubátka, jeřábi, pávi a raci. Stejně tak se nedoporučovala konzumace vnitřností, jako jsou játra, slezina, ledviny, žaludek a střeva. Zajímavé, že mezi nimi byly uvedené krky a pupky.¹⁸³

Mezi druhy nápojů, které *Regiment zdraví* doporučoval, patřilo mléko, zejména kozí a mandlové, oba druhy se mohly dochucovat cukrem nebo koprem. Tato kombinace se měla konzumovat na lačno a prospívala zejména lidem postarším. Samotný cukr hrál také velkou roli, jelikož zahříval tělo, a užíval-li se v přiměřeném

¹⁸² RANTZAU, Henrik. *Regiment zdraví Henrycha Rankovia v překladu Adama Hubera z Risenbachu 1786: Salernské verše o zachování dobrého zdraví Regimen sanitatis Salernitanum v překladu Daniela Adama z Veleslavína 1587*. Vyd. 1. Editor Pavel Kucharský. Překlad Daniel Adam z Veleslavína, Adam Huber z Risenpachu. Praha: Avicenum, 1982. s.65

¹⁸³ RANTZAU, Henrik. *Regiment zdraví Henrycha Rankovia v překladu Adama Hubera z Risenbachu 1786: Salernské verše o zachování dobrého zdraví Regimen sanitatis Salernitanum v překladu Daniela Adama z Veleslavína 1587*. Vyd. 1. Editor Pavel Kucharský. Překlad Daniel Adam z Veleslavína, Adam Huber z Risenpachu. Praha: Avicenum, 1982. s.65

množství, čistil tělo. V opačném případě tělo naopak ucpal. Podle regimentu dokonce přehnané množství cukru mohlo způsobit pěnohorkost¹⁸⁴.

Maso vepřové bylo ke konzumaci vhodné, díky své vlastnosti zahřát a obvlažít tělo, nicméně ne každému člověku dělalo dobře. Jelení maso, ač nezáživné se doporučovalo proti zimnici, zejména těm, kteří neměli problém se zažíváním. Paroží mladých jelenů pak bylo dobrým lékem proti jedu, nicméně jelení ocas byl považován za jedovatý.¹⁸⁵ Ryby se pak dělily na ty, jež tělu prospívaly, což byla například štika a na ty, které naopak byly pro tělo nevhodné, jako úhoř a lín. Může nás pak překvapit informace, že každý tuk je škodlivý, ovšem nejhorší je ten rybí, což je paradoxem, jelikož dnes se doporučuje díky vysoké koncentraci jódu.

Chléb se měl konzumovat pšeničný¹⁸⁶ a neměl být ani příliš starý, ale ani horký. Nejprve se měl očistit od otrub a důležité bylo se jím nepřejíst, neboť přejedení chlebem bylo prý nejhorší. Ani sůl *Regiment zdraví* nedoporučoval konzumovat v nepřiměřeném množství. Člověk po ní mohl oslepnout, příliš si přepálit krev nebo dostat svrab.¹⁸⁷

Jak jsem již zmínila, tehdejší společnosti nebylo příliš doporučováno konzumovat ovoce. Jediné ovoce, které patřilo mezi vhodné, byly rozinky a fíky, jinak bylo ovoce zapovězené.¹⁸⁸

Co se týče nápojů, doporučená byla střídmost. Víno si člověk měl vybírat podle pěkné barvy a vůně. Vhodné ho bylo svařit a posléze kombinovat s cukrem. I pivo patřilo mezi doporučené nápoje, nesmělo se ovšem pít ani příliš mladé, ani staré. Ovšem konzument se musel vyvarovat opití, jelikož kocovina po pivu byla horší než po vínu.

V příručce se objevuje i recept na vodu svařenou s ječmenem, která byla vhodná nejen jako medicína, ale i jako prevence před nachlazením.

¹⁸⁴ Pěnohorkost, nebo také cholera.

¹⁸⁵ RANTZAU, Henrik. *Regiment zdraví Henrycha Rankovia v překladu Adama Hubera z Risenbachu 1786: Salernské verše o zachování dobrého zdraví Regimen sanitatis Salernitanum v překladu Daniela Adama z Veleslavína 1587*. Vyd. 1. Editor Pavel Kucharský. Překlad Daniel Adam z Veleslavína, Adam Huber z Risenpachu. Praha: Avicenum, 1982. s.66

¹⁸⁶ tkzv. bílý chléb.

