

Living history - středověké vaření I.

V našem historickém kroužku jsme se ve středu 12. října odpoledne pustili také do vaření. Počasí nám ovšem moc nepřálo. Na raně středověkém ohništi, o jehož stavbě jsme vás informovali v minulém článku, jsme nejprve zkusili různými způsoby rozdělávání ohně. Na prvním snímku vidíme pokus rozdělát oheň pomocí křesadla. Na druhé fotografii je vidět pokus se třením suchých dřev.



Rozdělávání ohně byla jedna z nejdůležitějších dovedností člověka už od pravěku. Oheň sloužil jako zdroj tepla, ochrana před nehostinnou přírodou a dravci nebo jako prostředek pro lepší a chutnější úpravu pokrmů. Bylo tedy důležité umět rozdělát oheň na cestách. K tomu se využíval takový středověký zapalovač - železné křesadlo, křemen a troudu (= nedokonale spálené plátno). S pomocí takového „balíčku“ se středověký kupec či pocestný nemusel tolik strachovat o své bezpečí. Ovšem rozdělát oheň i tak není snadné, jak jsme se přesvědčili na vlastní kůži. Troudu, suché seno, březová kůra ani suchá strouchnivělina nám nepomohly ve vlhkém počasí. Po usilovné práci a občasných jiskrách jsme si nakonec vypomohli zápalkami. První sirky ale vynalezl až Angličan Walker v roce 1827. V českých zemích byla výroba zápalek zahájena v Sušici roku 1838. Práce v sirkárnách byla poměrně nebezpečná a ohrožovala lidské zdraví, obzvláště pracovalo-li se s fosforem, aby se sirka dala vznítit o jakýkoliv drsný povrch. Zajímavé je, že mechanické zapalovače se střelným prachem existovaly už od 16. století.



Používaly stejný princip křesadla jako pistole. Dokonce se někdy tímto způsobem využívaly i vysloužilé střelné zbraně. Benzinové zapalovače se začaly používat až na počátku 20. století. Vraťme se ale do raného středověku. Jiskra v troudu se ujala a my stálým foukáním a přikládáním suchého materiálu získali potřebný plamen. Pomalu přikládáme další kusy vyschlého dřeva. Když již plápolá oheň, zkusíme ohřát vodu v našem keramickém hrnci a také připravenou polívku. Nejprve ale něco o naší keramice. Získali jsme ji

z finančních prostředků na náš projekt od místní společnosti Castrum o. p. s. , která se stará o hrad Orlík nad Humpolcem a skanzen Nápravníkovo stavení na Zichpili. Sami si s hrnčířským kruhem příliš nerozumíme, a tak jsme se obrátili na zdatnější hrnčíře. Jejich pracovní nástroj můžete vidět na hradu Orlíku (případně na přiložené fotografii). Pokud byste chtěli zhlédnout přímo výrobu keramiky, stačí se zastavit v létě na středověkých slavnostech, které se zde na hradě každoročně odehrávají. Pro výrobu keramiky se používá přírodní jílovitá půda z povrchu země, protože ji vhodně zpracovává počasí. Po úpravách se vytvaruje do potřebného tvaru. Aby se dala používat, je nutné ji vypálit v peci. V naší dějepisné sbírce máme několik střepů keramiky od Mgr. Petra Filipa, které za sebou již mají pár stovek let. Mohli jsme tak posoudit, jak se mění vzhled keramiky. V odborných publikacích jsme si pak našli, jaké nádoby bychom si sami přáli.



Několik střípků historie - a to doslova. Různé druhy keramických střepů z naší sbírky.

Pro naše potřeby jsme si pořídili nádoby nové. Především keramické misky, číšky, džbány a hrnce s poklicemi. Hrnce byly přikládány na kraj ohniště přímo k ohni. Někdy dokonce byly vkládány rovnou do plamene. My se však o ně trochu bojíme a začneme opatrně.



Doporučuje se naplnit hrnec po okraj vodou (případně připravovaným pokrmem), aby nepraskl. V hrncích bychom mohli dělat polévky nebo kaši, ale my jsme si zkusili pouze ohřívat vodu. K tomu ovšem spíše sloužil v domácnostech kotlík, který byl zavěšen nad ohništěm. Teplá voda byla totiž v domácnosti vždy potřeba. Raně středověká keramika nevyužívala glazuru, která by ji chránila před obsahem. Nádoby tak prostupovala vlhkost a získávaly nádech vařeného jídla. My jsme však pro několik našich hrnců nechali vyrobit vnitřní glazuru, abychom se vyvarovali této vlastnosti. Výhřevnost keramických nádob byla také delší. Kdyby vám začal přetékat hrnec a odstavili byste jej z ohně, moc si nepomůžete.



Kromě keramických nádob jsme si také opatřili ve středověku dostupnější dřevěné nádobí. Ostatně právě slovo „nádobí“ původně ve starém jazyce označovalo nástroje, náčiní (např. i postroj na koně, hudební nástroje). Velice často se jako nádoba označoval nástroj či nádoba ze dřeva. Nádoba se zaměňovala také s označením sud či řepice. Existovala i jiná pojmenování pro speciální nádoby: kád, korčák, lukno, necičky, koryto, korec, jistvice, okřín, tvořidlo, džber aj. Tato jména jsou praslovanského původu. Některá z nich pak vytlačila moderní keramika a sklo. Název se přestal používat (podobně jako konkrétní předmět), nebo změnil význam (korec zůstal pojmenováním plošné míry – strych). Známou nádobou, která nám zatím chybí, je také džber (dříve čber, čebr). Sloužil k odměřování sypkých věcí (např. dříve robotní povinnosti džbery ovsa, pšenice apod.). Postupně se přesouvá míra na tekutiny, asi v 15. století. Dokonce se v jazyce objevuje sloveso čberovati, tedy připítí kvůli potvrzení právního pořízení. Co nám nechybí je již dříve zmiňovaný kotlík, nezbytná sekera a slovanský ručně kovaný nůž. Dřevo je připravené, vše je nakrájeno a můžeme se vrhnout na vaření. Jediné, co nám na našem setkání chybělo, byl čas.



Protože jsme si nejprve povídali o stavbě ohniště i o středověkém vaření, na samotný pokus (navíc v pošmourném počasí) nezbylo tolik času. Proto byla hutná polívka uvařena již předešlého večera a na našem setkání pouze ohřává. Pomalu uvařený vývar samozřejmě nemohl obsahovat ještě brambory a jim podobné plodiny. K zahuštění se středověk musel spokojit s jinými surovinami. Vybrali jsme proto vývar ze zeleniny, morkové kosti a nasušených hub. Kvůli rychlejšímu ohřátí a pohodlnému zacházení jsme tentokrát zvolili k vaření železný kotlík. Dříve se tento druh nádobí zaměňoval ve středověkých textech s pánví. Název „pánev“ je doložen už ve 14. století. Označoval nádoby pro přípravu pokrmů. Pánev se také využívala při vaření piva. Například v nejstarších textech vážících se k historii našeho města čteme o třech humpoleckých pivovarech s pánvemi a káděmi na vaření bílých ječných piv. Tento text pochází z privilegia Zdeňka Trčky z Lípy (1559).



Na závěr bychom mohli dodat, že „odborná“ porota historického kroužku uznala náš první pokrm za poměrně povedený. Nicméně ohniště jsme za přispění sponzorského daru manželů Povolných již „zazimovali“ a dalšího vaření se dočkáme zas na jaře.