

Monika Feyfrlíková Černá

GASTRONOMIE ČESKÉHO STŘEDOVĚKU

Co lidé jedli a pili,
jak stolovali a hodovali



III dobových receptů

GRADA

GASTRONOMIE
ČESKÉHO
STŘEDOVĚKU

Monika Feyfrlíková Černá

GASTRONOMIE ČESKÉHO STŘEDOVĚKU



CO LIDÉ JEDLI A PILI,
JAK STOLOVALI A HODOVALI

GRADA PUBLISHING

Děkujeme společnosti ACTIVE HOLIDAY, s.r.o.
za finanční podporu vydání této publikace.



Monika Feyfrlíková Černá

Gastronomie českého středověku

Co lidé jedli a pili, jak stolovali a hodovali

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, Praha 7
obchod@grada.cz, www.grada.cz
tel.: +420 234 264 401
jako svou 9325. publikaci

Odpovědná redaktorka Danuše Martinová
Fotografie na obálce Trissfoto, Kateřina Postránecká
Fotografie v knize Trissfoto, Kateřina Postránecká, Monika Feyfrlíková Černá,
Anna Hrachová, Veronika Barešová
Ilustrace Jan Syka
Grafický návrh obálky Miroslav Ferdinand
Grafická úprava a sazba Miroslav Ferdinand
Počet stran 224
První vydání, Praha 2024
Tisk Iva Vodáková – Durabo

© Grada Publishing, a.s., 2024

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

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

Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.

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

Automatizovaná analýza textů nebo dat ve smyslu čl. 4 směrnice 2019/790/EU a použití této knihy k trénování AI jsou bez souhlasu nositele práv zakázány.

ISBN 978–80–271–7393–8 (ePub)

ISBN 978–80–271–7392–1 (pdf)

ISBN 978–80–271–3829–6 (print)

Předchozí publikaci jsem dedikovala mému otci, manželovi a drahému dědečkovi. Nyní je řada i na něžnější a krásnější části naší rodiny. Knihu tedy věnuji dcerce Šárce, jež mě nechala napsat všechny následující řádky, zatímco si pilně hrála, a její babičce Lucii, kterou Šárka zbožňuje a pro babičku je vnučka vším.

Dále musím vzdát velký dík přátelům, kteří mi dlouhými konzultacemi a debatami dali řadu velice užitečných podnětů k bádání. Patří mezi ně především Michal Kacl, Richard Rosenberg, Jakub Toman a hlavně drahá rodinná přítelkyně a vynikající fotografka Kateřina Triss Postránecká, která připravená jídla nafotila a pomohla také při rekonstrukci některých postupů přípravy. Dík si zasluhují i členové projektů Doba Karlova z. s., Civitas Pragensis z. s. a Curia Vitkov z. s., Falconia vzešené umění lovu, kteří pomohli vzniku této knihy například zapůjčením vybavení pro fotografování, poskytnutím fotografií či jako figuranti na fotografiích.



OBSAH

Úvodem.....	9
KUCHAŘSKÉ KNIHY	12
Evropské kuchařské knihy.....	14
KUCHAŘ A JEHO KRÁLOVSTVÍ	16
Kuchyně na panovnických a šlechtických dvorech	17
Klášterní kuchyně	18
Měšťanské kuchyně	19
Kuchyně venkova a chudiny	20
UCHOVÁVÁNÍ POTRAVIN	23
TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ	27
JÍDLA A CHODY	34
Menu hodné císaře a krále	37
Menu v německém stylu.....	38
STOLOVÁNÍ	39
Stolování dobových elit	39
Stolničení neurozených lidí	48
KVASY	52
Jídlo podávané na svatbách	53
Nejprestižnější dvorské bankety	55
JÍDLA SVÁTEČNÍ	59
Vánoce	59
Masopust	60
Velikonoce	63
Svátek svatého Jana	68
Posvícení.....	68
Svatomartinské hody	71
POSTY A POSTNÍ JÍDLA.....	74
Újma, zdrženlivost a přísný půst.....	75
Strava o postních dnech.....	76
RYBY	85
JÍDLA V DOBĚ NEDOSTATKU.....	92
Hladomor a neúroda.....	92
LÉKAŘI A KUCHAŘI	94
JÍDLA PROSTÝCH LIDÍ.....	102

OBILNINY, LUŠTĚNINY A POHANKA	103
Pečivo	105
Těstoviny	110
Hrách	111
Bob obecný	116
Čočka	118
Pohanka	118
OVOCE	119
ZELENINA	127
OŘECHY, SEMENA A HOUBY	133
ZVĚŘINA	134
MASNÉ POKRMY	144
Pečeně	149
Střebanina	154
Zadušenina	156
NADIEVANIE	158
HUSPENINY A KYSELICE	163
PAŠTIKY	167
KNEDLÍKY A ŠIŠKY	174
MLÉČNÉ PRODUKTY	179
DRŮBEŽ A HOLUBI	182
Vejce	191
SLAZENÍ	196
KOŘENÍ, OCHUCOVADLA A SŮL	200
Koření	200
Ochucovadla	202
Zálivky	203
Sůl	205
NÁPOJE	206
Voda	206
Pivo	207
Víno	209
Medovina	214
Destiláty	214
ROSTLINY A ZVÍŘATA, KTERÉ BYSTE V ČECHÁCH POZDNÍHO STŘEDOVĚKU MARNĚ HLEDALI:	215
Prameny a literatura	216

Úvodem

*Jest mistrovstvie kuchařové, aby sytost žádosti
neumenšila, ale když by člověk syt byl již krmí
jedných, když by zazřel druhých neb okusil tak
připravených, aby tak byl lačen, jako by nebyl
jedl dřívě. A tak břicho bude plno, ale pro
rozličnost krmí, večas jíšami sladkými,
večas s pepříky ostrými nemóž obtieženie
svého číti, neb i barvu libú umějí dáti,
že lakotný zapomene svoji sytosti. . .*

TOMÁŠ ŠTÍTNÝ ZE ŠTÍTNÉHO

Středověká společnost byla nerozlučně spjata s křesťanským náboženstvím a jeho sponauchení a zvyky se neoddělitelně odrážely ve všech každodenních aspektech jejího života včetně gastronomie.