¹⁸⁷ tkzv. prašivinu.

¹⁸⁸ RANTZAU, Henrik. *Regiment zdraví Henrycha Rankovia v překladu Adama Hubera z Risenbachu 1786: Salernské verše o zachování dobrého zdraví Regimen sanitatis Salernitanum v překladu Daniela Adama z Veleslavína 1587*. Vyd. 1. Editor Pavel Kucharský. Překlad Daniel Adam z Veleslavína, Adam Huber z Risenpachu. Praha: Avicenum, 1982. s.67.

„Vezmi ječmene půl libry.

Vody žejdlíky aneb míry čtyry.

Likořice jeden lot.

Semena fíolového půl lotu.

Semena petruželového půl lotu.

Růže červené šest lotů.

Yzopu, šalvěje, každého tři loty.

Fíkův, rozinků bez pecek, každých šest loktů.

To vše spolu vař v hliněné nádobě tak dlouho, až by na dva prsty uvřelo. Potom též hliněné nádobě postav do vody studené, ať vychladne; naposledy přes šátek proced“.¹⁸⁹

Závěr

Ve své práci jsem se snažila shrnout odraz kuchařského umění nejen v dochované dobové literatuře, ale i v literatuře odborné. Moje bádání se nezaměřovalo pouze na jídlo a nápoje (a také s tím spojeného procesu stolování), ale i na léčitelství, případně mastičkářství.

Zjistila jsem, že středověký lid měl velmi kladný vztah k alkoholu, zejména k pivu, o kterém bylo složeno mnoho oslavných písní. Dále jsem pak objevila také mnoho receptů, které by mohly současnému kuchaři i strážníkovi přijít poněkud zvláštní, přece jen ne každý by měl odvalu ochutnat polévku z žab nebo kaši ze srnčí hlavy. Některé recepty jsem sama vyzkoušela a musím přiznat, že výsledek nebyl vždy kladný.

Snažila jsem se čerpat z literatury dobové, z receptů rytíře Bavora, dramatu *Mastičkář*, *Písně žáků darebáků*, ale pro ucelený obraz jsem si musela pomoci i literaturou novější, která pojednává o této problematice. Nejzajímavější byl spis *Mravy ctnostné mládeži potřebné* a *Regiment zdraví*, který byl přeložen Adamem Huberem z Ryzenpachu.

Práce je rozdělena na šest hlavních kapitol, přičemž první se věnuje podobě středověké a renesanční kuchyně, způsobu stravování a kuchařkám samotným. Druhá kapitola je věnována jídlu jako takovému, podkapitoly jsou rozděleny dle jednotlivých potravin. Při zpracování této kapitoly o pokrmech a kapitole třetí o nápojích, jsem hojně využívala jak primární, tak i sekundární zdroje. Důležité pro mne byly, v tomto ohledu, dvě osoby. První byla Magdalena Beranová, historička, která se věnuje po většinu své kariéry přímo pokrmům a to nejen ze středověku, ale i z pravěku. Další osobou byl Čeněk Zíbrt, vědec, který bádá o staročeské kultuře a tradicích na přelomu století devatenáctého a dvacátého.

Čtvrtá kapitola popisuje stolování, zvyky a doporučení, která se měla dodržovat. Poukazuje se v ní na nezměrné rozdíly ve stravování pánů a poddaných. Pátá kapitola je věnována lékařům, léčitelům, mastičkářům a různým šarlatánům. Jako největší podklad pro tuto kapitolu mi sloužil *Mastičkář*. V závěru práce se objevuje literární rozbor třech děl *Mastičkáře*, *Písně veselých chudiny* a *Regimentu zdraví*, ovšem tento rozbor se týká pouze pokrmů a lektvarů, které se v těchto pracích objevují. Zatímco v *Mastičkářovi* se objevují zejména vonné masti, naopak v *Regimentu zdraví* je obšírně popsáno, kterých

jídel by se člověk měl vyvarovat, a které by naopak měl do svého jídelníčku zařadit. V písni veselé chudiny pak můžeme sledovat ironii a vtip lidí navzdory jejich nuzným životním podmínkám.

