

„Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě“ „Culinary Heritage of the Cistercians in Central Europe“

Podkladová studie v rámci projektu CulHerCis22

(reg. č. projektu 101099194)

Zpracovala: Mgr. Martina Schutová

MAS Rozkvět, z.s.



Spolufinancováno
Evropskou unií



Obsah

Cisterciácká klášterní kuchyně jako fenomén	3
1. Hospodářství cisterciáckých klášterů v pramenech a literatuře	6
1.1. Obilnářství a mlýny	8
1.2. Ovocnářství, zelinářství a vinařství	9
1.3. Pivovarnictví	11
1.4. Rybníční hospodaření a chov ryb	14
1.5. Živočišná výroba	16
2. Kuchyně a strava v kláštorech	17
2.1. Obrazy klášterního stravování v písemných pramenech	23
2.1.1. Příklady z archivů	25
3. Cisterciácká klášterní kuchyně očima archeologie	28
3.1. Lokace a rekonstrukce klášterní kuchyně na Velehradě	29
3.2. Výzkum barokní jímký v Plasích	30
4. Cisterciácké dědictví	31
Závěr	34
Seznam paměťových institucí	35
Seznam literatury	36
Online zdroje:	40

Cisterciácká klášterní kuchyně jako fenomén

Cisterciácký řád vznikl roku 1098 ve francouzském Cîteaux, kde byl v odlehle oblasti nedaleko města Dijon založen první klášter. Na jeho vzniku se pod vedením opata Roberta z Molesme podílela skupina původně benediktinských mnichů, kteří byli nespokojeni se stávajícím způsobem života v benediktinském klášteře a toužili po návratu k řeholi sv. Benedikta. Byli odhodláni žít doslova a do písmene podle řeholních nařízení a zachovávat je v duchovní i hmotné rovině. Po oficiálním uznání cisterciáckého řádu papežem Kalixtem II. roku 1119 následoval rychlý rozvoj. Ve 20. a 30. letech 12. století zaplavily kláštery nového řádu Francii a cisterciácké ideály se začaly šířit celou Evropou. Již kolem roku 1120 překročili první „šedí mniši“ Alpy a usadili se v Itálii a Německu. Ve 40. letech pronikli cisterciáci do střední Evropy, kde se postupně začali usazovat v Čechách, Polsku a Uhrách. Expanze řádu pokračovala na sever do Skandinávie a také dále na východ, do oblasti dnešního Lotyšska a Estonska, kde byly cisterciácké kláštery zakládány na počátku 13. století. Jižní větev cisterciáckých klášterů pak prochází Apeninským poloostrovem a severním Balkánem.

Cisterciácký řád nabíral několik desetiletí na síle a stal se fenoménem spojujícím Evropu. Účinná organizace Řádu byla postavena na několika pilířích. Každoročně se scházela pod vedením generálního opata v Cîteaux generální kapitula, jejíž usnesení byla závazná pro všechny konventy. Zároveň byly pravidelně prováděny kontroly neboli vizitace jednotlivých klášterů, a to na základě filiačního systému, kdy opat mateřského kláštera vizitoval kláštery dceřiné. Na rozdíl od původních benediktinských klášterů, které byly chápány jako samostatné jednotky, byly cisterciácké kláštery propojeny a jakýmsi předobrazem organizační struktury byla rodina. Klášter Cîteaux byl matkou všech klášterů, které postupně vznikaly na základě filiačního systému. Díky novému pohledu na definici řádu, který cisterciáci vnímali především jako řád v právním slova smyslu, jako ustanovení jediného závazného způsobu výkladu řehole s jasným povědomím o vlastní identitě, můžeme mluvit i o fenoménu cisterciácké klášterní kuchyně a cisterciáckém kulinářském dědictví.

Působení cisterciáckého řádu je bezesporu jednotícím prvkem napříč evropskými zeměmi, je naším společným evropským kulturním dědictvím, jehož jednotu a zároveň rozmanité nuance můžeme vnímat a hledat v různých oblastech – v duchovním odkazu a spiritualitě, v péči o krajinu a hospodaření, v architektuře a v neposlední řadě i kuchyni. Cisterciácká kuchyně je fenoménem, pro který jistě platí heslo „rozmanitost v jednotě a jednota v rozmanitosti“, neboť cisterciácké stravování, jídelníček i denní režim mají svá jasná pravidla daná řeholí a dalšími řádovými nařízeními. Zároveň je toto téma rozmanité z pohledu běhu církevního roku, svátků a postu. Nezanedbatelný je také pohled na rozmanitost klášterních krajin, možností klášterního hospodářství a krajových zvyklostí, které se jistě do jídelníčku „šedých mnichů“ v konkrétních kláštorech promítaly.

Cisterciácká klášterní kuchyně je tématem, které nabízí mnoho prostoru pro bádání. Cisterciáckému řádu byla v rámci církevních dějin a monasteriologie věnována pozornost v různých zemích v různé míře. Pomineme-li klášterní kroniky, které byly často dílem kolektivním, zůstaneme stejně při hledání autorů, kteří psali o dějinách řádu či jednotlivých konventů mezi bratry cisterciáky, podobná situace panovala ostatně i u jiných řeholních řádů. Mimo řádové prostředí se bádání významněji posunulo až v 19. století, které obohatilo problematiku solidním pozitivistickým výzkumem zejména na úrovni řádů jednotlivých konventů. Z rakousko-uherského prostředí můžeme k cisterciákům zmínit práce Leopolda Janauschka či Bernharda Wohlmanna. V 19. století obecně rostl zájem o zkoumání řádových institucí na úkor řádové spirituality a teologie, a také o společenskou funkci a ekonomický význam řádů, přičemž snad největší pozornost přitahovali právě cisterciáci a jejich role při střeoevropské kolonizaci.

Zejména anglické bádání bylo okouzleno cisterciáckým ekonomickým modelem, německá a francouzská historiografie se zaměřovala spíše na organizační strukturu cisterciáckého řádu. Výzkum klášterní tematiky ale zůstával, kromě konkrétních monografií, ve stínu „velkých dějin“. Ve 20. století prošel výzkum dějin klášterů v celé Evropě řadou proměn, badatelé začali v řádech spatřovat pevný bod v rámci středověké společnosti, řeholníci byli vnímáni jako nositelé pokroku a racionalizace. Klášterní bádání bylo stále více ovlivňováno sekularizačním hnutím. Navzdory klesajícímu společenskému zájmu ale i v první polovině 20. století vznikla řada dosud cenných pozitivisticky orientovaných děl klášterního dějepiscectví. V poválečných letech se především v západní Evropě obor znovu rozvíjel a bádání se začalo vymaňovat z vlastního klášterního světa. Rozvoj monasteriologie ve druhé polovině 20. století dokládají počátky její institucionalizace. Významné centrum existuje na Friedrich-Meinecke Institutu Freie Universität v Berlíně, vychází tu důležitá řada *Studien zur Geschichte, Kunst und Kultur der Zisterzienser*. Aktivní je také pracoviště drážďanské Technische Universität zaměřující se spíše na středověké dějiny řádu.

