

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE
FAKULTA HUMANITNÍCH STUDIÍ

Bc. Alena Svobodová

Dobová kuchyně v českém reenactmentu
ztvárňujícím období 1. pol. 14. století

Diplomová práce

Praha 2021

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE
FAKULTA HUMANITNÍCH STUDIÍ

Pracoviště historické sociologie

Bc. Alena Svobodová

Dobová kuchyně v českém reenactmentu
ztvárňujícím období 1. pol. 14. století

Diplomová práce

Vedoucí práce: doc. PhDr. Bohuslav Šalanda, CSc.

Praha 2021

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem práci vypracovala samostatně. Všechny použité prameny a literatura byly řádně citovány. Práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 30. 06. 2021

Bc. Alena Svobodová

Poděkování:

Na tomto místě bych ráda poděkovala Ireně a Richardovi Rosenbergovým, kteří mi umožnili nahlédnout do tohoto fascinujícího světa vůní a chutí, a samozřejmě také doc. PhDr. Bohuslavu Šalandovi, CSc. za laskavé vedení.

Abstrakt

Středověká kuchyně patří tradičně do hájemství historické nebo kulturní antropologie, protože stravování odráží zvyklosti rozdílných společenských vrstev, etnických skupin a náboženských předpisů (půst, košer jídla). Stravování náleží ke složkám rituálu a proměňuje se v závislosti na hospodářské a společenské změně. Předkládaná práce se trochu netradičně zabývá otázkou, jak se dobová kuchyně vaří dnes. Zvýšený zájem o výzkum středověké každodennosti a dvorské společnosti v posledních dvou desetiletích rozšířil míru poznání tehdejšího života a zpřístupnil tyto informace zájemcům o historii z řad široké veřejnosti. Máloco je víc každodenní, než příprava a konzumace pokrmů. Přesto se zdá, že stejně jako před staletími i dnes je něco tak obyčejného jako vaření odsunuto mimo hlavní zorné pole, mimo podium, na kterém je historie předváděna. Nebo je tomu jinak? Dobová kuchyně je něčím víc, oživuje kořeny našich stravovacích zvyklostí, naší kultury a tehdy stejně jako dnes je společné jídlo tmelem sociální skupiny.

Předmětem této práce je seznámit čtenáře s dobovou kuchyní 1. pol. 14. století, a ukázat různé přístupy k dobovému vaření na akcích oživené historie jako cesty, které mají sice společný cíl, ale v provedení se výrazně liší. Proč tomu tak je, když výchozí teoretická základna je k dispozici stejná? Inspirací a vodítkem mi byly jak rozhovory se samotnými kuchaři, tak vlastní pozorování. V práci nechybí kritické zhodnocení česky vydané literatury k otázce dobové kuchyně, která je pro zájemce o oživenou historii primárním zdrojem informací. Na dění uvnitř zájmové skupiny se podíváme netradičním pohledem a nahlédneme doslova pod pokličku dění.

Klíčová slova: každodennost, dobová kuchyně, nehmotná kultura, reenactment

Abstract

Traditionally, medieval cuisine belongs to the realm of historical or cultural anthropology, as the diet reflects the customs of different social classes, ethnic groups and religious regulations (fasting, kosher meals). Meals are part of ritual and change according to economic and social change. The present work deals in a somewhat unconventional way with the question of how period cuisine is cooked today. The increased interest in research on medieval everyday life and courtly society in the last two decades has expanded the level of knowledge of life at the time and made this information available to those interested in history from the general public. Few things are more everyday than the preparation and consumption of food. Yet today, as centuries ago, something as ordinary as cooking seems to have been pushed out of the main field of vision, off the stage on which history is performed. Or is it otherwise? Period cuisine is something more, it brings to life the roots of our eating habits, our culture, and then as now, the communal meal is the cement of the social group.

The object of this paper is to introduce the reader to period cuisine of the first half of the 14th century, and to show the different approaches to period cooking at living history events as paths that, while sharing a common goal, differ markedly in execution. Why is this the case when the initial theoretical basis available is the same? My inspiration and guidance came from conversations with the cooks themselves as well as my own observations. The thesis includes a critical evaluation of the Czech literature on the question of period cuisine, which is a primary source of information for those interested in revived history. We take an unconventional look at what was going on inside the interest group and look literally under the hood.

Key words: everyday life, period cuisine, intangible culture, reenactment

Obsah	
1. Úvod	1
2. Vymezení předmětu výzkumu a metodologie	3
2.1. Fenomén reenactmentu	3
2.2. Předmět výzkumu a metodologie	8
3. Komunita reenactorů	11
4. Reenactment jako projev historického vědomí	13
5. Reenactment jako hra	15
6. Smyšlený svět jako jeviště - role dobové kuchyně při setkání reenactorů	18
7. Teoretická základna dobové kuchyně	22
7.1. Odborná literatura	23
7.2. Písemné primární prameny	25
7.3. Ikonografie a hmotné doklady související s dobou kuchyní	27
7.4. On-line textové zdroje	30
7.5. Přímé předávání „know how“	31
8. Materiální základna dobové kuchyně	33
8.1. Suroviny v kuchyni 1. pol. 14. století	33
8.1.1. Symbolická rovina jídla	34
8.1.2. Přehled surovin dostupných v kuchyni 1. pol. 14. století:	34
8.2. Suroviny v historické rekonstrukci dobové kuchyně	40
8.3. Vybavení kuchyně a technologie přípravy pokrmů	44
8.4. Jeden táborový den	51
9. Empirická část - dotazníkové šetření	55
9.1. Cíl průzkumné části	55
9.2. Průzkumný vzorek	56
9.3. Dotazník	58
9.4. Výsledky dotazníkového šetření	61
9.5. Analýza dotazníkového šetření	68
10. Závěr	71
Seznam literatury	73
On-line zdroje	76
Seznam příloh	78
Seznam vyobrazení v textu	78

1. Úvod

Na téma historický šerm, living history, reenactment (*syn.* reenacting) či LARP byla v posledních letech napsána celá řada diplomových prací, které mají nejméně dva znaky společné: napsali je sami členové zájmových skupin a v úvodu se přirozeně snaží definovat svou oblast zájmu a vymezit se vůči ostatním výše jmenovaným směrům. Toto vymezení je tím ostřejší, čím více se autoři domnívají, že právě jejich oblast působení je v něčem opravdovější než činnost těch druhých. Snaží se tak vést linii, která by ohraničovala jevy, které se ve skutečnosti v mnohém překrývají. Na LARPu se někdy šermuje, v reenactingu se hrají role, skupina historického šermu může usilovat o maximální dobovou autenticitu kostýmů a vybavení. Příslušníci mnohdy nesmířitelných táborů („keckaři“ versus „LH fašisti“) se pohybují uvnitř jednoho pole a mnohdy se v průběhu života přibližují k různým jeho pólům. Dobová kuchyně je součástí tohoto pole a její realizace odráží výše uvedené směry v prožívání historie jako volnočasové aktivity, i jejich nejasné přechody. Mohly by tak vzniknout samostatné práce na téma vaření na LARPu, vaření na historické bitvě či experimentální dobová kuchyně. Zvolila jsem pro tuto práci téma rekonstrukce kulinářské kultury první poloviny 14. století v prostředí českého reenactmentu proto, že dané prostředí bylo pro mě dosažitelné. Specifické přístupy k této jinak veskrze praktické otázce (nasytit sebe a ostatní účastníky) vypovídají mnohé jak o samotných aktérech, tak o reenactmentu obecně. Ten se vyznačuje hlubokým zájmem o historické reálie a neomezuje se přitom jen na vojenství, i když s rekonstrukcemi historických bitev je tento koníček nejčastěji spojován. Každodennost konkrétního historického období v reenactmentu dostává široký prostor pro ztvárnění a dobová kuchyně je neoddělitelnou součástí prezentace ale i prožívání oživené historie z prostého důvodu, že není nic každodennějšího než právě příprava a konzumace pokrmů.

V této práci se zaměřuji na funkci a podoby přípravy pokrmů pro vlastní spotřebu, nikoli jako ukázky pro veřejnost v rámci edukační funkce experimentální retrogastronomie. I když i taková kuchyně řeší prakticky stejné problémy (jak je patrné z rozhovoru, který tvoří přílohu č. 6 této práce), pracuje v jiném kontextu. Těžištěm mého zájmu je tělesná, verbální a sociální zkušenost jako taková umístěná do kontextu určité události, která je svým charakterem vystoupením z každodennosti dneška. Samotná událost - setkání reenactorů - je příležitostí pro dramatické sebevyjádření aktérů, při které má kuchyně svou specifickou roli. Příprava pokrmu a jeho následná konzumace je nositelem dalších významů, z nichž některé se pokusím identifikovat v této práci. Příprava a konzumace jídla je přirozenou součástí

každého reenactmentu. Osobně znám několik lidí, kteří se věnují dobové kuchyni právě první poloviny 14. století a byli tak laskaví, že mě v uplynulých třech letech vzali na pravidelné velké setkání reenactorů tohoto období s sebou. Podzimní turnaj se svými cca 200-300 účastníky má samozřejmě svá specifika, která ho odlišují od malých setkání jedné či jen několika družin. S vědomím této jedinečnosti jsem ke zobecnění výsledků svých pozorování doplňkově využila ještě dotazníkového šetření. Přestože reenactorskou scénu 1. pol. 14. století sleduji zhruba od r. 2009, sama nejsem členem žádné skupiny (družiny), což mi umožnilo udržet od problematiky určitý odstup. Můj zájem o dobovou kuchyni je starší než moje studium na Filosofické fakultě. V terénu jsem se většinu času pohybovala jako zvědavý zájemce a nikoli jako badatel, nemohu se tak například proto opřít o terénní deník, který by byl u tohoto typu výzkumu vhodný. O to pečlivěji jsem prošla fotodokumentaci uplynulých ročníků turnaje, což mi umožnilo nejen osvěžit si vlastní paměť, ale také sledovat vývoj reenactorské scény zejména v oblasti vybavení.

Samotná diplomová práce je rozdělena na tři části. V teoretickém úvodu představuji svoje východiska a předmět výzkumu, tj. fenomén reenactmentu, jeho kořeny a některé méně tradiční sociologické perspektivy, kterými lze na reenactment nazírat. Ve druhé části se věnuji dobové kuchyni jako takové jak z historického hlediska, tak z hlediska současných možností její amatérské rekonstrukce v rámci volnočasové aktivity. Analýza dobové kuchyně 1. pol. 14. století je zaměřena na dva hlavní okruhy: pramennou a materiální základnu rekonstrukce kulinářské kultury, tj. dostupnou literaturu, dobové suroviny a dostupné vybavení. V poznání historické podoby kuchyně vycházím především ze sekundární literatury, která shrnuje jak prameny, tak archeologické poznatky k historickému vaření. V souvislosti s vlnou zájmu o výzkumy každodennosti vyšly v posledních letech dvě zajímavé publikace, které se zabývají přímo kuchyní pozdního středověku. Zvláště je zmíněn zásadní význam ikonografie pro bádání ke hmotné i nehmotné kultuře tohoto období. Současná praxe historického vaření ve spolcích oživujících historii je popsána na základě pozorování, kdy jsem se účastnila v terénu několika podzimních turnajů hradeckého dvora, Turnaj je považován za vrchol sezóny reenactorů ztvárňujících 1. pol. 14. století u nás, družiny i jednotlivci prezentují to nejlepší ze svého umění a vybavení. Pro získání širšího pohledu jsem provedla online dotazníkové šetření, kterému je věnována samostatně třetí část práce. Vyhodnoceno bylo 157 kompletních dotazníků.

2. Vymezení předmětu výzkumu a metodologie

2.1. Fenomén reenactmentu

Slušelo by se na úvod definovat, co je to reenactment, co je living history a zda jsou to stejné či různé pojmy. Jak bylo řečeno již v úvodu, hranice není ostrá. Samotní aktéři se věnují svému koníčku, jak nejlépe dovedou, na označení jim tolik nesejde. Zhruba před deseti a více lety převládal pro maximální historickou autenticitu v debatách aktérů pojem living history (LH). Např. „my děláme LH“, „ušil jsem si LH boty“. Tento termín byl samotnými účastníky diskusí opouštěn, jak postupně získával negativní konotace. LH provedení se blíží experimentální archeologii a vždy se našel nějaký kritik, který prohlásil, že to není dost LH. Jak mi řekl jeden reenactor v rozhovoru: „Living history je prakticky nedosažitelný cíl. To co dělám, je cesta, jak se tomuto ideálu co nejvíc přiblížit. Poctivý a kritický přístup ke své práci a pořád se učit. Jinak to nejde.“

V rámci rešerše pro tuto práci jsem přečetla několik diplomových prací z repositáře theses.cz, které obsahovaly klíčová slova reenactment, living history, LARP nebo historický šerm. Všechny byly přínosné, ale pojmová nejednoznačnost se odráží i v nich. U několika z nich se zastavím, abych ukázala teoretické obtíže s definicí pojmů. Jejich autoři byli sami součástí popisovaného sociálního světa, jejich přístup je tak současně sebereflexí daného proudu.

Václav Pelcl ve své diplomové práci *Fenomén oživené historie (na příkladu českých a moravských euroindiánů a jejich shromážděních na akcích pow wow)* z r. 2009 (FF MU) chápe living history jako oživenou, resp. žitou minulost, neoddělitelnou součást života a myšlení těch, kteří jí provozují. Euroindiáni jsou pro Pelcla subkulturou, resp. kontrakulturou k západnímu konzumu, volící dobrovolnou jednoduchost a určitý holistický duchovní pohled na svět [Pelcl 2009: 12-13]. Tato situace je poněkud odlišná od ztvárnění českého středověku, protože se jedná o ožívování historie zcela odlišného etnika s jinými kulturními a náboženskými tradicemi. Pelcova práce ale správně připomíná, že oživit historii znamená zabývat se jí v celé její šíři, včetně každodennosti a náboženských představ.

Na Pelcla reaguje Filip Procházka v diplomové práci *Historie českého (československého) reenactingu* z r. 2013 (FHS UK, Katedra orální historie). Reenacting chápe Procházka naopak velmi úzce jako ztvárnění historických bojových jednotek. Proto ze svého přehledu vyřazuje skupiny historického šermu s odůvodněním, že je to spíše divadlo, a také skupiny euroindiánů, protože se „bílé indiáni zabývají vším“ [Procházka 2013: 17]. Pro doplnění chci

uvést, že se zabývají také bojem, například v rámci Memoriálu G. A. Custera nebo na Indiánských válkách v Březnu u Chomutova (ročníky 2010-2018) Zcela je opominout je proto, myslím, chyba. Pro Filipa Procházku je living history rekonstrukcí *dob ne plně historicky podchycených... Reenacting oproti tomu má možnost disponovat přesnými informacemi o jednání osob, jejich způsobu života, oblečení atd. Dalším jeho prvkem je pietní vzpomínka na představované aktivity, respektive tehdejší osoby.* [Procházka 2013: 17]. Podle Procházky je tak reenacting skutečně přehráváním minulosti, historickou rekonstrukcí úzce spojenou s kluby vojenské historie či jinými historickými vojenskými jednotkami. Známým příkladem takto vymezené akce je každoroční rekonstrukce bitvy u Slavkova. Jsou předem dáni aktéři, průběh i výsledek bitvy. Čím více jdeme v historii proti proudu času, tím méně konkrétních jmen a přesných průběhů událostí známe. Je to pak ještě reenacting, když chybí dějinný scénář? Je špatné zabývat se pro určité období „vším“ (což Pelc u euroindiánů kritizuje)?

Do nejasného vymezení co je living history a co je reeactment ještě zadními dveřmi vklouzává LARP, tj. hra na hrdiny. Detailně jej rozebírá a klasifikuje Barbora Kunstovná v diplomové práci *Fenomén LARP* z r. 2011 (FF UK, katedra teorie kultury). Účastník v LARPU ztvárňuje smyšlenou propracovanou postavu, která vstupuje do interakce s ostatními hráči podle více či méně definovaných pravidel. Cílem je zážitek, dobrodružství, zábava. Místo na papíře (Dračí doupě) nebo v počítači jde o prožitek na vlastní kůži. Kulisy, ve kterých se hra odehrává, nejsou ničím limitovány – může se jednat o historii i budoucnost, světy inspirované vlastní fantazií, beletrií nebo filmem (Pán prstenů, Sherlock Holmes, Harry Potter, Star Trek). Zájemce si může vybrat akci podle svého vkusu např. na www.larpovadatabaze.cz. Takové hry bývají někdy organizovány i jako zážitek na klíč včetně zapůjčení kostýmu. V poslední době vznikaly i online LARPy, když se v důsledku protikovidových opatření zábava ještě více přesouvala do internetového prostředí. Také reenactři pořádají časově omezená čistě herní LARP setkání nebo je herní prvek pouze volitelný, přičemž účastníci setkání se mohou, ale také nemusí zapojit do konkrétní hry, event.. „herního seriálu“, který probíhá v delším časovém úseku. I mimo LARP platí pro reenactory nepsaná „pravidla hry“, která vycházejí ze znalostí daného období, zejména jeho sociální struktury. Tato pravidla chování a jednání určují možnosti interakce a podobu interakcí jednotlivých účastníků v závislosti na jejich zvolené postavě (roli).

Ondřej Hartvich ve své bakalářské práci *Fenomén living history v Čechách* z r. 2011 (FF UK, Ústav etnologie) zvolil poměrně běžný přístup k této problematice. Klád si za cíl

analyzovat living history jako subkulturu, práce je ale bohužel hlavně přehledem skupin raného až pozdního středověku, které autor zná a jejich vymezení vůči skupinám historického šermu. Přesto teoretický úvod a závěr stojí za přečtení. Jako insider má Hartvich potřebný vhled do problematiky a sleduje myšlenkové pohyby uvnitř tohoto proudu v delším časovém horizontu. Osobně se bráním tendencím vykreslovat svět reenactmentu jako subkulturu, důvodům se věnuji samostatně ve třetí kapitole.

Bez ohledu na zvolený termín jde tedy v living history i reenactmentu o znovu-zažívání konkrétní etapy historie na vlastní kůži, praktické vyzkoušení znalostí a dovedností od jednoduchého vaření přes různá řemesla až k vysoce specializovaným technologiím např. pro výrobu zbraní a zbrojí. Příležitou definici reenactmentu jsem pro tuto práci nakonec převzala ze stránek projektu Doba Karlova, tak jak ji sepsal Tomáš Straka na začátku roku 2021 pro první díl seriálu s názvem „Jak začít“:

Ustáleným pojmem pro “věrohodné hraní si na historii” je anglické označení „reenactment“ (v doslovném překladu “znovu-přehrávání”). Do češtiny se toto označení obvykle nepřekládá, případně se nahrazuje výrazem “historická rekonstrukce”. Reenactment středověku sdružuje lidi, kteří hledají autentickou historii a chtějí se svým předkům, co možná nejvěrněji přiblížit. K tomu používáme novodobé rekonstrukce historického funkčního vybavení, ale nejen to. Napodobujeme hmotné věci, ale nedílnou součástí je také imitace chování středověkých lidí různých vrstev a struktury samotné středověké společnosti. Snažíme se přitom sžít se s našimi skutečnými i fiktivními postavami dávných předků a jednat tak, jak by podle našich představ mohli jednat i oni (takzvané „hraní rolí“ z anglického výrazu „role-playing“). Tato forma nápodoby historie prostřednictvím ztvárňování dobových postav si za poslední deset let u nás získala značnou popularitu. Setkáváme se na různých akcích, ať už jsou určeny pro diváky a jejich pobavení či poučení, nebo jen pro nás samotné a náš vlastní zážitek. Někdy je akce o hraní rolí více, někdy méně a někdy vůbec. Někdy je určena spíše pro diváky, někdy je zcela bez diváků, jen pro nás. Zajímáme se o dobové odívání, způsob boje, řemesla, hudbu, náboženství, kurtoazii (zdvořilé chování) a další věci související s nápodobou středověkého života.¹

Není výjimkou, že takových postav je jednotlivec připraven hrát několik (od chud'ase po pána) nebo v různých obdobích. Vedle zábavy a příjemného času s přáteli je reenactment také nástrojem rozvoje osobnostních dovedností. Mám na mysli především:

¹ Doba Karlova [online]. 2021 [cit. 9. 2. 2021] Dostupné z <https://dobakarlova.cz/cs/clanky/navody/148-jak-zacit-navod-1>

- zvládnutí fyzického nepohodlí při táboření, boji či práci (chlad, déšť, vedro, hmyz);
- hands-on aktivity rozvíjející zručnost (šití, vyšívaní, malování, výroba nábytku, zbrani);
- kultivaci vkusu a estetického cítění, rozvíjení pojmu cti;
- prohlubování sounáležitosti s vlastní kulturou a historií;
- kritické myšlení, práce s prameny, vyhodnocování informací;
- alternativní stravovací návyky s vyloučením nepůvodních a průmyslově zpracovaných surovin;
- ponoření se do jiného plynutí času, krátkodobý digitální detox.

Historická rekonstrukce není experimentální archeologií, přestože mají společný předmět zájmu. Hypotetické představy zejména o různých výrobních postupech jsou v obou případech ověřovány pokusem: pečení chleba, kvašení nápojů, metalurgie, fungování vodního kola, stavba domu, cokoli. Nezbytná je základní manuální zručnost, ale mnohdy i speciální řemeslné znalosti a dovednosti. Experiment v archeologii je ovšem regulérní součástí výzkumu, kterou se ověřují hypotézy, má svou metodologii a provádějí ho vědci. Do přípravy takového experimentu se zapojují vedle archeologie i paleobotanika, paleozoologie, archivnictví, historie a zvažují se etnografické paralely (synchronní přístup). Metodou pokusu jdou samozřejmě i zájemci o oživenou historii. Slova jako replika, rekonstrukce a simulace jsou ve slovníku obou skupin a předávání poznatků mezi vědci i amatéry v ideálním případě probíhá obousměrně. V řadách reenactorů působí několik historiků a archeologů, pro které se práce stala koníčkem a někteří amatérští badatelé naopak spolupracují s muzei a památkáři při přípravě výstav či doplnění mobiliáře hradů, např. zhotovují repliky kostýmů, nábytku a drobných artefaktů². Časopis Živá archeologie³ vydávaný katedrou archeologie FF UHK, který dává prostor širšímu pojetí archeologického experimentu, rekonstrukcí, interpretací a prezentací archeologických pramenů, chystá do budoucna zpřístupnit online archiv vydaných článků, což jistě přivítají archeologové i amatérští badatelé. Experiment v archeologii máme u nás spojený hlavně se jménem Eduarda Štorcha, který prosazoval jeho zapojení při výuce dějepisu v přírodě. S výsledky experimentální archeologie se můžeme seznámit v řadě archeoskanzenů či archeoparků,

² Například Ladislav Sluka vybavil svým nábytkem již několik hradních místností a tematických výstav <http://gotickynabytek.cz/cs/stale-expozice.html>

³ Rekonstrukce a experiment v archeologii. Živá archeologie. [online]. [cit. 9. 2. 2021] Dostupné z https://uni.uhk.cz/archeologie/?page_id=20231

např. v Březně u Loun, v Modré u Uherského Hradiště nebo v Nasavrkách. Nově je budován archeoskanzen v Trocnově (husitství), otevření je plánované na r. 2024.

Experimentální archeologie i reenactmet společně minimálně dva cíle - vzkříšení starých výrobních postupů a popularizaci historie směrem k veřejnosti, v reenactmentu ovšem ta popularizace či edukace hraje vedlejší roli. Jde v něm především o způsob trávení volného času, je soukromým koníčkem. Zájemci o tento způsob trávení volného času se sdružují do nezávislých družin, ve kterých probíhá celoroční činnost. Některá sdružení mají statut zapsaného spolku (např. Družina pánů z Pořešína <https://poresin.info/>, Sirotci <http://sirotci.cz/>), jiná nikoli (např. Dobřenská družina <http://dobrenskadruzina.cz/>).

Urozených a zbrojných mužů se (mezi jinými dovednostmi) týká i zvládnutí boje se zbraní. Tím se dostávám k dalšímu koníčku spojeným se středověkem a tím je historický šerm. Historický šerm má v Čechách tradici od 60. let 20. století, kdy se mu začali ve volném čase věnovat sportovní šermíři. Skupiny historického šermu se zaměřují především na scénické zvládnutí boje, tj. nacvičení předem připravených soubojů v rámci nějakého vystoupení, jehož cílem je pobavit diváky. V reenactmentu je naopak třeba skutečně zvládnout techniku, protože duely ani střety jednotek nejsou aranžovaná vystoupení. Jednotlivé družiny samozřejmě trénují v rámci tzv. sevičnických koordinací své jednotky, ale samotný střet s protivníkem nemá scénář, jen pravidla, na jejichž dodržování dohlíží herolti. Odvětví historického šermu, které opustilo scéniku, se vydalo se cestou plně kontaktních soubojů coby sportu a nazývá se HMB (Historical Medieval Battles). Soutěží se v několika kategoriích, na průběh dohlíží rozhodčí, výkony se bodují a sestavují se mezinárodní žebříčky týmů. Reenactori skupinám historického šermu stále dokola vytýkají nedobovost zbraní a hlavně kostýmů a považují to za matení veřejnosti a zkreslování historie. Šermíři oponují, že oni dělají show, pohádku a diváci že si to žádají. Diskuse jsou tu více tu méně vyhocené a jako obvykle pravda leží někde uprostřed. Na jednu stranu ne vždy člověk chce nebo může investovat do odpovídajícího vybavení, na druhou stranu někdy chybí i minimální snaha. Aktuálně v jednom průvodu v červnu 2021 pro 2. polovinu 14. století byly k vidění nejen syntetické materiály kostýmů neodpovídajícího střihu, ale i outdoorové sandály, náramkové hodinky a náušnice Swarovski, což je naprosto zbytečné. Na téma historický šerm vzniklo několik vysokoškolských prací, které jsou volně dostupné, ale protože to nesouvisí s předmětem této práce, nebudu do komparace historického šermu a reenactingu dále zabíhat.

2.2. Předmět výzkumu a metodologie

Ve své diplomové práci sleduji praxi získávání, sdílení a aplikování znalostí uvnitř komunity týkající se jedné specifické oblasti prožívání historie a tou je dobové vaření. Zaměřila jsem se na to, jakou roli hraje kuchyně ve spolkovém životě a jak důslední jsou sami reenactoři v přístupu k použití surovin, vybavení a případně obecnému kontextu stravování ve středověku. Napodobení života v jakémkoli minulém období je samozřejmě nesmírně široké a bohaté téma, přičemž každá jeho oblast (odívání, řemesla, zbroj, běžné užité předměty, struktura společnosti) řeší v podstatě dvě stejné otázky:

- 1) jak to bylo tenkrát (historický kontext)
- 2) jak to co nejlépe napodobit dnes (aplikace v soudobé praxi).

Dobová kuchyně už vzhledem k povaze předmětu svého zájmu není historickou rekonstrukcí v užším vymezení - ve smyslu osob a událostí - spíše experimentem a historickou konstrukcí, která se snaží oživit nehmotné kulturní dědictví. Slovo experiment v tomto kontextu používám v běžně hovorovém, nikoli přísně vědeckém smyslu. Kuchaři mohou různými způsoby dojít ke stejnému výsledku, je tedy těžké říci, že tak ověřili nějaký původní výrobní postup. Navíc ve většině případů nevíme, jak dobové pokrmy přesně vypadaly a chutnaly.