Celý příběh začíná v momentě vzniku křesťanství, kdy byl řecko-římský a židovsko-orientální odkaz obohacen o nové vlivy formující se křesťanské tradice, která z nich vychází. Již v židovské náboženské tradici můžeme vysledovat posvátný význam chleba, který přetrval po staletí a vymizel až s příchodem moderní éry. Ve středověku měla obdobně hluboký význam i sůl, která se s ním tradičně servírovala. Na řadě vyobrazených hostin můžeme spatřit, že nádoba se solí zaujímá v rámci stolního náčiní exkluzivní postavení. Obdobně bychom mohli sledovat význam stolu jako obětního oltáře i posvátné tabule a symboliku ubrusu, který jej zakrývá.¹

Zatímco Starý zákon definuje živočišny rituálně nečisté a čisté, tedy podle něj požitelné, a dále požaduje oddělování mléčné a masité stravy či zákaz požívání krve, ve které přebývá život každého živého tvora, v Novém zákoně již nic takového nenajdeme. Naopak, podle Marka Ježíš pravil: „*Nerozumíte, že nic, co zvenčí vchází do člověka, nemůže ho znesvětit, poněvadž mu nevchází do srdce, ale do břicha a jde do hnoje. Tak prohlásil všechny pokrmy za čisté.*“ Křesťanská tradice tedy žádné potraviny nezakazuje, pouze postupem času formuluje omezení, kdy nesmí být konzumováno maso a živočišné produkty v období postů a újmy. Ve starozákonní tradici je také pevně zakotveno společné stolování, které stmeluje, a nalézáme jej i v hodech lásky prvotních křesťanů zvaných *agapé*. Přenáší se i do dalších staletí, kdy měli bohabojní křesťané i při jídle pamatovat na ty nejnuznější a nejpotřebnější a část potravy jim přenechat, ať už se jednalo o zbytky, či přímo část pokrmů.

Ze jmenovacích dekretů formulářové sbírky Karla IV. vyplývá, že vyšším stupněm dvořanstva byla skupina nazvaná *comensalis domestici*, což ve volném překladu znamená spolustolovníci. To jasně ilustruje význam společného stolování a od něj se odvíjející

1 Více viz: Holub Karel, *Umění a gastronomie*, Praha 2011

společenské postavení lidí, kteří se jej účastnili. Jídlo vyšších vrstev nebylo chápáno jen jako nezbytnost nutná k nasycení a přežití, ale mělo reprezentační funkci a bylo prostředkem i k politickým či obchodním jednáním. Muselo tak potěšit oko i ducha. Naproti tomu jídlo těch nejhudších bylo často jedinou pomyslnou linkou, která je dělila od smrti, a starost o jeho dostatek byla neustálým problémem, který je sužoval v každodenním životě.

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

Městské obyvatelstvo kromě bohatého patriciátu zastupovali i řemeslníci a chudina, mezi kterou spadali nádeníci, děvečky, nevěstky, ale také mrzáci a žebráci, kteří jídlo dostávali almužnou. Obdarování chudáka bylo nesporným zvykem každého správného křesťana. Do městského prostředí patřili rovněž studenti, městské mnišské řády, Židé a ve městě zakoupená šlechta. Na venkově náležel mezi nejbohatší obyvatele rychtář, který mohl mít v držbě hospodu. Dále byli na sociálním žebříčku sestupně bohatší sedláci, chalupníci a pomocníci najatí na nejrůznější práce v hospodářství. Nejnuznější podmínky zde měli, stejně jako ve městě, žebráci a mrzáci, živořící na samém okraji společnosti. Ve venkovském prostředí žila také šlechta a nacházely se zde církevní instituce. Přes území českého státu od 15. století čas od času procházeli kočovní cikáni.

Složení středověkého jídelníčku se kromě společenského postavení dotyčného strávníka odvíjelo také podle ročního období a velikosti sklizně v daném roce. Běžně se stávalo, že se nedostupné sezónní suroviny v receptech nahrazovaly jinými, jak dobře ukazuje *Le Ménagier de Paris*: „*Když chcete uvařit mladého kohouta v omáče z černých bobulí černého hrozna, ale je ještě před jeho úrodou, užijte třešně, a když je už po úrodě, užijte tmky.*“ U chudších vrstev se jídelníček skládal zejména z obilovin, zelí, bobů, hrachu, ovoce, zeleniny, sádla a v o něco menší míře z masa, mléka, sýra, vajec a piva. Bohatší vrstvy obyvatel, jako šlechta a měšťané, konzumovaly značné množství rozličných druhů mas, používaly koření a mohly si dovolit i drahé importované potraviny, jako jsou citrusy, koření a olivový olej.

Zatímco v raném středověku se domácnosti převážně zásobovaly samy, s postupujícím časem a rozvojem měst se situace začala měnit, a zatímco na venkově tento model převažoval až do novověku, města byla do značné míry závislá na produkci venkova, který je zásoboval základními potravinami. Městské hospodyně nakupovaly potraviny v krámech, které byly přímo v domech jednotlivých výrobců a dodavatelů. Krámy prodávající zboží stejného typu byly většinou umístěny vedle sebe, takže vznikaly celé specializované ulice. V Praze na tento fakt dodnes upomínají názvy některých ulic, například Celetná, kde se prodávalo sladké pečivo *calty*.

Zboží bylo také možné koupit na trhu, který byl většinou situován na náměstí. Trhy se dělily na týdenní a výroční. Týdenní se konaly pravidelně v konkrétní dny na určených místech a někdy se zaměřovaly na specifický druh produktu. V Praze tak existoval třeba trh koňský na dnešním Karlově náměstí, na dnešním Václavském náměstí se konal trh dobytčí a dodnes si své jméno zachovaly trh Ovocný a Uhelný

v Praze 1. Výroční trhy připadaly zpravidla na svátky církevních světců. O těchto dnech proudily do měst davy lidí z přilehlých vsí, kteří buď chtěli prodat své přebytky, nebo naopak nakoupit nezbytnosti do domácnosti, jež si sami nebyli schopni vyrobit. Začátek trhu se oznamoval určitým znamením, například úderem zvonu. Teprve po něm mohli jednotliví kupci zahájit prodej. Přednostní právo k nákupu mělo domácí obyvatelstvo, až pak, co si nakoupilo, směli nakupovat přespólní a Židé.

Ve větších městech se rovněž zřizovaly takzvané kotce. Tak se nazývaly tržnice, ve kterých se prodejci sdružovali pod jednou střechou, což umožňovalo jejich lepší kontrolu. Podobně byly uspořádány masné krámy. Tvořila je hlavní hala, kde po stranách byly umístěny jednotlivé krámy, které do haly ústily zaklenutými okénky s prodejními pulty. Do dnešních dnů se dochovala budova masných krámů v Plzni, ve které nyní sídlí Západočeská galerie. Kromě toho se budovaly i dočasné dřevěné krámy, ty však musela povolit městská rada. Uvnitř a kolem měst se rozkládal zemědělsky využívaný pás půdy, na kterém bychom našli zahrady, sady, pole, chmelnice a vinice. Ty také pomáhaly zásobovat obyvatelstvo uvnitř hradeb města. Pro gastronomii městského obyvatelstva byly významné i veřejné neboli obecní kuchyně, které zřizovala obec a kuchaři je měli v nájmu. Svým vzhledem se blížily krčmě a byly určeny zejména dělníkům. Mohly být pojaty a vybaveny různě, buď jako jednoduché přístřešky na ulici, kde se kolemjdoucí mohl rychle a lacino najíst, nebo byly budovány v domech, kde plnily funkci jakési vývařovny.