S církevním prostředím je více spjatá činorodá cisterciácká akademie v Heiligenkreuz. Ve Francii vzniklo již v 80. letech 20. století při univerzitě v St. Étienne Centre européen de recherche des communautés et ordres religieux. Řada monasteriologických center působí v Římě. Ze zámořského prostředí zmiňme cisterciácký institut na univerzitě v Kalamazoo. V posledních desetiletích došlo na poli bádání o cisterciáckém řádu k řadě inovací, byly korigovány některé mýty řádových dějin, například o jednoznačném kolonizačním přínosu cisterciáků. Monastická témata systematictěji pronikají do obecněji zaměřených historických prací a laicizovaná monasteriologie se dočkala většího společenského uznání. Cisterciácké konventy jsou nazírány z různých úhlu pohledu, nejen historického, ale i muzikologického či sociologického. Pozornosti se dostává studiu každodennosti klášterního života a mikrohistorickým sondám v rámci dějin jednotlivých konventů, mezi kterými si svůj prostor jistě najde také další výzkum cisterciáckého kulinářského umění.

Jde o velice široké téma, které lze probádat napříč různými obory – historie a literatura, archeologie, biologie. Můžeme zkoumat hospodářskou produkci klášterních panství ve spojitosti s ekonomickým vývojem jednotlivých klášterů, můžeme srovnávat přírodní podmínky jednotlivých krajín v souvislosti s pěstováním určitých typů plodin a živočišnou produkcí. Zajímavou oblastí

výzkumu je jistě samotné fungování klášterní kuchyně a souvisejícího zázemí, s tím související funkce řeholníků, ale třeba i konkrétní recepty a pokrmy, které byly servírovány ať už mnichům nebo vzácným návštěvám, které do kláštera přijížděly. Prostor pro výzkum nabízí i pohled na konkrétní podobu klášterních kuchyní a refektářů, dochované prostory a nádoby, které se při vaření a stolování používaly. Neméně zajímavý je pak přesah do dnešní doby, nejen skrze fungující cisterciácké kláštery, ale i skrze hospodaření a produkty, které jsou v některých oblastech odkazem na tradici mnichů, kteří ze svých konventů dávno odešli.

1. Hospodářství cisterciáckých klášterů v pramenech a literatuře

Cisterciáci více než jiné řády sami řídili hospodářství na svých panstvích. Způsobem jejich hospodaření byla ovlivňována ekonomika oblasti, ale i ráz krajiny. Některé stopy působení cisterciáckých mnichů můžeme vysledovat dodnes. Významnými pilíři hospodaření „šedých mnichů“ byly ve středověku i v raném novověku hospodářské dvory, které kromě hlavní zemědělské výroby a zásobování kláštera potravinami zajišťovaly i speciální odvětví, jakými bylo ovocnářství, vinohradnictví, rybářství či včelařství. Správa dvorů byla organizována zcela podle řádových předpisů. V čele dvora stál magister curiae neboli hofmistr, který byl zcela podřízený klášternímu sklepníku čili celarioví, nejvyššímu správci klášterního hospodářství. Z pramenů se zdá, že hofmistři bývali zpravidla konvrši, tedy laičtí bratři. Na dvorech, jejichž vnitřní zařízení mělo podle řádových předpisů odpovídat vnitřnímu zařízení klášterů, tak měly být vedle hospodářských objektů i obytné místnosti jako dormitář, ohřívacína, dům pro hosty a v neposlední řadě také kuchyně s refektářem. Nejvýznamnější budovou hospodářského dvora byla sýpka, která plnila funkci hospodářskou, neboť byla skladem obilí z celého panství, a zároveň funkci distribuční, protože se odtud rozváželo obilí pro potřeby panství. Sýpka sloužila také k distribuci dováženého vína, rozsáhlé sklepy zejména pod barokními sýpkami byly často určeny k uskladnění sudů s vínem. Dochovaná podsklepená několikapatrová barokní sýpka z druhé poloviny 17. století se nachází například přímo v areálu žďárského kláštera. Dochované hospodářské dvory či jejich torza najdeme na bývalých cisterciáckých panstvích po celé Evropě, příkladem výrazného dochování tohoto typu architektury je plaská klášterní krajina, která je charakteristická velkým množstvím dosud zachovaných barokních hospodářských dvorů.

Podíl jednotlivých zemědělských odvětví byl dán podnebím a možnostmi každého kraje. Zemědělství je jednou z oblastí, kde se projevuje rozmanitost v cisterciácké jednotě a tradici. Kláštery, které byly založeny v nižších polohách a příznivých klimatických podmínkách, mohly více rozvíjet obilnářství, ovocnářství a sadařství, zelinářství i vinohradnictví. Na lukách v rovinných oblastech se sušilo seno a choval se dobytek, ve vyšších polohách a kopcovitém terénu se zase chovaly ovce. Podrobné doklady o zemědělské rostlinné i živočišné produkci se pro období raného novověku, zejména pro období 17. a 18. století, dochovaly v řadě archivů zrušených i dosud fungujících cisterciáckých klášterů, které ukrývají řadu aktového materiálu a úředních knih. Pro období středověku jsme odkázáni spíše na střípky obecnějších informací, které mohou být zachycené ve středověkých kronikách, urbářích či listinách.

U cisterciáků, stejně jako u jiných řádů, vznikla řada mýtů a obrazů sebe prezentace, které můžeme dodnes najít nejen ve výzdobě klášterních budov či starých rukopisů a tisků. V raném novověku vytvořili sami cisterciáci mýtus o soběstačnosti středověkých klášterů, podle jejich interpretace se řeholníci snažili, aby si vše potřebné vypěstovali, vychovali a vyrobili sami, aby tak nebyli závislí na svém okolí. Realita většiny klášterů se ale od tohoto ideálu lišila, část příjmů sice klášter získával z vlastního hospodaření díky zakládání hospodářských dvorů, ale podstatná část plynula z poddanských dávek ze vsí, které jim byly darovány či které založili nebo koupili. Od 14. století můžeme navíc pozorovat přechod od přímého hospodaření k pronájmům dvorů, mlýnů i dalších hospo-

dářských provozů za finanční i materiální dávky. Nicméně hospodaření ve vlastní režii, podnebí a přírodní bohatství dané klášterní krajiny se do jisté míry ve všech epochách odráželo v krajových receptech a kulinářských zvyklostech, potažmo i v jídelníčku cisterciáckých mnichů, který byl samozřejmě z velké míry dán řeholí sv. Benedikta a dalšími řádovými nařízeními. Následující kapitoly budou věnovány jednotlivým odvětvím hospodářství, která jsou důležitá právě v souvislosti s vlastní produkcí a zpracováním potravinových produktů jednotlivými cisterciáckými konventy, a také v souvislosti s tím, co se vařilo v klášterních kuchyních a servírovalo v klášterních jídelnách neboli refektářích.