Zastřešujícím projektem, který organizuje setkávání, výměnu informací a jehož zkušenosti členové nabízejí mentoring začátečníkům, je pro období let 1275-1335 projekt Dvůr královny Alžběty Richenzy (dále jen Hradecký dvůr, www.hradeckydvor.net). Slangově jsou reenactoři věnující se tomuto období označováni jako „rejčkaři.“ Badatelsky i fyzicky se v rámci některých akcí částečně překrývají s „karlovci“, tj. zájemci o následující historické období ohraničené zhruba lety 1350-1378 a soustředěnými kolem projektu Doba Karlova, z jehož materiálů v této práci také čerpám. Sami autoři projektu Hradeckého dvora svou činnost popisují takto:

Veškerá činnost zaštitěná Hradeckým dvorem Alžběty Richenzy má sloužit k hlubšímu poznání a pochopení historie konce 13. a prvních desetiletí 14. století, ale i k zábavě a rozvoji vzájemných mezilidských vztahů, neboť stejně jako skutečný středověký dvůr, i my se vnímáme jako vzájemně provázané společenství, třebaže skládající se z řady více či méně autonomních skupin, družin i jednotlivců. Hradecký dvůr se tak konstituoval a vyvíjel kolem tří základních pilířů. Jedním z nich byla snaha přiblížit se více dobové hmotné kultuře, tedy to, co se obvykle nazývá pojmem living history. Pilíř druhý představovalo dobové vojenství a boj, tedy dnešními slovy reenactment. Třetím, nejvíce specifickým pilířem (a vlastně

jakýmsi definičním étosem Dvora) se stal záměr co nejlépe poznat dobovou kulturu a mentalitu, a to včetně úsilí o konstrukci dobových sociálních vztahů a hierarchie. Tím se do centra zájmů dostal i fenomén hry (lze říci role-play) ve smyslu aktivního ztvárňování zvolených postav a zastávání jim odpovídajících společenských rolí. Všechny tyto tři principy byly a jsou pojímány jako rovnocenné.⁴

Explicitně je tu vyjádřeno, že součástí tohoto koníčku je i napodobování společenské struktury konkrétního období naší minulosti. Strava je nejen základní fyziologickou potřebou, ale také výrazem kultury, protože její množství a složení odráží zvyklosti rozdílných společenských vrstev i individuální prestiž. Z tohoto pohledu má stravování podobnou funkci jako třeba odívání. Ve své práci jsem se podívala na to, jak je kulinářské umění zpřítomňováno v současné hře na minulost, s jakými technologickými či metodologickými problémy se musí kuchaři potýkat a jaké postavení kuchyně zaujímá.

Ve způsobu pořízení i zpracování dat pro tuto práci převažuje kvalitativní metodologie. Základem se stalo zúčastněné skryté pozorování během několika větších reenactorských setkání v letech 2018, 2019 a 2020. Pomáhala jsem s vařením v kuchyni, která zajišťovala stravu pro zhruba 30-50 lidí. I když jsem se akcí neúčastnila primárně jako výzkumník, všimla jsem si, jakou roli hraje kuchyně při společné činnosti reenactorů. Data získaná takovýmto pozorováním přirozeně nejsou statisticky reprezentativní, protože kuchyně, ke které jsem se připojila, může být v některých ohledech atypická (délka praxe, vybavení). Vlastní pozorování tak bylo spíše vstupní operací do světa dobové kuchyně. Vedle něj byly důležitým zdrojem informací i rozhovory, ať už vedené či jen vyslechnuté jak přímo v trénu, tak mimo akce. Procházela jsem fotografický materiál z malých i větších akcí v Čechách a na Slovensku. K ověření poznatků z terénu a rozhovorů bylo využito dotazníkového šetření, jehož vyhodnocení a interpretace tvoří samostatnou kapitolu této práce.

Dlouhodobě také sleduji prostředky hromadného předávání informací, které mi umožňují analýzu v časovém i prostorovém záběru širším, než obsáhla moje přítomnost v terénu. Výhodou těchto materiálů je, že výpověď není reakcí na dotaz výzkumníka a není tímto dotazem vyvolána ani zkreslena [Jeřábek 1993], na druhou stranu nelze u některých vyloučit určitou míru autostylizace. Jedná se zejména o příspěvky skupin i jednotlivců k otázce dobového vaření na facebooku a také promluvy v diskusích pod těmito příspěvky. Výhodou je určitá spontánnost takových záznamů. Dále jsem vycházela z webových stránek obou

⁴ Hradecký dvůr Alžběty Richenzy [online]. 2004-2021 [cit. 18. 2. 2021] Dostupné z <https://hradeckydvor.net/vznik-a-vyvoj-projektu-dvora.html>

hlavních projektů (Hradecký dvůr, Doba Karlova) i jednotlivých družin, které ukazují vlastní sebereprezentaci reenactorů. Videozáznamy a fotografie mi pomohly aktualizovat vlastní paměť a nahlédnout na akce, kterých jsem se osobně neúčastnila. Takové dokumenty také umožňují sledovat, jak se reenactment vyvíjel v období posledních zhruba 20 let. Zde je třeba vzít v úvahu, že takové materiály prošly před zveřejněním zpravidla autocenzurou a nezachycují tak věrně vše, co bylo k vidění, včetně případných nedostatků.

Původně zamýšlené otázky k dobovému stolování jsem nakonec z analýzy vypustila. I když samotná konzumace přímo navazuje na kuchyňskou přípravu pokrmů, vaření a stolování jsou dva samostatné okruhy, které se nemusejí v případě malých skupin (družin) realizovat současně. Jinými slovy jíst se musí vždy, ale vařit ne. Stolování bylo tehdy jako dnes kulisou pro formování vazeb (obchody, politické aliance), součástí rodinných rituálů (křtiny, svatby, pohřby), církevních oslav a ve středověku zejména manifestací sociální stratifikace společnosti. Zájemce o tuto stránku historické rekonstrukce života ve 14. - 15. století mohou odkázat na seznam literatury, zejména doporučuji publikaci *S knížaty u stolu*, která obsahuje mnoho dobových vyobrazení stolovníků⁵. Obecně vývoj norem chování u stolu v západním kulturním okruhu zachytil Norbert Elias v díle *O procesu civilizace*⁶.



⁵ Stolování ve 2. pol. 14. století je věnován podcast na stránkách Doba Karlova

<https://www.dobakarlova.cz/cs/> z 22.7.2021

⁶ ELIAS, Norbert. *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie*. Praha: Argo, 2006

3. Komunita reenactorů

Je reenactment subkultura? Sociologický slovník subkulturu definuje jako kulturu *dílčí skupiny, která se více nebo méně odlišuje od převládající, většinové a „oficiální“ kultury. Příslušníci se mohou od většiny odlišovat sociálním postavením, věkem, povoláním nebo regionem.* [Jandourek 2001: 243]. Pokud tuto definici aplikuji na reenactory vidím, že ztotožnění jejich skupiny se subkulturou pokulhává. V reenactmentu působí lidé různého sociálního postavení, věku, povolání a pocházejí z různých regionů. Rozhodně se nejedná o revoltující subkulturu mládeže, protože už pro svou finanční náročnost je to koníček ekonomicky aktivní populace. Věkové zastoupení je pestré, protože angažovány jsou často celé rodiny, tj. odpadá aspekt generačního konfliktu subkultury a mainstreamu. Co se týče povolání, jsou také různorodá. Z rozhovorů jsem zaznamenala, že mírně převažují policisté, právníci/advokáti a IT specialisté, ale profesní strukturu reenactorů jsem dále nezkoumala. Hartvich v poznámkách pod čarou uvádí profesní skladbu jím zkoumaných skupin historického šermu a living history a tento vzorek potvrzuje pestrost zastoupených povolání [Hartvich 2011]. Reenactoři nerevoltují, ztvárňují „oficiální“ kulturu časů minulých, dalo by se říci, že je spojuje spíše pocit určité nostalgie než společenského vzdoru. Reenactora na ulici nepoznáte na první pohled, tj. ani v módě či stylu se neodlišují od většinové společnosti. Jsou to „koníčkáři“ podobně jako třeba filatelisté. Z těchto důvodů budu raději používat termín komunita než subkultura. Komunitu lze definovat jako společenství „*spřízněných často interagujících jedinců sdílejících určitou identitu bez ohledu na místo jejich pobytu.*“ [Jandourek 2001: 127]. Reenactoři jsou zjednodušeně řečeno fanouškovskou komunitou, ve které se fandí různým „týmům“ (= obdobím historie). Ohraničení pole zájmu konkrétním historickým obdobím vytváří mozaiku víceméně uzavřených skupin s odlišným stylem (raný středověk, karlovci, husité, napoleonika apod.). I když se jedinec může pohybovat ve více skupinách, tj. disponuje vybavením pro více období, skupiny se neprolínají. Reenactoři jsou rozptýlená komunita, místem jejich každodenního setkávání napříč republikou je virtuální prostor, ve kterém komunikují a prezentují se. V reálném světě se sdružují do skupin (družin), jejichž činnost připomíná jakékoli jiné volnočasové kluby. Být součástí nějaké družiny není podmínkou (individuální roli může být např. poustevník, měšťan – vdovec, vandrující tovaryš, řemeslník). Na druhou stranu šlechtic bez doprovodu sloužících je nemyslitelný, stejně jako sloužící bez pána. Právě interakce s jinými reenactory, vytváření svébytného společenství tvoří velkou část přitažlivosti tohoto koníčku. Být součástí skupiny

stejně smýšlejících lidí. Komunity tím sytí základní potřebu důvěry, kterou jen obtížně hledáme v postmoderním světě, který nám pocit bezpečí už není schopen nabídnout [Bauman 2020]. V tomto pojetí se samozřejmě význam slova komunita poněkud posouvá. Už jím není myšleno lokální společenství lidí ve smyslu místní komunity jako základní jednotky struktury předmoderních společností. Sice přetrvává *silný kladný afektivní náboj, hluboké a trvalé osobní vztahy provázené odměňující intimitou* [Keller 2004:395] ale způsobem organizace připomíná více síť tvořenou nezávislými uzly (družiny nebo jedinci), kteří střídavě navazují a ruší spojení s ostatními a spravují své vlastní zdroje. Jedinou uplatnitelnou sankcí je vyloučení ze společných akcí (exkluze).

Více než jedno desetiletí trvající diskutování pojmů co je a co už není living history, „kukatelné minimum“, nebo co už je „úplně mimo“ apod. vnímám v tomto kontextu především jako hledání a vymezování kolektivní identity. Jakub Mlynář ve svém sborníkovém příspěvku *Co máme na mysli, když říkáme „my“? Kolektivní identita, identifikace a kategorizace* říká, že kolektivní identita je výsledkem procesu, v němž se symbolicky připodobňujeme ostatním lidem, s nimiž sdílíme určité relevantní a směrodatné rysy [Mlynář 2017]. Identifikační vztah zaujímám nejprve k reálným lidem a postupně k abstraktnějším imaginárním společenstvím. Tato identifikace probíhá jednak pozitivně, tj. *identifikace - s* (= já a ty jsme my) a souběžně s tím negativní vymezení jako *diferenciace - od* (= my versus oni). Obojí je výsledkem lidské tendence kategorizovat sebe a druhé [Young citován in Mlynář 2017:69], což nám umožňuje jednoduše a smysluplně uspořádat sociální realitu. Nutně to s sebou nese nálepkování a škatulkování (např. „keckaři“ versus „LH-fašisti“), spojené s pocitem exkluzivity či vydělení.

Reenactment je tedy především kolektivní aktivita, primární roli zde nehraje jedinec, ale možnosti interakce uvnitř skupiny. Při pohledu na fungování reenactorů nelze nezpomenout koncepci postmoderny Michla Maffesoliho a jeho pojem tribalizace společnosti. Maffesoli nesdílí přesvědčení jiných sociologů zabývajících se postmodernou (Bauman, Lipovetsky), že dnes stejně jako v průběhu modernizace narůstá individualismus. Naopak si všímá toho, že masová společnost se diverzifikuje do malých seskupení, kmenů (tribal). Jedinci už nepůsobí ve společnosti na základě svých politicko-ekonomicky orientovaných funkcí (moderna), ale jako osoby na bázi rolí, které lze průběžně měnit podle vkusu (sexuálního, kulturního, náboženského apod.). Charakteristikou soudobé sociality je výměna rolí na základě toho, v jakém kmenu se právě jedinec vyskytuje (např. v práci, večer s přáteli apod.) Tj. Maffesoliho kmeny nelze chápat v tradičním antropologickém pohledu,

protože neo-kmeny jsou proměnlivé ve svém složení a jedinci mezi nimi mohou libovolně přecházet. Místem shromažďování kmene může být skutečný i virtuální prostor, což reenactmentu přesně odpovídá. Uvolněná disciplína kmene je vyvažována vnitřní solidaritou, kolektivním cítěním (sensitivity) a pocitem propojení. [Volek 2014]. Nápadným rysem reenactorských setkání, která jsem zažila, byla právě vysoká míra důvěry pramenící z pocitu propojení s lidmi navzdory faktu, že aktéři se znají mnohdy povrchně ze sociálních sítí nebo vůbec. Takové setkání je silně emocionální a smyslová zkušenost, která lidem v atomizované společnosti zdá se chybí a proto je přitahuje.

4. Reenactment jako projev historického vědomí

Identifikace jedince se skupinou probíhá na různých úrovních. I když to přímo nesouvisí s předmětem mé práce, chci na tomto místě zmínit ještě jedno zjištění: reenactment vrcholného a pozdního středověku u nás má výrazně etnonacionální charakter. Až na malé výjimky (např. projekt Kastílie 1312) je v Čechách ztvárňován český středověk (na Moravě moravský, ve Slezsku slezský, na Slovenku uherský). Pro jiná období už to neplatí tak výrazně. Za starší období územní historie se objevují i Vikingové nebo na Moravě římsí vojáci. Pro období novověku najdeme u nás skupiny oživené historie ztvárňující kromě Čechů i národnostně odlišné postavy - od příslušníků Napoleonovy armády přes Wehrmacht po americkou kavalerii a euroindiány. Ti mají mimochodem velkou členskou základnu v Německu, v návaznosti na dílo spisovatele Karla Maye⁷. Euroindiáni si ve svém vizuálu musí poradit s tím, že ztvárňují jiné etnikum (např. nošením tmavých paruk). Opačně u nás není obvyklé, aby se středověkému reenactmentu věnoval někdo odlišného etnika, i když na fotografiích ze zahraničních akcí jsem naprosto ojediněle zaznamenala i to. Zvolené období zřejmě nějak vyplývá z historického vědomí jedince formovaného školou, beletrií nebo filmem a možná by byl zajímavý samostatný výzkum na toto téma.

Reenactoři vrcholného a pozdního středověku odráží, ale i mění obrysy historických mýtů. Řada z nich to vyhláší přímo jako svůj program, když se vymezuje proti „keckařům“: *chceme ukazovat minulost takovou, jaká byla a ne takovou, jakou si jí představujete*, tj. akcentují své výchovné poslání směrem k veřejnosti. Málokdo z nich je ochoten si při slovních přestřelkách kriticky přiznat, že jejich rekonstrukce konkrétních složek minulosti také není zobrazením historické skutečnosti, ale spíše snahou o reformulaci

⁷ Nad otázkou kulturní aropriace euroindiánství se zamýšlí kanadský režisér Drew Hayden Taylor v dokumentu Fenomén Vinnetou z r. 2018

mýtů, o určitou aktualizaci ve světle novějších vědeckých poznatků. Některé stereotypy typu Jan Lucemburský = král cizinec, husité = lidoví bojovníci proti útlaku nebo ve všech směrech dobrý Karel IV, jsou stále hluboce zakořeněné v chápání národní minulosti. Tyto mýty se staly prostřednictvím školy, žurnalistiky a obrazovky součástí naší kolektivní paměti. Do značné míry zromantizovaná představa středověku je většinou to, co na počátku přivedlo zájemce k tomuto koníčku. Rada z nich prošla skupinami historického šermu. Někdo se posune studiem pramenů hlouběji, někdo zůstane u romantického medievalismu. Hlavním argumentem reenactorů v debatách je, že se opírají o prameny hmotné i písemné a vědecké vyhodnocení těchto pramenů. Je třeba si ale uvědomit, že i taková data prošla už na počátku určitou selekcí - ne vše se dochovalo, ne vše bylo zaznamenáno, ne vše bylo nutně správně interpretováno historiky či archeology. Z dostupných informací jsou následně některé označeny jako relevantní pro reenactorskou komunitu a aplikovány v praxi. Například Dvůr královny Alžběty Richenzy, z.s. explicitně na svém webu uvádí, že *při rekonstrukci hmotné kultury je pro nás prioritní správný vzhled. Užití dobové věrných materiálů či výrobních postupů při jejich zhotovení je pro nás až druhořadé*. Tj. probíhá další selekce, současné konstrukce mohou být v budoucnu nahrazeny novými, jak se posune hranice poznání nebo možnosti ztvárnění.

Jediným polem, na kterém se reenactorům může dařit směrem k veřejnosti „bořit historické stereotypy a mýty“ je právě každodennost - odívání, výzbroj, vybavení, stravování a stolování. Zasazení „svého“ období do kontextu politiky, kultury či ideologie v učebnicích dějepisu už nemají šanci ovlivnit, historické mýty se neboří ani nebudují zdola. To, co mohou reenactoři postihnout a ukázat, je právě proces změny ve společnosti. Každodennost v letech 1300, 1340 a 1380 byla odlišná možná méně dramaticky než v letech 1900, 1940 a 1980, ale přesto odlišná byla. Naopak konzervativnější složky kultury jako právě jídelníček nám ukazují, že stravovací zvyklosti platné ještě v 19. století mají své kořeny v agrární revoluci století třináctého. Můžeme tedy sledovat změny krátkého i dlouhé trvání vedle sebe.

Doba panování Karla IV. je v průzkumech od 90. let stabilně hodnocena jako nejslavnější etapa našich dějin [Šubrt 2010: 87-89], jako „zlatý věk“. Naprostá většina reenactorů byla ať už školou nebo rodinou formována k pozitivnímu hodnocení této etapy. Řada prací v posledních letech také rehabilituje osobu Jana Lucemburského jako velkého evropského

diplomata, který připravil synovi cestu k říšské koruně⁸. Čím to, že je 14. století aktualizováno v dobovém diskurzu? Snad proto, že se jedná o období ekonomického a kulturního rozmachu, kdy malá země byla velkým hráčem v evropské politice. Jedná se o období našich dějin, které je znovu politicky relevantní, můžeme o něj opřít pocit národní suverenity a současně se jedná o období intenzivně západně orientované (Francie, Německo). Následující 15. století už je zatíženo ekonomickým a kulturním rozvratem husitských válek, od 16. století (r. 1526) seděli na českém trůnu Habsburkové a Čechy se stávají součástí mnohonárodnostní monarchie.

5. *Reenactment jako hra*

Jak jsem uvedla výše, reenactment je především skupinovou aktivitou, hrou, interakcí a až potom prohlubováním teoretických znalostí. Obsáhlé znalosti nejsou nezbytnou podmínkou dočasné příslušnosti ke „kmenu“. Mezi účastníky akcí jsem narazila na muže i ženy, kteří byli na akci bez předchozí přípravy poprvé nebo jezdí sice pravidelně, ale o reenactment se nijak dále nezajímají. Někdy jedou se svým novým partnerem poznat jeho zálibu, nebo byli kamarádem požádáni o výpomoc právě v kuchyni. Co se jim na takovém setkání líbí? Často jmenují právě možnost převléknout kabát a pověsit svou civilní identitu se všemi jejími starostmi na hřebík.

Roger Cailloise v knize *Hry a lidé: maska a závrať* zmiňuje princip jednoho typu hry, která nemá pravidla, naopak předpokládá volnou improvizaci a *jejíchž největší půvab spočívá ve hraní nějaké role, v chování „jako by“ člověk byl někým nebo něčím jiným.* [Caillois 1998: 30]. Fikce podle Cailloise nahrazuje pravidla a plní funkci pravidel. *Kdykoli máme co dělat s hrou, která spočívá v napodobení života, hráč by očividně těžko vymyslel a dodržel nějaká pravidla, která nejsou obsažena v realitě, zato však hru provází vědomí, že způsob chování při ní je předstíráním, prostou mimezí. Toto vědomí základní nereálnosti chování při hře odděluje hráče od běžného života stejně účinně jako imaginární pravidla, která vymezují jiné hry. Jde o naprostou rovnocennost* [ibid.]. Do této kategorie podle Cailloise spadají hry s panenkami, na četníky a zloděje nebo na mašinku a označuje je souhrnně slovem mimikry. Lze takto reenactment zařadit? Je komunita reenactorů herní

⁸ Například BOBKOVÁ, Lenka. *Jan Lucemburský: otec slavného syna*. Praha: Vyšehrad, 2018, nebo WAŃCZAK, Wojciech. *Jan Lucemburský: dějiny bouřlivého života a hrdinné smrti českého krále a lucemburského hraběte v jednadvaceti obrazech*. Praha: Argo, 2018.

komunitou podobně jako komunita hráčů počítačových RPG her? Podívejme se, jak Caillois obecně definuje hru. Je to činnost, která naplňuje tyto formální znaky:

- a) hra je svobodná činnost – kdykoli mohu přestat, dát si oddychový čas;
- b) hra je vydělená z každodenního života, tj. je ohraničená v čase a prostoru (šachovnice, hřiště, herní čas);
- c) hra je nejistá, tj. není předem znám průběh ani výsledek, je tu prvek napětí;
- d) hra je podřízena pravidlům, tj. po dobu hry platí jiné zákony než mimo ni;
- e) hra je svým způsobem fiktivní, doprovázená specifickým vědomím iluze a alternativní reality;
- f) hra je neproduktivní, *jež nevytváří ani hodnoty, ani majetek ani žádné nové prvky a která s výjimkou cirkulace majetku uvnitř kruhu hráčů vyúsťuje v situaci identickou, jako byla na počátku hry* [Caillois 1998: 32].

Svou neproduktivností se podle Cailloise hra liší od práce nebo umění. Na konci hry se vše vrací do původního stavu, aniž by vzniklo něco nového. Hra je příležitostí pro čiré plýtvání – časem, energií, vynalézavostí, obratností a často i penězi na nákup herních pomůcek a zaplacení pronájmu prostor [ibid.: 27]. Podle dalších (už nikoli společných znaků) Caillois hry třídí a navazuje tak svou práci na starší typologii Johana Huizinga. Podle Caillois po skončení hry tedy nezůstává žádný řemeslný produkt či nahromaděný kapitál a tím se liší od práce. Když opominu fakt, že pro některé se reenactment stal zdrojem obživy, vzniká celá řada produktů, které mají trvalý charakter. Navíc známe víc než jeden druh kapitálu, který je směřován mezi lidmi. Samozřejmě narážím na koncept pole a kapitálu, jak jej rozvrhl Pierre Bourdieu v knize *Teorie jednání*.

Komunita reenactorů představuje dílčí sociální pole, ve kterém aktéři hledají, udržují a mění svou pozici. Tato pozice je odvislá od vlastnictví různých forem kapitálu v různém objemu. V základním rozvržení lze rozlišit kapitál ekonomický, kulturní a sociální. V naší západní společnosti je to především kapitál kulturní a ekonomický (tj. vzdělání a peníze), které určují pozici jednotlivce v sociálním poli. V jiných společnostech může být oceňováno něco jiného (např. fyzická síla). Kapitálem tak může být cokoli (např. kapitál vojenský, erotický, rétorický, vzdělanostní), co je ve finále převoditelné na kapitál symbolický. Symbolický kapitál je tedy něco, co ve skupině získává jeho nositeli uznání, je to kapitál odlišného druhu. Symbolickým kapitálem může být vlastnictví ježka v kleci nebo pytlíku duhovek. V sociálním poli dospělých naší společnosti je tímto symbolickým kapitálem konkrétně kapitál ekonomický. Držení symbolického kapitálu znamená společenské uznání

a v konečném důsledku je ziskem moci. Dílčí sociální pole, jakým komunity jsou, mohou definovat svůj symbolický kapitál odlišně a jeho součástí je například i již zmíněná důvěra. Prestiž v rámci komunity reenactorů člověku získávají jeho znalosti, dovednosti a vazby. Fungování v informační síti zde způsobuje, že znalosti jsou do jisté míry kolektivní. Nikdo není expertem na všechno, reenactoři se potřebují navzájem. Vytvářejí tak ploché hierarchie mentorů a nováčků, spolupracují spolu. Není snadné udržet si v rámci komunity postavení „kapacity“. Je potřeba neustále držet krok, sledovat archeologickou scénu, novou literaturu, znát souvislosti. Vzdělání nikdy nekončí. Kdokoli může vaše tvrzení podrobit kritice, když ji má čím podložit. Reenactment je také koníček s velkým podílem ruční práce: něco si ušít, vyšít, vyrobit, vyzdobit, přizpůsobit. „Low-tech“ dovednosti se stávají zdrojem uznání ve skupině, ale i výdělkem, jak bude uvedeno dále. V rámci této komunity lze vytvářet alternativní identitu, zastávat určitou společenskou roli, dosáhnout statusu a uznání odlišného od statusu v reálném světě. Rekonstrukce jednotlivých historických období se stávají sociálními mikrosvěty, jsou to *pole, jež mají svou vlastní strukturu a své vlastní zákony*. [Bourdieu 1998: 46] Sociální prostor je prostorem relačním: zaujímat vysokou pozici v systému distribuce kapitálu je možné pouze tehdy, když někdo jiný zaujímá pozici nízkou [Růžička, Vašák 2011:131]. K nováčkovi vždy někdo ochotně namíří vyžádanou i nevyžádanou radu a kritiku.

Bourdieu v *Teorii jednání* vychází z komparace skutečných a nikoli herních světů. Zaujetí „hrou“ naší společnosti vychází z faktu, že naše mysl je strukturovaná podle světa, ve kterém žijeme. Slovem *illusio* Bourdieu označuje očarováný vztah ke hře, plynoucí z ontologické shody mezi mentálními strukturami jedince a objektivními strukturami sociálního světa. V sociálních hrách zapomínáme, že jsou hrami, bereme je vážně [Bourdieu 1998: 107]. Podle Bourdieuho je pole něčím, do čeho už jsme se narodili, není to libovolně ustanovená hra. Oficiální představy o tom, čím člověk je v určitém sociálním prostoru přejdou v habitusy a stanou se skutečným principem jednání [ibid.: 115,116]. Do světa reenactmentu se ale člověk nerodí. Je to dílčí sociální pole, libovolně ustanovená hra, která předstírá společenský řád časů minulých. *Illusio* je podle Bourdieuho vztah k (jakémukoli) poli, který je nutným předpokladem pro pohyb v něm, je podmínkou i plodem jeho fungování [ibid.:108]. I když někdo bojuje za změnu pravidel v poli, znamená to současně, že uznává jejich existenci. V poli reenactmentu podobně jako ve skutečném světě existují oficiální představy o tom, jak má (a jak vůbec může) daná postava jednat v rámci

zvolené role. Rozdíl oproti civilnímu životu je v tom, že svůj habitus si postava volí více vědomě a svobodně.

Kde se v poli tohoto sociálního světa nachází dobová kuchyně resp. kuchaři jako skupina jednotlivců? Z vlastního pozorování mohu říct, že dobová kuchyně je taková popelka reenactorských akcí, což do jisté míry souvisí s její převážně zákulisní funkcí. Když se podíváme na stránky projektu Hradecký dvůr do záložky Pravidla⁹, jsou zde (ke dni 7. 4. 2021) rozepsány *Výstrojní podmínky a obecná pravidla boje*, zatímco *Oděvní pravidla* a *Pravidla pro hmotnou kulturu* na své zpracování teprve čekají. To samozřejmě neznamená, že když tato pravidla nejsou explicitně vyjádřena, že neexistují. Ale nekodifikovaná pravidla jsou nevymahatelná pravidla. Otázka vaření je do jisté míry ponechána na osobním citu a přátelském doporučení, co ještě je ve ztvárnění historie přípustné a co už ne. Na stránkách časově blízkého projektu Doba Karlova¹⁰ v záložce *Výstrojní podmínky* najdeme (ke stejnému datu) jasně definovaná pravidla oblékání, povolenou výzbroj a výstroj, dále pravidla pro sebereprezentaci urozených a kléru. V odstavci věnovaném táboření je zmíněno, že na viditelném místě nesmí být žádné moderní předměty (PET, igelit, moderní sklo). Tedy opět nic konkrétního ke kuchyňskému nebo stolnímu vybavení, což se obojí snad schovává pod obecné doporučení: *Všechno vybavení, které máte, musí odpovídat společenské vrstvě, kterou představujete!* Z absence psaných pravidel pro táborovou kuchyni lze usuzovat, že dobově adekvátní kulinářská kultura je buďto zcela samozřejmá, nebo naprosto nedůležitá – nebo obojí současně. Na rozdíl od ostatních kodifikovaných oblastí lze totiž v kuchyni udělat nejvíce kompromisů, které (v případě surovin) nemusí být na první pohled vůbec vidět. Kuchyňské vybavení sice vidět je, případné nedostatky jsou ale tolerovány ve větší míře než prohřešky ve výstroji a šatu (případně stolním náčiní), protože kuchyně stojí mentálně i fyzicky na okraji dění, tvoří zákulisí celého představení. Je považováno za samozřejmé, že stolovat bude jednotlivce dobově adekvátním způsobem, ale samotná kuchyňská příprava je méně důležitá.