Jelikož je primárních pramenů českého původu, jež se vážou ke gastronomii v období středověku, ve srovnání s jinými evropskými zeměmi poskrovnu, musíme při bádání vycházet i ze zahraničních analogií, které tak pomohou doplnit chybějící dílky mozaiky. Kromě pramenů písemných jsou neopomenutelné prameny ikonografického a archeologického původu. Recepty obsažené v této knize vychází především z kuchařských knih, podle kterých se vařily pokrmy určené pro tehdejší elitu. Tedy lidé na vrcholu pomyslné sociální pyramidy, kteří měli přístup k exkluzivním surovinám potřebným k jejich přípravě. Recepty na jídla prostých lidí, kteří tvořili naprostou většinu tehdejší společnosti, se z drtivé většiny nedochovaly, můžeme tak pouze vycházet z kusých literárních zmínek či archeobotanických, archeozoologických a archeologických výzkumů, díky nimž víme, jaké potraviny měli k dispozici, kolik přibližně stály a jaké technologické postupy mohli využívat k jejich úpravě.

Následující recepty byly převedeny do moderní češtiny a komparací s předpisy v jiných kuchařských knihách a na základě osobní zkušenosti bylo doplněno předpokládané množství užitých ingrediencí tam, kde tyto údaje chyběly. Obdobně je tomu i s vynechanými technologickými postupy, u kterých pisatel předpokládal, že jsou kuchaři zřejmé. Pokud došlo v rámci jejich přepisu k větším úpravám na úkor autenticity, je to vždy zmíněno. Názvy jsou ponechány v původní podobě a u receptu je uvedeno, odkud pochází jeho původní předloha. Při jejich výběru se přihlíželo i k dostupnosti surovin, protože dnes bez právních postihů jen těžko seženeme bobří ocas, medvědí paznehty, zubří maso a raky. Stejně tak by se čtenáři patrně přičilo konzumovat například veveryky či beraní a jelení hlavy. Kritériem byla také komplikovanost přípravy, jídla podle níže uvedených receptů si tak může zhotovit opravdu každý.

KUCHAŘSKÉ KNIHY

*Co přední a umělí kuchaři umějí, toho' nižší
kuchaři a kuchařky uměti nemohou, a neumějíc
toho, co oni umějí, musit' se tehdy tomu od nich,
aneb z pamětí jich v spisích pozuostavených
(ač chtějí-li podobné věci jako oni uměti) učiti
neb cvičiti... písmo jest takovou paměti,
kteráž bez umenšení zůstává.*

BAVOR MLADŠÍ RODOVSKÝ Z HUSTIŘAN

Ve středověkých receptech dochovaných až do dnešních dob zpravidla nenajdeme údaje o konkrétním množství surovin, které mají být k přípravě pokrmu či nápoje užity. Stejně je tomu s dobou přípravy a technologickým postupem. Proto je někdy těžké pokrmy rekonstruovat a dobrat se jejich původní podoby. Důvodem je to, že lidé, kteří recepty sepisovali, předpokládali, že čtenář bude v kuchařském umění zběhlý a jednotlivé úkony nutné k jejich přípravě dobře zná z praxe. Jednalo se tak spíš o volnou inspiraci pro čtenáře, z čeho pokrm připravit, než o recepty v dnešním slova smyslu. Mohly také sloužit jako poznámky pro osvěžení paměti, nebo jako návod pro kuchaře, který nastoupil na místo jeho předchůdce, aby věděl, co od něj nový pán bude očekávat. Vzhledem k tomu, že naši předkové vařili na otevřeném ohni nebo v peci, do níž se muselo přikládat, nedala se doba potřebná k pečení a vaření vlastně ani přesně definovat. Názvy pokrmů a surovin nebývají v dobových kuchařských knihách užívány důsledně a mohou se různit. Dnes je tedy především na zkušenosti kuchaře-badatele, zda určí, o jakou surovinu či typ pokrmu se jedná.

Středověcí literáti neznali pojem autorská práva, takže pro ně nebyl problém přejímat celé pasáže a části děl starších autorů. Ba naopak, prokazovalo to jejich sečtělou a zvyšovalu prestiž jejich díla. Obdobně tomu bylo i u specifického literárního útvaru, kterým kuchařské knihy bezesporu jsou. A tak po obsahové analýze můžeme shledat, že musely existovat poměrně těsné vztahy mezi jednotlivými kuchařskými knihami v různých kulturních oblastech. Příkladem hovořícím za vše je *Das buoch von guter spise*. Německá kuchařská kniha sepsaná v letech 1345–1354 protonotářem würzburgského biskupa Michaellem de Leone, která obsahuje totožné recepty, jež můžeme najít v nejstarší rukopisné české kuchařské knize *Spis o krmiech, kterak mají dielany býti* z druhé poloviny 15. století, a v kuchařské knize Severina z Kapí Hory ze začátku 16. století. I kdyby se tedy mohlo zdát, že tato kuchařka obsahuje především již novověké recepty z doby nastupující renesance, po pečlivé obsahové analýze a komparaci s ostatními evropskými kuchařskými knihami ještě patří do éry středověku. Ať už použitými surovinami, nebo technologickými postupy.

Kuchmistři běžně cestovali se svými pány a poznávali nové recepty a plodiny, které po návratu mohli zapracovat do svého menu. Bylo tomu tak při známé a velice dobře zdokumentované cestě Karla IV. do Francie, kde se jeho kuchaři nejspíše setkali i s proslulým kuchmistrem Guillaumem Tirelem. Dalším způsobem, jak mohlo docházet ke kulturnímu obohacení v rámci gastronomie, byl sňatek s manželkou pocházející z ciziny a vyžadující pokrmy, na které byla zvyklá ve své vlasti.

Recepty, jež středověké kuchařské knihy obsahují, jsou určeny pro tehdejší elitu, ať už se jedná o panovnický dvůr v případě *Le Viandier*, či nejbohatší měšťanský patriciát u *Le Ménagier de Paris*. První česky tištěné kuchařky si také ještě nemohl dovolit zdaleka každý a suroviny v nich obsažené už teprve ne. Tomu odpovídá i složení receptů, které v nich najdeme. Jedná se převážně o reprezentační pokrmy. Autoři se záměrně vyhýbali receptům na prostá jídla, která nepovažovali za hodná zapsání. Tento přístup je výmluvně objasněn v kuchařské knize *Le Viandier*, která neobsahuje běžná zeleninová jídla s odůvodněním: „*Na toto jsou odborníci domácí hospodyně a vlastně i leckdo jiný ví, jak tato jídla uvařit.*“²

Ačkoliv po komparaci českých nejstarších dochovaných kuchařek se zahraničními shledáváme řadu identických receptů, vyznačují se i tak jednotlivé kuchařské knihy svými specifiky, která odrážejí místní zvyky ve stravování. Zatímco *Le Ménagier de Paris* pracuje s recepty z králíka, v českých zemích se datují první archeozoologické nálezy jeho kostí do rozmezí let 1300–1500 a konzumoval se spíše ojedinele,³ takže bychom zde recepty na něj hledali marně.