Ekonomická situace a hospodářství některých cisterciáckých konventů je poměrně plasticky a na základě probádání příslušných archivů zachyceno v řadě monografií.¹

1 Viz např. Rudolf HURT, *Dějiny cisterciáckého kláštera na Velehradě I (II) 1205-1650 (1650-1784)*, Olomouc 1934 (1938); Týž, *Dějiny rybníkářství na Moravě a ve Slezsku*, Opava 1960; Metoděj ZEMEK – Antonín BARTŮŠEK, *Dějiny Žďáru nad Sázavou I (II) 1252-1617 (1618-1784)*, Havlíčkův Brod 1956 (1962); Werner RÖSENER, *Reichsabtei Salem. Verfassungs- und Wirtschaftsgeschichte des Zisterzienserklosters von der Grundung bis zur Mitte des 14. Jahrhunderts*, Sigmaringen 1974; Winfried TÖPPLER, *Das Kloster Neuzelle und die weltlichen und geistlichen Mächte 1268-1817* (Studien zur Geschichte, Kunst und Kultur der Zisterzienser, Band 14), Berlin 2003; Bernhard NAGEL, *Die Eigenarbeit der Zisterzienser. Vor der religiösen Askese zur wirtschaftlichen Effizienz*, Marnburg 2006; Rudolf GUBY, *Das Zisterzienserstift Wilhering in Oberösterreich*, Wien 1920; Gerhard WINNER, *Die Urkunden des Zisterzienserstiftes Lilienfeld 1111-1892*, Wien 1974; Wolfgang WIEMER, *Die Gärten der Abtei Ebrach*, Berlin 1999; Daniel DECKERS – Till EHRlich (Hrsg.), *Kloster Eberbach. Geschichte und Wein*, Wiesbaden 2015; Michael Schlitt (Hrsg.), *Die Zisterzienserinnenabtei Klosterstift St. Marienthal, Görnitz/Zittau* 2021; atd.

1.1. Obilnářství a mlýny

Jedním ze základních pilířů nejen cisterciáckého hospodářství bylo obilnářství. Pěstování obilí a jeho následné zpracování v klášterních mlýnech přinášelo základní surovinu pro pečení chleba, který byl základem jídelníčku středověkých lidí a samozřejmě také mnichů, kteří jej dostávali každý den. Pekly se také placky a různé sladké pečivo, které bylo pro mnichy pochoutkou. Placky se dělaly z nekvašeného těsta uhněteného z hrubě namleté mouky, také se jedly placky sušené z ovesné či ječmenné kaše. Chléb se pek l kvašený a býval tmavý, těsto se zadělávalo z hrubé mouky často i s otrubami. Pro církevní účely se používal chléb bílý.

Na polích, která byla situovaná v bezprostřední blízkosti hospodářských dvorců, pracovali zpočátku laičtí bratři neboli konvrši. Pro mnichy, kteří měli v klášteře přesně daný režim protkaný modlitbami a duchovním čtením, nepřipadala práce na hospodářském dvoře mimo klášterní klauzuru v úvahu. Již od raného středověku byly známé téměř všechny druhy obilí, na polích se pěstovalo především proso, ječmen, pšenice, žito a oves. Od 12. století se ve středoevropském prostředí rozšířila pohanka. Klásky středověkého obilí byly oproti dnešním šlechtěným odrudám slabší, často podléhaly krupobití nebo silnému dešti a výnosy zrna byly menší. Úroda byla po žních svážena do sýpků, odkud byla dále podle potřeby distribuována. Obilí muselo být udržováno v suchu a pečlivě kontrolováno, aby neplesnivělo. Uskladněné mělo v sýpkách vydržet i několik let. Každý rok byla úroda jiná a v silných letech se tvořily rezervy pro případné roky neúrody, které mohly znamenat i hladomor. Ze sýpek se část obilí distribuovala do klášterních mlýnů, část posloužila k výrobě piva a část byla použita jako osivo. Díky komunikaci mezi cisterciáckými kláštery se ve středověku přenášely do střední Evropy a dále na východ způsoby hospodaření obvyklé v té době ve Francii nebo Německu.

Mlýny sloužící ke zpracování obilí potřebovaly stejně jako pily nebo hamry pro své fungování silný proud vody. Na klášterních panstvích byly proto všechny tyto provozy budovány na hlavních tocích řek, jejichž voda byla hnací silou, která roztáčela mlýnské kolo. Kláštory mohly vlastnit i více mlýnů, vyrobená mouka sloužila převážně pro vlastní spotřebu. V současné době již klášterní mlýny utichly, na některých místech jsou dochovány původní mlýnské budovy či mlýnská kola. Dnešní mniši ale stejně jako ostatní mouku kupují.

1.2. Ovocnářství, zelinářství a vinařství

Jak jsme již zmínili, pestrost a výnosnost klášterního hospodářství se odvíjela od klimatických a přírodních podmínek, ve kterých se daný konvent nacházel. Řada klášterů byla založena v úrodných nížinatých oblastech, kde se dařilo ovocnářství, sadařství a vinařství. Musíme vzít také v potaz, že se klimatické podmínky v dlouhodobém horizontu mění, a cisterciáčtí mniši si tak v některých oblastech mohli dovolit pěstovat plodiny, které by v současné době nedozrály. Takovým příkladem je třeba pěstování fíků v některých středoevropských oblastech, které máme doloženo jednak písemnými prameny, jednak rozbory organických zbytků z archeologických nálezů. Cisterciáci patřili v ovocnářství k průkopníkům, měli bohaté znalosti o sadařství, šlechtili nové odrůdy. Přímou v kláštorech byly užitkové zeleninové a bylinkové zahrady. Ovoce a zelenina byla podstatnou částí jídelníčku mnichů.

Specifickým odvětvím bylo vinařství a vinohradnictví, spjaté s cisterciáckými kláštory již od středověku. Víno potřebovali mniši k liturgickým účelům jako mešní víno, bylo ale také součástí jejich stravy, ostatně je o něm zmínka již v Benediktově řeholi. Víno mniši nabízeli i hostům, podávali nemocným a v neposlední řadě bylo důležitým zbožím. Jestli se vínu dařilo, záleželo opět na rázu krajiny. Řada klášterů leží ve vinařských oblastech s několikaset letou tradicí, například německý Salem na břehu Bodamského jezera nebo jihomoravský Velehrad. Při některých kláštorech zkoušeli ovšem mniši zakládat vinice neúspěšně, při některých sklizeň pokryla pouze základní bohoslužbou potřebu kláštera. V historii se v dějinách řady konventů objevují období, kdy měli mniši vinice mimo své celistvé panství. Mniši z Plas vlastnili část petřínského kopce, neboť se u Prahy vinné révě dařilo lépe. Žďárští mniši měli zase v držení vinice v jihomoravském Zaječím, mnoho desítek kilometrů od kláštera, což ukazuje na důležitost soběstačnosti v produkci vína pro cisterciácké kláštory.