6. Smyšlený svět jako jeviště - role dobové kuchyně při setkání reenactorů

Reenachement se ve chvíli, kdy z fáze příprav postoupí k realizaci, mění do jisté míry v představení. Dlouho a pečlivě je vybírána „role“, tj. ztvárňovaná postava včetně osobní

⁹ Hradecký dvůr Alžběty Richenzy [online]. 2004-2021 [cit. 18. 2. 2021] Dostupné z <https://hradeckydvor.net/pravidla.html>

¹⁰ Doba Karlova [online]. 2018 [cit. 2. 3. 2021] Dostupné z <https://www.dobakarlova.cz/cs/spolek/vystrojni-podminky>

i rodinné historie a společenského postavení, které limituje chování této postavy a její zapojení do vazeb s ostatními aktéry. Do jaké míry koresponduje zvolená identita s identitou v reálném světě? Pro neprofesionála (ne-herce) by bylo jistě náročné dlouhodobě předstírat diametrálně odlišný charakter. Plachý, submisivní jedinec se nestane pánem a vůdcem přes noc. Další charakteristiku, kterou nelze předstírat ani v tomto vykonstruovaném světě, je zámožnost. Cituji dobře míněnou radu ze stránek dobakarlova.cz: *Když to totiž chcete dělat poctivě, musíte být připraveni obětovat spoustu času i peněz. Například ztvárnění bohatého šlechtice se vším všudy, má-li být věrohodné, je investice srovnatelná s koupí nového auta.*¹¹ Náklady na ztvárnění nejobyčejnějšího pacholka začínají zhruba na 10 000 Kč. Do jisté míry tak socioekonomické postavení ve vykonstruovaném světě zůstává stejné jako v tom reálném. Na druhou stranu i člověk, který by si mohl dovolit být pánem, může volit služebné postavení čistě proto, že skýtá více legrace.¹² Dobová kuchyně má zvláštní ambivalentní postavení. Pro někoho je místem radostné seberealizace ve zvolené postavě a předmětem historického bádání, pro jiného je to čistě nutnost:

„Osobne pre mna je to cisto prakticka zalezitost. Treba na akcii jest a uvarenie doboveho pokrmu iba dopomaha k celkovemu obrazu rekonstrukcie ozivenej historie ako takej.“

„Něco mezi výzvou a nutností :D Pokud je možnost, prchám k jiným řemeslům :D ale občas je to i zábava :)“

„Nutnosť - je to rovnako dôležitý aspekt správnej rekonštrukcie ako všetko ostatné“

„Nutnost, protože hladoví mi válčit nepůjdou“

Pro vysvětlení fungování táborové kuchyně během setkání více skupin („týmů“) reenactorů, jakým je například podzimní turnaj hradeckého dvora, se ukázal jako vhodný Goffmanův dramaturgický model předních a zadních regionů [Goffman 2018]. Výroční setkání je příležitostí pochlubit se celoroční prací skupin i jednotlivců. Turnaj je představením par excellence, kterého se účastní přes dvě stovky účinkujících. Je přesně daný časový harmonogram jednotlivých chudálostí, objevují se i „hostující týmy“ ze zahraničí. Malé družinové akce také mají alespoň rámcový scénář, téma, při kterém se kuchyně může příležitostně dostat do centra pozornosti (např. oslava, lov). Velká setkání ale jasně odhalují

¹¹ Doba Karlova [online]. 2021 [cit. 6. 3. 2021] Dostupné z <https://dobakarlova.cz/cs/clanky/navody/151-jak-zacit-navod-2>

¹² Trefně to poznamenává Mgr. Voda v dokumentu České televize Barevný středověk, stopáž 21:37-22:49, dostupné z: <https://www.ceskatelevize.cz/porady/1102732990-folklorika/215562260800003-barevny-stredovek/>

pozici táborové kuchyně v zákulisí děje. Goffman přímo vyjmenovává kuchyni obecně mezi zadními regiony spolu s koupelnou a ložnicí [Goffman 2018: 145]. Když se podíváme na plánek prostorové organizace turnaje hradeckého dvora, jak je otištěn na předsádce publikace Turnaj (Obrázek 2), vidíme v podstatě jak je rozvržena „scéna“. Kuchyním je vymezeno okrajové místo při příjezdové cestě. Je to praktické řešení z hlediska zásobování, přístupu k pitné vodě, požární bezpečnosti atp. Cesta je ale také hranice oddělující herní a reálný svět. Po cestě projíždějí cyklisté, bloumají po ní zvědavci. Za cestu chodí „herci“ kouřit, až za ní jsou umístěna chemická WC a cisterna s vodou. Kouřová i faktická clona kuchyňských přístřešků poskytuje soukromí ostatním účastníkům v jídelní části. Představení a hlavní pohyb osob probíhá v ose tábor – jídelna – tribuna. Tudy nastupují dámy, bojovníci i královna s dvořany.



Obrázek 2 Rozvržení prostoru na turnaji (grafická úprava Lucia Kuklišová, 2017)



Obrázek 3 Večerní pohled od kolbiště k táboru (foto polli 2011)

Vzhledem k této hlavní scéně má kuchyně de facto funkci zadního regionu. *Zde se může účinkující uvolnit, může odložit svou fasádu, přestat recitovat svou roli a vystoupit z ní.* [Goffman 2018: 134] Táborová kuchyně je místo, kde lze malinko porušovat pravidla. Lidé se oslovují svým civilním jménem či prostou přezdívkou, urození odkládají své vznešené chování a mluvu, stěžují si na ostatní účinkující a probírají témata současnosti. Kuchyně jako zadní region nabízí obecně větší volnost. Ke službě v kuchyni se hlásí také muži, kteří se buď nechtějí věnovat boji vůbec („Možnost zašít se a kvalitně se u toho vylejt“), nebo už bojovému adrenalinu odrůstají („Už mě nebaví mečákovat se :D“). Oba uvedené citáty shodně odrážejí skutečnost, že kuchyně na velkých akcích jsou ostrůvky svobody, kde se role-playing nebere zas tak vážně. Je totiž pro kuchaře a jeho pomocníky těžké ponořit se do hry, když neustále procházejí mezi oběma světy, které odděluje jen stanová plachta. Uvnitř přístřešku je 21. století – plastový barel na vodu, krabice mléka, vakuovaná šunka, cola a káva, polystyrenové termoboxy... a venku je 14. století. Kuchyně je také víc práce než zábava, několik respondentů nezapomnělo zmínit bolavá záda. S počtem strážníků rostou nároky na manažerské a logistické zvládnutí, kalkulaci porcí. Kuchyně stojí stranou fyzicky (vymezený prostor na okraji tábora) i mentálně, tj. mimo hlavní program aktivit, zajišťuje „support“ hlavní scéně. Režisér jednoho kuchyňského týmu se mi zmínil, že cítí nedocenení tohoto realizačního segmentu ze strany organizátorů.

Nicméně i kuchyně je svou vlastní scénou, na které účinkující předvádění herecké výkony. Z Goffmanova dramaturgického pohledu tu máme účastníky plně ztotožněné se svou rolí (ortodoxní přístup k surovinám i postupům), cynické účastníky (vaříme cokoli) a

všechny odstíny mezi tím. Ve shodě s přirozeným rozložením jakéhokoli jevu se nejvíce kuchařů hlásí ke zlaté střední cestě. Hlavním úkolem táborové kuchyně je ve správný čas předložit správné jídlo v požadovaném množství. *Ti kdo mají čas a vlohy plnit dobře svůj úkol, nemusí mít ani čas ani vlohy k viditelné demonstraci své úspěšnosti... některé organizace řeší toto dilema tím, že oficiálně delegují dramatickou funkci na odborníka, který bude trávit veškerý čas vyjadřováním významu plněného úkolu, aniž by se sám na jeho plnění sebeméně podílel.* [Goffman 2018: 46] V mnohých kuchyních takový delegát funguje, je šťastný ve své funkci a ostatním pracovníkům dopřává (cit.), klid bez čumilů a neustálých otázek.“ Protože čas, ten je v táborové kuchyni vzácné koření.

7. Teoretická základna dobové kuchyně

Dějiny každodennosti se staly předmětem zájmu historiků s nástupem francouzské historiografické školy *Annales* na počátku 20. století. Tento obrat po studiu politických a hospodářských dějin v 19. století reagoval mimo jiné na rozvoj sociologie. V průběhu 20. století, během tří generací historiků, kteří se hlásili k hnutí *Annales*, vznikaly různorodé práce, které ale měly společné rysy. Těmi jsou analytické dějepisectví orientované na určitý problém, dějiny lidské činnosti nazírané v celé její šíři a v neposlední řadě interdisciplinarita. Ve třetí generaci historiků školy *Annales* (cca po r. 1968) se do popředí zájmu dostává lidské chování a struktura společnosti: hospodářské dějiny a komparativní dějiny společností záhy doplňuje geohistorie, historická psychologie, seriální dějiny a historická antropologie. Ta se institucionalizovala na přelomu 80. a 90. let v Německu a získala v hnutí *Annales* mocný stimul k vlastnímu vymezení, když hlásala návrat člověka do dějin právě v reakci na kvantitativní metody sociálních dějin (Braudel, Labrousse) a na příliš homogenní pojetí kultury v dějinách mentalit [Burke 2004: 31].

Amatérský zájem o historii prošel v uplynulých 20-30 letech zrychlujícím se vývojem. Internet umožnil nahlížet do textového a obrazového materiálu mnohých institucí a sdílet poznatky s širokým okruhem podobně zaměřených lidí napříč kontinenty. Zpřesňuje se datace typů keramiky, změny v módě 14. století lze sledovat prakticky po desetiletích stejně jako módu století sotva minulého. Jídelníček a příprava pokrmů patří k té konzervativnější části středověké kultury, přesto jsou přesné teoretické znalosti i v táborové kuchyni nezbytné. V celé práci odkazují především na přípravu pokrmů v podmínkách táborové/polní kuchyně, protože jen málokdy je účastníkům středověkých reenactorských setkání k dispozici černá kuchyně jako např. na hradě Šelmberk, Lipnici nebo Brandýse nad

Labem. Sami reenactoři si uvědomují, že například v případě zmiňovaného turnaje se jedná o nedobové řešení z nouze, protože šlechta na cestách využívala zázemí hostinců, měst nebo klášterů.

K otázce odkud čerpají informace o dobovém vaření, respondenti v dotazníkovém šetření nejčastěji uváděli, že využívají všechny dostupné zdroje informací (38%). Dále podle četnosti zastoupení uváděli: odbornou literaturu (22%), populárně naučnou literaturu (19%), recepty převzaté z praxe kolegů (9,5%), specializované diskusní skupiny a fóra (5,7%). Podívejme se tedy na jednotlivé zdroje informací podrobněji.

7.1. Odborná literatura

Otázka jídelníčku, kuchyňské přípravy pokrmů a stolování našich předků byla v domácím prostředí zpracovávána od přelomu 19. a 20. století. Monografie kulturních historiků Čenka Zibrta a Zikmunda Wintra vycházely z dobové literatury a zejména z dochovaných kuchařských knih pozdního středověku a novověku, což s sebou neslo jistá úskalí při práci s prameny, která uvedu dále. Přesto zůstávají práce těchto autorů základním kamenem, na kterém staví pozdější autoři. Dalším zdrojem poznání jsou historicko-kulturní výzkumy šlechtických archivů, které obsahují hospodářské účty, seznamy domácího inventáře, deníky a korespondenci. Z novějších prací se o kuchyňské účty opírá práce Josefa Hrdličky *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích* (2000). Tento typ výzkumů ovšem nelze bez výhrad a kritického přístupu uplatnit v námi sledovaném, tj. starším období. Jídelníček venkova se výrazně neměnil, ale na tabuli šlechty a měšťanstva se projevíly některé hospodářské změny související s například s rozvojem rybníkářství nebo dovozem nových plodin a koření. Kulinářské prostředí z pohledu hmotné kultury bylo přehledně zpracováno v první polovině 80. let 20. století Josefem Petráněm v několikasvazkovém díle *Dějiny hmotné kultury*, pro sledované období je důležitý svazek I/2.

Základní a široce dostupnou literaturou k otázce stravování ve středověku s přihlédnutím k českým zemím je kniha Magdaleny Beranové *Jídlo a pití v pravěku a středověku*. Již z názvu je zřejmé, že časový záběr této knihy je velmi široký. Řazení kapitol po jednotlivých surovinách (př. obiloviny, maso, houby) a jejich použití od pravěku po středověk dává jen obtížně odpověď na otázku, jak konkrétně se vařilo v 1. pol. 14. století. Recepty uvedené v příloze knihy jsou z 15. -17. století, autorka u nich uvádí orientační množství, teplotu a dobu přípravy. Lze je tedy snadno doma vyzkoušet a s přihlédnutím k surovinové základně

14. století i aplikovat v praxi. Přínosná je také kapitola věnovaná pústu. Kniha vyšla v nakladatelství Academia v r. 2005, kdy skvělé archeoložce Beranové bylo již 75 let. Odráží tak bohužel stav archeologického poznání k otázce výživy zhruba před třiceti lety a starší. Kniha tak zůstává hlavně vstupní branou k dalšímu hledání informací.

Jako vysoce užitečnou pro využití v reenactorské praxi hodnotím útlou knihu *Kuchyně pozdního středověku* od Moniky Feyfrlíkové z r. 2015. Autorka je sama členkou projektu Doba Karlova a kniha je tak koncipována jako přehledný studijní materiál (nejen) pro reenactory, členěný po sociálních skupinách a prostředích (město, venkov, krčma, klášter, šlechta, studenti, židé, púst atp.). Nechybí vyzkoušené recepty a seznam rostlinných surovin, které se na talíři v pozdním středověku ještě objevit nemohly. Tato kniha spolu s následujícím titulem a materiálem z prezentace k semináři o nehmotné kultuře (autor R. Rosenberg) byla mým hlavním zdrojem pro zpracování kapitoly o surovinách pro kuchyni 1. pol. 14. století 14. století.

Z nejnovějších publikací bych ráda uvedla knihu *S knížaty u stolu. Kuchyně a kultura stolování na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři* (2018) kolektivu autorů, která vznikla jako doprovodný materiál ke stejnojmenné výstavě. Svým rozsahem, šíří záběru i zpracováním však publikace dalece přesahuje rámec běžného katalogu k výstavě. Úzké časové a regionální zaměření je zasazeno do širšího kontextu středoevropské kulinářské kultury a zahrnuje oblasti stolování, servírování, dochované nádoby, vzhled, organizaci a rozpočet hradní kuchyně. Neocenitelný je i bohatý obrazový materiál jak dobových iluminací, tak nálezů z archeologických vykopávek v regionu.

Z prací zahraničních autorů bych ráda zmínila knihu italského historika Massima Montanariho *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě* (2003). Montanari se věnoval výzkumům středověké agrární historie a na jejich základě formuloval různé alimentární dichotomie. Protože sleduje Evropu od pozdní antiky, začíná rozdílem řecko-římské a keltsko-germánské stravovací kultury. Prvně jmenovaná byla založená na obilninách, zelenině, olivovém oleji a střídmosti; ta druhá na mase, živočišném tuku a velkém apetitu. Po konci antiky keltsko-germánská stravovací kultura v Evropě dominovala. Následný demografický růst v 8. a 9. století si vynutil nárůst obdělávané půdy a zmenšení divočiny. Les a právo lovit v něm se stal znakem společenského statusu, stejně jako na stole bílý chléb. Ve 12. a 13. století se vytváří nový protiklad stavování a tím je dvojice venkov - město. Montanari pokračuje v popisu stravovací kultury dál až do nástupu kapitalismu, kdy se novým status symbolem stala káva. Srovnávání demografického vývoje, obdělané plochy,

vývoje cen a nástupu hladomorů nezapře inspiraci Braudelem, na několika místech k němu Montanari přímo odkazuje. Přestože se v analýze dochovaných záznamů zaměřuje především na Itálii, jižní Francii a Iberský poloostrov, zůstává poučnou i pro českého čtenáře. Bohužel chybou v překladu¹³ je v knize *Hlad a hojnost* na mnoha místech uvedeno, že základem jídelníčku středověku byla kukuřičná kaše, což je samozřejmě nesmysl. Kukuřice se v Evropě šíří až v 16. století. Druhou korekci textu je třeba uplatnit v částech, kde Montanari zmiňuje demografický propad po moru v polovině 14. století. České země černá smrt nepostihla zdaleka tolik, jako jiné (zejména jižní) země Evropy, proto ani následný demografický propad nebyl tak výrazný. Naopak o hospodářské stagnaci u nás lze hovořit v neklidných časech husitských válek o století později [Rosenberg 2018:14]. Kniha je zajímavá i svým přesahem k aktuálním otázkám, kdy Montanari zmiňuje choroby z nadbytku a přejídání euroamerické civilizace vedle hladu v jižních částech světa a ptá se po udržitelnosti našeho modelu stravování do budoucna.

7.2. Písemné primární prameny

Písemných pramenů v Evropě obecně přibývá od 2. pol. 12. století, pokud ale zachycují stravovací zvyklosti, pak především majetných vrstev. Sem patří jednak prameny vyprávěcího charakteru (popisy hostin či naopak hladu v kronikách) a pak také urbáře, tj. soupisy poddanských dávek [Graus 1957:28]. Údaje o prostém lidu se do písemných pramenů pozdního středověku dostaly jen zřídka. Řada pramenů, např. inventáře poddanských statků se nám z doby předhusitské vůbec nedochovaly. Účty hospodářské správy se objevují více až v raném novověku. Například jediný existující pramen o zásobování kuchyně Karla IV. jsou dva nedatované dvojlisty dochované jen náhodou v předsádce jiného mladšího rukopisu. Obsahují útržkovité informace o surovinách, kuchyňském náčiní a suroviny pro obědové menu [Břečková, Cejpková, Fabiánová 2018].

K nejstarším receptářům západoevropského okruhu patří starodánsky psaný *Libellus de arte coquinaria* z poloviny 13. století, který s dochoval i v několik mladších překladech. K nejznámějším středověkým receptářům patří tzv. *Pokrmář (Le Viander)*, jehož autorství je připisováno slavnému kuchmistovi Guillaumeovi Tirelovi, který však jen starší dílo doplnil svými přípisky [ibid.]. Tirel se měl podílet i na přípravě banquetů při pobytu Karla IV. v Paříži na přelomu let 1377 a 1378. Francouzská kuchyně holdovala méně než střeoevropská například vepřovému masu, proto v našem prostředí zůstává základním

¹³ Ang. corn znamená také zrno nebo obilí, podobně italsky frumento (zrno) x frumentane (kukuřice)

pramenem německy psaná Kniha o dobrém jídle (*Daz bûch von gûter Spise*) připisovaná protonáři würzburského biskupa Michaelu de Leone. Nejstarší česky psaná sbírka kuchařských návodů pochází až z konce 15. století a jmenuje se *Spis o krmiech, kterak mají dielany býti*. Srovnání středověkých receptářů ukazuje, že osvědčené recepty se předávaly v širokém geografickém okruhu a minimálně pro špičky tehdejší společnosti lze předpokládat poměrně homogenní evropskou kulinářskou kulturu, která se co do skladby potravin ale i servírování výrazněji neproměňovala až do poloviny 17. století [ibid.].

Co se týče specializované kuchařské literatury, v českém nebo anglickém překladu lze nahlédnout do tří kuchařských spisů 14. a 15. století. Jedná se o již zmíněný spis *Daz bûch von gûter Spise* z r. 1346 v překladu Romana Vaverky (dostupné online) a ve dvou anglických překladech lze dohledat spis *Pařížský hospodář (Le Menagier de Paris)* z r. 1396, který obsahuje i případová menu. Z konce 15. století je dostupný spis *De Honesta Voluptate* z r. 1475 v anglickém překladu E. B. Andrewse pod názvem "Malinkrodt Collection of Food Classic" (1967). U receptářových spisů je ovšem problém s interpretací. Pro příklad uvedu dva předpisy z Vaverkova překladu knihy *Daz bûch von gûter Spise*:

6. Pohanské koláče

Toto se nazývá pohanské koláče: Vezme se těsto a tence se rozprostře, vezme se vařené maso a nakrájená tučná slanina, jablka, pepř a vejce, přidej je do toho a upeč to. Podávej a nepotrhej.

nebo:

8. Ořechové kuře z Fríska

Připravíme také ořechové kuře z Fríska: Vezme se společně vratič, petržel, šalvěj a k tomu malý třený

chléb, koření a vejce a utře se to s vínem, dobře spolu povaří a podává.

(recept se jmenuje ořechové kuře, ale v popisu nejsou ani ořechy ani kuře)

Jak vidíte, pro takový záznam je obtížné použít slovo recept, jak jej známe z dnešních kuchařek. Chybí údaje o potřebných surovinách (např. z čeho je udělané těsto), jejich množství, délka přípravy apod. Nevíme ani, jaký byl výsledný vzhled pokrmu. Chuťové kombinace a technologie přípravy jsou často na hony vzdálené dnešním stravovacím zvyklostem. Jeden a týž název pokrmu označoval v průběhu věků různá jídla [Petraň 1985],

např. kobliha bylo původně označení masového knedlíčku. Přesto 26% respondentů v dotazníkovém šetření uvedlo, že se striktně drží informací doložených v literatuře, co se týče surovin i postupu, maximálně je doplňují o své zkušenosti. Jsou to jediné autentické prameny k otázce přípravy pokrmů a tak k nim reenactři přistupují s respektem, jen 6% respondentů se na staré kuchařské spisy neohlíží vůbec. Doslovné interpretace se však většina kuchařů nedrží. I v odborném prostředí převládá názor, že tyto dochované prameny jsou nejspíše poznámkami kuchaře k pokrmům, které nebyly běžné (např. slavnostní chody) a předpokládají znalost základní verze daného pokrmu, který se jen obmění a vylepší. Tyto spisy byly psané profesionály a určené jiným profesionálům. Autoři předpokládali, že kolegové kuchaři si je regionálně upraví [Montanari 2003:67]. Vzhledem k typu surovin, množství použitého koření i pořizovací ceně samotných receptářových rukopisů byly dochované spisy určené pro bohatší vrstvy obyvatelstva [Feyfrlíková 2015:63].

K některým ve středověku běžně používaným surovinám dnes máme ostych (typicky mozek a vnitřnosti) a různé chuťové kombinace jsou podle dnešní chuti přinejmenším překvapivé¹⁴. Zřejmě i proto 50% respondentů uvedlo, že doložené receptury doplňují dalšími surovinami nebo technologickou úpravou, aby více odpovídaly očekávanému výsledku podle současných standardů.

7.3. Ikonografie a hmotné doklady související s dobou kuchyní

Tyto zdroje poznání kulinářské kultury středověku bych mohla společně pojmenovat jako vizuální, protože jsou nám v naprosté většině případů přístupné pouze zrakem. Jedná se zejména o:

- a) hmotné doklady – archeologické nálezy, tj. nejen nádoby a náčiní, ale i např. prostorové dispozice dochovaných kuchyní, obsah odpadních jímek apod.
- b) ikonografii – zejména různá žánrová vyobrazení kuchyní, řezníků, hostin apod. a zemědělské práce zachycené v kalendářiích, které ukazují konkrétní realie zpracování mléka, vinobraní, sklizně, zimní zabijačky apod.
- c) historické rekonstrukce – repliky, modely (v technickém smyslu slova) a jejich dnešní oživení

¹⁴ Např. předpis na omáčku: Vezmi kyselý hrozen, přidej šalvěj, dva stroužky česneku a slaninu a společně je roztluč, vymačkej a podávej jako dobrou omáčku. *Daz bûch von gûter Spise*, recept č. 38



Obrázek 4 Nálezy kuchyňského vybavení z ostravských jámek pro přelom 13. a 14. století: železný hák k zavěšení nad oheň, vědro, kahan (Ostravské muzeum, foto V.Gřodělová)

Co se týče hmotných dokladů kulinářské kultury, v archeologických nálezech kuchyňského a stolního vybavení jednoznačně převažují fragmenty keramiky. Keramické nádoby měly menší pořizovací cenu, užíváním se častěji opotřebovávaly a jejich střepy (ale i celé nádoby) tak často končily v odpadních jámkách. Naproti tomu kovové nádoby, resp. jejich materiál, neztrácel hodnotu ani poté, co nádoba dosloužila (mohl být recyklován) a proto jsou nalézány jen zřídka. Z kovových artefaktů jsou hojnější malé nožičky, které byly jako osobní výbava stolujícího nošeny u pasu a občas došlo k jejich ztrátě. U dřeva jako organického materiálu záleží na konkrétních pedologických podmínkách lokality, zda umožní jeho uchování. Navíc nejjednodušším způsobem likvidace prasklých misek či vysloužilých vařeček je prosté přiložení do ohně. Přesto jsou doložené i opravy dřevěného nádobí.



Obrázek 5 Soudobá oprava praskliny v ořechové misce podle dobových postupů (foto archiv autorky)

Dalším důležitým hmotným zdrojem informací o skladbě jídelníčku a druhu kuchyňské úpravy jsou různé přírodovědecké analýzy obsahů zejména odpadních jímek ale i obecně kuchyňských prostor. Jde o rozborů rostlinných makrozbytků, pylových zrn, kosterních pozůstatků obratlovců, schránek korýšů a měkkýšů nebo i zbytků uhlíků v ohništích. Archeozoologické analýzy dokazují v jídelníčku naprostou převahu domestikovaných zvířat, zvěřina byla pouze doplňkem. Zářezů na konkrétních kostech prozrazují, zda zvíře bylo konzumováno nebo jen odklizenó jako mršina (kočky, psi).

Interpretace archeologických nálezů se neobejde bez zapojení etnografie. Konzervativní vesnické prostředí nám zachovalo řadu středověkých řemeslných a agrárních technologií až do 19. a počátku 20. století. Etnologické (etnografické) paralely pomáhají s určením a interpretací předmětů, které nejsou nalezeny kompletní, nebo je dnes už nepoužíváme. Nekompletní bývají zejména artefakty z organických materiálů (dřevo, textil, kůže), které se těžko dochovávají [Měchurová 2006].

Ikonografické doklady jsou vedle hmotných artefaktů naprosto nezastupitelné, protože písemných dokladů pro námi sledované období a oblast činnosti je málo. Ikonografie umožňuje rekonstruovat každodennost, která se nezachovala, např. stavební konstrukce, kompozice oděvu, funkce a způsob používání náradí a různých technických zařízení apod. Souhrnné vydání ikonografických dokladů pracovních činností z území českých zemí připravili Václav Husa, Josef Petráň a Alena Šubrtová v publikaci *Homo faber* (1967). Zahrnuje období 11. -17. stol., obrazový materiál je v knize také vyhodnocen a interpretován [Válka 2006]. U ikonografického materiálu jiného než českého původu je třeba brát v úvahu regionální zvláštnosti a časový kontext ve smyslu šíření technických a módních novinek napříč Evropou. Pro reenactory je ikonografie důležitá zejména pro poznání stříhového a funkčního řešení šatu ve vazbě na sociálního postavení nositele toho kterého oděvu, částečně i k určením barevnosti (s přihlédnutím k symbolické roli barev ve středověku). Ale i z pohledu kulinářské kultury jsou vděčná zpodobnění hostin přinášející doklady o tom, jak se stolovalo. Obrazy ze Starého a Nového zákona a později i laické pracovní výjevy (častější od 14. a 15. století) přinášejí poznání běžné práce a oděvu prostých lidí. Jakkoliv jsou ikonografické prameny pro studium společenských a kulturních dějin naprosto klíčové, je třeba k nim přistupovat kriticky. Tak jako středověké písemné památky obsahují různá převzatá (namnoze antická) témata a vzory, tak i tehdejší obrazy jsou prodchnuté symbolickými záměry ve volbě námětu i výtvarném zpracování a vnikala tak konvenční ikonografická schémata [Husa, Petráň, Šubrtová: 1967]. V okruhu kuchyně častěji než na symbolické

deformace zobrazované látky narazíme na disproporce, nejčastěji je předimenzováno pracovní náčiní a umněšena architektura. Přebírání uměleckých vzorů vede také k určité nejistotě ohledně časového zařazení šíření tvarových či technologických inovací, v ideálním případě je tedy ikonografie podepřena datovanými archeologickými nálezy.