Obecně lze konstatovat, že evropská středověká jídla byla ve srovnání s dnešními gastronomickými trendy více nakyslé povahy a sladidla se používala v dnes nepříliš obvyklých kombinacích. Pro Francii 14. století byl trend nakyslých pokrmů typický. Dokazuje to fakt, že legendární kuchařská kniha *Le Viandier*, překládaná do češtiny jako *Pokrmář*, obsahuje 63 % receptů, ve kterých je užita jedna či více kyselých přísad jako je ocet či verjuice.⁴ František Šmahel to vysvětluje v morálně-religionistickém kontextu tak, že „*nakyslost měla blíže k askezi, než požitek ze sladkosti*“. Pokud ale s *Le Viandier* porovnáme dochované české kuchařské knihy, v těch je užívání kyselých přísad zanedbatelné, i když stále markantnější, než je dnes v české kuchyni obvyklé.

Větší změny, zejména co se užitých surovin týče, nastávají až v průběhu renesance, kdy do jídelníčku bohatých vrstev pronikají potraviny dovezené z Ameriky a dalších vzdálených zemí. Zásadní proměna evropské gastronomie potom přichází v polovině 17. století, kdy se mění způsob servírování, ale i přípravy samotných pokrmů. Souvisí to s modernizací, kterou přinesli italská kuchaři Marie Medicejské do Francie, odkud se postupně šířila na další evropské panovnické dvory.⁵

2 Henischová Bridget Ann: *Kuchár v stredoveku*, Budmerice 2021, s. 38

3 Kyselý René: *Historie chovu domácích zvířat v Čechách a na Moravě ve světle archeozoologických nálezů*, in: *Živa* 5/2016, Praha 2016, s. 228

4 Šmahel František, *Cesta Karla IV. do Francie*, Praha 2006, s. 310

5 Břečková Kateřina, Cejpková Miroslava, Fabiánová Hana, Kaniová Petra, Kolář František, Korbelářová Irena, Marethová Barbara, Prix Dalibor, Rosová Romana, Sedláčková Hedvika, Turakiewicz Romuald, Zezula Michal: *S knížaty u stolu*, Kuchyně a kultura stolování na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboří, Ostrava 2018, s. 47, 112

Evropské kuchařské knihy

Mezi nejstarší dochované evropské kuchařky patří dánská *Libellus de arte coquinaria* z poloviny 13. století, obsažená ve sbírce Henryka Harpestrenga, kanovníka a lékaře dánského krále Erika IV. Starodánský text se dochoval v několika variantách.⁶ Andaluské a španělské kuchařky, mezi něž náleží například velice známá *Libre de Sent Soví* z roku 1324, jsou velice specifické surovinami a postupy, jež byly ovlivněny arabskou kuchyní. Takže v naší knize nebudou příliš reflektovány.

Autorství francouzského *Le Viandier* bývá tradičně připisováno Guillaumeu Tirelovi, přezdívanému *Taillevant*, což v překladu znamená *Sněžný vítr*. Ten působil jako kuchmistr na francouzském dvoře Karla V. a jeho syna Karla VI., jímž byl povýšen do šlechtického stavu. Patrně se také přímo podílel na přípravách banketu, uspořádaném na počest římského císaře Karla IV. a jeho syna Václava při příležitosti jejich návštěvy ve Francii. Jelikož je ale vznik rukopisu řazen do počátku 14. století, jeho přímé autorství to vylučuje. Taillevant ale mohl původní dílo obohatit o své komentáře.⁷ Pro *Le Viandier* je charakteristická strohost a zaměření na „vysokou kuchyni“, která se projevuje mimo jiné i v absenci popisu způsobu úpravy masa. Pozdější varianta z 15. století však už tyto údaje obsahuje. Po vynálezu knihtisku vyšla kniha i v tištěné formě. V průběhu staletí byla opakovaně vydávána a udala na dlouhá staletí směr francouzské gastronomii. V době, kdy vznikla, pro ni bylo typické užívání jasných kontrastních barev v rámci jednoho pokrmu. Mohlo to souviset s tehdejší módou *mi parti*, kdy se nosil púlený oděv kontrastních barev.

Oproti tomu *Le Ménagier de Paris*, označovaný v českém překladu jako *Pařížský hospodář*, z roku 1393, který sestavil postarší pařížský měšťan pro svou nastávající choť, obsahuje bohatý soubor rad pro vedení domácnosti, ale i podrobně popsanych receptů a sestavených vzorových chodů. Recepty jsou nejenom velice pečlivě sepsány, což je pro autora typické. Obsahují i poměrně luxusní suroviny a řadu poznámek, které mají čtenáře utvrdit v tom, že má autor rozhled; dokazuje to například tím, že je dobře obeznámen s chodem zásobování pařížského dvora.

O něco starší je už výše zmíněná německy psaná *Das buoch von guter spise*, překládaná jako *Knihla o dobrém jídle*,⁸ která obsahuje 101 receptů a rovněž zmiňuje luxusní suroviny.

Za zmínku nepochybně stojí i *Registrum coquine*, *Knihla o kuchařství* od Jeana Bockenheima z roku 1430, kuchaře na dvoře papeže Martina V. Dále kuchařka *Das kochbuch der Sabina Welserin*, kterou autorka vydala roku 1553. Datačně tedy spadá do období renesance,⁹ což se v ní promítlo tím, že obsahuje recepty pracující se

6 Tamtéž, s. 47, 109

7 Více viz: Šmahel František, *Cesta Karla IV. do Francie*, s. 310

8 Dostupné online: Gloning Thomas (ed): *Buch von guter Speise* (um 1350), in: uni-giessen.de, Justus-Liebig Universität Giessen, Institut für Germanistik, [cit.23.2.2024], dostupné z: <https://www.uni-giessen.de/de/fbz/fb05/germanistik/absprache/sprachverwendung/gloning/tx/bvgs.htm>

9 Dostupné online: Gloning Thomas (ed): *Das Kochbuch der Sabina Welserin (c. 1553)*, in: uni-giessen.de, Justus-Liebig Universität Giessen, Institut für Germanistik, [cit.21.02.2024], dostupné z: <https://www.uni-giessen.de/de/fbz/fb05/germanistik/absprache/sprachverwendung/gloning/tx/sawe.htm>

surovinami, které se do Evropy začaly dovážet teprve poměrně nedávno, a tak je cenným dokladem toho, jak rychle dokázaly i kuchařky a hospodyně reagovat na gastronomické módní novinky a trendy té doby. Z konce 14. století pochází anglický rukopis *The Forme of Cury*, jenž se datem vzniku řadí k roku 1390. V roce 1430 potom vzniklo *Liber cure cocorum*.