Vyobrazení mnichů na poli při žních



Zdroj: Stift Zwettl

Místem, které je s pěstováním vína výrazně spjato, je klášter Salem ležící v mírném klimatu Bodamského jezera. Víno je považováno za původní klášterní produkt, historie zdejšího vinařství sahá až do 12. století a odkazuje k řádové tradici, kdy se již první cisterciáckí mniši ve francouzském Cîteaux zabývali pěstováním vinné révy. První vinice získalo salemské opatství do vlastnictví krátce po svém založení již v roce 1134, o několik desetiletí později získali mniši další vinice na nejlepších místech na březích jezera i ve vnitrozemí. Ještě před zavedením zákona o čistotě piva vydal bádenský markrabě Kryštof I. v roce 1495 první zákon o víně. Vinice salemského kláštera byly vysázeny v kopcovité krajině vytvořené ledovcovým splazem. Půdy jsou zde obzvláště vápenité a obvykle mají vysoký podíl šterku a písku, proto se snadno prohřívají a mohou dlouho uchovávat teplo. Díky pozoruhodné nadmořské výšce patří svahy k nejslunnějším oblastem v Německu, což je základním předpokladem pro sladké hrozny a dobré víno. Po sklizni se hrozny v klášterních provozech lisovaly a v prelaturním sklepě v Salemu zrály na ušlechtilá vína. Klášterní lisovna je i v současnosti otevřená návštěvníkům, kteří mohou víno také ochutnat. Krajina okolo Salemu je dodnes poseta vinicemi a jabloňovými sady. Historické prostory lisovny a vinné lisy jsou dochovány i v některých dalších cisterciáckých kláštorech, například v německém Eberbachu. Bývalé cisterciácké opatství Eberbach je jednou z nejpůsobivějších památek středověké architektury v Evropě. Šedí mniši obdělávali zdejší vinice více než 700 let a ve středověku provozoval klášter rozvinutý obchod s vínem po celém světě. O obrovské úrodě klášterních vinic dodnes svědčí dvanáct historických lisů na víno, které jsou uchovány v laickém refektáři. V českém prostředí je s pěstováním vinné révy spjatý především klášter Velehrad, který leží v srdci vinařské oblasti na jihu Moravy. Přestože cisterciácký řád byl na Velehradě zrušen již za panování Josefa II., tradice výroby mešního vína v oblasti pokračuje a každoročně se zde koná přehlídka mešních a košer vín Cisterciácká pečeť.

Mnich pracující na vinici, vyobrazení na kachli v klášteře Salem.



Zdroj: <https://www.salem.de/wissenswert-amuesant/dossiers/weinanbau>

1.3. Pivovarnictví

Vaření piva bylo již od středověku nedílnou součástí koloritu života cisterciáckých klášterů, začátky tohoto odvětví byly ovšem skromné. Mniši vařili pivo zprvu především pro svoji potřebu, jeho příprava byla zdlouhavá a nákladná, zapotřebí byl chmel a přenice či ječmen. Důležitý byl, stejně jako pro ostatní hospodářské provozy, zdroj vody. Postupem času ale v některých oblastech zaujaly pivovary čelné místo v hospodářství cisterciáckých klášterů. Vařilo se pivo tmavé a světlé. Základem pro světlé pivo byla pšenice a základem pro tmavé pivo byl ječmen. V některých oblastech se vařilo také pivo ovesné. Doklady o vaření tmavého nebo také červeného piva a světlého piva, které bylo nazýváno bledé nebo bílé pivo, máme například z vysebrodského kláštera. Důležitou surovinou při výrobě piva byl samozřejmě chmel. Pivo se v oblasti střední Evropy chmelilo již od příchodu Slovanů. Chmelnice bývaly na cisterciáckých panstvích zřizovány převážně poblíž klášterních dvorů. K vaření piva se ve středověku užívaly také další přísady podle možností jednotlivých oblastí a zvyklostí konkrétního sládky. Přidávaly se například byliny, jalovec, fenykl, hřebíček, šalvěj, třešňové květy nebo březová, borová či dubová kůra. Proces vaření a dozrávání piva byl podobný dnešnímu postupu, odlišné je až další zpracování. Prostor, kde se v pivovaru nebo sladovně zrno skladovalo a máčelo, se nazýval humno. Následně se dávalo na tzv. valečku, kde začalo klíčit a kde se z něj odpařovala voda. Dále se přemístilo do tzv. hvozdu. Hvozdení je závěrečnou fází při výrobě sladu, zelený slad s vysokým obsahem vody je převáděn do skladovatelného stavu, utváří a zachovávají se aromatické a barevné látky. Ve středověku se naklíčené zrno dávalo sušit na rošty upletené z vrbového nebo lískového proutí umístěné nad ohništěm. Sladovník musel dávat pozor, aby slad nezplesnivěl nebo se naopak nepřepálil. Následně ve mlýně vznikl mletý slad. Budovy pivovaru a mlýna najdeme v klášterních areálech často v těsné blízkosti. Po umletí mohl začít samotný proces vaření piva, slad se nejprve ve vystírací kádi opakovaně extrahoval za tepla vodou a chladil v rozměrné mělké nádobě. Sladký extrakt – sladina – se tak oddělil od zbytku, který označujeme jako mláto a který se používal ke krmení dobytka. Oddělování sladiny od mláta se provádělo pomocí proutěného pletiva. Sladina se následně vařila s chmelem v pánvi, tak vznikla mladina, která se nalávala do rozměrných mělkých kádí, tzv. štoků. Po vychladnutí se polotovar dával zakvasit v kádích do chladné místnosti, sklepa nebo později spilky. Po vykvašení vzniklo pivo, které se stáčelo do sudů.

Ve středověku a raném novověku bylo pivo jiné než dnes, mělo jiné kvality. Nefiltrovalo se, zůstával v něm mletý slad, a proto bylo velmi husté. Nalávalo se ze sudů a před rozlíváním se muselo promíchat, bylo zakalené a na dně mělo sedlinu. Ve středověku sloužilo pivo nejen jako nápoj, ale také jako základ pro polévky, omáčky, kaše a jiné pokrmy, bylo tedy nedílnou součástí jídelníčku tehdejší společnosti. Například přidáním rozdrobeného chleba vznikla hustá chlebová pivní polévka. Pivo bylo také přirozenou součástí jídelníčku nejen cisterciáckých mnichů.²

² Srovnej: Iva VORLÍKOVÁ, *K historii pivovarnictví v Plasích*, in: *Bohemiae occidentalis historica: odborný časopis pro české dějiny s důrazem na západní Čechy a s přesahy do příhraničních regionů, zvláště do Bavorska*, 2008, 47-65; Miloslav LOPAUR – Silvie JAGOŠOVÁ – Stanislav MIKULE – Jana FUKSOVÁ, *Žďárský uličník II/1*, Havlíčkův Brod, 2017, s. 236-251.