Digitalizované ikonografické prameny lze prohlížet na specializovaných serverech, např. <http://www.manuscriptorium.com/>. Z pohodlí domova lze také prohlížet katalogy sbírkových předmětů různých muzeí a galerií¹⁵. Dále lze navštěvovat tematické výstavy a komentované prohlídky k nim, některé výstavy a stálé expozice tuzemských i zahraničních muzeí jsou přístupné i virtuálně. Kdo nechce věnovat čas „vyzobávání“ informací z mnoha zdrojů, může využít vizuální materiál shromážděný např. na Pinterestu (pinterest.com). Řada reenactorů tam má svoje specializované nástěnky¹⁶. Vedle autentických vyobrazení lze na Pinterestu najít také fotografie soudobých replik a modelů dobového vybavení. K takovému materiálu je však třeba přistupovat nanejvýš kriticky a s určitou předchozí znalostí reálií. Ne vše, čím se lidé pochlubí na internetu, musí být dobově správně. Veřejně přístupné online jsou také fotogalerie z některých setkání reenactorů (turnaje, lovecké kratochvíle apod.). Vizuální materiál, dobový i současný, má tu výhodu, že kromě samotného vzhledu předmětů či pokrmů poskytuje i kontext - jak se s danými předměty zachází, k čemu se používají, jak jsou pokrmy servírovány apod. Obraz a fotografie je plnohodnotný prostředek poznání života společnosti [Sztompka 2007: 8]. Platí to jak pro společnost minulou v čase, tak pro komunitu reenactorů dnes. Fotografický materiál jsem sama využila jako doplňkového zdroje k analýze praktické realizace dobové kuchyně pro tuto práci.

7.4. On-line textové zdroje

Nejobsáhlejším on-line zdrojem primárních pramenů ke studiu středověkého vaření v českém jazyce jsou webové stránky Müschwerk (myschwerk.wz.cz), na kterých Roman Vaverka uveřejnil překlady nejen kuchařských knih, ale i zdravotnědých a lékařských poučení ohledně výživy. Pro poznání kuchařského umění ve 14. století je asi nejdůležitější kompletní překlad knihy *Daz bûch von gûter Spise*. Tuto kuchařskou knihu sestavil někdy

¹⁵ Například <https://objektkatalog.gnm.de/>, <https://www.zcm.cz/sbirky> nebo <http://sbirky.moravska-galerie.cz/katalog>

¹⁶ Pro 1. pol. 14. století například <https://cz.pinterest.com/rancorumber/> saved/

mezi lety 1345-54 Michael de Leone, pronotář arcibiskupa z Würzburgu. V roce 1844 kniha vyšla v novoněmeckém překladu¹⁷.

Mezi on-line zdroji bych dále ráda uvedla prestižní recenzovaný odborný časopis *Archaeologia historica* dostupný z digitální knihovny Filosofické fakulty Masarykovy university¹⁸, který od r. 1976 uveřejňuje studie, z nichž mnohé mají k otázce dobového vaření nějaký vztah, ať už jde o materiální kulturu, architekturu (řešení kuchyně, sýpek) nebo různé analýzy odpadních jímek. Příspěvky archeobotanické a archeozoologické povahy k otázkám stravy a výživy bývají pravidelně přednášeny v rámci Konference environmentální archeologie. Tématem například 14. ročníku v r. 2014 v Olomouci byla Archeologie jídla a pití, sborník je dostupný online¹⁹. Jaroslav Pavelka a Ladislav Šmejda v rámci svého příspěvku na této konferenci například prezentovali výsledky analýzy připečených potravin z dochovaných zbytků na keramice, které byly testovány na přítomnost antigenů podobně jako se testují potravinové alergie.

Malá část respondentů (5,7%) v dotazníkovém šetření uvedla jako online zdroj informací k tématu dobové kuchyně diskusní skupiny a fóra. V současné době lze na internetu navštívit starší i novější verzi fóra Brodec. Na starší verzi *Doba Karlova-Brodec* je debatní místnost „Černá kuchyně“ s několika tématy od vaření přes vybavení po stolování.²⁰ Poslední příspěvek je ale z dubna 2010. Na novějším fóru *Brodec*²¹ v debatní místnosti „Jídlo, pití, kuchyně, vaření, nádobí a vše okolo“ je poslední příspěvek z února 2015 (údaje o počtu příspěvků ke dni 9. 2. 2021). To jen potvrzuje výsledek z dotazníku, že internetová fóra nejsou jako zdroj informací příliš používaná.

7.5. Přímé předávání „know how“

Několik otázek v dotazníku se zaměřilo způsob předávání dobré praxe. Zdá se, že své know how kuchaři poměrně žárlivě střeží. Jen 9,5% respondentů uvedlo jako zdroj informací přebírání vyzkoušených receptů od kolegů. To je podpořeno zjištěním, že téměř 54% respondentů není v kontaktu s kuchaři jiných skupin (otázka č. 17). Přesto by se 21,5% dotázaných rádo zúčastnilo nějakého tematického workshopu a 54,4% dotázaných už takové

¹⁷ Müschwerk [online]. 2020 [cit.12. 2. 2021] Dostupné z [Michael de Leone, Daz büch von güter spise, 1345-54 - MüschwerkMüschwerk \(wz.cz\)](https://www.wz.cz)

¹⁸ Archaeologia historica [online]. 2010 - dosud. Dostupné z digitální knihovny FF MUNI <https://digilib.phil.muni.cz/handle/11222.digilib/128132>

¹⁹ 10. konference environmentální archeologie [online]. 2014 [cit.12. 2. 2021] Dostupné z <http://www.kea2014.upol.cz/>

²⁰ Fórum doba Karlova <http://dobakarlova.brodec.org/viewforum.php?f=40>, cit. 9. 2. 2021

²¹ Fórum Brodec <https://forum.brodec.org/viewforum.php?f=173>, cit. 9. 2. 2021

setkání v minulosti absolvovalo (otázka č. 19). Chůť učit se na praktických příkladech je tedy velká (v součtu 75,9%). V posledních letech například proběhl v březnu 2019 na Šumavě druhý ročník víkendového semináře ke stolování a nehmotné kultuře 14. století. Na podzim stejného roku pořádal DANAR, historická řemesla, Centrum Šelmberk Seminář experimentálního historického vaření na hradě Šelmberk, kde účastníci mohli využít k vaření místní černé kuchyně.

Dalším způsobem šíření praktických poznatků jsou tematické skupiny na sociálních sítích, což je podobný způsob přenosu informací jako diskusní fóra. Například v uzavřené facebookové skupině *Hradečtí kuchaři*, která měla k 11.2.2021 63 členů jsem zpětně prošla příspěvky za roky 2019 a 2020. Ve dvou případech byly sdíleny příspěvky projektu Kastílie 1312, které obsahovaly návody na přípravu a fotografie hotových pokrmů. Ve čtyřech případech byly sdíleny fotografie hotových pokrmů bez dalších podrobností převzaté z podobných polských skupin a proběhla jedna diskuse na téma jak čistit železné kotle. Skupina přitom byla založena jako sdílený prostor pro výměnu nápadů, receptů a realizací pro jedno konkrétní období. Čím může být způsobena tato neochota nechat si nahlédnout pod pokličku, když o receptech na svíčkovou ženy běžně klábosí u kávy? Být vyhlášeným kuchařem/kuchařkou přináší určitou prestiž v rámci společenství podobně naladěných lidí. Ozkoušený recept má za sebou řadu neúspěšných pokusů, které stály čas, peníze a v neposlední řadě jsou úspěšné kuchyně také najímány, aby na akcích vařily pro ostatní. Vyladěný recept je tak vlastně obchodním tajemstvím. Najdou se ale jednotlivci nebo družiny, které se svým kuchařským uměním rády pochlubí. Na praktické středověké vaření je zaměřená například facebooková stránka *Středověká kuchyně - Shš Vincis*, kde autorka sdílí recepty včetně fotografií „krok za krokem“. Stránky sleduje zhruba 2000 lidí. Čistě ze srovnání počtu členů/sledujících těchto dvou skupin vyplývá, že málokdo je ochotný sdílet své recepty a postupy, ale každý rád sleduje, jak to dělá někdo druhý.

Jiná soukromá facebooková skupina s názvem *Dobové vaření*, mající k 11.2.2021 439 členů, sdílí příspěvky poměrně pravidelně, ale má široký záběr co se týče historického období (zhruba od antiky) a její sledování tak slouží spíše k udržení kontextu celé kulinářské kultury, než k získání informací o „svém“ období. Příspěvky v této skupině mají převážně teoretický charakter, časté jsou sdílené příspěvky ze skupin zaměřených na archeologii, které mají k vaření nějaký vztah.

8. Materiální základna dobové kuchyně

8.1. Suroviny v kuchyni 1. pol. 14. století

Obecně lze říci, že základní složení potravin středověké stravy bylo stejné pro všechny vrstvy obyvatelstva. Sociální status byl pak vyjádřen velikostí porcí, kvalitou surovin, použitým kořením a případně technologickou úpravou. Vyšší společenské vrstvy si mohly dopřát čerstvé suroviny, drahé koření a důležitou roli pro ně hrála i barva pokrmu. Středověk miloval barvy, ale v oblékání stejně jako v jídle platilo, že výrazné syté barvy si mohl dovolit jen bohatý člověk. K barvení omáček se používal šafrán, levandule, fialky, špenát či petržel (ta také osvěžovala dech). Většina potravin pocházela z vlastních zdrojů (vlastní hospodářství nebo naturální dávky od poddaných), zbytek bylo možné koupit na trhu.

Výroba potravin byla v agrární společnosti rozhodující složkou ekonomiky. Potravin vyprodukované v dané oblasti se v regionu i zkonsumovaly. Technicky nebylo možné vytvářet větší zásoby, potraviny se často kazily (např. plísně) a způsobovaly onemocnění. Potraviny byly tedy z nutnosti v naprosté většině lokální a sezónní, tj. takové, pro jaké si dnes s oblibou chodíme na farmářské trhy. Také skladba jídelníčku odpovídala z dnešního pohledu zásadám zdravé výživy: převládaly obiloviny, luštěniny (hrách), mléčné výrobky a zelenina. Všichni si pamatujeme z lidové písničky základní jídelníček ještě devatenáctého století: „hrách a kroupy, to je hloupý, to my máme každý den, ale vdolky z bílé mouky jenom jednou za týden.“ Ale je třeba si uvědomit, že jídla bylo málokdy dostatek a do syta se mohl najíst jen člověk movitý, venkovan jen o hodech. I proto byla tak oblíbená od vrcholného středověku po baroko vyprávění o zemi hojnosti, kde „pečení holubi lítají do huby“ a teče řeka vína. V nejstarších českých exemplech se takové vyprávění objevuje již ve 14. století [Vonduška 2019]. Nelze si tedy středověké stravování nijak idealizovat. Ke společnému jídlu se usedalo dvakrát denně, čas se lišil podle ročního období v závislosti na množství denního světla. Mezi 9. -12. hodinou se podávala pozdní snídaně či časný oběd, v podvečer mezi 15. - 18. hodinou se domácnost scházela k večeři, čtyři jídla byla běžnější v kláštorech, kde se vstávalo velmi brzy. Pravidelná snídaně brzy po probuzení se většinou prosadila v jídelníčku až v 19. století [Břečková, Cejpová, Fabiánová 2018]. Mezi těmito dvěma hlavními společnými jídly samozřejmě člověk (zejména těžce pracující) podle potřeby a možností pojedl něco malého.

8.1.1. Symbolická rovina jídla

Středověká společnost byla silně hierarchizovaná. Již jsem se zmínila, že své postavení mohl strážník demonstrovat množstvím podávaného jídla, jeho barvou a dále použitým kořením. U šlechtických stolů se porce masa podávaná hostům nebo členům dvora zmenšovala zároveň s tím, jak klesalo postavení dotyčných osob na společenském žebříčku. Když v polovině 14. století usedal k večeři dauphin Humbert II. z Viennois, byly mu servírovány dvě libry soleného masa, zatímco baroni a elitní rytíři po jeho boku měli právo jen na polovinu tohoto množství, obyčejní rytíři na čtvrtinu. Panoši, kaplané a diákonci se museli spokojit s osminou dauphinovy porce a sluhové s šestnáctinou [Lukášová 2014]. Stejně jako solené maso se rozdělovala většina ostatních jídel nebo přiděly piva a vína. Při plánování hostin i denního jídla se počítalo pro urozené dámy obvykle s polovinou mužského přidělu vína, nižší fraucimor dostával spíše pivo [Břečková, Cejpková, Fabiánová 2018].

Hierarchie společnosti měla odrážet hierarchii celého Stvoření. Nejvýše z elementů v tehdejších představách stál oheň, potom následoval vzduch (nebo nebesa, v nichž přebývá Bůh s anděly), poté voda a nakonec země, jež je nejbližší oblastí od Stvořitele. Z této hierarchie čtyř živlů vycházela také hierarchie tvorů a rostlin, obývajících jednotlivé živly. Zelenina, jejíž konzumovaná část roste pod zemí (cibule, česnek, řepa) nebo houby nebyly považovány za tak vybrané, jako zelenina rostoucí z lodyhy (hrášek) nebo ovoce ze stromů. Obilí bylo oceňováno, protože jeho zrna jsou v kontaktu se vzduchem. Proto byly také na šlechtických stolech oblíbené volavky, jeřábi a drobné zpěvné ptactvo (skřivani) – létají vysoko a jsou tak blíže Bohu [Lukášová 2014]. Masu ptáků byla přisuzována kvalita teplá a vlhká, masu ryb zase studená a vlhká, proto se hodilo v postní čas, kdy by maso teplokrevných zvířat rozpalovalo vášně. Takovéto úvahy o symbolické kvalitě potravin byly vyhrazené spíše teoretickým traktátům a kuchyním naprostých špiček společnosti, přístup většiny lidí k potravě byl ryze praktický, tj. šlo o to pokrýt kalorický výdej všemi dostupnými prostředky.

8.1.2. Přehled surovin dostupných v kuchyni 1. pol. 14. století:

Obiloviny:

Rostoucí populace si v průběhu 13. století vynutila změnu způsobu hospodaření a také osídlování vyšších a tudíž zemědělsky méně vhodných poloh (kolonizace). Ve vyšších polohách se ale nedařilo pšenici a hlavní chlebovou obilovinou se tak u nás stává žito. Žitný chléb byl tmavý, z citlivější pšenice byl bílý. Z barvy konzumovaného chleba se tak

v Evropě na dlouhou dobu stal status symbol [Montanari 2003]. Dále se pěstoval oves, proso (jáhly) a ječmen, ze kterého se vyráběly kroupy. Pražením ječmene v mléčné zralosti zrn vznikalo pražmo, které bylo přirozeně nasládlé chuti. Ječmen byl také základní surovinou pro výrobu piva, které bylo ve středověku důležitým zdrojem kalorií. Jako alternativa k obilí byla používána pohanka a v menší míře i jiné rostliny (rosička, čekanka, merlík). Dovážela se k nám také rýže, nejstarší písemný doklad o rýži pro Čechy máme ale až z let 1423–1434 z účtů hradu Karlštejna, tj. šlo o skutečně luxusní zboží [Feyfrlíková 2015].

Moučné pokrmy byly naprostým základem jídelníčku všech vrstev. V námi sledovaném období roste zastoupení chleba na úkor různých kaší, které převládaly dříve, přesto slané obilné či luštěninové kaše nemizí ze stolů ani urozených vrstev (tzv. „vaření“). Tuto změnu umožnil jednak rozvoj zemědělství a také rozšíření klenutých chlebových pecí s vnitřním topením [ibid.]. Zde je třeba připomenout, že jako chléb se označovalo jakékoli kvašené (kynuté) pečivo. Mistr Pavel Žídek ve své Spravovně z 15. století tak píše o 14 druzích „chleba“: žemlovém, vlaském, žitném, ječném, preclíkovém, prosném, jáhlovém, pohankovém, z „rejže“, oplatkovém koláčovém, perníkovém, mazancovém a žaludovém [Petráň 1985]. Perníky byly méně sladké a ostřejší chuti než dnes, koláče měly nejčastěji náplň masovou a sýrovou. Jako jícha byl označován pokrm, jehož základem byl opečený bílý chléb následně zadělaný vínem nebo vodou a ochucený. Tento základ (jícha) se následně dusil s masem nebo zeleninou.

Luštěniny:

Nejběžnější luštěninou v našich zemích byl hrách, zelený a žlutý, připravovaný nasladko, naslano nebo naklíčený a opražený (pučálka). Vařil se ve vodě nebo v pivu. Na venkově byl dále běžný bob, dovážela se cizrna („římský hrách“). Čočka, která je náročná na pěstování, se běžně objevuje v receptech až v 1. pol. 17 století [Feyfrlíková 2015], pro 1. pol. 14. století se tak předpokládá spíše na šlechtických stolech.

Všechny tyto husté polévky, jíchy a dušeniny, ať už obilné nebo luštěninové, byly jednoduše jídlem z jednoho hrnce a jako takové jsou praktické k vaření nad ohněm i dnes.

Ořechy a semena: lískové, vlašské, mandle (dovoz), konopné a lněné semínko, mák, jádra bukvic

Zelenina:

Základní a široce používanou zeleninou bylo zelí vč. kysaného, dále kapusta, řepa (tuřín, vodnice), ředkev, mrkev, vzácněji celer, petržel pastináč, okurka. Z petržele se využívala hojně nať, která dodávala pokrmům zelenou barvu. Běžná byla cibule, česnek, jako špenát

se připravovala lebeda zahradní nebo divoce rostoucí merlík, šťovík, kopřivy. K houbám společnost zastávala ambivalentní postoj: lékařská ponaučení upomínala na jejich škodlivost a těžké trávení, proto se měly konzumovat s vybraným kořením, který jejich účinky zmírňoval. Prostý člověk však využíval všech darů lesa a tedy i hub bez zvláštní opatrnosti.

Ovoce:

Ovoce bylo na stolech zastoupeno méně než zelenina. Konzumovaly se plody místních středoevropských druhů stromů (jablka, hrušky, višně, slívy apod.), dále drobné zahradní a lesní bobuloviny (jahody, maliny, borůvky), šípky, dřín. Ovoce se jedlo čerstvé nebo se sušilo, lisoval se z něj mošt nebo se rozvářelo na ovocnou kaši zvanou žahour. Jako luxusní dovoz se objevovaly citrony, fíky a granátová jablka.

Mléčné výrobky a vejce:

Čerstvé mléko bylo kvůli nesnadné konzervaci dostupné více na venkově než ve městě, kde se na trhu spíše objevovaly tvaroh, sýry a vejce. Sýry a vejce také bývají uváděny jako přírodní dávky vrchnosti. Do r. 1491 nebylo dovoleno konzumovat vejce a mléčné výrobky v postní dny.

Maso:

Konzumovaly se klasické druhy masa, tj. hlavně vepřové a hovězí, dále skopové, drůbež (slepice, kohouti, kapouni, husy). Vepřové maso se také udilo, vyráběla se z něj slanina a klobásy. Kvalita masa více než jen kvantita odrážela postavení konzumenta. Montanari cituje E. Fiumiho, který spočítal spotřebu masa ve Florencii ve 20. a 30. letech 14. století na 38 kg na osobu. Pro oblast říše, do jejíhož politického i kulinárního okruhu jsme spadali, uvádí Montanari Abelův odhad 100 kg masa ročně [Montanari 2003]. Když uvážíme až 120-140 postních dnů v roce, je to obrovské číslo. Pro české země v 1. pol. 14. stol. jsem narazila na odhad 80-90kg na osobu (včetně sádla) [Rosenberg 2018]. Napříč společností se ovšem diametrálně lišila kvalita dostupného masa. Na venkově převažovalo solené vepřové, husy, ryby opět solené. Zvířata byla chovaná především pro další produkci (vajec, mléka, mláďat), tj. hospodář konzumoval až staré kusy z chovu vyřazené. Mladé maso bylo určeno pro městský trh. Maso se konzumovalo více v zimě, kdy byla potřeba snížit stavy zvířat a bylo snazší maso uchovat. Zvěřina byla výsadou majetných vrstev. Lovila se spárkatá zvěř, divoáčci, králíci a zajíci, bažanti, holubi, kukačky a vodní ptactvo. Méně kvalitní maso a vnitřnosti se zužitkovaly do náplní masových koláčů, paštik, šišek a masových kaší. Nadbytek bílkovin, těžká a tučná strava si u nejvyšší společnosti vybírala svou daň v podobě trávicích a kloubních obtíží (dna).

Půst:

Liturgický kalendář ovlivňoval stravovací návyky a přispíval k vytváření homogennějších obyčejů v různých částech Evropy [Montanari 2003]. Půst v podstatě znamenal periodické nahrazování masa rybami a luštěninami a živočišných tuků olejem, díky čemuž strava nebyla jednotvárná. Středomořskou kulturu chleba, vína a zeleniny převzaly církevní kruhy. Jako pozemková vrchnost si navíc kláštery mohly dovolit čerstvé ryby ze svých vodních ploch. Analýzy odpadních jímek dokládají plotice, okouny, karase, cejny, štiky (šlechta). Kapr začal být hojný až v 16. století. Prostý lid konzumoval ryby solené nebo uzené, běžným postním jídlem byla spíše zelenina a ovoce. Masitý pokrm se tak v běžném týdnu mohl objevit na stole jen v neděli, pondělí, úterý a ve čtvrtek [Petráň: 1985]. Postním masem byl i bobr, z kterého se konzumoval ocas a zadní nohy, v sezóně skupinu vodní tvorů doplňovali raci. Postním jídlem byli také hlemýždi, ještě M. D. Rettigová je uvádí jako typické jídlo Štědrého dne. Protože se hlemýždí ulity objevují v nálezech, ale ne v kuchařských záznamech, lze předpokládat jejich konzumaci nižšími vrstvami [Břečková, Cejpková, Fabiánová 2018].



Obrázek 6 Bobr na vyobrazení z *Buch der Natur* (kolem r. 1455/1460, fol. 79r.)

Koření:

Dostupným kořením pro majetné byl kmín (v Čechách doložené pěstování od 12. století), bobek (tj. listy a plody vavřínu), anýz, fenykl, jalovec a koriandr (jejich pěstování je doložené v Čechách ve 12. - 13. století). Dováženým a tedy drahým kořením byl ve 14. století pepř, šafrán, zázvor, skořice, hřebíček a muškátový květ. K masu se často podávaly omáčky z rozvařeného ovoce (např. švestek, višní), ve kterých toto koření našlo uplatnění. Množství a způsob použití koření odrážel společenské postavení konzumenta.

Kdo si mohl dovolit drahé koření, mohl si dovolit i čerstvé maso, nadužívání koření tedy nebylo snahou zamaskovat špatnou kvalitu masa [Montanari 2003]. Prostá kuchyně používala naše domácí bylinky, např. petrželku, rozmarýn, dobromysl, mateřídoušku, kopr, koriandr, libeček, hořčici. Pro vůni i barevnost se používaly květy (fialky, sedmikrásky, růže apod.), konzumovaly se květy bezu (kosmatice).

Čím osladit:

Nejčastějším sladidlem byl med, sušené ovoce, dále javorová a březová míza. Třtinový cukr byl dovážen do klášterních a městských lékáren, kde se z něj vyráběly cukrovinkové konfety (bonbony), které byly prodávány jako lék, nebo se objevují na nejbohatších stolech jako samostatný chod.

Čím okyselit:

Z vína či piva se vyráběl ocet, který se používal do marinád a ve větším množství než jsme dnes zvyklí i do omáček, kde měl prodloužit jejich trvanlivost. Pro své desinfekční účinky byl doporučován lékaři. Alternativně bylo možné pokrm dokyselit i šťávou z dřínků.

Tuky:

Základem byly tuky živočišné (sádlo, máslo), které produkovalo každé hospodářství. Rostlinné oleje bylo třeba vyrobit lisováním semen, doložené jsou oleje lněné, konopné nebo z bukvic. Sádlo bylo široce dostupné, ale v postní dny mělo být nahrazeno právě oleji. Přepuštěné máslo zbavené vody a bílkovin má vyšší bod přepalování (200–250 °C) než původní máslo (150–180 °C) a delší trvanlivost než neupravené máslo (ve sklepě v řádu měsíců). Živočišné loje se používaly také ke svícení - svíce z včelího vosku bylo nutné koupit, ale lůj z porážených zvířat byl zdarma.

Nápoje:

Nejběžnějším nápojem byla přirozeně voda - svěží pramenitá nebo stojatá studniční, která ale zejména ve městech byla často bakteriálně kontaminovaná. Toto rozdělení vody se nám dodnes odráží v pohádce o živé (pramenité) a mrtvé (studniční) vodě. Do vody k pití (ale i do vína) se někdy přidával ocet [Břečková, Cejpková, Fabiánová 2018]. Z ovoce se připravovaly mošty, na venkově i nekvašené šťávy z mízy stromů. Obliba medoviny v tomto období pomalu klesala, běžnější bylo pivo, víno a kyslé mléko. Víno byl typicky panský nápoj, svařovalo se s kořením (bobek, zázvor), bylinkami (šalvěj muškátová) či se dochucovalo medem a octem. Kromě místní vinařské produkce se dovážela i kvalitní vína rakouská a uherská, pro nejbohatší stoly vína ze vzdálených jižních oblastí.

Pivo mohlo být tekuté, ale také kašovitě, podávané teplé, vařilo se s nejrůznějšími bylinkami (např. popencem). Například lékař Albík z Uničova doporučoval Václavu IV. pro zlepšení zažívání pivo s pelyňkem, benedyktem nebo dobromyslí. Později v raném novověku se vařila i pivní polévka. Ve 14. století převládlo vaření svrchně kvašeného piva v pivovarech (městských, klášterních), s čímž souvisely různé snahy o monopolizaci této výnosné činnosti (právo várečné, právo mílové). Za kvalitnější bylo považováno pivo pšeničné, zatímco dnes jsme zvyklí na pivo z ječmenného sladu.

Co se na stole objevit nemohlo: vše z Nového světa (paprika, kukuřice, rajčata, fazole, brambory), dále bazalka, badyán, vanilka, pomeranče.

Je dobré si uvědomit, že ne všechno dovozové bylo nutně drahé a nedostupné. Typicky veškerá sůl se k nám dovážela, přesto byla běžnou a to nejen na městských trzích, ale i na vesnici, kde jí bylo možné koupit na rychtě, u mlynářů či krčmářů. Kromě samotného vaření se v kuchyni používala ke konzervaci potravin (nasolená masa) a k čištění dřevěného náčiní (drhnutí solí pro likvidaci bakterií). Některé komodity se získávají a přepravují snadno (cizrna), jiné obtížně (citrony, fiky) a o to vyšší pak byla jejich cena.

Diverzifikace potravinových zdrojů, to bylo klíčové řešení pro středověkého člověka stále ohroženého neúrodou. Obiloviny šlo v případě nutnosti v omezené míře nahradit jinými rostlinami, zeleninu planě rostoucími bylinami. Kaše tak bylo možné místo z obilí uvařit ze semen rosičky krvavé nebo merlíku bílého (dnes tolik oblíbená quinoa jsou semena merlíku čilského), jako špenát (čerstvé či dušené) je možné upravovat listy planě rostoucí lebedy, merlíku, šťovíku, kopřivy, bršlice kozí nohy a nahořklého popence. Dobová kuchyně jako historizující zážitek nabízí obrazy bohatě prostřených stolů i pro období 1. pol. 14. století, které jinak bylo potravinově svízelné. Po klimatickém optimu 13. století nastoupila studená klimatická epizoda 1305-1326. Rok 1307 byl extrémně suchý, nepršelo od března do září a v Čechách i na Moravě v důsledku toho propukl hlad. Ostatní roky (s výjimkou suchého roku 1312) byly studené a vlhké, zimy mimořádně tuhé. Nejdrastičtější v této studené klimatické epizodě bylo období sedmiletého hladu v r. 1313-1319 [Svoboda, Vašků, Cílek 2003: 178]. Zbraslavská kronika k roku 1316 poznamenává: *vzápětí přišlo žalostné umírání lidí, a to umírání se tak velice rozmohlo, že se v přemnohých vesnicích a městech vykopávaly hluboké jámy, aby společně zakryly přemnoho mrtvol jak zdechlíny.* [Žitavský 1976: 302] Na jaře 1318 byla situace znovu kritická: *opouštějí někteří sedláci se svými ženami své příbytky, uchylují se do lesů, zabíjejí lidi, na které přijdou, pojídají je a tak se živí.* [Žitavský 1976: 317].

Přes všechnu snahu o erudici a studium pramenů jsou setkání reenactorů jen „hrou na středověk“ - bez hladu, bídy, nemocí a špíny. Je to iluzivní svět vzešlý z romantických představ o dámách a rytířích, výsledek *permanentního snění o středověku v myslích západního člověka*, jak ocitoval Umberta Eca Dušan Zupka v článku *Ako píšeť o stredoveku pútavo a zároveň vierohodne?*²² Vytváření obrazu středověku podle představ současného člověka, tj. medievalismus, který je ve své přehnané a kýčovité podobě k vidění v hollywoodských velkofilmech, reenactoři v diskusích pranýřují za historické nepřesnosti (Statečné, srdce, Království nebeské, apod.). I kuchyně přes všechnu svou námahu je idealizovaná minimálně dostatkem potravin bez ohledu na čas sklizně, nikdo tak nejde spát s prázdným žaludkem (spíše naopak). Romantický „*Mýtus hradní pečinky a všudypřítomného vína*“ uvádí na pravou míru Dana Dvořáčková - Malá ve stejnojmenném videu na youtube kanálu Historického ústavu Akademie věd České republiky²³. Pokud máte na středověkou kuchyni jen 15 minut času, v tomto videu zazní vše podstatné.