Nejstarší česky psaná kniha kuchařských receptů, která se dochovala do dnešních dnů, pochází patrně od dvou písařů. První část knihy je datována do druhé poloviny 15. století, zatímco část druhá vznikla na přelomu 15. a 16. století. Zajímavé je, kde se našla. Byla svázána v jedněch deskách spolu s *Knížkami o moru*, kde tvořila poslední oddíl. Nazývá se podle úvodních slov dochovaného textu: *Spis o krmiech, kterak mají dielany býti*. Značnou její část zabírají recepty na kaše a omáčky zvané jíchy, které mají většinou podobný základ – rozvařené krajíčky chleba s ovocem, kořením a vínem. Návody na úpravu zeleniny bychom zde hledali marně, příliš se tu nevyskytují ani rožněná masa. Maso se podle zmiňovaných kuchařek nejčastěji vařilo a podávalo se nakrájené na menší kusy přelité omáčkou. Stejně tak se připravovaly i ryby, které se nejprve nakrájely a poté vařily. Recepty se v kuchařkách poměrně často typově opakují.

Jan Severin Mladší na počátku 16. století vydal první českou tištěnou kuchařskou knihu, bohužel její jediný dochovaný exemplář nemá desky a chybí úvodní list, proto neznáme ani její název ani přesný rok vydání. Autor tohoto spisu patrně znal alespoň některé recepty, které jsou uváděny v německé kuchařce *Das buoch von guter spise* z let 1345–1354. Pod názvem *Ain gûte spise von lahs* zde kupříkladu najdeme recept v českém rukopisu nazvaný *Kterak máš lososa péci*. Dalším shodným receptem je *Heidenische kuchen*, který u Severina Mladšího nese titul *Kterak máš dělati pohanské koláče*. Tento předpis obsahuje i datačně mladší kuchařka Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan.

O něco později, roku 1535, vydal Pavel Severin z Kapí Hory druhou dochovanou česky tištěnou kuchařku, která se dlouze jmenuje: *Kuchařství, o rozličných krměch, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě všelikému kuchaři aneb hospodáři. Knížka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, také vzadu najdeš*. Podle Čenka Zíbrta z ní také vychází dochovaná staropolská kuchařka z roku 1560.¹⁰ Jan Kantor posléze v polovině 16. století vydal v pozměněné formě knihu Severina Mladšího i kuchařku Pavla Severina z Kapí hory. S další kuchařskou knihou *Kuchařství, to jest knížka o rozličných krmích*¹¹, přišel v roce 1591 Bavor mladší Rodovský z Hustiřan, který byl slavným alchymistou a své dílo vydal rok před svou smrtí. Jeho recepty sice ještě z velké části přejímají ty původní, ale nacházíme zde v daleko větší míře popisy na komplikované *šauesen*, pokrmy upravené tak, aby strážníky vizuálně ohromily, které ohlašují příchod renesance. Jedná se například o zlaceného páva, šachovnici z kyselice a šlepice bez kostí. Postupem času se objevily další kuchařské spisy, které z těchto knih sice vycházely, ale čím dál více se proměňovaly a přibližovaly novověku.

10 Čeněk Zíbrt: *Staročeské umění kuchařské*, Praha 2012, s. 208

11 Rodovský z Hustiřan Bavor: *Kuchařství, to jest knížka o rozličných krmích*, Praha 1974

KUČAŘ A JEHO KRÁLOVSTVÍ

*Takové mezi lidmi jest přísloví: že dobrý kuchař
jest lidem půl zdraví. A jako některý neumělý
lékař jest puovod smrti, též i ničemný kuchař.*

JIŘÍK NYGRIN

V češtině se namísto mistr kuchyně či kuchmistr někdy užíval poněkud výraz *kuchlmistr* či *arcikuchař*, německy *Koch*, *Kochmeister*, *Hofkoch*. Toto povolání bylo výhradně mužskou doménou a kuchmistr Království českého měl podle dochovaných písemných pramenů významné postavení u dvora, o čemž svědčí, že kuchaři v roli svědka figurují na četných listinách vydávaných panovníky. Mistr kuchyně královské zodpovídal za bezproblémový chod kuchyně a byl náměstkem a zástupcem *truksasa* čili *stolrůka* či také jinak nejvyššího stolníka. Tuto funkci dědičně zastávali páni z Hazmburka. Mistr kuchyně královské musel spolupracovat s hofmistrem, který řídil dění u dvora. Dohlížel na jeho řádný chod a měl na starosti nákup potravin, zatímco nápoje obstarával královský šenk. Kuchmistr také zodpovídal za kuchyňské účty, které kromě potravin obsahovaly i částky, jež byly vydány za otop. O jejich soupis se staral písař královské kuchyně, což mohla být osoba světská i duchovní. Od kuchmistra se rovněž očekávalo, že bude v kontaktu s lékařem panovníka a bude respektovat jeho dietetické rady. Pokud jeho pán někam cestoval, nebylo ničím neobvyklým, když ho vzal s sebou. S nastupujícím humanismem se proměnilo chápání této profese, kdy již nebyl považován za řemeslníka, ale spíše za umělce. Dobří kuchaři byli ceněni, jak dokazuje fakt, že císař Zikmund Lucemburský nechal svého kuchaře Františka v roce 1414 obdařit erbem, ve kterém byla štika.¹² Královny měly své vlastní mistry kuchyně a v jejich čele jim podřízené kuchmistry.

Po kuchmistrovi hierarchicky následovali kuchaři, dále jejich pomocníci, personál, který měl za úkol dodávat jednotlivé suroviny, jako je dřevo, ryby, zvěřina, a na samém konci potom byly myčky nádobí. Podle mistra Chiquarta měli s kuchaři spolupracovat i dvorní malíři, kteří se podíleli na dozdobení pokrmů. V době slavností se počet kuchařů zvětšoval i několikanásobně. Nejčastěji se tak stávalo při svatebních oslavách, které provázely okázalé hostiny, turnaje a veselice. Toho se účastnil nemalý počet hostů a čeledi, které bylo třeba nakrmit. Kuchaře a pomocný personál mohla pro tuto příležitost „zapůjčit“ posádka jiného hradu nebo tvrze, vypomoci mohl i soused ze spřáteleného panství.

Na menších šlechtických dvorech a v domácnostech zámožných měšťanů, kde si udržovali soukromé kuchaře, obstarával pracovní náplň všech výše zmíněných

¹² Henischová Bridget Ann: *Kuchár v stredoveku*, s. 244

funkcí kuchař, který zaznamenával výdaje za nákup potravin a evidoval jejich spotřebu a v určený čas je předkládal tomu, kdo řídil domácnost. Kuchaři také někdy vařili ve veřejných kuchyních.¹³ U chudších šlechticů a měšťanů mohla tuto funkci vykonávat i žena. Faráři si najímali hospodyně, které kromě vaření obstarávaly i běžné domácí práce, jež běžně připadaly ženám. V prostých domácnostech, kterých byla ve středověku většina, byla ale kuchyně královstvím žen. Ty nevařily pokrmy kvůli reprezentaci, ani aby své strážníky ohromily tak, jak tomu bylo na panském dvoře, ale snažily se být co nejhospodárnější a pokrmy měly především zasytit. Mohly si tak o složitých úpravách luxusních surovin leda nechat zdát, pokud o nich vůbec měly tušení.