Co se týče chodu a výnosů klášterních pivovarů, jsme odkázáni spíše na prameny raně novověké. Chmel býval na klášterních panstvích pěstován ve vlastních chmelnicích, pšenice a ječmen bývaly v některých kláštorech z velké části dokupovány, jinde byly pokryty z velké části z vlastní obilnářské produkce. I v tomto případě musíme mít na paměti polohu jednotlivých klášterů a tím dané rozličné možnosti jejich rostlinné výroby. Nicméně případný nákup surovin byl vyvážen odprodejem piva z klášterních pivovarů.

Vaření piva měl na starosti sládek, přičemž každý uchazeč o místo sládka musel vykonat zkoušku, tzv. probu. Přijat byl ten uchazeč, který uvařil lepší pivo. Produkce piva byla kontrolována úředníky. Při spilce měl být v pivovare pokaždé přítomen hejtman nebo jeho písař s přísežnými. Po spilce měl písař povinnost zapsat schválení várky, dát ho podepsat prokurátorovi a pak odeslat klášteru. Představený kláštera měl tak přehled o všech uvařených várkách piva v klášterních pivovarech. Část piva zůstávala klášteru pro vlastní spotřebu, větší část produkce byla šenkována v obcích a vsích na panství. Šenk piva si obce obstarávaly zpravidla samy, nebyla to již starost klášterních úředníků.

V době barokní tvořily příjmy z pivovarnictví v některých kláštorech podstatnou část příjmů panství. Například ve žďárském klášteře na pomezí Čech a Moravy tvořily na počátku 17. století příjmy ze dvou klášterních pivovarů asi pětinu celkových příjmů klášterního hospodářství, ve druhé polovině 18. století pak až třetinu celkových výnosů.

V některých kláštorech se dochovaly prostory či fragmenty zařízení původních pivovarů a sladoven, například ve žďárském klášteře je dochována barokní sušárna sladu (ležatý vzdušný hvozd) a čerpací vodní nádrž pro pivovar, prostory bývalého pivovaru jsou ovšem rekonstruované a ukrývají muzeum. Na některých místech byla pivovarnická tradice obnovena, například v opatství Marienstatt byl pivovar zrekonstruován a obnoven v roce 2004 po téměř stoleté přestávce, kdy mniši museli roku 1908 výrobu piva zastavit, protože byla neekonomická. V opatství Marienstatt přitom sahá tradice vaření piva až do doby před rokem 1457, kdy se v inventáři klášterního dvora v Gehleru prokazatelně nacházel varný kotel. V pramenech marienstattského kláštera se k roku 1493 také dozvídáme, že služebnictvo kláštera dostávalo v postní době služební pivo a k roku 1578 najdeme zmínku o tom, že se mnichům kromě vína podávalo i pivo. V některých kláštorech zůstala dokonce pivovarnická tradice nepřerušena. Jmenujme například dolnobavorský Aldersbach, založený původně augustiniánskými kanovníky, ale již od roku 1146 patřící cisterciáckému řádu. V klášteře se dodnes vaří pivo, přičemž provoz pivovaru je doložen v listině hraběte Alberta von Hals z roku 1268 a řadí se tak k nejstarším pivovarům na světě, v roce 2018 oslavil 750 let své existence.

Barokní sušárna, pozůstatek klášterního pivovaru ve Žďáru nad Sázavou.



Zdroj: Zámek Žďár

1.4. Rybníční hospodaření a chov ryb

Rybníční hospodaření a chov ryb je pevně spjatý s cisterciáckým řádem. Již v prvních stavebách řádu se zdůrazňovalo, že se mniši mají žít manuální prací, zemědělstvím a chovem zvířat, což zahrnovalo také chov ryb. Ruku v ruce s odvodňováním bažinatých oblastí v okolí zakládaných klášterů získali „šedí mniši“ pověst mistrů vodního stavitelství a rybníkářství. Mniši se tak již ve středověku věnovali výstavbě nových vodních ploch a můžeme říci, že cisterciáci dokázali zadržet v krajině mnohem více vody než současný člověk. Zakládání rybníků je v řadě klášterních krajin opravdu spojeno s raným fungováním kláštera. Například žďárský klášter byl založen roku 1252 a již k roku 1263 je v klášterní kronice popisováno založení rybníka nedaleko klášterní brány. Následně se v průběhu 13. až 16. století utvořila mezi pramenem řeky Sázavy a žďárským klášterem velká kaskáda rybníků, která byla jakýmsi srdcem klášterní krajiny. Podobné rybníční soustavy můžeme najít na dalších cisterciáckých panstvích, zakládání rybníků na církevních panstvích ve větší míře se obecně objevuje častěji od poloviny 14. století. Ryby, které cisterciáčtí mniši chovali, byly pravidelnou součástí jejich jídelníčku, ale také žádaným obchodním artiklem. Dějiny německého kláštera Waldsassen ukazují, jak bylo pro mnichy rybářství důležité, v zakládající listině je hojnost ryb v řece Wondreb uváděna jako důvod přesunu původně vybraného klášterního místa právě blíže řece. I v tomto případě platí, že některé klášterní krajiny mají pro rybníční hospodaření vhodnější dispozice. Vedle již zmíněných klášterů Žďár a Waldsassen můžeme uvést třeba rakouský Zwettl nebo jihočeský Vyšší Brod. Vyšebrodský klášter dostal do vínku již při zakládání oblast Klášterního lesa, kde se díky řadě šumavských toků daly rybníky zakládat. Na řadě bývalých cisterciáckých panství se tradice chovu ryb udržela do současnosti.

Nedílnou součástí klášterního hospodářství byly sádky, nádrže s tekoucí okysličenou vodou, do kterých se dávaly ryby krátce před konzumací či prodejem. Většinou se v kláštorech jednalo o sádky kryté, menší domek s vodními nádržemi, které byly napájeny vodou. Na některých místech se dochovaly i nekryté sádky, tedy pravidelné uskupení několika venkovních nádrží. Unikátní barokní klášterní sádky pod širým nebem se dochovaly ve žďárském klášteře, jsou dodnes funkční, napájené vodou z Konventního rybníka.

Chovné rybníky v klášterní krajině Waldsassen



Zdroj: <https://cisterscapes.eu/klosterstaetten/waldsassen/>

1.5. Živočišná výroba

Živočišná výroba byla vedle rostlinné výroby důležitou součástí klášterního hospodářství, i když zejména ve středověku byla strava mnichů převážně vegetariánská. Maso či silný vývar dostávali pouze nemocní na posilněnou, masité pokrmy se mohly objevit v klášteře na stole, který byl prostřený pro vzácnou návštěvu. Postupem času se tato praxe ovšem trochu změnila, jak si řekneme v následujících kapitolách.

Tradiční součástí cisterciáckého hospodářství byl chov hus, slepic a další drůbeže. Chov přinášel peří, vejce, ale také maso pro nemocné. Drůbeží maso si postupem času našlo cestu i do jídelničky mnichů.