8.2. Suroviny v historické rekonstrukci dobové kuchyně

U surovin je obecně při rekonstrukci kulinářské kultury minulých věků třeba dbát na to, zda byly v daném čase a prostoru reálně dostupné a pak také pro jaké strávníky je jídlo určeno, tj. jaké je jejich společenské postavení. Co použít a co ne lze zjistit studiem literatury, skvělá k tomuto tématu je již zmiňovaná *Kuchyně pozdního středověku*. Pokud si člověk není jistý (např. použití rýže, melounů) vždy se najde někdo zkušenější, kdo poradí. Jedna dotázaná poznamenala, že mnohdy jde o mentoring nevyžádaný:

„Jako jo, vařit historicky je chvílemi zábava, ale... Kdyby se na tom na akcích tak nebazírovalo, nepřišla bych si sešněrovaná jak tkaničky. Když někdy použiju do jídla něco nehistorického, typicky koření - nebo ho použiju víc, než by bylo v té době možné -, najde se téměř vždy nějaký dobrák, který to začne rozebírat a v dobré vůli si vyslechnu nevyžádanou přednášku o typech koření v daném historickém období a o logistických možnostech surovin v té době. Já tedy chápu, že to ten veleduch myslí dobře, ale nikdo se ho na to neptal, proboha! A ten zmíněný dobrák přitom většinou popíjí ze svého kalíšku podle nálezu třeba rum s kolou. Nebo slivovici... To mě vždycky vomejvaj na místě.“

²² ZUPKA, Dušan. *Ako píšeť o stredoveku pútavo a zároveň vierohodne?* *Denník N, Historyweb* [online] Publikováno 27.05.2020 [cit. 20.5.2021]. Dostupné z: <https://historyweb.dennikn.sk/clanky/detail/ako-pisat-o-stredoveku-putavo-a-zaroven-vierohodne>

²³ DVOŘÁČKOVÁ-MALÁ, Dana. *Mýtus hradní pečinky a všudypřítomného vína. O jídle a pití ve středověku.* [video] Historický ústav Akademie věd České republiky, v.v.i. premiéra 5.5.2020. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=1PLtD4YvAGE&t=2s>

I když aktéři berou historickou rekonstrukci vážně, cílem každé akce je především bavit se a užít si setkání se stejně smýšlejícími lidmi. Z vlastního pozorování vím, že například ranní káva je k dostání i v jinak precizně dobově fungující kuchyni. S tajnou spotřebou (guilty pleasures) [Goffmann 2018] a obecně nedobovými předměty souvisí další praktický aspekt dobové táborové kuchyně a tou je „kamoufláž“, tj. balení a skladování přivezených potravin. Nic nezkaží fotku dobové kuchyně tak, jako plastová lahev oleje nebo krabice mléka v pozadí. Tekutiny lze přelit do lahvic a džbánů, na sypké potraviny (mouky, cukr) či sklenice jsou vhodné plátěné pytlíky, do kterých lze celé obchodní balení dané potraviny schovat. Všechno nedobové je uloženo ve stanu za kuchyní. U vícedenních akcí ve volném terénu je samozřejmě problém se skladováním masa. Pokud je to možné, jede se na nákup čerstvých surovin na místě. Zvěřinu lze přivést zmraženou a uskladnit v polystyrenových boxech (podobně jako např. máslo). Pečeně připravené doma se na místě krájí a servírují studené, masové základy omáček lze také zavařit doma do sklenic a na místě pokrm jen dokončit.



Obrázek 7 Příprava surovin (foto panimarketa 2015)

V dotazníkovém šetření jsem se respondentů ptala, jak důležitý je pro kuchaře dobově správný výběr surovin. Z odpovědí je patrné, že dobovost konkrétní suroviny je důležitá, ale z praktických důvodů se většina kuchařů nenechá svazovat dalšími aspekty (byla to surovina běžná nebo luxusní? je dostupná celoročně? v jaké podobě?). Od nejortodoxnějšího ke zcela laxnímu přístupu byla četnost odpovědí takováto:

15,8% - snažím se maximálně přiblížit dobovým surovinám, vč. omezení podle dobových zvyklostí (např. nepoužívám ani oranžovou mrkev)

58,2 % - dodržuji strukturu surovin, všechny reálně možné považuji za stejně dostupné a používám je

10,8% - pokud na hotovém jídle nelze poznat cizí nebo moderní suroviny používám vše

10,8% - záleží na okolnostech, příležitosti apod.

3,8% - používám cokoliv, včetně polotovarů

V otázce mířící na ortodoxní přístup k surovinám byla záměrně jako příklad použita oranžová mrkev. Tato dnes zcela běžná zelenina charakteristická sytě oranžovou barvou, se v 10. -18. století vyskytovala převážně ve žlutých a fialových barevných variantách [Kasík 2015], které naopak dnes nejsou běžně k dostání, ale lze si jednoduše zakoupit osivo a mrkev vypěstovat, případně zakoupit na farmářském trhu, tj. je třeba vynaložit úsilí na její získání.

Sezónnost bere při přípravě menu v úvahu 52% dotázaných. Společenské postavení strážníků zohledňuje 51% dotázaných. Přestože respondenti mají poměrně jasnou představu, co je a co není luxusní pokrm, základ jídelníčku (př. polévky, ragú) je poměrně rovnostářský, panská tabule je při finální úpravě povýšena přidáním několika lahůdek. Pokud jede na akci skupina lidí, ve které jsou zastoupena všechna patra tehdejší společnosti, je pro jejich kuchyni těžké vařit jídla dvojmo. Zpravidla se to řeší tak, že první hoduje šlechta, zbrojní a sloužící pak „dojídají zbytky“, což odpovídá i dobovému kontextu [Petraň 1985]. Dnes stejně jako ve středověku se společenské postavení demonstrovalo především použitým kořením a druhem masa. Status symbolem i v historické konstrukci dobového jídelníčku zůstává zvěřina, ostatní druhy masa se používají volněji (kuřecí, ryby).



Obrázek 8 Merlík, typický plevel našich zahrad, a špenát z něj připravený (foto archiv autorky)

Jak chutná jídlo ve stylu 14. století samotným kuchařům?

„Je překvapivé, co se týká chutí a vůní i kombinací“

„Jídla z tuřínu sice můžou být totál LH, ale ještě jsem nezažila, aby to bylo dobré. A stejně se podobný hrůzy vařej (což upřímně nechápu). Takže se s dobovým jídlem člověk musí nějak srovnat a smířit, najít si v tom alespoň nějaké pozitivum nebo zábavu, jinak je to v háji. Ono by to byla daleko větší sranda a kuriozítka, kdyby člověk nebyl na nějaké akci každý druhý týden a neřešil to furt dokola.“

„Chybí rozmanitost surovin. Přece jenom je LH jídlo o dost chudší než to, na které jsme zvyklí v současné době. Neříkám, že se neobejdu bez brambor a rajčat. Ale spoustu věcí člověk při vaření použít nemůže, páč to není LH, a po několika letech člověku začnou docházet nápady na kombinace. Kdybych vařila jen doložené recepty, žrali bychom každou akci skoro to samý. Takhle jenom dochází nápady na kombinace a podobně, takže ač jsou jídla většinou jiná, jejich složení je mnohdy stejné. A to mě ubíjí :D Případné řešení diet různých členů skupin (ten je vegetarián, ten nesmí laktózu, ten nesmí lepek...) je kalvárie non plus ultra.“

„Každý recept je pro mě výzva. Hlavně ho co nejlépe připravit s vybavením, které mám k dispozici. Spousta jich vypadá na papíře dost zvláštně, ale vždy jsme si pochutnali a některé recepty zařadili do běžného jídelníčku i mimo akce. Na receptech jde krásně vidět, jak byl dříve člověk schopný i z mála vykouzlit skvělé jídlo a uměl zpracovat téměř všechno, co měl v okolí.“

(vybráno z dotazníků, otázka *Co pro vás znamená dobová kuchyně*)



Obrázek 9 Spokojení strážníci (foto Lucyfera, 2017)

8.3. Vybavení kuchyně a technologie přípravy pokrmů

V momentě kdy víte, co a z čeho uvařit, přichází ke slovu otázka v čem a jak. Co se týče technologické úpravy, převládalo ve středověku vaření a dušení, což přímo souviselo s povahou topenišť (otevřená ohniště). Při pečení totiž maso ztrácí na objemu, opékání na rožni je navíc náročné na spotřebu dřeva a hlavně čas - potřebujete vyčlenit osobu, která bude maso otáčet a potírat. Rožeň je vhodné umístit před oheň a do nádoby pod ním zachycovat tuk a šťávu, jak můžeme vidět na dobových vyobrazeních (Obrázek 11), oheň pak také méně čadí. V měšťanské a vesnické domácnosti se uplatňoval spíše rožň než rožeň, protože na něm se daly opékat menší kusy masa, ryby a klobásy [Petráň 1985]. Pečené maso rozhodně nebylo na stole každý den a to ani u šlechty [Dvořáčková- Malá 2020]. Velké kusy masa (např. celí lososi) a zvěřina byly častým a vítaným darem, kterým šlechtici udržovali a stvrzovali vzájemné vazby ve společnosti, která byla na přízni a osobních stycích založená. Svědčí o tom dochovaná raně novověká korespondence a deníky [Hrdlička 2000]



Obrázek 10 Rekonstrukce otevřeného ohniště a pece (foto Curia Vítkov. 2019)



Obrázek 11 Rožnění u otevřeného krbu - miniatura z Decameronu, kolem r. 1414 (Paris, Bibl. De l'Arsenal, MS 5070)



Obrázek 12 Opékání vepřové pečeně na závěsném roštu nad žhavými uhlíky (foto Triss, 2020)



Obrázek 13 Pevný rošt pro opékání menších kusů masa (foto archiv autorky)

Ve středověku se vařilo hlavně v keramických hrncích a to napříč celou společností, což dokládají hmotné nálezy. Dnes naopak čistě v keramice na ohni vaří jen málokdo, v dotazníkovém šetření takový způsob uvedlo jen 10,8% respondentů. Jedním z důvodů je pořizovací cena, například hrnec o objemu 1,1 litru vyjde na 1200 Kč²⁴. Vaření v keramice přímo v ohni také vyžaduje určitou znalost a zručnost. Nádoby trochu protékají, což se používáním časem zmírní, když vrstva uhlíků zaplní póry neglazované keramiky. Kvůli teplotním rázům nesmí při vaření plameny šlehat výš, než je tekutina v nádobě. Ze stejného důvodu nelze používat k míchání kovové předměty. K mytí keramických hrnců se nesmí používat žádná chemie (zůstala by v pórech). Před zabalením a uložením musí být hrnce úplně suché, jinak chytí plíseň (Příloha č. 3). Keramika je porézní materiál a zejména zbytky mléka nebo ovocné šťávy mohou kontaminovat pokrm při příštím vaření, nádoby natahují také pach pokrmu. Ve středověku proto měla hospodyně nádoby vždy na konkrétní typ potravin [Feyfrlíková 2015:14].

²⁴ př. 3,5 | 1500 Kč, 0,7 | 500 Kč, 0,35 | 300 Kč, nabídkové ceny keramické dílny Matushteham leden 2021



Obrázek 14 Vaření v keramických hrncích přímo v ohni na iluminaci z konce 15. století (norimberská Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung) a dnešní keramika pro vaření v ohni z dílny Matushteham

Glazované nádoby se u nás objevují až na začátku 15. století. Jako určitý ústupek hygienickému standardu dneška však reenactoři i pro 1. pol. 14. století používají lahvice, džbány a pohárky glazované z vnitřní strany při zachování vnějšího dobového vzhledu nádob. Přílohou č. 4 této diplomové práce je ukázka jedné diskuse na téma glazované a neglazované keramické nádoby, ve které na podporu glazování zaznívají právě argumenty jako snadná údržba a neplesnivění.



Obrázek 15 Pečení nekvašených moučných placek na roštu (fotoarchiv autorky)

V dnešním ztvárnění dobové kuchyně 1. pol. 14. století převládá při tepelné úpravě potravin vaření v kotlících nad ohněm. Oproti keramice jsou levnější, nerozbitné při transportu a snáze se čistí i skladují. Ve středověku naopak bylo kovové vybavení drahé. V praxi se dnes jedná nejčastěji o kotle železné. V diskusích reenactorů lze vidět, že i toto se snaží posunout dál směrem k dobovosti, v tomto případě by se jednalo o kotle měděné a zevnitř pocínované (Příloha č. 5). Bohužel jsou v táborech stále k vidění i smaltované kotlíky z hobby marketů. Důvodem je samozřejmě pořizovací cena. Dvacetilitrový smaltovaný kotlík lze pořídit za cenu zhruba 750 Kč. Objemově čtvrtinový, ale železný kotlík lze v současnosti zakoupit za 860 Kč²⁵. Smaltované kotlíky jsou také uživatelsky jednodušší, nepřilnavé, nereznou – z hlediska dobovosti jsou ale naprosto nepřijatelné. Rez negativně ovlivňuje výslednou chuť pokrmu, o železné kotle je proto třeba starat se správným způsobem, tj. po použití umýt a vrátit nad oheň, po uschnutí ještě horký kotel vytřít stolním olejem. Pocínované kotlíky zevnitř nereznou, ale cín taje a nelze proto nechat kotlíky nad ohněm prázdné, bez vody či pokrmu.



Obrázek 16 Vyobrazení vaření v kotli zavěšeném na posuvných háčích v Maciejowski Bible (kolem r. 1450) a podobná scéna dnes (foto Ludyfera 2020)

Receptářové spisy dále znají technologii smažení („vaření v tuku“), avšak používaly se k tomu pánve keramické (trojnožky), nikoli kovové. Keramika smažením trpí a zkracuje se

²⁵ Nabídka řetězce Hornbach v únoru 2021 <https://www.hornbach.cz/shop/Kotlik-20-l-smalt/10275489/artikl.html> (smalt) <https://www.outfit4events.cz/czk/produkt/6596-kotlik-na-ohniste-2-3-a-5-litru/> (železo)

její životnost. Použití železných pánví pro 1. pol. 14. století je proto široce tolerovaný anachronismus. Lze na nich (nebo na litinovém tálu) také opékat nekvašené chlebové placky, které se dobově pekly v popelu ohniště nebo v peci.



Obrázek 17 Použití smaltovaného kotle pro dobové vaření (foto Triss 2020)



Obrázek 18 Kombinace železného a smaltovaných kotlíků na jednom ohništi (foto Panimarketa, 2015)

Samozřejmě při rozhodování v jakém nádobí vařit, hraje zásadní roli počet strávníků. Železné kotle případně pánve jsou dostatečně rozměrné pro takový úkol a nerozbitné, což je při převážení výhodou.

Po keramice a kovu je třeba zmínit další materiál, který je s dobovou kuchyní spojen, a tím je dřevo, ze kterého jsou vyrobeny mísy, misky, lžice, vědra, soudky, naběračky, vařečky, pracovní stoly a krájecí prkénka. V této materiálové skupině jsou nejmenší problémy sehnat dobově odpovídající vybavení, které je cenově dostupné. Dřevo je navíc snadné na údržbu. Velké mísy jsou převážně dlabané, menší misky soustružené, zřídka dlabané. U nás jsou ručně soustružené misky doložené od 9. století. Dlabání je časově náročné a tomu odpovídá i pořizovací cena, proto si je řada reenactorů zhotovuje sama. Soustružené misky jsou snadno dostupné za příznivou cenu, výrobců je několik (např. Duše dřeva). V archeologických nálezích vrcholného a pozdního středověku převažují dýhové misky skládané z několika po létech štípaných plochých dílů stažených houžví. Ve vybavení reenactorů se ale objevují dosud vzácně, protože jsou poměrně drahé a český výrobce zatím jediný (Glis wood).



Obrázek 19 Skládaná dřevěná miska z nálezového souboru z Jihlavy a soudobé provedení (foto Glis wood)

Základním vodítkem pro výběr vhodného nádobí jsou ikonografické prameny a archeologické nálezy z daného období, z odborné literatury lze doporučit například knihu Petráňovy *Dějiny hmotné kultury*.

Trh

Jako každý koníček, který se dělá naplno, je i reenactment finančně náročný, podle zvolené postavy i značně, jak už bylo řečeno. Otvírá se tak trh s vybavením a do komunity vstupují tržní vztahy. Rostoucí poptávka vytváří obchodní příležitosti. Kamarád od ohně se mění v zákazníka, dodavatele či konkurenta. Místem, kde zájemce získává reference, jsou hlavně diskuse na sociálních sítích, na stejné kolbiště se ale přesouvá i konkurenční boj.

Možností, jak sehnat vybavení je několik:

1. Kontaktovat přímo výrobce - jako v každé jiné řemeslné práci není nad dobré reference, tj. ideální je zeptat se jiných reenactorů a nechat si doporučit dobrého výrobce a zboží si objednat. Zpravidla je nutné počítat s delší dodací lhůtou.
2. Šermířské burzy – akce pravidelně konané v mnoha městech v ČR. Výhodou je, že zboží si kupující na místě prohlédne a z více kusů si vybere.
3. Komerční e-shopy – zpravidla nejméně šťastná volba. Dobrovost a kvalita zpracování je často diskutabilní (obchodník tlačí výrobce s cenou dolů, aby maximalizoval svůj zisk).

Výrobci se snaží pokrýt co nejširší poptávku, tj. vyrábějí zboží pro různé datace a jsou schopni doporučit, co se hodí pro konkrétního kupujícího. Zpravidla poskytnou i informaci, podle kterého konkrétního nálezu zpracovali svůj výrobek.



Obrázek 20 Kuchyně vybavená také servírovacím a stolním nádobím (foto Lucyfera 2017)

8.4. Jeden táborový den

Závěry, které prezentuji v této práci, vycházejí jednak z dotazníkového šetření, ale zejména z vlastních pozorování a rozhovorů. Uvědomuji si, že jsem nemohla vidět fenomén dobové kuchyně v celé jeho šíři a popisuji jen jeho malou část, kterou je vaření v polních podmínkách na hromadné akci. Turnaje se účastní kolem dvou set lidí, pro které vaří několik

kuchyní. Výhodou je více jednotek k pozorování, ale je třeba vzít v úvahu specifčnost takového vaření. Velké táboření znamená, že pořadatelé určují místo pro postavení kuchyně, zajišťují a distribuují dřevo, zajišťují cisternu s pitnou vodou, dále prostor pro mytí a hygienické zázemí vůbec (chemické WC). Dočasný charakter staveb, nutnost převážet vybavení na velkou vzdálenost a podřídit se programu setkání do jisté míry limituje vybavení a jídelníček. Čím menší akce, tím větší prostor pro hru a experiment. Například Družina pánů z Pořešína se na svém letničním setkání v červnu 2020 pustila do stavby udírny a experimentálně si vyudili maso a ryby²⁶. Některé skupiny mají přenosnou pec a pečou si chléb nebo masové koláče.



Obrázek 21 Stavba udírny a následné uzení masa a ryb (foto Družina pánů z Pořešína, 2020)



Obrázek 22 Pečení chleba (foto Družina pánů z Pořešína, 2020)

Když se podíváme na jeden den táborové kuchyně na velké akci typu podzimní turnaj, začíná samozřejmě ještě před snídaní. Kdo první vstane, rozdělá oheň, aby byla horká voda na čaj (a kávu). Snídaně je podobně jako v běžném životě nejméně formalizovaným jídlem dne. Kuchyně připraví obložené mísy, pečivo, máslo, vánočku apod. Případně je možné

²⁶ Družina pánů z Pořešína, facebooková stránka [online]. Příspěvek ze dne 5. 6. 2020. [cit. 10. 1. 2021] Dostupné z <https://www.facebook.com/poresin.cz>

ohrát zbytky od večere. Strávníci se trousí ke stolu a každý si vybere podle své chuti. Stejně jako v černé kuchyni středověkého hradu i dnes na louce je kuchařský personál vnitřně diferencován. Kuchmistr sestavil menu, rozepsal suroviny k nákupu, dohlíží nad chodem kuchyně a koordinuje výdej pokrmů. Vedle toho je zapotřebí několik méně kvalifikovaných pomocníků, kteří myjí nádobí, krájí suroviny, donesou vodu. Jeden člověk bývá vyčleněn k celodenní péči o oheň a dřevo. Po snídani kuchmistr provede revizi zásob, podle potřeby se zajede na další nákup. Během dopoledne začíná loupání a krájení cibule, česneku, zeleniny, masa, plynule navazuje příprava polévky a hlavního chodu. Přístřešky se stoly se nacházejí v jiné části tábora (Obrázek 2), proto pro jídlo přicházejí sloužící a na mísách ho odnášejí z kuchyně pryč. Když je oběd vydaný, nají se kuchaři a pomocníci. Na ohništi se stále hřeje voda, aby bylo možné průběžně umývat vrácené nádobí. Po obědě následuje chvilka odpočinku, případně se připraví jen lehká svačina, kterou lze operativně vydat (pečivo, sýry, ovoce). Několikachodová večere je malý rituál, vpravdě hostina, která mnohdy nejen končí, ale i začíná za tmy. Uvařené jídlo je třeba udržovat teplé (ale nespálit), dokud si pro ně nepřijdou stolníci, případně průběžně umývat nádobí, aby bylo na čem servírovat další chody. Společné jídlo a následné sezení u poháru vína je příjemnou tečkou za celým dnem a utužuje vztahy v komunitě. Při světle víček se vyprávějí historiky z bojů a vzpomíná na kamarády, kteří již odešli.



Obrázek 23 Práce v kuchyni nikdy nekončí - snídanež ještě neskončila a už se začíná s vykostěním masa na oběd, večere se vydává se stmíváním. (foto archiv autorky)

Vzorový jídelníček:

Snídaně: pečivo, vánočky, pomazánka, máslo, obložené mísy (šunky, sýr, zelenina)

Oběd: vývar z uzených žeber se zeleninou, pohanka s masovou směsí (cibule, špenát, uzené maso, česnek), hrách s medem a cibulový salát

Večeře: rybí koláčky, bílá bylinková polévka s chlebovými knedlíčky, dančí ragú, jáhlová kaše s karamelizovanými hruškami

Obměny: rybí guláš, pečená šunka se světlou omáčkou a mandlemi, pečené paštičky, studená pečeně s fíkovo - zázvorovou nebo povidlovou omáčkou, sladká rýžová kaše

V rámci dotazníkového šetření provedeného 01. 02. 2021 byla respondentům položena otázka: „Co při vaření na akcích postrádáte?“ Odpovědělo 120 respondentů, zpravidla uvedli víc než jeden údaj. Převažovala odpověď „pomocníci“ (26x). Kuchaři potřebují k ruce někoho, kdo bude loupat cibuli, krájet kila zeleniny, míchat pokrm nad ohněm, umývat nádobí. Dřevo bylo zmíněno 24x - buď se ho obecně nedostává, nebo není suché a špatně hoří. Tato výtka je často mířena směrem k organizátorům, kteří na větší akce dřevo kuchyním zajišťují. Kuchyně na druhou stranu mají snahu dřevo si „pro jistotu“ schraňovat. Výsledkem je, že dřeva je celou akci málo, a poslední den ráno se objeví zpátky na hromadě. Potřeba dovybavení se objevila v 19 případech. Někdy bylo uvedeno velmi konkrétně chybějící vybavení (aquamanile, soklová kuchyně, pec, ale i trochu překvapivě krájecí prkénka), někdy jen obecně nože či nádobí pro strážníky. Osobně jsem v terénu zaznamenala, že chyběl dostatek servírovacího nádobí, tj. že každý měl své osobní stolní nádobí, ale chyběly mísy, podnosy nebo naběračky pro společný chod. Šestnáct kuchařů uvedlo, že jim chybí čas. Po snídani se začíná s přípravou oběda, pak umýt nádobí, krátký odpočinek a je třeba začít s večeří. Oheň hoří celý den, minimálně proto, aby byla horká voda na nádobí. Pokud se program dne protahuje, je třeba udržovat jídlo teplé, než bude podáváno. Při zodpovědnosti za chod kuchyně je obtížné vzdálit se od ohně a podívat se na probíhající program. Dvanáct respondentů uvedlo, že jim nechybí nic. V osmi případech zaznělo, že bývá problém s dostatečným množstvím pitné vody. Pět respondentů se zmínilo, že v posledních letech je kvůli suchu omezováno rozdělování ohňů v přírodě. Otevřený oheň samozřejmě nelze nechávat bez dozoru, turnaj má stanoveny podmínky k zabezpečení požární ochrany při akcích, kterých se zúčastní větší počet osob a ve stanu u kuchyně je mimo jiné hasicí přístroj.



Obrázek 24 Část tábora vyhrazená při turnaji polním kuchyním (foto Triss 2020)

9. Empirická část - dotazníkové šetření

Výsledky vlastního pozorování a několika neformálních rozhovorů nelze samozřejmě jednoduše generalizovat na celou skupinu osob, které vaří v reenactmentu 1. pol. 14. století. Proto jsem se rozhodla provést dotazníkový průzkum. Vzhledem k tomu, že komunita je řídce rozptýlená ve velké oblasti a místem setkávání je virtuální prostor, byl k dotazování použit on-line dotazník. Elektronické dotazování je rychlé, časově i finančně nenáročné. U většího vzorku, než by bylo zvládnutelné osobními rozhovory, jsem ověřovala přístupy respondentů k různým otázkám dobové kuchyně. Nevýhodou je samozřejmě samovýběr respondentů (vzorek není reprezentativní), nelze vyloučit autostylizaci odpovědí, je povrchnější než rozhovor a nelze zaznamenat neverbální projevy či doptat se na nejasné a vynechané odpovědi, chybí kontext reakcí.

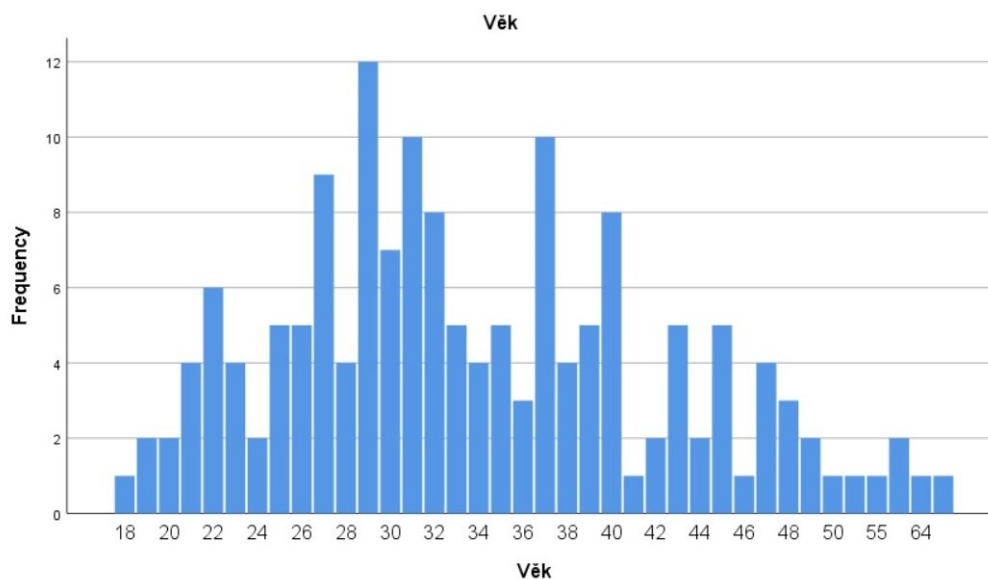
9.1. Cíl průzkumné části

Hlavním cílem průzkumné části bylo získat měřitelná data ohledně přístupů k přípravě dobových pokrmů pro vlastní spotřebu, tj. jak jsou získávány teoretické znalosti a zejména jak jsou následně aplikovány v praxi. Zaměřila jsem se na dva základní okruhy, kterými jsou používané suroviny a vybavení. Dalším cílem bylo případně vysledovat vztahy mezi těmito dílčími oblastmi, například mezi volbou surovin, vybavení a dobou, po kterou se respondenti dobové kuchyni věnují. S rostoucí délkou doby, po kterou se respondenti věnují dobové kuchyni, jsem očekávala ortodoxnější přístup k surovinám i používanému vybavení.