O tom, že bylo kuchařské řemeslo velice populární i mezi dětmi, svědčí řada archeologických nálezů zmenšeného kuchyňského vybavení, které umožňovalo okusit tuto profesi na vlastní kůži. V účetní knize francouzského královského dvora dokonce nalezneme zmínku o malém mosazném kotlíku, který zakoupili na hraní pro prince.¹⁴ Jean Froissart také popisuje nadčasový zvyk dětí, které si rády plácají koláčky z bahna.

Kuchyně na panovnických a šlechtických dvorech

Jídlo nejbohatší části středověké společnosti mělo strážníky především reprezentovat a sociálně diferencovat. Pokrmy tak neměly pouze nasytit, ale potěšit i zrak. Proto rovněž hrály důležitou úlohu barvy, pestrost a hojnost servírovaných pokrmů. Neméně důležité bylo užití velkého množství koření, které bylo luxusním zbožím, a čím více jej pokrm obsahoval, tím byl považován za exkluzivnější. Panská kuchyně ho používala v hojné míře zejména při hostinách. Importovalo se ale také exotické ovoce, jako jsou citrony, které se nazývaly *limony*. Mezi luxusní pokrmy rovněž patřila rýže, která je v účtech dochovaných z doby Vladislava Jagellonského uváděna jako koření. Oblíbené byly mandle, třtinový cukr, skořice a hrozinky. Dokonce se dovážely mořské ústřice, u kterých však vlivem dlouhé doby transportu hrozilo jejich zkažení a případná otrava. Dalším typicky panským jídlem byla zvěřina, cukrovinky a drahá importovaná vína. Tyto luxusní pochutiny byly také oblíbenými dary. Co se týče nápojů, u dvora se pilo především víno, méně pak pivo. Mnoho exkluzivních pokrmů se na panovnických dvorech stalo internacionálními, patří mezi ně například různá pyré, ovocné šalše, kaše čtyř barev a blamenser.

Hradní a klášterní kuchyně měly své specifické uspořádání. Především proto, že se v nich vařilo pro velké množství strážníků. Zpravidla se tady také používaly odlišnější a kvalitnější suroviny, než tomu bylo v městských a venkovských kuchyních. V období raného středověku mohlo být jídlo připravováno v přízemí paláce či dokonce v obytných prostorách hradu, tedy ve velkém sále. Postupem času se kuchyně vyčlenila jako samostatný objekt, který se stavěl co nejdále od středu stavebního komplexu, aby se tak zamezilo katastrofálním následkům v případě vzniku požáru a také

13 Čeněk Zíbrt: *Staročeské umění kuchařské*, 2012, s. 46

14 Henischová B. A.: *Kuchár v stredoveku*, s. 22

zamezilo nežádoucím vjemům, jako je pach, hluk a případně i dým. Zprvu mohly být z bezpečnostních důvodů vyčleněny jako samostatná budova, která ale musela být v blízkosti paláce, kvůli rychlé distribuci uvařených pokrmů. Později navazovaly na zdi paláce. Tento typ kuchyní se objevil přibližně před polovinou 13. století a vymizel s nástupem renesance. Vedle toho ovšem nadále existovaly i kuchyně umístěné uvnitř obytných objektů jako samostatná místnost. V takovém případě byly budovány v přízemí budov nebo v jejich nižších patrech.¹⁵

Kromě samotné kuchyně se ve větších objektech nacházely i spížírna, úpravna masa, vinné sklepy, umývárna nádobí, pekárna, která mohla stát z bezpečnostních důvodů úplně samostatně, a pivovar. U těch největších evropských královských kuchyní bychom dokonce našli i přípravnu omáček, rybí sádky a sklad ovoce. Jednotlivé místnosti tvořily kuchyňské křídlo. Tyto komplexy máme v Čechách dochovány na hradech Rabí, Kost, v Chebu a na Pražském hradě. V zahraničí se dokonce setkáváme s takzvanými kuchyňskými věžemi. Kuchyně se mohla nacházet i v parkánu, příkopu či předhradí.¹⁶ Některé hrady měly kuchyní více. Panovníci a papež měli dokonce kuchyně soukromé, které byly situovány v blízkosti jejich komnat.

Kuchyně byly vybaveny topeništěm a pecí, která v námi sledovaném období byla zabudována do boční zdi. Krby se začaly objevovat až v druhé polovině 15. století v kuchyních budovaných uvnitř obytných budov. Kuchyňská místnost měla dlážděnou podlahu, v její prostší variantě se chodilo po udusané hlíně. Prostor pro přípravu pokrmů byl často nedostatečný, proto se využívaly i místnosti s kuchyní sousedící. Nezbytné byly rovněž skladovací prostory, a tak se pod kuchyní, bylo-li to možné, budovaly sklepy. Voda se brala z cisterny či studny.

Suroviny jezdila hradní posádka nakupovat buď na pravidelně se konající trhy ve větších tuzemských městech, nebo do zahraničí. Zájem byl nejčastěji o víno, koření, sůl a potraviny, které se kupovaly a následně spotřebovávaly ve velkém, jako je například obilí. Jak dokládají *Účty hradu Karlštejna* z let 1423–1434, v menším množství, ale zato pravidelněji, dodávalo zásoby obyvatelstvo z přilehlého okolí. Jednalo se hlavně o čerstvou zeleninu, ovoce, maso a ryby. Ze srovnání šlechtických účtů lze vyvodit, že se jídelníček urozených od 15. až do 16. století příliš nezměnil, až na to, že na počátku 16. století byla snadnější dostupnost exotických pochutin.¹⁷

Kláštevní kuchyně

S tím, jak se v Evropě postupně rozšiřovalo křesťanství a vznikaly další a další kláštery, šířil se i vzor jejich kuchyní, který částečně přejímaly větší kuchyně hradní. V klášterech museli být schopni připravit jídlo pro velké množství strážníků rozdílné kvality

15 Více ke konstrukci kuchyně: Břečková K., Cejpková M., Fabiánová H., Kaniová P., Kolář F., Korbelářová I., Marešová B., Prix D., Rosová R., Sedláčková H., Turakiewicz R., Zezula M.: *S knížaty u stolu*, s. 248–252