Základním článkem živočišné výroby byl chov ovcí a dobytka. Důležitým předpokladem chovu domácích zvířat byl nejen dostatek pastvy v létě, ale také zásoba krmiva pro zimní měsíce. Chov ovcí byl z větší míry součástí hospodářství cisterciáckých klášterů, které byly založeny ve vyšších polohách a oplývaly množstvím vhodných pastvin. Ovčáctví patřilo od středověku k lukrativním odvětvím, klášterům chov ovcí přinášel zdroj vlny a také mléka, ze kterého se vyráběly mléčné produkty, například sýry. V 16. století připadaly na jeden kus skotu čtyři ovce. Veliký rozvoj chovu ovcí nastal v 18. století.

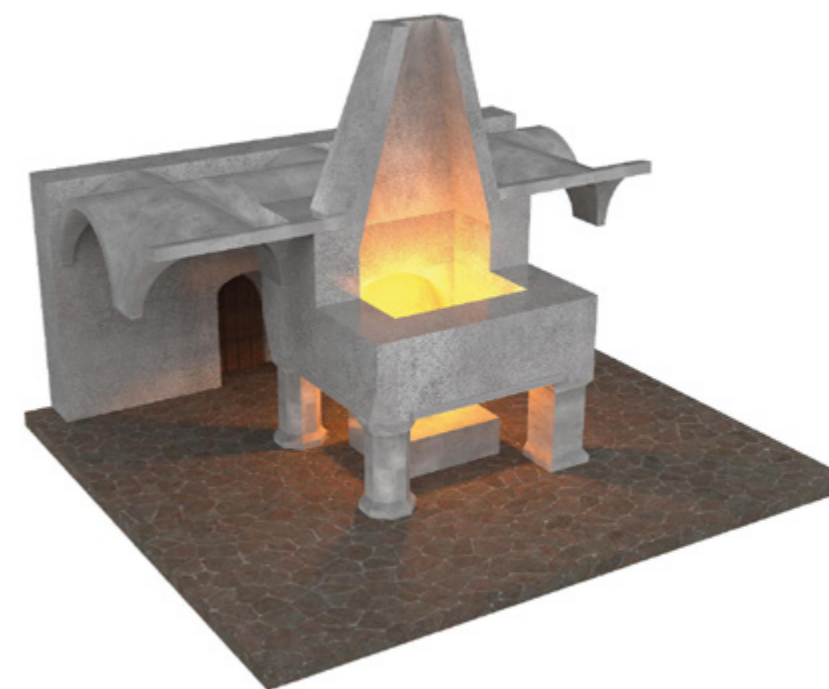
V klášterních chlévech a na pastvinách se choval také dobytek. Jatečný dobytek, pokud nebylo jeho masa zapotřebí pro hosty nebo nemocné, se většinou prodával a byl zdrojem nemalých příjmů klášterní pokladny. V klášterních účtech bývaly zvlášť vedeny počty volů, telat a dojných krav. Čerstvě nadojené mléko bylo teplé a muselo se zchladit, aby se nezkazilo. K tomu sloužila v klášterních hospodářských provozech mléčnice, budova, ve které se nacházela rozměrná nádoba, ve které se mléko chladilo a následně uchovávalo.

Při této příležitosti nesmíme zapomenout na myslivost. Lesy měly vedle potřeby dřeva pro klášter význam i kvůli lovu zvěře. V barokních klášterních hospodářských účtech se objevují doklady o množství ulovených zajíců, srnců, jelenů, divoké zvěře i koroptví. V té době se již zvěřina mohla při určitých příležitostech objevit na stole řeholníků. Ve středověku bylo důsledně dodržováno znění Benediktovy řehole a zvěřina mohla být v klášteře připravena například v opatské kuchyni při příležitosti pohoštění vzácné návštěvy.

2. Kuchyně a strava v kláštorech

Architektonické uspořádání cisterciáckých klášterů vycházelo z tradiční dispozice benediktinských opatství, již na počátku 9. století vznikla ve švýcarském St. Gallen slavná středověká kresba ideálního modelu kláštera, která toto uspořádání zachycuje. Jádrem komplexu tvořil kostel s vlastním klášterem, který ke konventnímu chrámu přiléhá z jižní strany. Klášter tvořily budovy konventu s pravidelným centrálním rajsčným dvorem a studnou. Rajsčný dvůr lemovala křížová chodba, která měla funkci spojovací galerie mezi jednotlivými křídly konventu. Cisterciácká pravidla pamatovala na rozdělení kláštera na část pro mnichy a část pro laické bratry neboli konvrše. Toto rozdělení se promítá také do polohy klášterní kuchyně a refektářů. Klášterní kuchyně i jídelna mnichů (refektář) patřila k důležitým místům klášterního života a v komplexu klášterních budov měla své pevné místo právě při křížové chodbě. Kuchyně, ve které se vařilo pro mnichy, se nacházela v jižním křídle konventu v sousedství dvou refektářů – na jedné straně sousedila s refektářem mnichů a na straně druhé s jídelnou konvršů. Místnosti z praktických důvodů nebyly vzájemně propojeny dveřmi, ale pouze výdejnými okénky, aby bylo minimalizováno šíření kouře, pachů a hluku. Do klášterní kuchyně se vcházelo z ambitu a ve středověku její hlavní zařízení tvořilo centrálně umístěné otevřené ohniště s dýmníkem, který odváděl kouř a další zplodiny.³

Model středověké klášterní kuchyně (rekonstrukce R.Vrla, M. Cejpová)



Zdroj: Petr Hudec/Klášter Velehrad

³ V bývalém cisterciáckém klášteře Velehrad byla realizována výstava ke klášterní kuchyni (Petr Hudec, Radka Ranochová), v rámci níž vznikla zdařilá prostorová rekonstrukce kuchyně (R. Vrla, M. Cejpová). Nejnověji se kuchyněmi ve středověku a raném novověku zabývá např. Miroslava Cejpová, která v letošním roce obhájila disertační práci na toto téma. V disertaci se podrobně zabývá polohou kuchyně na hradech, tvrzích, v hospodářských a vesnických usedlostech, ale i církevních stavbách. Dále se zabývá konstrukcemi dřevěných i zděných kuchyní a jejich podobou v různém prostředí. Jedna z kapitol je také věnována vybavení kuchyně, např.: podestám na vaření, topeništím a pecím, stolům, výklenkům či podávacím okénkům, pozornost je věnována také nakládání s odpady. Viz Miroslava CEJPOVÁ, *Kuchyně ve středověku a raném novověku*, disertační práce, ČVUT 2023 (<https://dspace.cvut.cz/handle/10467/108607>).