9.2. Průzkumný vzorek

K oslovení respondentů a zveřejnění dotazníku byly využity dvě facebookové skupiny, jedna úzce a druhá široce zaměřená. Facebook jsem zvolila pro jeho rychlost, široký dosah a spontánnost reakcí. S žádostí o vyplnění dotazníku byla oslovena soukromá skupina *Skupina stránky Hradecký dvůr Alžběty Richenzy*, která měla k 12.01.2021 331 členů, a soukromá skupina *Historický šerm / Historical fencing*, která měla k 12.01.2021 9,7 tisíc členů. Dotazování proběhlo v lednu 2021 a jeho výsledkem bylo 158 vyplněných polostrukturovaných dotazníků, někteří respondenti poskytli k dotazování i užitečnou zpětnou vazbu.

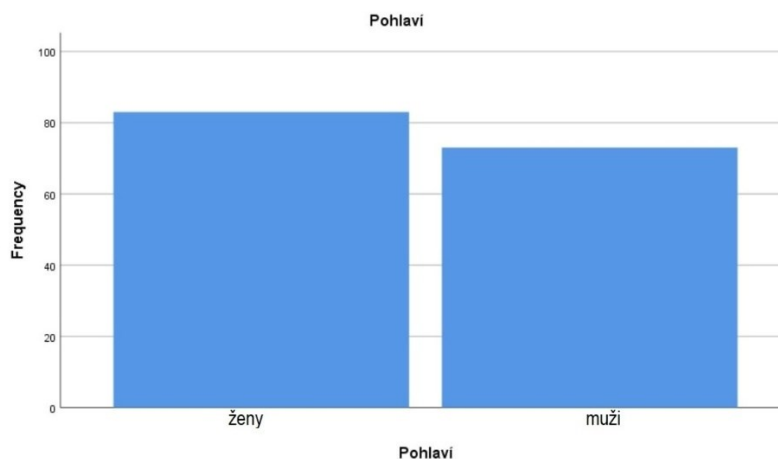
Věkovou a genderovou strukturu respondentů přehledně znázorňují následující grafy:



Graf č. 1 Věková skladba respondentů

Věková struktura respondentů potvrzuje závěry z terénního pozorování, že reenactment je pro svou finanční náročnost koníčkem ekonomicky aktivní populace. Nejvíce zastoupená je skupina 27 - 40 let, po 50 letech věku četnost zastoupení prudce klesá. Toto zjištění ale může být zkresleno skutečností, že dotazovaná proběhlo na sociální síti, kterou starší lidé obecně využívají méně.

Genderové zastoupení respondentů bylo příjemným překvapením, očekávala jsem vyšší zastoupení žen. Jednak proto, že i obecně v rodinách vaří více ženy, jednak proto, že kuchyni jsem vnímala jako sféru, kde se mohou realizovat partnerky a manželky reenactorů - bojovníků. Ženy nakonec ve vzorku převažují jen lehce (53,2%)



Graf č. 2 Genderová skladba respondentů

9.3. Dotazník

Navzdory doporučení z pilotáže nebyly do dotazníku zařazeny socioekonomické otázky (výše příjmu, částka investovaná do vybavení apod.). Otázka po výši osobního příjmu bývá vnímána jako dotěrná a protože není relevantní k zaměření výzkumu, v dotazníku se neobjevila. Investice do vybavení by relevantní byla, ale vyžadovala by více než jednu jednoduchou odpověď, aby výsledek nebyl zavádějící. Výše investice do vybavení se liší jednak podle počtu let, po které se jedinec koníčku věnuje, ale také podle toho, zda nákup vybavení je z vlastních zdrojů nebo ze společných financí skupiny. Jinými slovy někdy mladý zájemce přijde k hotové družinové kuchyni, jindy se individuální zájemce vybavuje roky, ale zas nepotřebuje drahý kotel o velkém objemu. Výše investice do vybavení tak není nutně ukazatelem hloubky zájmu o dobovou kuchyni. Proto ani otázka po výši prostředků investovaných do vybavení kuchyně se v dotazníku neobjevila a celý dotazník se podařilo udržet v ne příliš velkém rozsahu 21 otázek. Ze 158 respondentů kompletní dotazník odevzdalo 157. Vyplnění dotazníku bylo anonymní, ke zveřejnění dotazníku a sběru dat byl využita šablona Google Forms. U polootevřených otázek mohli respondenti vybrat jednu i více možností, dvě otázky byly otevřené. Získaná data byla zpracována pomocí programu SPSS. Zde je kompletní znění dotazníku:

Oživená historie - Vaření

Před sebou máte dotazník s 21 otázkami zkoumající různé přístupy k dobovému vaření. Toto šetření doplňuje moji diplomovou práci, zaměřenou primárně na vrcholný středověk. Díky vám lépe porozumím tomu, jak vaříte, odkud čerpáte informace a co pro vás kuchyně znamená. Děkuji předem za pomoc. Dotazník je samozřejmě anonymní a budu ráda za každou odpověď.

1. Jak obvykle řešíte na akcích své skupiny/ družiny stravování?

- vaříme společné jídlo na místě
- uvaříme společné jídlo už doma, na místě ohřejeme
- každý člen si řeší stravu posvém
- jídlo si necháváme dovézt z hospody a na místě se jen rozdělí

Jiné:

2. Jaké místo má kuchyně ve vašem spolku/ družině?

- příprava pokrmů je pro nás stejně důležitá jako odívání nebo výzbroj
- primárně se věnujeme jiným věcem, ale vlastní kuchyni máme
- vaření se nevěnujeme, v případě potřeby pro nás kuchyni zajistí jiná skupina nebo pořadatel

3. Pokud Vy osobně vaříte jídla dobové kuchyně, odkud hlavně čerpáte informace o vaření?

- z populárně naučné literatury, kuchařek
- z odborné (např. archeologické) literatury
- z diskusních skupin zaměřených na moje období (fóra)
- ze sociálních sítí a dalších médií (př. youtube kanály)
- převzal/a jsem osvědčené recepty od kamarádů
- sleduji všechny uvedené zdroje

Jiné:

4. Dbáte při vaření na dobovost použitých surovin?

- snažím se maximálně přiblížit dobovým surovinám, vč. omezení podle dobových zvyklostí (např. nepoužívám ani oranžovou mrkev)
- dodržuji strukturu surovin, všechny reálně možné považuji za stejně dostupné a používám je
- pokud na hotovém jídle nelze poznat cizí nebo moderní suroviny používám vše
- používám cokoliv, včetně polotovarů
- záleží na okolnostech, příležitosti apod.

5. Dodržujete při vaření dobové receptury?

- držím se striktně informací doložených v literatuře, co se týče surovin i postupu, maximálně doplňuji o zkušenosti
- doložené receptury doplňuji dalšími surovinami nebo technologickou úpravou, aby více odpovídaly očekávanému výsledku podle současných standardů
- popisy jídel a použité suroviny používám pouze jako výchozí informaci pro vytvoření jídla, které odpovídá současným standardům
- nesnažím se vůbec napodobit jídla ze starých kuchařek, tvořím vlastní

6. Berete při přípravě pokrmů v úvahu i společenské postavení strážníků (sociální strukturu)?

- Ano
- Ne

7. Berete při přípravě pokrmů v úvahu postní období?

- Ano
- Ne

8. Berete v úvahu sezónnost produktů a jejich obecnou dostupnost?

- Ano
- Ne

9. Řekl/a byste, že suroviny pro dobovou kuchyni jsou snadno dostupné?

- ano, není problém sehnat to, z čeho budu vařit

- občas narazím na něco nedostupného
- ne, řada surovin se nedá sehnat nebo je příliš drahá

10. Při přípravě jídla na ohni přímo na akci:

- používám pouze odpovídající keramické nádoby
- používám dobově odpovídající nádoby z ocelového plechu (železné), případně měděné nebo mosazné
- používám všechny mně dostupné nádoby včetně moderních smaltovaných a nerezových
- používám pouze rošt

11. Řekl/a byste, nádobí pro dobovou kuchyni jsou snadno dostupné? (kotle, naběračky, vědra...)

- ano, nebyl problém se vybavit
- je dostupné v ČR, ale příliš drahé, kuchyni vybavujeme postupně
- chybí čeští výrobci, objednávám ze zahraničí
- vybavení je naprosto nedostupné

12. Jak dlouho už se zajímáte o dobovou kuchyni?

- méně než 2 roky
- 2-5 let
- 6-10 let
- více než 10 let

13. Kolikrát ročně osobně na akcích vaříte?

- 1 - 2x
- 3 - 5x
- častěji než 5x

14. Máte nějaké předchozí kuchařské vzdělání/odborné znalosti? (př. vyučení, hotelová škola, gastro provoz)

- Ano
- Ne

15. Máte nějakou předchozí praxi s vařením pro větší skupinu osob? (př. letní tábory)

- Ano
- Ne

16. Dělal/a jste někdy přednášku nebo ukázkou přípravy pokrmů pro veřejnost?

- Ano
- Ne

17. Vyhledáváte aktivně kontakty s jinými kuchaři?

- Ano, jsme v kontaktu
- Ne

18. Co při vaření na akcích postrádáte? (cokoli: pomocníci, dřevo, vybavení...)

Vaše odpověď

19. Ocenil/a byste nějaký workshop na téma dobová kuchyně?

- Ano, to by mě zajímalo
- Ano, už jsem se v minulosti takového setkání zúčastnil/a
- Workshop není třeba, k výměně informací stačí setkání s přáteli na akci
- Ne, nezajímalo by mě to

20. A teď dvě otázky čistě statistické. Jaký je Váš věk?

Vaše odpověď

21. Pohlaví

- žena
- muž

Děkuji za zodpovězení otázek a na závěr mi můžete napsat, co pro vás dobové vaření znamená (radost, výzvu, objevování, volnost...)

9.4. Výsledky dotazníkového šetření

Data z dotazníkového šetření byla zpracována v programu SPSS. Četnosti odpovědí u vybraných otázek jsou uvedeny níže.

1. Jak řešíte na akcích své skupiny/družiny stravování?

	celková četnost	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
vaříme společně na místě	145	91,8	91,8	91,8
hotové z domova	3	1,9	1,9	93,7
každý sám	7	4,4	4,4	98,1
jiné	2	1,3	1,3	99,4
nevyplněno	1	,6	,6	100,0
Total	158	100,0	100,0	

2. Jaké místo má kuchyně ve vašem spolku/ družině?

	celková četnost	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
rovnocenné	85	53,8	53,8	53,8
máme i kuchyni	63	39,9	39,9	93,7
nevěnujeme se	5	3,2	3,2	96,8
nevyplněno	5	3,2	3,2	100,0
Total	158	100,0	100,0	

3. Pokud Vy osobně vaříte jídla dobové kuchyně, odkud hlavně čerpáte informace o vaření?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	populárně naučná	30	19,0	19,0	19,0
	odborná lit.	35	22,2	22,2	41,1
	diskusní skupiny	9	5,7	5,7	46,8
	od kamarádů	15	9,5	9,5	56,3
	všechny zdroje	60	38,0	38,0	94,3
	jiné	2	1,3	1,3	95,6
	bez odpovědi	7	4,4	4,4	100,0
	Total	158	100,0	100,0	

4. Dbáte při vaření na dobovost použitých surovin?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
	ano, striktně	25	15,8	15,8	15,8
	ano, bez dalších omezení	92	58,2	58,2	74,1

když to není poznat, použiji vše	17	10,8	10,8	84,8
vůbec nedbám	6	3,8	3,8	88,6
podle okolností	17	10,8	10,8	99,4
nevyplněno	1	,6	,6	100,0
Total	158	100,0	100,0	

5. Dodržujete při vaření dobové receptury?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
ano, striktně	41	26	26	25,9
ano s úpravou	79	50,0	50,0	75,9
jen jako inspiraci	27	17	17	93,0
ne	10	6,3	6,3	99,4
nevyplněno	1	,6	,6	100,0
Total	158	100,0	100,0	

6. Berete při přípravě pokrmů v úvahu i společenské postavení strávníků (sociální strukturu)?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
ano	77	48,7	48,7	48,7
ne	80	50,6	50,6	99,4
nevyplněno	1	,6	,6	100,0
Total	158	100,0	100,0	

7. Berete při přípravě pokrmů v úvahu postní období?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
ano	41	25,9	25,9	25,9
ne	116	73,4	73,4	99,4
nevyplněno	1	,6	,6	100,0
Total	158	100,0	100,0	

8. Berete v úvahu sezónnost produktů a jejich obecnou dostupnost?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
ano	82	51,9	51,9	51,9
ne	75	47,5	47,5	99,4
nevyplněno	1	,6	,6	100,0
Total	158	100,0	100,0	

9. Řekl/a byste, že suroviny pro dobovou kuchyni jsou snadno dostupné?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
ano	51	32,3	32,3	32,3
občas ne	97	61,4	61,4	93,7
ne	9	5,7	5,7	99,4
nevyplněno	1	,6	,6	100,0
Total	158	100,0	100,0	

10. Používané vybavení k přípravě pokrmů:

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
pouze keramika	17	10,2	10,8	10,8
železné nádoby	84	50,6	53,2	63,9
cokoli, včetně smaltu i nerez	25	15,1	15,8	79,7
pouze rošt	2	1,2	1,3	81,0
keramika + železné nádoby + rošt	2	1,2	1,3	82,3
keramika + železné nádoby	24	14,5	15,2	97,5
keramika + rošt	1	0,6	0,6	98,1
nevyplněno	3	1,8	1,9	100,0
Total	158	95,2	100,0	

11. Řekl/a byste, nádobí pro dobovou kuchyni jsou snadno dostupné? (kotle, naběračky, vědra...)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
ano, není problém	47	29,7	29,7	29,7
ano, ale drahé	102	64,6	64,6	94,3
chybí čeští výrobci	7	4,4	4,4	98,7
naprosto nedostupné	1	,6	,6	99,4
nevyplněno	1	,6	,6	100,0
Total	158	100,0	100,0	

12. Jak dlouho už se zajímáte o dobovou kuchyni?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
méně než 2 roky	24	15,2	15,2	15,2
2 - 5 let	70	44,3	44,3	59,5
6-10 let	30	19,0	19,0	78,5
více než 10 let	32	20,3	20,3	98,7
nevyplněno	2	1,3	1,3	100,0
Total	158	100,0	100,0	

13. Kolikrát ročně osobně na akcích vaříte?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
1-2x	44	27,8	28,0	28,0
3-5x	58	36,7	36,9	65,0
více než 5x	53	33,5	33,8	98,7
nevyplněno	2	1,3	1,3	100,0
Total	157	99,4	100,0	

14. Máte nějaké předchozí kuchařské vzdělání/odborné znalosti? (př. vyučení, hotelová škola, gastro provoz)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
ano	15	9,5	9,5	9,5
ne	142	89,9	89,9	99,4
nevyplněno	1	,6	,6	100,0
Total	158	100,0	100,0	

15. Máte nějakou předchozí praxi s vařením pro větší skupinu osob? (př. letní tábory)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
ano	70	44,3	44,3	44,3
ne	87	55,1	55,1	99,4
nevyplněno	1	,6	,6	100,0
Total	158	100,0	100,0	

16. Dělal/a jste někdy přednášku nebo ukázkou přípravy pokrmů pro veřejnost?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
ano	62	39,2	39,2	39,2
ne	95	60,1	60,1	99,4
nevyplněno	1	,6	,6	100,0
Total	158	100,0	100,0	

17. Vyhledáváte aktivně kontakty s jinými kuchaři?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
ano	72	45,6	45,6	45,6
ne	85	53,8	53,8	99,4
nevyplněno	1	,6	,6	100,0
Total	158	100,0	100,0	

19. Ocenil/a byste nějaký workshop na téma dobová kuchyně?

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
ano	34	21,5	21,5	21,5
ano, absolvoval/a jsem	86	54,4	54,4	75,9
není potřeba	28	17,7	17,7	93,7
nezajímá mě to	9	5,7	5,7	99,4
nevyplněno	1	,6	,6	100,0
Total	158	100,0	100,0	

9.5. Analýza dotazníkového šetření

Některé výsledky analýzy získaných dat byly uvedeny přímo v kapitolách, ke kterým měly konkrétní vazbu (např. suroviny, vybavení). Na tomto místě si dovoluji malé shrnutí dotazníkového šetření. Z odpovědí vyplývá, že družiny jsou zvyklé připravovat si pokrm na místě setkání (91,8 %). Příprava společného jídla a jeho konzumace je zde stejně jako v jakékoli jiné sociální skupině a kultuře sociálním tmelem. To, co jíme a jakým způsobem to jíme, ukazuje naši příslušnost ke skupině. [Breadsworth, Keil, 1997] Dalším aspektem, který se pojí ke kuchyni, je společná práce (nanosit vodu a dřevo, nakrájet suroviny), která udržuje a potvrzuje hierarchické vztahy ve skupině. Polovina respondentů (53,8 %) uvádí, že kuchyni věnují stejnou pozornost jako jiným aspektům historické rekonstrukce a dalších téměř 40% uvádí, že i když se primárně věnují právě jiným okruhům každodennosti dob minulých, vlastní vybavenou kuchyni mají. Z tohoto výsledku by se dalo usuzovat, že dobová kuchyně má ve spolkovém životě reenactorů důležité, nebo minimálně rovnoprávné postavení vedle ostatních ztvárňovaných rovin středověké každodennosti.

Důležitou otázkou pro mě bylo získávání relevantních informací o dobové kuchyni a jejich následné převádění do praxe. 22,2 % respondentů uvedlo, že čerpají hlavně z odborné literatury a 19 % z literatury populárně naučné. Když připustím, že ne vždy je jasné, kudy vede hranice mezi oběma žánry, mohu kategorie sloučit do prostého konstatování, že 41,2 % respondentů čerpá znalosti z literatury, jen 9,5 % jich přebírá vyzkoušené recepty od kamarádů a 53,8 % respondentů uvedlo, že není v kontaktu s jinými

kolegy - kuchaři. Obrázek osamělého kuchaře - experimentátora nezapadá do představy reenactmentu jako neo-kmenu prochnutého pocitem souznění a sounáležitosti. Spíše by poukazoval na princip sítě, kdy zapojení je jen chvilkové a dočasné a kuchyně se podobají jednotlivým zaměnitelným uzlům v síti. Hlavní odměnou účastníkům je, že se mohou zúčastnit i příště. *Ty uzly, které nespolupracují podle kódu, jež v síti rezonuje, jsou okamžitě vyřazeny. Jednotlivé uzly mohou udržovat svoji významnost jedině tím, že pracují efektivněji než druhé* [Keller 2004: 399, 401]. V případě samostatných kuchyní to zdá se platí. Spolupráci v jiných oblastech (zbraně, střihy oděvů) uvnitř reenactmentu jsem nesledovala.

Zhruba půl na půl byly rozděleny odpovědi u otázek, zda při přípravě pokrmů berou respondenti v úvahu sezónnost surovin (51,9 % ano, 47,5 % ne) a společenské postavení strážníků (48,7 % ano, 50,6 % ne). Dnes jsou suroviny dostupné po celý rok, proto umí-li člověk na ohni pět šest jídel, bude je vařit na jaře stejně jako po podzimní sklizni, ale prostor pro určité přizpůsobení tu je a kdo chce, využívá ho. V otázce společenského postavení je naprosto relevantní argument, že služebnictvo dojídá zbytky z panské tabule, dobový kontext to potvrzuje [Petráň 1985]. Například v satirické básni Podkoní a žák z konce 14. století o tom, kdo má lepší živobytí, si podkoní libuje:

Pakli že pro jiné hosti	Když pak bude po večeři,
nás kuchaři zapomanú,	což nás koli dvorské sběři,
inhd já od stola vstanu	běremy sě dolóv s hradu
i běžím tam sám k kuchyni;	a netrpíec v ničemž hladu.
dadiet' mi dosti zvěřiny –	[Hrabák 1951]

....

Poněkud překvapivý byl výsledek u otázky ohledně dostupnosti dobových surovin, kde 61,4 % respondentů uvedlo, že občas narazí na něco, co se jim nepodaří sehnat. Je chybou, že při tvorbě dotazníku jsem neponechala prostor k vypsání konkrétní obtížně sehnatelné suroviny. Pochopitelně například bobří ocasy nebo raci jsou suroviny nedostupné, přesto mě takto vysoké číslo překvapilo. Otázka vybavení a jeho dostupnosti je samostatně rozebrána v příslušné kapitole. Poměrně jasno mají kuchaři ve volbě surovin pro přípravu pokrmů a nádob pro vaření. Pokud používají nedobové vybavení, není to ignorance, ale otázka nákladů - 64,6 % respondentů uvedlo, že není problém sehnat odpovídající vybavení, ale je příliš drahé.

Pouze 26 % respondentů uvedlo, že při volbě surovin pro vaření zohledňují postní období. Jsme dnes zvyklí konzumovat více masa a vzhledem k tomu, že setkání probíhají v naprosté většině o víkendech, kuchyně by byla z poloviny postní. Otázka náboženské praxe, která byla pro středověkého člověka integrální součástí bytí, je dosud mezi reenactory spíše opomíjena. Konkrétně na turnaji probíhá mše, žehnání před zahájením turnaje. U tabulí šlechty, řeholníků, případně řádových rytířů jsem zahlédla modlitbu před jídlem, u neurozených ale jen výjimečně. Přitom taková maličkost jako poděkování za plný stůl formou krátké modlitby umožňuje i u neurozených připomenout společenský řád minulosti. Hlava „rodiny“ může poctit pronesením modlitby jinou osobu u stolu, která si toho dne zaslouží pochvalu. Ještě ve 2. pol. 18 století rodina zahrnovala všechny, kteří spolu *chlebují*, tj. stravují se společně (rodina hospodáře, čeledí). [Petráň, Petráňová 2000]



Obrázek 25 Modlitba před večeří (foto Triss, 2020)

V plánované vícestupňové analýze hrála důležitou roli doba, po kterou se respondent koníčku dobové kuchyně věnuje. Nejvyšší zastoupení (44,3 %) bylo v kategorii 2-5 let, nejméně bylo nováčků (15,2 %) a obě dlouhodobé kategorie měly podobné zastoupení: 19 % respondentů se dobové kuchyni věnuje 6-10 let a 20,3 % dokonce déle než 10 let. Téměř 90 % respondentů nemá žádné předchozí odborné znalosti a zkušenosti v gastronomii, ale 44,3 % jich uvedlo, že mají předchozí praxi s vařením pro větší skupinu osob, např. na letních táborech. Skutečnost, že se dobové kuchyni věnují lidé, kteří se v gastronomii nevyučili ani v ní nepracují, není žádným překvapením. Funkcí volného času přeci mimo jiné je, že přináší rekreaci, kompenzaci a kontrast k zaměstnání.

Kromě zpracování jednostupňové analýzy jsem hledala i případné vztahy mezi dvěma znaky. Na prvním místě mě zajímalo, zda existuje vztah mezi dobou, po jakou se respondent o dobovou kuchyni a zajímá, a přístupem k surovinám, volbou nádobí pro vaření případně ochotou účastnit se nějakého workshopu na téma dobová kuchyně. Zde jsem předpokládala, že lidé s delší dobou zájmu (a praxe), budou ortodoxnější, co se týče výběru surovin a vybavení pro vaření, a naopak začátečníci budou vařit z čehokoli a v čemkoli a ve více případech si budou chtít rozšiřovat znalosti na setkání s kolegy kuchaři. Zpracovala jsem si příslušné kontingenční tabulky v SPSS. Z výsledků chí kvadrátu však vyplývá, že nulovou hypotézu o neexistenci statistické souvislosti mezi proměnnými nelze zamítnout. Zdá se, že kombinace faktorů, které vstupují do hry, jsou hodně individuální a nelze jednoduše říci, že čím déle se člověk dobové kuchyni věnuje, tím je striktnější v přístupu. Naopak i z rozhovorů se zdá, že v průběhu času a zejména s narůstajícím počtem strážníků jsou kuchaři ochotnější k rozumným kompromisům mezi dobovostí a praktickou realizovatelností. Naprostá většina kuchařů je flexibilních a volba strategie přípravy pokrmů je tak spíše závislá na konkrétní akci (resp. konzumentech) než na osobě kuchaře. Jinak se vaří na „rodinné“ výpravě 5-10 osob a zcela jinak na akci pro 50 a více lidí, kde je třeba zvážit i technologické a časové možnosti a v neposlední řadě rozpočet.

10. Závěr

Družinová, v podstatě až klubová činnost reenactorů samozřejmě nabízí možnost analyzovat sociální skupinu z hlediska její klasifikace, funkce, postavení členů ve skupině či sledovat její dynamiku v kontextu mikrosociologie. Jiní moji předchůdci se snažili chápat aktivity této skupiny jako projevy subkultury. Být reenactorem není stejné jako být fanouškem fotbalu nebo metalové hudby. Ve vzrůstající oblibě tohoto koníčku jistě hrají roli obvyklé motivy jako příslušnost ke skupině, setkávání na akcích, potřeba zážitku a fyzické aktivity. V této práci jsem se podívala na reenactment z jiného pohledu, z pohledu kolektivní identity, Maffesoliho konceptu tribalizace společnosti a také optikou typologie her Rogera Cailloise. Specificky na roli dobové kuchyně během konkrétního typu setkání (turnaj) jsem aplikovala Goffmannův dramaturgický model interakcí, který by bylo možné v jiné práci dále rozšířit a analyzovat podle něj celé dění „na scéně.“ Empirická část práce mi zase umožnila zobecnit některé vypozařované závěry ohledně významu kuchyně pro fungování skupiny, přístupu k teoretickým znalostem a jejich převádění do praxe. Jak uváděli samotní respondenti, dobová kuchyně dotváří celkový obraz zážitku, napomáhá iluzi přesunu do

jiného prostoru a času. Je důležitou součástí reenactorských setkání, protože společné jídlo posiluje vazby ve skupině.

Během práce na tomto výzkumu jsem v duchu hledala smysl badatelského úsilí a vnitřní motor lidí, kteří věnují tolik volného času studiu každodennosti staré téměř sedm staletí. Odpověď jsem, myslím, našla ve stati Fernanda Braudela *Dlouhé trvání*, z které si dovolím ocitovat: *Řekl bych však, že překvapení, přenesení do jiného prostředí, nadhled – to vše jsou důležité prostředky poznání a jsou také nezbytné pro pochopení okolního prostoru, který nás obemývá tak těsně, že ho zřetelně nevidíte... Ve vztahu k současnosti je i minulost přenesením do jiného prostředí* [Braudel 2010: 10]. Reenactoři bez ohledu na ztvárňované období se na den či několik dnů jakoby přenáší v čase do kvalitativně jiného prostředí, oblékají alternativní identitu a dokáží náhle vidět svůj život a naši současnou společnost jinýma očima. Kritickýma očima. Alvin Toffler v rozhovoru pro Gazetu Wyborczu, který vyšel v českém překladu v Lidových novinách 21.01.1999, v souvislosti s rychle se měnícím světem řekl, že *lidé se je (rezervace minulosti, pozn.) sami pokoušejí vytvářet. Nejsou to už komuny hippies, ale mikrosvěty nostalgie, oázy stesku. Existuje celý velký „nostalgický“ byznys... Jsou také továrny na starožitnosti, nostalgické módy, literatura, hudba. Lidé se jako trosečníci chytají všeho, co má kořeny v minulosti. Hledají tam klid, rovnováhu, minimum trvalosti, bez kterých je život nesnesitelný. Abychom mohli vydržet v systému, který se stále rychleji mění, a abychom se v tom chvatu neztratili, musíme mít neobyčejně silnou kotvu základních hodnot, vědomí, co je pro nás opravdu důležité, co skutečně čekáme od života, od sebe, od jiných.* Tyto základní hodnoty jako čest, přátelství, práce vlastními rukou, a dané slovo reenactoři zažívají ve svém mikrosvětě s jednoduchou a jasnou strukturou. Struktura je to, co řadě lidí chybí ve společnosti, která se stává sítí. Vedle toho zažívají reenactoři na akcích blízkost, sounáležitost s lidmi, které možná ještě včera osobně neznali, ale mají spolu něco společného: kostým, „masku“, která má propojující moc a tuto moc má i společné jídlo. Dobová kuchyně umocňuje prožívání přítomnosti zapojením dalších smyslů kromě zraku, zejména chuti, čichu ale i hmatu.