Použitá literatura

Primární literatura:

RANTZAU, Henrik. *Regiment zdraví Henrycha Rankovia v překladu Adama Hubera z Risenbachu 1786: Salernské verše o zachování dobrého zdraví Regimen sanitatis Salernitanum v překladu Daniela Adama z Veleslavína 1587*. Vyd. 1. Editor Pavel Kucharský. Překlad Daniel Adam z Veleslavína, Adam Huber z Risenpachu. Praha: Avicenum, 1982

HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997

Písňe žáků darebáků: první souborné vydání. Vyd. 1. Přeložil Rudolf Mertlík. Praha: Svoboda, 1971.

ČERNÝ, Václav. *Staročeská milostná lyrika a další studie ze staré české literatury*. Vyd. 2., dopl. a upr. Editor Jarmila Víšková. Praha: Mladá fronta, 1999.

STREJC, Jiří, Adam ŠTURM Z HRANIC a Matouš KONEČNÝ. *Mravy ctnostné mládeži potřebné: bratrské mravouky Jiřího Strejce, Adama Šturma z Hranic a Matouše Konečného*. Praha: Kalich, 1940.

LEHÁR. *Česká středověká lyrika: Píseň veselé chudiny*. Vyd. 1. Editor Jan Lehár. Praha: Vyšehrad, 1990.

Sekundární literatura:

BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití za Rudolfa II*. Praha: MAXDORF, c1997

BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005.

ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*. Editor Michal Hrubý. V Praze: Dauphin, 2012.

ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku*. Editor Jiří Sádlo, Viktor Faktor. V Praze: Dauphin, 2012

Kolektiv autorů. *Dobrou chuť*. Sestavili: Mgr. Leoš Nikrmajer, Mgr. Jiří Petráš. V Českých Budějovicích: Jihočeské muzeum, 2003.

KETTNER, Petr. *Léky, léčitelství a šarlatáni*. 1. vyd. Ilustrace Jiří Winter-Nepřakta. Praha: Horizont, 1988.

ZÍBRT, Čeněk. *Pivo v písních lidových a znárodnělých*. Ilustrace Jiří Winter-Nepřakta. Praha: Nákladem Otokara Zachara, 1909.

HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích*. Vyd. 1. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000.

JANČÍKOVÁ, Eva. *Historie svateb od nejstarších dob po současnost*. 1. vyd. Praha: Epoque, 2012.

DITTERTOVÁ, Eva a Václav MALOVICKÝ. *Kuchyně starého Chebu: vlastivědně-kulinární putování starým Chebem, Chebskem a také se zastavením v Lázních Mariánských a Františkových, i krátkou návštěvou Kynžvartu*. 1. vyd. Praha: Nakl. MMM, 2007.

DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. Vyd. 1. V Praze: Ikar, 2007. s. 27

Jiný zdroj:

Seriál Českého rozhlasu : *Středověká kuchyně* (možnost poslechu na www.rozhlas.cz)

Internetové zdroje:

Černá kuchyně [online]. [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cern%C3%A1_kuchyn%C4%9B

ŠKRABADA, Jiří. *Dům vrcholného středověku* [online]. [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.lidova-architektura.cz/architektura-historie/vesnice-dum/dum-interier-jizba.htm>

Curie Vítkov: Stolování [online].2012 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://curiavitkov.cz/prace23.html>.

Curia Vítkov: Pěstování obilí [online]. 2012 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://curiavitkov.cz/prace11.html>

Středověký trh. [online]. [cit. 9.2.2014]. Dostupný pod licencí Creative Commons CC-BY-NC-SA z WWW: <<http://dumy.cz/material/57728-stredoveky-trh>>.

