

JANA SAKAŘOVÁ

V listopadu 1988 proběhl v prostoru parcel asanovaných domů čp. 127 a 128 záchranný archeologický výzkum. Při hloubení rýhy pro základy pošty byly zboku porušeny dvě studny, sekundárně používané jako odpadní jámy, situované na rozhraní obou parcel. Byly zahloubeny do opukového podloží, obě o přibližně shodném průměru 1,4–1,5 m, hluboké 6 m a vzdálené od sebe cca 1 m. Byly zachyceny asi od hloubky 3,5 m od současné úrovně terénu. Obsahovaly bohatý soubor keramiky, datované od konce 13. do 14. stol., skla, nechyběly zbytky kožených a dřevěných předmětů.

Na keramickém nádobí se zachovaly zbytky jídel. Při jejich přípravě byly, podle rozboru V. Zieglera, zjištěny tyto suroviny: mléko, slepičí vajíčka, mouka (pšeničná?), čočka, máslo(?), jáhly, lůj, kyselé mléko nebo tvaroh, med, cukr(?), pálené obilky (žito?), pražená a drcená švestková jádra, vepřové maso, slepice, králík. Z ovoce byly zastoupeny třešně, mišpule, jablka, slívy, hrušky, kadlátka, mirabelky a hroznové víno.

Vzhledem k výše zmíněné dataci a ke skutečnosti, že se pohybujeme v Čechách, i když v prostředí Nymburka nelze vyloučit silný kolonizační prvek, byla nejbližším pramenem informací k danému tématu nejstarší česká rukopisná sbírka kuchařských návodů z 15. stol. (Zibrť 1927, 112 až 138). Podívejme se tedy k přípravě kterých jídel se námi prokázané suroviny používaly. Z mléka se vařily především kaše a zadělávalo se jím těsto, vajíčka se dávala do kaší a sloužila při přípravě „zadušenin“, z mouky se pekl chléb a pečivo, vařily kaše a přidávala se do polévek, máslem se mastily kaše, peklo se na něm a smažilo. Z jáhel byla vařena jáhlová kaše nebo byly podávány jako příloha, kyselé mléko a tvaroh mohly být konzumovány samostatně nebo použity pro přípravu sýrů. Medem se v kuchyni sladilo, ale také se na něm vařilo či smažilo. Cukr se užíval ke slazení a to jak přímo do pokrmů nebo na jejich posypání. Z masa byly připravovány kaše, slepice (kuřata) byla upravována na několik způsobů: „na kostech, v černé, zelené nebo bílé jíše, po uhersku nebo pečená s rýží či jáhlami.“ Pro úpravu králíka sbírka receptů neuvádí žádné předpisy, ale obsahuje několik receptů na jídla ze zajíce, třeba „v cibuli“. Ovoce se používalo do ovocných kaší, bylo nadíváno a smaženo a vyráběly se z něho omáčky, např. z řeckého vína se dělala „jicha na zadušeniny nebo vařené veveřice“.

Cenným faktem je skutečnost, že nebyly získány pouze jednotlivé suroviny, ale také jejich směsi a to: ve dvou případech mouka, mléko a vejce (v jednom z těchto dvou vzorků byl přítomen tuk, snad máslo), jednou mouka s tukem a jednou pečená nebo sušená hmota vzniklá smíšením mouky, medu, tuku a vajec s praženými a drcenými švestkovými jádry.

Uvedme si tedy několik středověkých jídel, která by mohla odpovídat námi nalezeným směsím. Spálená mouka s tukem by mohla být první fází přípravy jídla „Jiná kaše. Nalí olej na rendlík, vespi krupice v ten volej, pražiš dobrú chvíli a potom nalí vody, vespiž pepře a šafránu“. (Zíbrt 1927, 120). V tomto případě se asi „dobrá chvíle“ poněkud protáhla. Směs mouky, mléka a vajec můžeme identifikovat jako „Kaši jinou. Vezmi krupice a vraž v ni vajec několik, a potom ať se stvrdna, zsekajž drobně a napsi do mléka nebo do smetany“. (Zíbrt 1927, 120). Tato mohla být omaštěná máslem. Ale zároveň snad mohla směs být základem „čistého a kyprého velikonočního mazance“. „Chceš-li mieti čistý a kyprý mazanec velikonoční. Vezmi sladkú smetanu a vstav ji k uhlí, ať se zhřeje. Potom vezmi mouku bielú, vespiž tam tu smetanu, ať bude jako kaše. A potom vezmi vejce a vlí tam, coť se zdá, kvasnic, vrtiž lžící za dobrú chvíli. A potom vezmi šafránu, hřebičkóv, potom sejr vsyp strúhaný, tam s těmi vajci a klad hned v těsto a za tepla to vsad do peci.“ (Zíbrt 1927, 119.) Pečená nebo sušená hmota vyrobená ze směsi mouky, medu, tuku a vajec s praženými a drcenými švestkovými jádry odpovídá nejspíše perníku. O něm se zmiňuje Tomáš Štítý (Zíbrt 1927, 94), naše kuchařská sbírka recept neobsahuje.

I když se nám podařilo zachytit pouze část jídel, nebo spíše jejich pokazených složek, je tato nutně neúplná rekonstrukce jídelničky bezesporu zajímavým a důležitým pohledem do kuchyně luxusnější měšťanské domácnosti ve středověkém Nymburce a zároveň jedním z mnoha výsledků systematického archeologického výzkumu tohoto významného královského města.

Literatura

- ZÍBRT, Č. 1927: Staročeské umění kuchařské. Praha.
ZIEGLER, V.: Polabské muzeum Poděbrady — rozbor vzorků z výkopů v Nymburce 1988. Příloha nálezové zprávy Polabského muzea v Poděbradech.

Zusammenfassung

Aus dem Inhalt eines mittelalterlichen Brunnens in Nymburk

Im Rahmen der systematischen archäologischen Erforschung des Stadtkerns von Nymburk verlief im November 1988 eine Rettungsuntersuchung an der Parzellengrenze der assanierten Häuser K.-Nr. 127 und 128. Bei der Aushebung für die Fundamente des Post-Gebäudes stieß man auf zwei sekundär als Abfallgruben verwendete Brunnen, die unter anderem ein reiches Ensemble von Keramik enthielten, das in die Zeit vom Ende des 13. bis in das 14. Jahrhundert datiert wurde.

Im keramischen Geschirr blieben Speiseüberreste erhalten. Bei ihrer Zubereitung wurden, der Analyse V. Zieglers zufolge, folgende Rohstoffe festgestellt: Milch, Hühnereier, Mehl (Weizenmehl?) Linsen, Butter (?), Hirse, Talg, Sauermilch oder Topfen, Honig, Zucker (?), gebranntes Korn, gerüstete und zermalmte Pflaumenkerne, Fleisch (Schweinerne?), Huhn, Kaninchen. An Obst waren Kirschen, Mispeln, Äpfel, Pflaumen, Birnen, Mirabellen und Weintrauben vertreten.

Die erwähnten Brunnen sind an der untersuchten Fläche zweifellos die ältesten festgestellten Objekte und im Zusammenhang aller bisher im historischen Nymburk vorgenommenen Untersuchungen die einzigen Belege der ältesten Existenzphase dieser Stadt.