16 Tamtéž, s. 137

17 Zaoral Roman: *Jídelníček v Praze a na Karlštejně na přelomu 14. a 15. století*, in: *Historia naturalna jedzenia – Między antykiem a XIX wiekiem*, Gdańsk 2012, s. 92

a složení. Odlišné krmě dostávaly řádové sestry a bratři, urození hosté, služební personál a poutníci či nemocní, o které v klášteře někdy pečovali. Rozličné nebylo pouze jídlo, ale i předepsaný způsob konzumace potravy. Zvyklosti se měnily dle řehole, kterou se klášter řídil. Podle augustiniánské se řádovým sestrám a bratrům, kteří jedli společně v refektáři, při jídle předčítalo. V benediktinské jedl zase představený kláštera mimo refektář s hosty, nebo si mohl k jídlu nějakého bratra přizvat. Pokud měl hosta, směl také porušit lehčí půst. V benediktinských a cisterciáckých klášteřích mívával opat vlastní kuchyni a jídelnu, které byly v jeho samostatném obydlí. Některé řehole měly dokonce refektáře dva, zimní a letní. Jedlo se v pevně stanovenou hodinu, výjimku dostával pouze představený kláštera a nemocní, na které se také nemusely vztahovat některé postní předpisy. Dále mohli spolu s dětmi a mladými mnichy dostávat speciální přídatky.

V klášterních areálech se budovaly lékárnické zahrady, kde se pěstovaly byliny a koření potřebné pro klášterní špitály a kuchyni. K nim býval někdy připojen pozemek, kde se pěstovala speciálně zelenina. Součástí klášterních komplexů byly také rozlehlé sady a vinice. Ostatně právě dlouhé tradici klášterních vinic vděčíme za rozšíření a prohloubení znalostí o pěstování vinné révy. Chudí, nemocní a poutníci dostávali v klášterních zdech nocleh a stravu. Chudým bývala poskytována zdarma, bohatí za tyto služby platili formou darů. Odpovídal tomu ale také poskytovaný komfort. V darovacích listinách vydávaných šlechtou, které byly určeny klášterům, nacházíme zmínky o věnování pekařů a kuchařů. V zakládacích listinách klášterů se běžně setkáváme i s tím, že jim byly darovány vsi a další hospodářské zázemí, které potom zajišťovaly suroviny potřebné k jejich chodu. Bývalo tak ustanoveno, že jim obyvatelé z vesnic, které náležely klášteru, v určitých dnech odváděli dávky jídla a otop do klášterní kuchyně.

Měšťanské kuchyně

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

Černá kuchyně se nejčastěji nacházela v prvním poschodí středního traktu domu. Mohla být ale rovněž umístěna mimo dům v přístavku na dvoře. Jednalo se většinou o menší uzavřenou prostor bez oken. Ta by zde byla jenom na obtíž, protože by

zhoršovala tah ohně. K osvětlení kuchyně muselo postačit ohniště, vícha, což byla hořící tříska zastrčená do držadla na zdi, nebo jednoduchý lojový kahan. Ten nebyl tak drahý jako lojové svíce, které se používaly spíše pro osvětlení obytných prostor domu. Voskové svíce pro svou finanční nákladnost našly uplatnění jen v kostelech a příbytcích bohatší části populace. K jejich širšímu užívání došlo spolu s rozšířením luceren až ke konci 15. století.

Topeniště v černé kuchyni, na kterém se rozdělával oheň, bylo zpravidla umístěno v rohu místnosti, nebo v jejím středu. Oproti terénu podlahy bylo vyvýšené, což umožňovalo lepší přístup k ohni a manipulaci s nádobím. Stěny okolo něj musely být pomazány silnou vrstvou jílu, aby se zamezilo možnému vzniku požáru. Zhotovovalo se několika způsoby. Buď se vyzdíl kamenný věnec, který se následně vyplnil hlínou, nebo bylo topeniště kamenné celé. K jeho stavbě se rovněž daly použít cihly. Nad topeništěm byl zavěšen dymník, jehož úkolem bylo zachycovat a odvádět kouř, který směřoval nejdříve do půdního prostoru a pak procházel skrz střešní krytinu, nebo štítový otvor mimo dům. Později byl kouř veden přímo do komína. Dymník byl buď vyplétaný z proutí, nebo bedněný z prken. Před vzplanutím jej chránila vrstva mazanice, jílová směs, která se nanášela na dřevěné kolíčky zatlučené do stěny. Kolíčky tvořily oporu a bránily opadání mazanice po jejím vyschnutí.

Kromě ohniště bychom v černé kuchyni nejspíše našli také píčku, která se využívala především k pečení chleba, koláčů, celt a dalších pochutin. Mohlo se v ní rovněž sušit ovoce a v případě potřeby i vařit. Nádobí se do ní vkládalo pomocí vidlice, která se zahákla pod jeho rozšířený okraj. Před samotnou tepelnou úpravou pokrmu se v peci musel rozdělávat a delší dobu udržovat oheň, který pec roztopil. Stěny totiž potřebovaly akumulovat dostatek tepla, aby hospodyně poté, co vymetla uhlíky a oharky z pece, mohla začít péct.

Stejně jako dnes i tehdy musela hospodyně někam odkládat nádoby a kuchyňské náčiní. K tomu byly plně využity zdi po obvodu kuchyně. Na policích a ve výklencích stály hrnce, džbány, pánve a zásobnice, v bohatších domech i cínové nádoby, které bývalo vystaveno také v obytné místnosti jako znak bohatství a s ním spojené prestiže. Pokud dnes pečlivěji zkoumáme dobová vyobrazení kuchyní, můžeme si povšimnout, jak umně se šetřilo místem. Na zdech vidíme zavěšený železný gril, dřevěnou nádobku na sůl nebo police, do kterých jsou důmyslně vetknuty nejrůznější vařečky, měchačky, stěrky, nádoby, poháry a talíře.

Kuchyně venkova a chudiny

I poté, co se rozvinula síť středověkých měst, žila většina obyvatelstva na venkově. Pro přesnější představu uvedme, že až 80 % populace českých zemí tvořili venkované a že jejich sociální složení bylo velice různorodé. Nejširší složku tvořili poddaní, kteří byli závislí na světské nebo církevní vrchnosti. Nejčastěji se zabývali zemědělstvím, v menší míře venkovskými řemesly. Početně méně zastoupenou skupinu představovali například správci panských dvorů, šafáři a rychtáři. Mezi movitější venkovské

obyvatelstvo se kromě nich řadili také krčmáři, mlynáři a majetnější hospodáři. O něco hůře na tom byli sedláci a nejhůře podsedci, kteří drželi jenom malou rozlohu půdy, a pak bezzemci, kteří se najímali jako pomocná pracovní síla. Složení stravy venkovského obyvatelstva, její příprava, jakož i podoba příbytku, se navzájem pochopitelně lišily podle sociálního postavení obyvatele vesnice.