ČT24. *Dobrou chuť za c. a k. monarchie* [online]. 2013 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z:<http://www.ceskatelevize.cz/ct24/exkluzivne-na-ct24/historie-cs/221764-dobrou-chut-za-c-a-k-monarchie/>

- MULLEROVÁ, Eva. PRÁVO. *Na svatbě Elišky Přemyslovny se jedly magické pokrmy* [online]. 2011 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.novinky.cz/zena/zdravi/223274-na-svatbe-elisky-premyslovny-se-jedly-magicke-pokrmy.html>
- HABUSTOVÁ, Milena a VESELSKÁ, Jiřina. *Tradiční pečivo* [online]. 2005 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: http://www.ereading.cz/nakladatele/data/ebooks/2276_preview.pdf
- BAYEROVÁ, Šárka. *Jak se vařilo ... ve středověku* [online]. 2014 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://sarkabayerova.blog.idnes.cz/c/393170/Jak-se-varilo-ve-stredoveku.html>
- Who invented the meat grinder?* [online]. [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: http://wiki.answers.com/Q/Who_invented_the_meat_grinder?#slide=1
- VESELÝ, Ivan. *Česká domácí zabijačka: tradice a rituál* [online]. 2005 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.ireceptar.cz/zajimavosti/ceska-domaci-zabijacka-tradice-a-ritual/>
- DACHARI, Ivana. *Středověká kuchyně ve zkratce - Živočišná strava a nápoje* [online]. 2007 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: http://www.bigmenu.cz/clanky/Stredoveka_kuchyne_ve_zkratce_Zivocisna_strava_a_napoj.html
- VÁŇA, Radim. *Archeologie žízně III.: Pivo ve středověku* [online]. 2005 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.pivnidenik.cz/clanek/949-Archeologie-zizne-III-Pivo-ve-stredoveku/index.htm>
- VAVERKA, Roman. *Pivo* [online]. 2011 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: http://www.myschwerk.webzdarma.cz/alko_piv.html
- Medovina* [online]. [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.alkoholium.cz/medovina-oblibeny-napoj-stredoveku-ktery-byl-smeten-vinem-a-destilaty/>
- HOCKÁ, EVA. *Bizardnosti středověkého léčení aneb kdo uteče, vyhraje* [online]. 2011 [cit. 2014-05-03]. Dostupné z: <http://www.mzone.cz/clanek/bizardnosti-stredovekeho-lecitelstvi-aneb-kdo-utece-vyhraje/>
- Atlas ryb: Vyza velká* [online]. 2002 [cit. 2014-05-06]. Dostupné z: http://www.mrk.cz/r/atlas/atlas_ryb/jeseteri/jeseteroviti/vyza_velka/

Přílohy

Středověké krčmy

K středověkým krčmám neodmyslitelně patřila konzumace nápojů nebo jídel. V této instituci byla velmi důležitá osoba, a to byl výčepní. Mezi první v České zemi patřilo fojství. Fojti měli nejen výčepní právo, ale i povinnost šenkovat panské pivo. Mimo jiné měl každý hostinský dohlížet na své hosty a jelikož v tradiční krmě byla i možnost ubytování, hostinský musel dohlížet na to, aby nebytoval cizí osoby.¹⁹⁰

Obrázek číslo 1

Jindřichohradecká černá kuchyně

Fotografie dochované kuchyně na hradu v Jindřichově Hradci.¹⁹¹



¹⁹⁰ <http://www.pivovary.info/view.php?cisloclanku=2010050002>

¹⁹¹ <http://www.zamek-jindrichuvhradec.eu/zajimavosti/cerna-kuchyne/>

Obrázek číslo 2

Tradiční chodské koláče

Ukázka tradičního pečiva, pečeného na Chodsku, konkrétně v Krchlebech.¹⁹²



Obrázek číslo 3

Středověké stolování

Hostina, dobová ilustrace (1537)¹⁹³



¹⁹² <http://e-cake.blogspot.cz/2011/07/chodske-kolace.html>

¹⁹³ http://www.ckrumlov.cz/cz1250/seznamy/i_obrmhi.htm

Obrázek číslo 4

Pouštění žilou

GILLRAY, James: Pouštění žilou (1805)¹⁹⁴



Obrázek číslo 5

Erasmus Rotterdamský - *De civilitate morum puerilium*¹⁹⁵



¹⁹⁴http://technet.idnes.cz/foto.aspx?r=veda&foto1=MLA477d8c_lray_Der_Aderlass_um_1805_London.j

¹⁹⁵http://www.rotterdam.nl/erasmus_over_onderwijs