Návraty určitých prvků minulosti, které byly v době moderny potlačovány a vytěšňovány, jsou podle Maffesoliho právě charakteristické pro postmodernu. Miroslav Hroch se v knize *Kolektivní paměť. K teoretickým otázkám* zamýšlí nad tím, zda lidé, kteří vyrostli v rozkouskované postmoderní společnosti, budou schopni chápat širší a hlubší strukturální souvislosti procesů dob minulých [Hroch in Maslowski, Šubrt: 2014] a zda o to vůbec budou stát, zda se minulost nestane jen sítí nahodilých jednotlivců bez vzájemných

souvislosti. Když se rozhlédnu kolem sebe, vidím řadu lidí, kteří chtějí chápat souvislosti a vědí, že ony jednotlivosti si lehce najdou na internetu. Informace ještě není znalost. V rychle se měnícím světě tito hledají pravdu o hnacích silách společenských změn. Ozvěny minulosti jsou stále součástí vědomí dnešních lidí.

Když půjdeme ještě více do hloubky, můžeme vidět souvislosti, které možná nejsou zřejmé ani samotným aktérům. Ke slovu přicházejí témata jako etnicita, enkulturace, budování národní identity, které se do této práce již nevešly. Středověk nebyl temný ani barevně, ani myšlenkově. Reenactment 14. století se musí vyrovnávat s romantickým nádechem rytířských příběhů, reenactment 15. století zase se stereotypem husitství jako třídního boje. Edukační funkci konkrétně dobové kuchyně jsem v této práci ponechala zcela stranou, ale nezapomínejme, že 39 % respondentů uvedlo, že realizuje (nebo alespoň jednou realizovalo) ukázky pro veřejnost, tj. podílejí se na popularizaci výzkumů každodennosti. Otvírají se další a další perspektivy, ze kterých by bylo možné reenactment zkoumat. A nejde samozřejmě jen o dobové vaření. Rostoucí počet lidí, kteří se tomuto koníčku věnují, ukazuje, že je nějakým způsobem schopen být odpovědí na potřeby či nejistoty současného věku.

„Není-li tu jiný život, jsou tu jiné způsoby, jak žít.“

Theodor Roethke (1908-1963)

Seznam literatury

BAUMAN, Zygmunt. *Tekutá modernita*. Praha: Portál, 2020.

BEARDSWORTH, Alan, KEIL, Teresa. *Sociology on the Menu: An invitation to the Study of food*

and society. London: Routledge, 1997

BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2015

BOURDIEU, Pierre. *Teorie jednání*. Praha: Karolinum, 1998

BŘEČKOVÁ, Kateřina, MIROSLAVA CEJPOVÁ, HANA FABIÁNOVÁ, et al. *S knížaty u stolu: kuchyně a kultura stolování na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři*. Ostrava: Národní památkový ústav, 2018

- BURKE, Peter. *Francouzská revoluce v dějepisectví: škola Annales (1929-1989)*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2004
- CAILLOIS, Roger. *Hry a lidé: maska a závrať*. Praha: Nakladatelství Studia Ypsilon, 1998
- CEJPOVÁ, Miroslava. *Nástin vývoje české hradní kuchyně*. *Archeologia historica*, 12, 87, 1987, s. 367-374
- DVOŘÁČKOVÁ-MALÁ, Dana a Jan ZELENKA. *Přemyslovský dvůr: život knížat, králů a rytířů ve středověku*. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2014.
- FEYFRLÍKOVÁ, Monika. *Kuchyně pozdního středověku*. Praha: Grada Publishing, 2015
- GOFFMAN, Erving. *Všichni hrajeme divadlo: sebeprezentace v každodenním životě*. Praha: Portál, 2018
- HRABÁK, Josef, ed. *Staročeské satiry Smilovy školy*. Praha: Orbis, 1951
- HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1650)*. České Budějovice: Jihočeská univerzita, 2000
- HUIZINGA, Johan. *Homo ludens: o původu kultury ve hře*. Praha: Dauphin, 2000
- HUSA, Václav, Josef PETRÁŇ a Alena ŠUBRTOVÁ. *Homo faber: pracovní motivy ve starých vyobrazeních*. Praha: Academia, 1967
- JANDOUREK, Jan. *Sociologický slovník*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2007
- JEŘÁBEK, Hynek. *Úvod do sociologického výzkumu*. Praha: FSV UK, 1993
- KELLER, Jan. *Dějiny klasické sociologie*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2004
- LINHART, Tony. *Gastronomické záhady, aneb, Pohledy do historie kuchařského umění: 120 historických i moderních kuchařských receptů*. Praha: Public History, 1994.
- MALINA, Jaroslav. *Metody experimentu v archeologii*. Praha: Academia, 1980
- MASŁOWSKI, Nicolas a Jiří ŠUBRT. *Kolektivní paměť: k teoretickým otázkám*. Praha: Karolinum, 2014
- MĚCHUROVÁ, Zdeňka. *Ze všedního života středověké vesnice*. In *Středověké a novověké zdroje tradiční kultury*. Brno: Ústav evropské etnologie, 2006. s. 9-26

- MLYNÁŘ, Jakub. *Co máme na mysli, když říkáme my? Kolektivní identita, identifikace a kategorizace*. In *Člověk v teoretické perspektivě společenských věd*. Praha: Karolinum pp. 60-76
- MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003
- NODL, Martin a František ŠMAHEL, ed. *Slavnosti, ceremonie a rituály v pozdním středověku*. Praha: Argo, 2014
- PETRÁŇ, Josef. *Dějiny hmotné kultury*. Praha: Ministerstvo kultury České republiky, 1997
- PETRÁŇ, Josef a Lydia PETRÁŇOVÁ. *Rolník v evropské tradiční kultuře*. Praha: Set Out, 2000
- POPELKA, Miroslav. *Několik poznámek k experimentální archeologii*. In *Rekonstrukce a experiment v archeologii*. Hradec Králové: Katedra archeologie FF UHK, 2000. s. 207-211
- ROSENBERG, Richard. *Vztah mezi vlastnostmi dřeva a porážením vybraných druhů dřevin sekrou*. Praha, 2018. Diplomová práce. Česká zemědělská univerzita v Praze. Fakulta lesnická a dřevařská
- ROSENBERG, Richard. *Suroviny pro vaření v 1. pol. 14. století*. Praha, 2018. Prezentace ze semináře nehmotné kultury, v archivu autorky
- SVOBODA, Jiří, Zdeněk VAŠKŮ a Václav CÍLEK. *Velká kniha o klimatu zemí Koruny české*. Praha: Regia, 2003
- SZTOMPKA, Piotr. *Vizuální sociologie: fotografie jako výzkumná metoda*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2007
- ŠUBRT, Jiří. *Historické vědomí jako předmět badatelského zájmu: teorie a výzkum*. Kolín: Nezávislé centrum pro studium politiky, 2010
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. Praha: Triton, 2011
- VÁLKA, Miroslav. *K ikonografii středověké vesnice*. In *Středověké a novověké zdroje tradiční kultury*. Brno: Ústav evropské etnologie, 2006. s. 27-44
- VAŘEKA, Pavel. *Pohled do kuchyně a na jídelní stůl – výpověď keramických nálezů*. In: Juřina, Petr a kol. *Náměstí Republiky. Výzkum století*. Praha: Archaia, 2009, s. 152-161

VOLEK, Jan. *Analýza současného životního stylu podle Gillese Lipovetského a Michela Maffesoliho: komparace a konfrontace vybraných témat, problémů a kontroverzí*. České Budějovice, 2014. Diplomová práce. Jihočeská universita v Českých Budějovicích.

Teologická fakulta

VONDRUŠKA, Vlastimil. *Intimní historie: od antiky po baroko*. Vydání třetí. Brno: MOBA, 2019

ZÍBRT, Čeněk, HRUBÝ, Michal, ed. *Staročeské umění kuchařské*. V Praze: Dauphin, 2012

ZICH, František. *Co s volným časem*. Praha: Pressfoto, 1978

ZUBÁKOVÁ, Blanka, Milena LENDEROVÁ, Miroslav KOUBA a Ivo ŘÍHA, ed. *Krajiny prostřených i prázdných stolů*. Pardubice: Univerzita Pardubice, I, 2016, II, 2017

ŽITAVSKÝ, Petr a Ota ŽITAVSKÝ. *Zbraslavská kronika: Chronicon aulae regiae*. Praha: Svoboda, 1976

On-line zdroje

BRAUDEL, Fernand. Dlouhé trvání *Cahiers du CEFRES*. N° 8, *Antologie francouzských společenských věd: Antropologie, Sociologie, Historie* [online]. June 2010, CEFRES USR 3138 CNRS-MAEE. Dostupné z:

http://www.cefres.cz/pdf/c8/braudel_1995_dlouhe_trvani.pdf

DOBA KARLOVA. Články. *Jak začít. Díl první*. [online]. Zdeslav. Poslední změna 1. 2. 2021. [cit. 9. 2. 2021]. Dostupné z: <https://dobakarlova.cz/cs/clanky/navody>

DVOŘÁČKOVÁ – MALÁ, Dana. *Mýtus hradní pečínky a všudypřítomného vína. O jídle a pití ve středověku* [youtube video]. Historický ústav AV ČR. 5.5.2020. Dostupné z <https://www.youtube.com/watch?v=1PLtD4YvAGE&t=549s>

GRAUS, František. *Dějiny venkovského lidu v Čechách v době předhusitské*. Praha: Státní nakladatelství politické literatury, 1957

HARTVICH, Ondřej. *Fenomén living history v Čechách* [online]. 2011. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze, Filozofická fakulta, dostupné z: <https://is.cuni.cz/webapps/zzp/detail/98558>

KASÍK, Pavel. Mrkev bývala fialová i žlutá. Za oranžovou barvu může prý politika. In: *Technet.cz* [online]. 15.12.2015 [cit. 15.2.2021]. Dostupné z:

https://www.idnes.cz/technet/veda/mrkev-oranzova-zluta-historie.A151204_153636_veda_pka

KUNSTOVÁ, Barbora. *Fenomén LARP*. [online]. 2011. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze, Filozofická fakulta. Dostupné z: <https://is.cuni.cz/webapps/zzp/detail/113401>

PELCL, Václav. *Fenomén oživené historie (na příkladech českých a moravských euroindiánů a jejich shromážděních na akcích pow wow)* [online]. 2009. Diplomová práce. Masarykova universita, Filozofická fakulta. Dostupné z: <https://is.muni.cz/th/gidmg/>

PROCHÁZKA, Filip. *Historie českého (československého) reenactingu*. [online]. 2013. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze, Fakulta humanitních studií. Dostupné z <https://is.cuni.cz/webapps/zzp/detail/130095>

RŮŽIČKA, Michal a VAŠÁT, Petr. Základní koncepty Pierra Bourdieu: pole-kapitál-habitus. *Antropowebzin* [online], 2011, 2, 129-133 [cit. 10.10.2020] Dostupné z <http://www.antropoweb.cz/cs/zakladni-koncepty-pierra-bourdieu-pole-kapital-habitus>

TOFFLER, Alvin. Nečekají nás krvavé revoluce. *Lidové noviny*. 21.1.1999. [online] Dostupné prostřednictvím <https://park.cz/alvin-toffler-necekaji-nas-krvave-revoluce/> [staženo 11.2.2021]

VAVERKA, Roman. *Daz büch von güter Spise* [online]. 2020 [cit.12.2.2021]. Dostupné z <http://myschwerk.wz.cz/2020/12/daz-buch-von-guter-spise/>

VODA, Petr. Barevný středověk. In: Folklorika [televizní dokument] ČT2, 2015. Dostupné z <https://www.ceskatelevize.cz/porady/1102732990-folklorika/215562260800003-barevny-stredovek/> [premiéra 3.2.2018]

Facebookové stránky a skupiny

Keramická dílna/ matushteam <https://www.facebook.com/waashkeshuu.pottery>

Dobové vaření <https://www.facebook.com/groups/234853239948328>

Hradečtí kuchaři <https://www.facebook.com/groups/249050819093816>

Reenactment - rekonstrukce historie a šermu

<https://www.facebook.com/groups/1496881703968016>

Doba Karlova <https://www.facebook.com/DobaKarlova>

Seznam příloh

- Příloha č. 1: Obrazová příloha (fotografie)
Příloha č. 2: Co pro vás znamená dobové vaření (odpovědi z dotazníku)
Příloha č. 3: Vaření v ohni (pokyny výrobce keramiky)
Příloha č. 4: Diskuse keramika (záznam internetové diskuse)
Příloha č. 5: Diskuse kotle a nože (záznam internetové diskuse)
Příloha č. 6: Rozhovor o experimentální retrogastronomii (text)
Příloha č. 7: Co při vaření postrádáte (odpovědi z dotazníku)

Seznam vyobrazení v textu

Obrázek 1 Vyobrazení stolovníků z bible Václava IV.	11
Obrázek 2 Rozvržení prostoru na turnaji	20
Obrázek 3 Večerní pohled od kolbiště k táboru	21
Obrázek 4 Nálezy kuchyňského vybavení z ostravských jímek	28
Obrázek 5 Soudobá oprava praskliny v ořechové misce podle dobových postupů	28
Obrázek 6 Bobr na vyobrazení z Buch der Natur	37
Obrázek 7 Příprava surovin	41
Obrázek 8 Merlík, typický plevel našich zahrad, a špenát z něj připravený	42
Obrázek 9 Spokojení strávníci	44
Obrázek 10 Rekonstrukce otevřeného ohniště a pece	45
Obrázek 11 Rožnění u otevřeného krbu - miniatura z Decameronu, kolem r. 1414	45
Obrázek 12 Opékání vepřové pečeně na závěsném roštu nad žhavými uhlíky	45
Obrázek 13 Pevný rošt pro opékání menších kusů masa	46
Obrázek 14 Vaření v keramických hrncích přímo v ohni na iluminaci a dnešní keramika	47
Obrázek 15 Pečení nekvašených moučných placek na roštu	47
Obrázek 16 Vyobrazení vaření v kotli zavěšeném na posuvných hácích	48
Obrázek 17 Použití smaltovaného kotle pro dobové vaření	49
Obrázek 18 Kombinace železného a smaltovaných kotlíků na jednom ohništi	49
Obrázek 19 Skládání dřevěné misky	50
Obrázek 20 Kuchyně vybavená také servírovacím a stolním nádobím	51
Obrázek 21 Stavba udírny a následné uzení masa a ryb	52
Obrázek 22 Pečení chleba	52
Obrázek 23 Práce v kuchyni nikdy nekončí	53
Obrázek 24 Část tábora vyhrazená při turnaji polním kuchyním	55
Obrázek 25 Modlitba před večeří	70

Ukázka realizovaných pokrmů



Vývar z uzených žeber se zeleninou (foto archiv autorky)



Pohanka s uzeným masem a se špenátem (foto archiv autorky)



Jáhlová kaše s karamelizovanými hruškami a medovinou (foto archiv autorky)



Přenosná pícka (foto archiv autorky)



Příprava polévky – na fotografii můžeme vidět soustružené i dlabané dřevěné misky, železný kotel a pánev, dřevěnou poklici na kotel (foto archiv autorky)



Urozené dámy mají na tribuně k dispozici lehké občerstvení (foto Petr Hájek)



Černá kuchyně na hradě Lipnici (foto Turnaj sv. Samsona, organizátoři)



Prodej keramiky inspirované archeologickými nálezy (foto archiv autorky)

Poslední otázka v dotazníku: „Co pro vás znamená dobová kuchyně“

(všechny odpovědi, neupravováno)

- Studium, objevování, volnost, radost, výzkum, uspokojení, dokreslení atmosféry, výrazné navýšení autenticity, koníček, seberealizace, neobvyklost, relax, zajímavé nové chutě, setkání s přáteli, plný žaludek
- Možnost zašít se a kvalitně se u toho vylejt :D
- Dobové vaření souvisí stejně jako s historickým šermem do historie, kterou se snažíme nějakým způsobem restaurovat. To znamená, že pro nás je to zábava.
- Jsem od přírody starající se typ a tak mi dělá radost, když mohu ostatní nasytit chutnou krmí :)
- Nakrmit sebe a soukmenovce, navíc jsem rád pochválen, když se mi to povede.
- Každý recept je pro mě výzva. Hlavně ho co nejlépe připravit s vybavením, které mám k dispozici. Spousta jich vypadá na papíře dost zvláště, ale vždy jsme si pochutnali a některé recepty zařadili do běžného jídelníčku i mimo akce. Na receptech jde krásně vidět, jak byl dříve člověk schopný i z mála vykouzlit skvělé jídlo a uměl zpracovat téměř všechno co měl v okolí.
- Radost z dobře ověřené práce, pýchu na to, že chutná a bolavá záda.
- Stravitelné a dobré jídlo na akcích, aby se člověk nemusel živit klobásami apod. ze stánků.
- Nakrmit tu bojovou verbež :D
- K funkci družinové hlavní kuchařky jsem se dostala náhodou, či spíš na mě zbyla, ale chopila jsem se jí s nadšením, které stoupá. Pochvala od strážníků je vždy balzám na duši. I když během roku zkouším nějaké recepty i doma v moderním, chutě z ohně na dobové akci se to nevyrovná. Stále se učím, zkouším a objevuji.
- Baví mne, jaké delikatesy se dají vylovit z dobových záznamů.
- Absolutně odlišnou stravu s ohledem na naši dobu.
- Jednak radost, ale aj potřeba edukovat l'udi a vyvrátit' mýty...
- Dělalí mi radost spokojení strážníci. A najezení silní mužové nás pak řádně reprezentují v bitvě/turnaji/souboji.
- Je to dobré jídlo :)
- Větší vhled do života v hraném období
- Součást celého living history
- Pro mne osobně možnost zkoušet něco, co si za normálních podmínek nevyzkouším. Pro skupinu tam vidím velký přínos ve formě společného jídla, které skupinu lidí ještě více stmelí.
- Predmet studia, travenie volneho casu, spojenie znalosti a skillov
- Přibližování a poznávání historie sobě a ostatním
- Pro mne je radost a detektivka zároveň. Z původních receptů je často těžké poznat přesný postup a hlavně množství ingrediencí, ale mám obrovskou radost, když se mi jídlo podaří a ještě větší radost mám, když si ho strážníci objednávají znovu. Za

úplně největší úspěch považuji kladné ohodnocení od Petera Kozu, to byla pro mne velká pocta.

- Seberealizace a výzva při vaření nestandardních jídel v nestandardních podmínkách.
- Věnuji se vaření v rámci "dobového života" obyčejných lidí napříč staletími a je to pro mě výzva vyzkoušet a naučit se to, co naši předkové denně dělali v jejich složitých podmínkách.
- Objevování historie a zkoušení nových věcí
- Možnost se badatelsky rozvíjet.
- Osobně pro mna je to cisto prakticka zalezitost. Treba na akcii jest a uvarenie doboveho pokrmu iba dopomaha k celkovemu obrazu rekonstrukcie ozivenej historie ako takej.
- Překvapivé chvíle co se týká chutí a vůní i kombinací.
- Už mě nebaví dělat pjuuu pjuuu a mečákovat se :D
- Upřímně u nás dobovost jídla nikoho moc nezajímá, hlavně když je tam maso. Spíše se zajímáme o stolování a dodržování aspoň nějaké kultury v tomto směru.
- "Nutné zlo s lehkým puncem srandy. Jako jo, vařit historicky je chvílemi zábava, ale... Kdyby se na tom na akcích tak nebazírovalo, nepřišla bych si sešněrovaná jak tkaničky (když někdy použiju do jídla něco nehistorického, typicky koření - nebo ho použiju víc, než by bylo v té době možné -, najde se téměř vždy nějaký dobrák, který to začne rozebírat a v dobré vůli si vyslechnu nevyžádanou přednášku o typech koření v daném historickém období a o logistických možnostech surovin v té době. Já tedy chápu, že to ten veleduch myslí dobře, ale nikdo se ho na to neptal, proboha! A ten zmíněný dobrák přitom většinou popíjí ze svého kalíšku podle nálezu třeba rum s kolou. Nebo slivovici... To mě vždycky vomejvaj na místě).
- Jídla z tuřínu sice můžou být totál LH, ale ještě jsem nezažila, aby to bylo dobré. A stejně se podobný hrůzy vařej (což upřímně nechápu). Takže se s dobovým jídlem člověk musí nějak srovnat a smířit, najít si v tom alespoň nějaké pozitivum nebo zábavu, jinak je to v háji. Ono by to byla daleko větší sranda a kuriozítka, kdyby člověk nebyl na nějaké akci každý druhý týden a neřešil to furt dokola - mít těch akcí do roka míň, asi bych logicky nebyla tak zpruzená, ale nedá se svítit.
- Člověk si po akci kde se striktně dodržuje dobové vaření, více váží dnešní doby s dostupností veškerého koření.
- Výzva - málo podkladov pre obdobie, ktorému sa venujem (9.st.), takže často je to o vytváraní nových receptov z vtedy dostupných surovín a prac. postupov.
- Součást akcí, primární ale pro mě je dobové odívání a oděvní technologie
- Radostné zjišťování možností vaření s často omezeným množstvím surovin
- Něco mezi výzvou a nutností :D Pokud je možnost, prchám k jiným řemeslům :D ale občas je to i zábava :)
- Původně radost a výzvu, pak chvílku oprudná povinnost a teď se k tomu zase začínám s chutí vracet
- Vše, co mně baví, pohled na spokojené „strávníky“ a ticho! proložené pouze klepáním lžic, dřevěných, o misky, dřevěné ☺
- Přibližuje nás to více k době, kterou rekonstruuujeme, nebylo by špatné udělat setkání kuchařů/kuchařek, kteří se zabývají historickou kuchyní

- Nutnost, svázanost v surovinách
- Dobové varenie dokresluje atmosféru a je pre mňa príjemné vidieť ako si 30 ľudí pochutnáva na niečom čo som/sme navarili.
- Vaření je můj koníček. Dobové vaření je pro mne výzva. Mám z toho radost, když se to povede. Rád experimentuji.
- Nutnosť - je to rovnako dôležitý aspekt správnej rekonštrukcie ako všetko ostatné.
- Plne brisko a radost stravníku, takže radost ve skupine :)
- Je to hobby, relax (ale aj stres, keď na akciách nestíham :D), milujem skúšanie nových receptov aj ich hľadanie v literatúre, a hlavne keď z toho podivného „čosi,, je nakoniec celom fajn jedlo a keď to ocenia aj naši ľudia v tábore a pokiaľ sa popri tom dozvedia dačo nové aj návštevníci stredovekých akcií, je to TOP. Ale stredoveká kuchyňa i keď ma veľmi baví, nie je hlavnou prioritou v mojich stredovekých aktivitách.
- rozdávání radosti lidem a jejich šťastný úsměv na tváři
- Zpracování potravin a jejich příprava patří ke kultuře celého lidstva. Jakákoli doba či oblast má něco zajímavého. A pohled na spokojené strážníky či pochvala jsou věci, které prostě zahřejí u srdce.
- možnost prozkoumat dané období hlouběji, ze strany potravy, hygieny, atd...
- Věnuji se dobové kuchyni od raného středověku do třicetileté války. Každá má svá specifika - pro raný středověk nejsou recepty, jak je známe z pozdější doby, ale zase existuje dost archeobotanických publikací o tom, co lidé jedli. Je to volnější, než vaření podle přesných receptů, ale zase neznáme přesnou chuť výsledného produktu (čím ochucovali). Ostatně je nutné vzít v potaz, že v dochovaných středověkých a raně novověkých kuchařkách se vyskytují většinou jen složitější recepty. Např. recept na hrách s kroupami v takto starých záznamech není, ale nemůžeme říci, že se to nevařilo. Naopak to bylo jedno z nejčastěji vařených jídel vesnické společnosti, jak vypovídají jiné prameny.
- Nutnost, protože hladoví mi válčit nepůjdou
- Radost z objevování starých zapomenutých receptů
- Medovina za odměnu, radost špuntů a jiných strážníků, v roleplay oblíbená mezi muži.
- pomáhat v kuchyni je zábavná činnost, stejně jako jiný program na akci a lidé ocení ty, kteří vaří, a společné jídlo je důležitý sociální tmel

Příloha č. 3

Část diskuse o glazování keramických nádob z veřejné facebookové skupiny Bazar „LH“ a „KM“ vybavení pod příspěvkem keramiky Monogramisty HF ze dne 18.2.2021 – zkráceno, anonymizováno, neupravováno

Inzerce: Nádobka podle nálezu z Jihlavy 13. století, pálená v peci na dřevo, uvnitř glazura, objem 3,5 l, cena 650 Kč (foto F. Hynšt, součást inzerce)



LWT: Ta originální předloha už byla taky glazovaná?

GP: ne

LWT: jsem si právě říkal...

GP: Držel jsem originál v ruce. Jinak je to pěkná kopie. Z hlediska použití na akcích za mě naprosto v cajku, uživatel s tím bude mít minimum práce s údržbou.

LWT: tak o tom žádná, ale třeba my na rs neglazujeme nic a taky to jde. Samozřejmě taky záleží co do toho bude dávat.

GP: Nehádám se. Proto jsem začal vyrábět keramiku 12.-14. stol. sám, abych měl fašos zboží od přípravy hlíny a příměsí až po výpal. Ale to je zboží, které je pro většinu komunity nepřijemné a týrá s tím jen své okolí 😊

HFU: Zlaté monogramistovy kalíšky a džbány 😊 na prasaka do myčky !

RRU: Tak s Hynstem ostatně není problém se dohodnout, že tu keramiku glazovat prostě nebude. Bez glazury (vc vnitřku) toho od něj máme fakt dost.

ČL: Glazování kvůli poptávce zákazníků. Jinak František zpočátku tvořil bez glazury. Nicméně chápu, když na akci spolu s dobrou medovinou spolkně člověk "pavouka plísně", že to jako zážitek pak stačí a glazura to příště jistí 😊

MGM: do myčky jde i neglazovaná 😊 několikrát vyzkoušeno

GP: Ono to není jen o přítomnosti glazury. Středověká hrncina byla přezahnutá na nižší teploty, než se běžně pálí dnešní zboží. Poctivá replika (nikoli kopie) by kromě toho, že by mohla zmizet, taky mohla zničit myčku.

GMG: vím vím, u téhle keramiky ale vím i teplotu a hmotu. Dokonce i podmínky v jakých byla pálená. Takže se toho tolik nebojím.

JM: jsou k tomu dostupné nějaké obrázky nálezu? dík.

Monogramista HF



LN: a kde je ta glazura?

Monogramista HF : tam tenkrát ještě nebyla

LN: to je škoda, pěkná replika, s glazurou na reenactment naprosto nepoužitelná 😞

DP: ono asi záleží, jak moc je člověk pošahaný....I LH fašos si nakonec tu prdel vytírají toaletákem, který tehdy nebyl....

Monogramista HF: u této nádoby bych to zase tak neřešil, protože glazura není ani vidět. Je to jenom o tom pocitu a jistotě, že máte uvnitř čisto, když nevidíte ani dovnitř. Bez glazury dělám repliky také, jen to chce větší údržbu. Nicméně poptávka je více po glazované.

LN: asi fakt který vám uniká- glazovaná keramika se v českých začíná objevovat koncem středověku, častější je až za renesance... 13.stol. není ani jedno z toho... takže nadávejte do li fašos co je vám libo, ale tohle není ani LH ani KM... lenost/neznalost je jedna věc, minulost/autenticita druhá

DP: neuniká mi vůbec nic.....jen nejsem vocas a nebudu tvrdit, že něco nebudu používat na akcích, protože to tehdy nebylo. Je asi problém, říct těm lidem (kterým je to stejně v 99% u zadku), když už se tedy zeptají, že to vypadalo tehdy stejně, ale glazura nebyla. Na akce taky jezdíte na oslovi nebo autem?

Část diskuse na téma železné kotle a typy nožů, která proběhla ve skupině Reenactment - rekonstrukce historie a šermu (10.ledna 2021) – zkráceno, anonymizováno, neupravováno

AB: Dobrý večer, mohu požádat o zkušenosti kdo u nás vyrábí / na koho se s důvěrou obrátit, věci do výbavy polní středověké kuchyně pro stan o 3 lidech/ kotlík ohniště nádobí / Jde mi o doporučení odzkoušeného a hlavně dostupného k odběru.