Budova refektáře přiléhala v cisterciáckých kláštorech kolmo k jižnímu křídlu ambitu a pro svoji velikost výrazně vybíhala z půdorysu konventu. V refektáři stály zpravidla podél dlouhých stěn budovy dlouhé stoly, v čele byl pak stůl opata.⁴ V kláštorech býval refektář letní a také zimní, který byl menší pro snadnější vytápění. Na důležitost refektáře v rámci provozu kláštera poukazuje také řádové nařízení, že byl jednou z pěti povinných prostor stanovených pro možné přestěhování konventu do nového kláštera.⁵

Důležitou osobou pro kuchyňský provoz byl celerář (celerarius), který měl na starosti ekonomický chod kláštera, staral se o nákupy a uskladnění zásob, zejména potravin.⁶ Středověké kláštery neměly kuchaře ani kuchařky, jídlo připravovali sami mniši. Řeholníci také zajišťovali úklid kuchyně a refektáře a vše, co souviselo se stolováním. Podle Benediktovy řehole se jednotliví členové konventu střídali v kuchyni v rámci „týdenních služeb“. Benediktova řehole pojednává o těchto povinnostech ve 35. kapitole následovně: „*Bratři si mají navzájem sloužit a služby v kuchyni není zproštěn nikdo, leda pro nemoc nebo nějaké důležitější zaměstnání. Tak se totiž dosahuje větší odměny a roste láska. Slabým ať se však přidělí pomoc, aby je ta služba nezarmoutila. Žádá-li to velikost komunity nebo místní poměry, mají mít pomocníky všichni. Je-li komunita větší, zprostí se služby v kuchyni celerář, a jak jsme řekli, i ti, kteří mají na starosti něco důležitějšího. Ostatní ať si navzájem v lásce slouží. Kdo týdenní službu končí, všechno v sobotu vyčistí. Vypere ručnicky, jimiž si bratři utírají ruce a nohy. Ten, kdo službu končí, a ten, kdo začíná, umývá všem nohy. Potřebné nádobí vrátí čisté a nepoškozené celeráři. Celerář je pak také přidělí začínajícímu, aby věděl, co zase přijímá. Bratři určení k týdenní službě dostanou hodinu před jídlem nad stanovený příděl něco k pití a chleba, aby mohli během jídla sloužit bratřím bez reptání a těžké námahy. Ve sváteční dny však počkají do konce.*“

K rozdělení služeb a úkolů pro jednotlivé bratry docházelo na kapitule, ke které se mniši každý den scházeli v kapitulní síni. V křížové chodbě rakouského Zwettlu můžeme dodnes vidět při vstupu do kapitulní síně tabuli, kde byla ke každé potřebné činnosti přiřazována jména bratrů, kterým byl úkol svěřen, včetně práce v kuchyni. V některých klášterních pramenech se objevuje také funkce správce refektáře, například pro německý Waldsassen je doložena až k roku 1358, a prameny uvádí, že mezi povinnosti tehdejšího správce refektáře, bratra Mathiase, patřilo zajišťovat ubrousky, lžíce, chléb a víno nebo mošt na stolech a sbírat zbytky po jídle.⁷

4 Dochované refektáře např. v kláštorech: Ve francouzském Royaumont je dochován refektář mnichů s parlatoriem z 1. poloviny 13. století. Ve středoevropském prostředí můžeme vidět refektáře např. v kláštorech Schönau, Maulbronn, letní refektář v Bebenhausen, renovovaný refektář kláštera Eberbach, letní refektář Salem a další. Paralelu najdeme samozřejmě v benediktinských kláštorech, barokní refektář s parlatoriem a kovovým zábradlím můžeme vidět v klášteře Broumov.

5 Terry N. KINDER, *Die Welt der Zisterzienser*, Würzburg 1997, s. 310-315.

6 V Benediktově Řeholi je celeráři kláštera věnována kapitola 31, vedle výčtu věcí, za které je zodpovědný je zajímavý také výčet vlastností: „*Za celeráře kláštera ať se z komunity vybere mnich moudrý, zralých mravů, střízlivý, střídmý, ne povýšený, ne vznětlivý, ne urážlivý, ne liknavý, ne marnotratný, nýbrž bohabojný, který by byl pro celou komunitu jako otec. Má mít na starosti všechno; nic ať nepodniká bez opatova příkazu, ale stará se o tom, co mu nařídí. ... Co nejsvědomitěji se stará o nemocné, chlapce, hosty a chudé v pevném přesvědčení, že za ně za všechny bude v den soudu skládat účty. Na všechny předměty kláštera a na celý jeho majetek pohlíží jako na posvátné oltářní nádoby. Nic nepovažuje za zanedbatelné. Nesmí mít sklon k lakotě ani marnotratnosti a rozhazování majetku kláštera ...*“ Online např. www.klastervyssibrod.cz/d/01/struct/Rehole-Benediktova.pdf.

7 Christian MALZER, *Von Krapfen, Brezen und gesalzenem Fisch – Einblick in die Speisegewohnheiten in der Zisterzienserabtei Waldsassen im späten Mittelalter*, in: Verhandlungen des Historischen Vereins für Oberpfalz und Regensburg, Bd. 155, 2015, s. 29-51.

Repliky středověkých keramických nádob

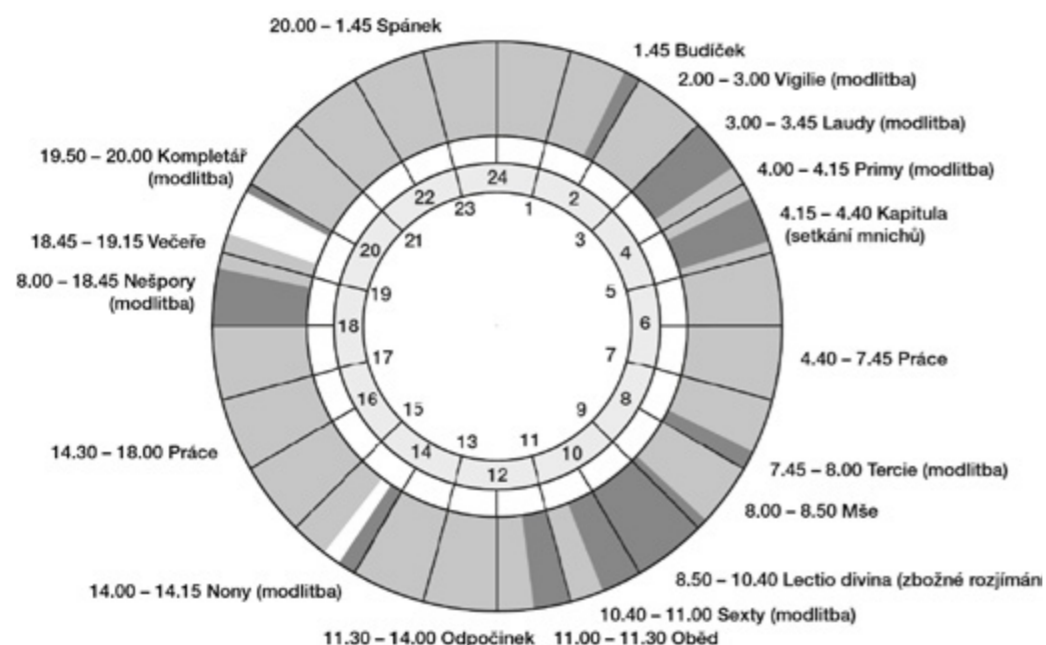


Foto: Kateřina Těsnohlídková (Staré hrnce/Historical Pottery)