Většinu dne prostého venkovského člověka zabraly polní práce, starost o zvířata, příprava dříví na topení a výroba nástrojů, bez kterých se domácnost, jež se snažila být z ekonomických důvodů co nejvíce soběstačná, nemohla obejít. Ženám tak nezbyval, zejména v období sklizně v letních měsících, na vaření dostatek času, proto se snažily, aby příprava jídla byla ve všedních dnech co nejjednodušší. Naproti tomu o svátcích a při významných událostech si hospodyně dala obzvláště záležet na přípravě pokrmů, které byly z kvalitnějších surovin a lépe zpracované. Znakem takových jídel byla jemně umletá mouka, tuk a vejce, která se jinak zpravidla prodávala do města.

Jen ženy a hospodyně vesnických elit, mezi které patřil rychtář, farář a drobnější šlechta, si mohly dovolit komfort samostatné kuchyně. Ostatní připravovaly jídlo jako v předešlých staletích v obytné prostoře. V prostém vesnickém domě se všechny kuchyňské úkony odbývaly na jednoduchém topeništi, které se vyvinulo z ohniště původně umístěného uprostřed obytné místnosti. Postupem času se přesunulo na vyvýšené místo, obvykle v rohu obytné místnosti při vchodu ze síně. Bylo zároveň jediným zdrojem tepla v prostoře, kterou obývala celá rodina. Odvod kouře mohl být volný, to znamená, že šel přímo do místnosti a odtud unikal netěsnostmi ve zdech a stropu, nebo se odváděl dymníkem ve stropě pod střechu. Dým se tak stával všudypřítomným a nemilým společníkem vesničanů. V průběhu 16. století však pronikly i na vesnici městské vlivy a u bohatších sedláků se začalo topit ze síně. Místnost se tak zbavila štiplavého dýmu a příprava pokrmů se přesunula do vedlejší místnosti, nám již dobře známé černé kuchyně.

Ohniště bylo někdy spojeno s pecí, která mohla stát samostatně nebo byla umístěna mimo obydlí. Pece se zhotovovaly z různých materiálů. Celohliněné se stavěly tak, že se nejprve zhotovila proutěná či dřevěná konstrukce, na kterou se nanášel jílu. Mohly být také z kamene kladeného nasucho, nebo spojovaného jílem. Aby se zamezilo unikání kouře a s ním i tepla, vyplňovaly se mezery keramickými střepey z rozbitého nádobí, případně se celý povrch omazal vrstvou jílu. Později se začaly stavět i z pálených, nebo nevypalovaných cihel zvaných vepřovice. U venku budovaných pecí se mohlo využít terénního profilu, kdy se část stěn zahloubila do svahu a opatřila se stříškou, která je chránila před nepříznivými vlivy počasí. V ranějších dobách bychom ji v domě našli přímo v obytné místnosti. V průběhu 14. a 15. století, kdy se začala v bohatých měšťanských domácnostech vydělovat kuchyně jako samostatná místnost, přesunula se sem i pec a tento trend se postupně začal prosazovat i v nejbohatších venkovských staveních. Nejčastěji ji budovali nad úrovní podlahy na vyvýšeném soklu, konstruovaném z roubených trámů, kde byl volný prostor vyplněn vrstvou hlíny a kamení. Pece měly převážně kruhovou nebo oválnou základnu, z archeologických nálezů jsou ale známy i s čtvercovým půdorysem. Většinou byly situovány do rohu místnosti.

Prostor před pecí mohl být zaplněn popelovou jámou, místem, kam se vymetal popel a kde se také rozdělával oheň, na kterém se vařilo. Přibližně od přelomu 14. a 15. století se do nich začal zabudovávat *kamnovec*, nádoba na ohřev vody. Pece tak nesloužily pouze k pečení chleba, ale kromě toho, že plnily funkci otopnou a vytápěly místnost, se v nich mohly v hrncích ohřívat pokrmy, péct masa a případně i sušit ovoce. V 15. století už převládaly pece umístěné uvnitř příbytku. Vzhledem k časové náročnosti roztápění pece se chleba pekl jednou za čas na řadu dní dopředu. K jeho přípravě hospodyně používala díži na zadělání těsta, sadu slaměných ošatek, ve kterých chlebové těsto kynulo, a velkou dřevěnou lopatu na vsazení těsta do pece. Obvykle se počet slaměných ošatek potřebných k výrobě chleba pohyboval okolo 6 až 8 kusů. Průměr ošatky byl zhruba 30 až 35 centimetrů a odpovídala mu velikost chleba. Kvásek na zadělání těsta si hospodyně uchovávaly z předešlého pečení ve zvláštním hrnci, který musel být umístěn v chladnějším prostředí. Pro novou várku jej vždy obnovily tak, že jej a zaschlé zbytky těsta seškrábaly z okrajů nádoby, přidaly vodu a zahustily moukou. Nádobu pak postavily na teplé místo a kvásek znovu vzešel.

Chudá hospodyně obvykle mívala k dispozici jen základní neglazované hrnce a zásobnice, pánev, měchačky, dlabané díže, proutěné koše a nůž. Každá rodina se snažila být co nejsoběstačnější, a tak si kvedlačky, měchačky, jednoduché proutěné koše a díže vyráběli její členové sami. Pouze hliněné nádobí kupovali od hrnčírů a nože od kovářů za peníze, které utržili za vypěstované produkty a prodaná hospodářská zvířata. Přípravné úkony, jako je zadělávání a krájení těsta, se prováděly na lavici nebo na zemi. Stůl byl totiž vyhrazen pouze pro podávání jídla a slavnostní chvíle.

Strava chudších venkovanů se od bohatší aristokratické a měšťanské třídy odlišovala zejména absencí exotického koření a exotických plodů, menším podílem masa, absencí zvěřiny a také menším příjmem sladkostí. Základem stravy venkovského lidu byly kaše, polévky, chléb a mléčné výrobky, jako syrovátka a tvaroh nebo syrečky. Hojně se konzumovalo zelí a hrách. Jídlo se ochucovalo bylinkami vypěstovanými na zahrádce u domu, nebo jedlými divokými rostlinami nasbíranými v přírodě. Sezónně si vesničané jídelníček obohacovali houbami, jahodami, borůvkami a dalšími lesními plody. Na stole také nesmělo chybět vypěstované ovoce a zelenina. Pila se zejména voda, dále bylinné odvary a ke konci 15. století stoupla konzumace piva.

Bohatí sedláci se stejně jako měšťané ve městech pokoušeli přizpůsobit složením svého jídelníčku aristokracii. Svědčí o tom i nařízení pocházející z roku 1497, které zapovídá sedlákům podávat k večeři a k obědu více jak pět chodů. Jeho neuposlechnutí se trestalo pokutou. Zde je na místě podotknout, že se muselo jednat o skutečně movitější vesnickou elitu. Podobně jako v městském prostředí, i na venkově tvořila součást obyvatel početná vrstva žebráků a nemocných lidí. Ti žili z darů pracujících obyvatel, kteří jim obvykle dávali část jídla nebo zbytky od stolu, či je obdarovávali o významných svátcích.