XY: Záleží také o jakou dobu má jít. Pokud jde o středověk, převážná část konzumované potravin se vařila jak se zdá a to hlavně v keramice dle doby kdy má fungovat provoz. Hrnce 3-5 l z varné hrubé keramiky. Železné kotly se moc moc neosvědčují jak se dnes ukazuje, je to nepraktické. Zato praktické a 14-15 stol. používané měděné pocínované. Pro krájení nože dle doby na kterou děláte můžeme s kolegou udělat. Pak mají ženské na reenactment stoly prkna na krájení dřevěné náčiní, misky soustružené mísy dlabané a to je tak vše co se potřebuje a také se používalo

Pokud víte dobu na kterou má být výbava tak se dají najít i správní lidé co to ví. Obávám se že ti co se inzerují na netu a co lezou na googlu jako první jsou ti nejméně povolání aby vůbec něčco prodávali, jsou to skoro vždy překupníci odpadu. Reenactoři si pořizují věci u známých výrobců v té dané komunitě tedy středověk, třicítka, sedmiletka, napoleonika atd.. vybavení se mění a je třeba s tím také počítat. Jak kotle keramika nože dřevěné vybavení není problém sehnat ale je lepší se zetpat člověka co dělá danou dobu a kde nejlépe pořídí, lidé co to umí dělat dobře a dobově to opravdu neinzerují a nepotřebují se inzerovat

AB: 1300 - 1450 😊 já trouba to nenapsal

XY: No to je hdoně dlouhá doba za tu dobu se změnilo možné včetně jazyka českého. Ale soustružené misky a kotle by neměli být problém, nože se totálně změnili, keramika naprosto. Asi bych doporučil soustružené věci od Monteho má i lžice (Duše dřeva nebo tak nějak to má), kotle od Mojmíra a nože od těch co zmínil kolega Hugo a řešti raději osobně na SZ ne zde to už jsou soukromé věci. Nože v roce 1300 byli na trn v pol. 15 už střenkové všech možných konstrukcí, ale české jsou trochu specifické. Nicméně nejmenší zlo by bylo pořídít nože na trn lepší mít v pozdější době archaické věci než naopak

EF: Nože byly na trn i střenkové vždycky....

CD: A to období zkrátit. A co se týká kotlů - nevím jaké má zkušenosti Jindra s vařením na ohni, ale vařit v pocínované mědi je vyšší dívčí a ne každý to zvládne. Takže železo pro začátek určitě doporučuju.

XY: CD To jsem si naběhl 😊 jsem netušil. V tomto směru předávám jen to co jsem slyšel jinde.

XY: EF Frekvence nálezů střenkových a trnových v datovaných souborech je jednoznačná. Už Krajíc si toho všímá, Podle mých statistik vychází kolem roku 1300 s 98% trnový nůž, kolem roku 1400 už je to jen kolem 20% ve prospěch střenkových, střenkové v průběhu

15stol jsou v totální převaze. O tom že trnové a střenkové nejsou někde jsem nepsal, ale jistě uznáš že reenactment má představovat mainstream ne extrémny té dané doby

CD: XY cín má docela nízkou teplotu tání - to asi víš. A upřímně - pocínovanej kotel bych na oheň nevytáhla ani já - na to se fakt necítím. Pokud se železo správně udržuje, tak s ním není sebemenší problém. Jenom to chce ještě na akci před zabalením vyčistit - písek (opravdu písek, ne ta chemie co se prodává v drogerii) a voda udělají svoje, pak vypláchnout, hodit na oheň a vypálit, nechat vychladnout a ještě vymazat. Sádlem nebo olejem. A protože to zvenku sviní (jako jakékoliv nádobí z ohně) tak ho na přepravu majitelé zabalí do smršťovačky. A pokud je takhle ošetřené, tak s ním doma už nic nemusí a na další akci ho stačí vybalit a dá se rovnou používat. V opačném případě velmi rychle chytne rez a pak dobrou chuť...

EF: XY "Nože v roce 1300 byli na trn v pol. 15 už střenkové všech možných konstrukcí" ... to zní celkem jednoznačně 😊 Tomuto jsem si dovolil oponovat. Obliba nožů s tou či onou konstrukcí se v čase měnila a ano, tendence během středověku směřuje od nožů s trnem směrem ke střenkám. Ale ta či ona konstrukce nepředstavuje v žádné době extrém, pouze menšinovou či většinovou variantu.

EF: CD V pocínovaných ešusech vařily generace vojáků, i já sám na raných vandrech 😊 Ostatně v pocínovaném kotlíku předvádím občas Balneum Mariae na akcích i teď. Je ten můj už sice za posledních sto let poněkud omšelý, ale cín z něj fakt neteče. Nesmíš ho tam nechat žhavit nasucho. Ale velkej kotel fakt radši železnej.

CD: EF jenže to je problém - lidi na tom vařit neumí. Neví jak s tím zacházet. Že se to nedá používat jako pánev a podobně, že v tom smažit cibulku nebývá úplně nejlepší nápad a tak dále. Navíc - on je tu ještě jeden aspekt - a to je cena 😊 Víš kolik stojí vycínovanej měděnej kotel? 😊

XY: EF Velmi ojedinělý názor. Ty znáš výzkumy kde jsou v roce 1300 trny a střenky půl na půl a výzkumy kde je datovaná ohraničené po 1400 s trny a střenkami půl napůl? Jestli ano tak to sem per a nestyď ale jinak božhel to jsou tvé ojedinělé domněnky.

XY: EF Prostě, pokud máš k tomu důkazy, rád změním názor, pokud ne tak bohužel si asi jediný archeolog co si to myslí 😊 Jinak citace kde to je jasně napsané je Krajíc 2003, stránku ti můžu najít jestli chceš, ale od té doby mě nikdo nepřesvědčil že se Rudolf mylil a se vší úctou ty asi také ne 😊

AB: Dotaz na zkušené staré bardy - myslíte že by jste našli foto z vašich dobových táborů ? 😊 😊

XY: AB Z jaké doby 1450? nebo rečka do 1320 to jsou dva světy docela odlišné

XY: EF A to že by nebyli nože střenkové 1300 a opačně trnové nikde nepíšu, to opravdu fakt ne 😊

AB: Jako novic ocením vše , a jednou vidět je lepší než 100x slyšet

AB: Zatím jsem v období cc 1320

GH: No, pokud začínáte, pořídila bych klidně nerez kotel a prikryla pokličkou aby to nebilo do očí, ono i na ohni se vaří jinak než na sporáku..... Železný kotel jsem kdysi zvažovala, Poláci mají tuším výborný eshop a cenově přijatelný ale zapoměla jsem název. K tomu zezeznému kotli. Měla jsem půjčen dobře ošetřovaný, běžně na akcích používaný kotel a než jsem dovarila polevku,, tak horní část nekryta vodou mi co? Zrezla. A pak to teda vyčistit, to byl fakt očištec.

XY: Ano to si stěžovali dámy teď na rejčce že jim to rezne a je to nepříjemné. Keramika byla tehdy hlavně na vaření, a hrnce tvoří většinu nálezového fondu na rejčku.

XY: EF Omluva máš pravdu, říkám rejčkovcům, že aby an střenkové nože raději zapoměli, neb jsou v normálním rozdělení pod 5% tedy zanedbatelná odchylka.. to jsem říkal. Jinak s tebou v ničem co jsi psal nemůžu souhlasit, ale rád se nechám přesvědčit, pokud máš nějaké publikované jasné datačně vyčleněné soubory

CD: GH Mno, jestli ti zreznul kotel než jsi uvařila polívku, tak jsi něco dělala blbě. Ale doporučit někomu na historické akce nerez - hele to si dělej bez pardonů u vás u RKČ. Ale sem to netahej. Jindřich Figura jo, keramika je asi fajn, ale ne když potřebuješ vybavení, ve kterém vaříš pro 30 - 200 lidí...

GH: CD ok, sorry no a ty do toho netahej kluky, nemaj s tím nic společného, takhle to vyznívá jako urážka a je to zbytečný. Co jsem dělala blbě vážně netuším, zkrátka vařím a ono si to zrezne. Ne moc, ale v jídle to nechceš. Myslela jsem to tak, že je sakra rozdíl investovat par stovek a par tisíc.

IJ: GH taky člověk může zůstat doma, to je úplně nejlevnější 😊

XY: CD měděné cínované kotle od středověku se užívají, je na to plno literatury včetně novověké jak se vyráběli přecínovávali a na youtube jsou nahrávky jak se na tom i peče. Ono se to asi musí umět. Rezávé kotle si stěžovali ženy zrovna na rejčce, ale to je věc těch družin asi co mají za personál. Já osobně uvažuji udělat pro naši družinu nálezový kotel Cu středověk tak můžu půjčit na zkoušku i tobě.

KL: GH Skúste pred pouz.ítím kotol poriadne vymastiť tukom celé vnútro .Podobne ako u zbraní oceľ potrebuje ochranný film.Ja som síce hlavne parazit ,varia pre mňa dievčatá zo skupín ,ale mám jednu starú panvicu a tú pred použitím natriem slaninou.Prvé na tretie zapálím ako dezinfekciu , druhý krát natriem ako ochranu pred potravinami obsahujúce vodu. Tá panvica má asi 70 rokov a je v perfektnom stave.

KL: GH U nás sa varí tak , že sa na polievke nenaháňajú masťné oká ale je masťné všetko tak s tým problém nie je 😊 .

GH: KL děkuju, já nedělám reneactment, takže pro mě je to zbytečné vztekání se za dost peněz, železný kotel jsem zvažovala, zapůjčila, uvařila, vyčistila, vrátila, poděkovala a šla si koupit moderní 😊 Když to řeknu jo ohavně, našim je jedno v čem jim tu bramboračku uvařím 😊 Samozřejmě na určité akce se tohle nehodí. Ja nikde nepredvadim dobové vaření, mým cílem je nakrmit lidi a tak mi to stačí. Svůj příspěvek jsem opravdu minila jen tak, že takový kotel je dost velká investice na začátek no. A železo se mi prostě nezamlouvalo.

MN: CD Písek je písek, ale ty chemické houbičky které používá Irča jsou výrazně lepší 😊. Jinak ale k praktickému použití železných kotlů - dlouhodobě používáme železné kotle jak z polské Walhally tak od Mojmirá Vrtala a reznou pouze pokud se o ně člověk nepostará (nějakých 7 kusů v objemech od 5 do 80 litrů). Rozhodně nereznou v průběhu vaření a podobně. Co se týká výše zmíněného nerez, vždy záleží jaké směr člověk dělá. Pokud budete jezdit pouze na "historizující akce", tak to sice blbě vypadá, ale nikdo vám hlavu neutrhne. Pokud to myslíte vážněji, tak určitě ne. Na druhou stranu bohužel i třeba na LH Rejčce byly ještě velmi nedávno běžně k vidění i kotle smaltované (nebudu ukazovat). Vycínované kotle jsou sice OK, ale z hlediska běžného vaření velmi nepraktické a kuchař bez zkušeností s vařením je brzy zlikviduje. Zdroj - pokud to má být dostupné v rozumném horizontu, nezbude asi než ta Walhalla plus občas tuším mívá něco Martin Kourish Věříš. Mojmir mívá dodací lhůty cca rok. Dobré nože, byť z hlediska výše uvedeného pro Rejčku ne úplně vhodné dělá Václav Soudek. Co se týká dřevěného vybavení od lžic, misek přes kuchyňské náčiní až třeba po sedací nábytek, stoly a truhlice pro přepravu vybavení, s tím můžeme pomoci my - www.dusedreva.eu.

Praktický provoz kuchyně na akci je nejlepší vidět v reálu. Je spousta věcí které děláme automaticky a už si je ani moc neuvědomujeme. Provoz kuchyně pro tři lidi samozřejmě vypadá jinak než provoz kuchyně sytící několik desítek lidí. Pokud se sejde dobrá parta, dá se v pěti lidech udělat sedmichodová hostina pro víc jak 200 lidí a kuchaři se přitom celkem nudí.

Příspěvky z facebookové stránky Keramická dílna/ matushteham 17.1.2021, 4.2.2021

Pár slov k vaření v keramice na ohni.

Keramické nádoby jsou k vaření na ohni používané od pradávna a kdo si jednou uvaří vývar v keramice, už se jen málokdy vrátí zpátky ke kovu. Hliněný střepek má sice určitou míru nasákavosti, ale u tenkostěnné keramiky se nejedná o žádné ztráty. Vaření je snadné, je ovšem dobré dodržovat některé zásady.

Které to jsou?

Plameny by neměly šlehat výše, než je hladina tekutiny v nádobě. Vytváří se tzv. tepelné rázy, kde se chladnější část nádoby nad hladinou náhle rozpálí a protože není chlazená tekutinou, dochází k tepelným výkyvům, což je pro hlínu to nejhorší. Stejně tak je tomu v případě ponoření kovu do horkého vývaru. Dojde k prudkému ochlazení, což může mít za následek prasknutí nádoby, proto nikdy nepoužívejte k míchání kovové předměty, ale pouze dřevěné. Já používám např. naběračku z tykve.

Dokud je v nádobě horký vývar, drží si keramika svoji teplotu a jídlo tak zůstane dlouho teplé, pokud je však nádoba prázdná, překvapivě rychle vychladne. Přesto mějte na paměti, že urychlovat proces chladnutí není pro keramiku dobrý nápad, všechno má svůj čas.

Na závěr Vás mohu ujistit, že díky vyváženému poměru hlíny a ostřiva je u mojí keramiky většina těchto choulostivých okamžiků eliminována a při správném zacházení k prasknutí nádoby nedojde. Keramika kterou vyrábím, snese i hrubější zacházení a můžete v ní vařit i ve vysokých plamenech, což je patrné na některých fotkách zde na stránce. Kdo má ale rád silný a dobrý vývar, bude vařit v uhlíkách a rád si počká. Jak bylo řečeno: všechno má svůj čas.

Ať je ten Váš u ohně plný pohody!...

Zatahování pórů.

Po výpalu je střepek částečně propustný, dle kvality hlíny. Zatáhnutím pórů dochází k uzavření nádoby, která pak již neprotéká. Při tom se nám někdy ukážou i jemné praskliny v hlíně, které se ale tímto procesem uzavřou také. Někteří doporučují vyvařit fazole, nebo ovesné vločky, že se tak střepek uzavře i zevnitř. Bohatě ale poslouží obyčejná voda, uhlík, který se nalepí zvenčí, dokáže nádobu dokonale uzavřít.

Jak správně čistit keramiku.

Po nějaké době používání nádoby v ohni se hliněný střepek zvenčí zcela pokryje uhlíkem a nádoba zčerná. Má to svoje výhody, nejen, že to hezky vypadá, ale uhlík dokonale zalepí veškeré póry nádoby a ona tak neprotéká a nedochází k žádným úbytkům tekutiny v nádobě.

Stane se ovšem, že se nám jídlo v hrnci přichytí, zejména pokud vaříme různé kaše a uvnitř hrnce pak zůstane černý flek, nebo více míst s fleky. Zde už uhlík tolik parády nenadělá.

Také se může stát, že vlhký hrnec včas nevyndáme po návratu z lesa a on zůstane zapomenut v bedně a chytí plíseň. To už je skutečná nepříjemnost. Jak tedy nádoby perfektně vyčistit?

Jedině ohněm. Nepoužívejte žádné chemické prostředky a čističe a vždy nejprve hledejte ty nejstarší technologie, ony totiž fungují spolehlivě. Pokud prázdnou nádobu vložíte do ohně, plameny dokonale očistí veškerý povrch, jak zvenčí, tak uvnitř. Nádoba se rozpaluje na tak vysokou teplotu, že oheň dokonale spálí veškeré spory plísní i jiné nečistoty a nádobě tak vrátí její původní nedotčenou podobu. Nevýhodou je, že přijdeme o uhlíkový povlak a póry tak budou znovu prostupné. Pro táborníky, kteří vaří často je to však jen drobná komplikace, brzy se vše vrátí k normálu.

Osobně k mytí ohněm přistupuji jen v nejnútnejších případech a nádoby nechávám vyschnout okamžitě po jejich vyprázdnění a vypláchnutí vodou z potoka.

P.S.: při čištění v ohni dáváte pozor na vyndávání nádoby z ohně, její teplota je opravdu vysoká, pokud si nevěříte, nechte raději oheň dohořet a nádobu v ohništi alespoň trochu vychladnout...



Foto Keramická dílna/ matushteam

Strukturovaný rozhovor o dobové kuchyni s archeologem P. M.

(V rámci předvádění historických řemesel připravují se svou skupinou ukázky přípravy pokrmů i ochutnávky pro veřejnost)

V Čeládku je kuchyně jedním z řemesel, které předvádíme. Máme ten model, že každý má svoje řemeslo, tam si řeší svoje vlastní vybavení. Kuchyně je Jany G., ale pracují v ní všichni, kdo zrovna nepředvádí svoje řemeslo. Někteří taky používají svoje vybavení. Takže už je celkem všechno dobová až na velký kotlík a kotel, který jsou furt ještě smalt. Ty se používají na velkých akcích pro veřejnost, kde je hodně muflonů i účastníků a je potřeba nadělat velké objemy najednou. Na komornějších a dobověji zaměřených akcích používá Jana výhradně dobové železo. Máme mezi členy i pekaře, ten byl zatím na dvou akcích, ale tam zas nebyla velká kuchyně, tak to zatím propojený nemáme. Jinak máme ve výbavě kuchyně takové velké harapant na věšení kotlíků i s rožněm, ten je podle nějaký dobovky.

Jídlo pro čeládku tak vaříme na místě ze základních surovin, z kotle se pak bere i na ochutnávky lidem. Pečený nebo smažený věci, jako jsou koláčky nebo syrné šišky si dělá předem doma, na místě se připravuje třeba jen menší množství jako ukázka. Některé věci si holky připravují předem i nedobovými technologiemi, takže maso třeba netlučeme na štok, ale doma si ho pomelou. Ale když je nálada a příležitost, tak už jsme třeba dělali paštiku z vepřové hlavy přímo na místě před lidma od hlavy, přes sekaninku až po pečení na roštu.

Recepty bere Jana z dobové literatury. Obecně nejlepším pramenem nejsou ani kuchařky, protože tam jsou jídla kuriózní, nebo z velmi vysokého sociálního prostředí, která ne každý znal, tak bylo potřeba je zaznamenat či vytisknout. Ale samozřejmě podle nich vaříme. Jinak pokud třeba narazíme v pramenech jiné povahy na nějakou zmínku o pokrmu nebo způsobu úpravy z nižšího prostředí, tak to nějak interpretujeme v dobovém kontextu. Tady jsou cenným zdrojem třeba ty moje lékařské knihy, kde se různá jídla doporučují jíst nebo nejíst, případně se doporučuje jiná úprava než je obvyklé a z toho pak můžeme odvodit právě tu obvyklou úpravu. Archeologická literatura moc informací o jídle neobsahuje, nálezy nějakých upravených pokrmů jsou nesmírně vzácné. Ale zas z archeobotanických analýz je spousta materiálu k surovinám, jejich běžnosti či neběžnosti. Ale zase je to potřeba správně interpretovat, některé věci mají tendenci se dochovávat víc, jiný míň a tak...

Suroviny bereme dobové a to včetně oranžové mrkve. Ono se říká, že ji vynašel nějaký ten zahradník pro prince Oranžského, ale doložitelně byla už ve středověku, akorát asi ne v Holandsku. Byla o tom rozsáhlejší diskuse na Dobovém vaření na FB. Jinak třeba hodně využíváme Archeobotanickou databázi. Není tam sice všechno, ale zato co tam je, s tím se v daném období a kontextu fakt může počítat.

Sociální postavení strávníků se zohledňuje, ale nic se na něj nedbá. V kuchyni se totiž vaří i pro vojenské řemeslo, které představuje Medvídek z Dubčan se svojí družinou, tak se s tím svezou i kmáni od řemesel. Což, myslím si, odpovídá i dobovému kontextu. Každopádně se vždycky vaří nějaký jídlo jakože lepší a nějaká obyčejnější, aby si návštěvníci užili ten rozdíl. Ale to je dáno taky tím, že my nevaříme až tak pro skupinu, ale hlavně na ukázku pro lidi.

Postní období jsme tak nějak nikdy neřešili, ale není to vůbec špatnej nápad. Ale on pŕst bývá obvykle tak od konce února do začátku dubna, tak budeme muset vymyslet nějakou akci, kde by se to hodilo. Ještě jsou nějaká omezení o adventu a to taky moc těch akcí není. Tak mě napadá, že ty pátky občas dodržujem, ale možná je to spíš náhodou. Každopádně je to fakt dobrá inspiračka.

Sezonnost produktů se nám řeší tak nějak sama, hodně z nás totiž žije na venkově, tak část surovin bereme ze zahrad, nebo od místních pěstitelů. Co se týče dostupnosti ... no, z běžně dostupných surovin se dá uvařit spousta dobových jídel. Ale třeba raci, bobři nebo veverky jsou fakt úzkej profil.

O nádobí už jsme mluvili. Ještě jsem na žádné akci neviděl dobovou keramiku, maj to komplet glazovaný. Na porézní zakuřovanou keramiku ve slušné replice jsem ještě nenarazil, natož aby v ní někdo vařil. Kotlů z nálezů sice je tak málo, že by je na prstech spočítal i nešikovnej truhlář, ale vzhledem k nalézané velikosti hrnců se nutně muselo pro větší skupiny lidí vařit v kotlích, a na tom nic nezmění ani plamenné komentáře různých reenactorských badatelů ;) Jak říkám, slušnou keramiku aby člověk pohledal a ještě ji ty kuchařky nechtějí. Jednou jsem donesl originál hrnec a hnali mě s ním, že jsem se nezastavil až ve svý lazebně. Občas ho předvádím různějm kuchařkám a nejvstřícnějši reakce byla nedůvěřivé ohmatání. Zkusit ho nechtěl nikdo. A to ne z úcty k originálu, stejná reakce, když jsem nabídl přesnou repliku. On totiž z těch reenactorů málokdo tuší jak ty věci mají doopravdy vypadat ;)

Co při vaření na akcích postrádáte (odpovědi z dotazníků, neupravováno)

Kvalitní vybavení aquamanille
Dobrovost
vybavení
Dřevo
Pořádný nůž
Čas a pomocníky
voda, dřevo
Logistika
Stálou kuchyni
Všeobecnou naladěnost skupiny (typu dětský tábor) kuchyně je buďto vyvyšována nebo
ponižována, není na úrovni jiných řemesel.
čas a člověk, který skutečně umí vařit
dřevo
Pomocníci
Naučit se lépe organizovat pomocníky. Doplnit odpovídající vybavení kuchyně.
Občas drevo
Většinou možnost efektivně skladovat potraviny
některé moderní suroviny typu hořčice
najvacsi problem je vzdy s drevom
Struhadlo :D
Umývače nádobí
Pomocníky na drobné nezbytnosti, ale není to nijak často.
Lidi na pomocné práce - loupání, míchání, odnos ke stolům
Klid bez čumilů a neustálých otázek :D
pec
Drevo. Ostatné si vieme zabezpečiť.
ovladač na počasí (aby mi nepršelo do ohně/do jídla
čas
Nic
Drevo
často pomocníky
Cas
cas
Stoly - místo pro přípravu
nádobí může být vždycky dost
V současné době bývá problém zákaz ohňů
ohniště na zemi, často je kvůli suchu akceptované jen vyvýšené, které v exteriéru nebylo
používáno
špatný přístup k vodě, občas pomocníci, víc dobového vybavení-stále se dovybavuji
nic
Pomocniky do cerne kuchyne.

Vlastne nic. Pokud jsme na tabireni venku, praktikujeme jednodussi recepty, ke kterym neni treba cernou kuchyni

Pomocnici, dobové nádoby pro přepravu surovin (aby se daly spolehlivě uzavřít) na některých akcích dřevo, ale nemáme problém vždy dovézt své.

občas drevo alebo vodu zabezpecene organizatorom

Občas chybí nádoby na odkládání připravených surovin.

lid pro mpomocné práce

Možnost rozdělat oheň

Dřevo (často si zajišťujeme sami).

Pomocnici

drevo, obcas vybavenie, ohnisko na varenie (pri akciach kde je povoleny limitovany pocet ohnisk a skupin je vela)

čas

Pomocníci

Nic

čas

čas

Občas problém s dostupností vody a zákazom kladenia ohňa

Často vybavení (ale to k vaření na ohni bez polní kuchyně prostě patří, občas to je eintopf stokrát jinak, že...), velmi často rozmanitost surovin. Přece jenom je LH jídlo o dost chudší než to, na které jsme zvyklí v současné době. Neříkám, že se neobejdu bez brambor a rajčat. Ale spousta věcí člověk při vaření použít nemůže, páč to není LH, a po několika letech člověku začnou docházet nápady na kombinace. Kdybych vařila jen doložené recepty, žrali bychom každou akci skoro to samý. Takhle jenom dochází nápady na kombinace a podobně, takže ač jsou jídla většinou jiná, jejich složení je mnohdy stejné. A to mě ubíjí :D Případné řešení diet různých členů skupin (ten je vegetarián, ten nesmí laktózu, ten nesmí lepek...) je kalvárie non plus ultra.

V celku nic.

Nič

pomocná síla

Někdy chybí vhodné vybavení (třeba rošt), ale postupně dovybavujeme.

Občas pomocníci

Možnost nějak hygienicky a lidsky umývat nádobí, většinou to řeší kýbl s teplou vodou.

Pomocníci na přípravu ohniska (pomocníkovi na spracovanie a prípravu surovin sa vždy našlo dost)

Jak kdy záleží co je to za akci

Pomocnici

dřevo

čas

Kované kotle dobového vzhledu s vnitřní moderní úpravou kvůli snazšímu mytí. Občas rozumně dostupnou vodu pro vaření i mytí.

Čas, nikdy ho není dost.

lidi, kotle (máme 1 železný, ale ten zanechává v pokrmech pachut', proto často děláme ústupek a vytahujeme smaltovaný :(), poklice, pec, nádoby na uchovávání surovin

nic

Nic, mám vše.

Možnost' zabezpečit' ohnisko, pec

Vždy je „k ruce“ dostatek pomocníků 😊😊

toto je individuální, může to být suché dřevo, nedostatek vody atd..

Skoro nic, vše máme rozdělené a funguje to, na některých akcích je občas trochu problém s vodou, nic jiného

Lidi na výkon pomocných prací.

pomocníci, málokto chce pomôct'

Pomocníky

dobové nádoby na uložení jídla, snad ještě nějaké koření (mám ho málo)

Prostor

Drevo

nic

Nič

Prkenka

čas

vse si vozime sami

Občas kvalitní dřevo na oheň od organizátora.

Je trochu problém nájsť rovnováhu medzi množstvom potrebného vybavenia a logistických možnosťami.

Vybavení, které by se vešlo do krosny. Nemám auto.

Bývá málo dřeva

Kucharka s dobovymi recepty abych je nemusela shanet :) a lidi ktere by bavilo stat u kotle a hlídat aby se to nepripalilo :)

"myčku" (myče) nádoby, dřevo

Často pomocníkov s určitou dávkou samostatnosti ;) a hlavne čas :D

asi nic

většinu věcí si řešíme sami (vezeme sebou), takže spíše chybí pochopení že nejsme stánek z občerstvením ale ztvárnění dobového zážitku

Dřevo na louce ho těžko seženeme

Čas :) být v kuchyni pro mě znamená nebýt vůbec nikde jinde; sladit čas jednotlivých chodů, kdy jsou teplé a programu není jednoduché

Vybavení

Podle akce. Někde je všeho dost, někde se nedostává ani základních věcí jako vody.

Obvyklý je nedostatek dřeva, nebo ještě častěji, že bývá mokré a špatně hoří. Výpomoc se řeší interně v rámci skupiny. Vybavení se vždy dá dohromady dostatečné. Komu něco schází, tak není kreativní.

Hlídaní dětí!

Více receptů a historických pramenů

Pomocníky

Hlavně dobové vybavení, ale postupně se vše dolazuje

Naše kuchyň ještě postrádá vybavení

Vybavení

dřevo, voda...

náhradníky

soklovou kuchyni, případně možnost vařit v černé kuchyni

myčku na kotlík

Suche tvrde drevo, pomoc, cas

v skupine sa pri varení striedame, drevo je občas problém

DREVO VOZIME, VODA TAM VZDY JE, POSTRADAM TAK LEDA CAS....

Vybavení, odvahu pouštět se do náročnějších pokrmů

Pomocné síly, připravenost ohnišť

Pomocníci a drevo, jakoby i bez pomocníků se to dá ale drevo bych dostat mohla. Taktěž třeba lžíce

Vybavenie stravníkov

Kráječe

Nič

No, to je těžké jednoduše odpovědět. Pokud chci vařit dobově a v táborových podmínkách, je to časově náročné. Takže odpověď je rozdvojit se, abych si užila i něco jiného než skákání kolem plotny. 😊 V ležení se sice v "hlídání" střídáme ale stejně jsem ráda že v běžném životě to není hlavní celodenní úvazek. 😊

občas drevo

Světlo dolů. :)