Vařilo se v různých nádobách – hrncích, kotlících nebo pánvích na nožičkách (kuthanech), které byly většinou z keramiky. Jídlo se podávalo na jaře a v létě dvakrát denně, od září se denní rytmus měnil na zimní a řeholníci měli jídlo pouze jednou denně. Mniši vstávali do hluboké noci, ale jídlo je po probuzení nečekalo, snídaně v klášteře neexistovaly. Během letního období mniši obědvali po sextách a večeřeli po nešporách, v zimním období jedli většinou po nonách. Záleželo tedy na roční době, v kolik hodin zasedli ke stolu.⁸ Zcela jiná situace nastala před Velikonocemi s příchodem velkého čtyřicetidenního půstu.⁹ Mniši dostávali jídlo až po nešporách, tedy těsně před spaním a strava byla, zvláště ve středověku, velice skromná. Předpisy týkající se výživy byly vůbec ve středověku velmi přísné a povolovaly pouze skromné porce jednoduché stravy. Vzhledem k tomu, že mniši nesměli jíst maso, s výjimkou ryb a drůbeže, připravovaly se v klášterní kuchyni většinou různé obilninové kaše, zelenina, pekl se chleba, placky a sladká moučná jídla, podávaly se mléčné produkty. Každý mnich měl denně dostávat k jídlu libru (asi ¼ kg) chleba, a to bez rozdílu, zda se jedlo jednou nebo dvakrát. Pokud byl oběd i večeře, chléb se rozdělil na dvě části, větší se snědla v poledne a menší večer.

8 Době jídla je v Benediktově řeholi věnován odstavec čtyřicátý první: „*Od svatých Velikonoc do Letnic jedí bratři o šesté a večer večeří. Od Letnic po celé léto, nepracují-li na poli nebo nejsou-li sužováni horkem, zůstávají mniši ve středu a v pátek lační až do deváté hodiny. V ostatní dny obědvají o šesté. Mají-li práci na poli nebo dolehnou-li přílišná vedra, opat posoudí, zda se nemá jíst o šesté každý den. O to ať se postará opat a všechno vyváženě uspořádá, jednak aby to bylo ke spáse duší, jednak aby bratři neměli při práci spravedlivý důvod k reptání. Od třináctého září do začátku doby postní ať jedí vždy o deváté hodině. V době postní, až do Velikonoc, jedí až po nešporách. Samy nešpory se ale konají tak, aby bratři při jídlu nepotřebovali světlo lampy a všechno se skončilo za denního světla. A vůbec v každé době se čas večeře nebo jediného večerního jídla určí tak, aby se všechno odbylo za světla.*“

9 Z náboženského hlediska byla křesťanským postním předpisům v různých dějinných etapách věnována pozornost v řadě studií: Peter GERLITZ, *Das Fasten im religionsgeschichtlichen Vergleich. (Eine phänomenologisch-systematische Untersuchung der hauptsächlichen Fastenpraktiken unter besonderer Berücksichtigung der Hoch- und Weltregionen)*, Erlangen 1954; Herbert HOFFMANN, *Eine Fasten-Velum der Zeit um 1500, aehrscheinlich aus dem Zisterzienserinnenkloster Heiligenkreuztal*, in: Nachrichtenblatt der Denkmalpflege in Baden-Württemberg 4, 1961, s. 41-46; Gertrude SARTORY, *In der Arena der Askese. Fasten im frühen Christentum*, in: Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens, Frankfurt am Main, 1995, s. 71-82; Caroline Walker BYNUM, *Svatá hostina s svatý půst – náboženský význam jídla pro středověké ženy*, Praha 2017; Ludmila TARCALOVÁ, *Jídelníček našich předků. Co se jedlo o masopustu a půstu*. In: Malovaný kraj: národopisný a vlastivědný časopis Slovácka, Břeclav 2012.



Zdroj: Kateřina Charvátová: Dějiny cisterckého řádu v Čechách 1142-1420, Fundace 12. století

Sladké pečivo, snad různé vánočky a koláčky, bylo pro mnichy lahůdkou. O svátcích dostávali zvláštní porce ryb, vajec nebo ovoce. Množství pokrmu je taktéž v řeholi věnován samostatný a poměrně obsáhlý odstavec: „Máme za to, že k dennímu jídlu, ať je o šesté, nebo o deváté hodině, postačí ke každému stolu dva vařené pokrmy – s ohledem na slabosti jednotlivců, aby ten, kdo by nemohl jíst jedno, se nasytil druhým. Dvě vařená jídla musejí tedy všem bratřím stačit. Kdyby se dostalo ještě ovoce nebo čerstvá zelenina, přidají se jako třetí chod. Jedna dobře vážená libra chleba má stačit na den, ať už je jídlo jedno nebo oběd i večeře. Mají-li též večeřet, celerář jednu třetinu z této libry schová a dá ji k večeři. Kdyby bylo více práce, opat zváží a rozhodne, zda je vhodné něco přidat, ale tak, aby se mniši především vyhnuli nestřídmosti a nikdy jim nebylo špatně od žaludku, protože nic není pro křesťana tak nevhodné jako nestřídmost. ... Mladší chlapci ať nedostávají stejnou porci, nýbrž menší než dospělí. Ve všem ať se dbá na správnou míru. Masa čtvernožců se všichni kromě velmi slabých nemocných zdržují úplně.“

Za nápoje sloužily cisterciáckým mnichům voda a víno. O jeho množství, které řehole definuje jako jednu heminu denně, není v odborné veřejnosti shoda. Přímo v Benediktově řeholi je uvedeno následující: „Každý má od Boha svůj vlastní dar: jeden pro to, druhý pro ono. A tak určujeme množství stravy pro druhé s jistými rozpaky. Vzhledem k lidské slabosti se domníváme, že na den stačí každému hemina vína. Ti, kterým dá Bůh sílu ke zdrženlivosti, ať vědí, že dojdou zvláštní odměny. Zdali místní poměry dovolí, práce nebo vedra vyžadují více, to posoudí představený. Dbá se o to, aby nedošlo k přesycení nebo k opilosti. Čtete sice, že se víno pro mnichy vůbec nehodí, ale protože za našich časů o tom nelze mnichy přesvědčit, shodněme se alespoň na tom, že víno nebudeme pít do sytosti, nýbrž méně, protože víno přivádí k nevázanosti i moudré. Kde však se sebou místní chudoba nese, že nelze opatřit ani výše uvedené množství, ale jen mnohem méně nebo vůbec nic, ať ti, kdo tam žijí, dobrořečí Bohu a nereptají. To připomínáme hlavně proto, aby nereptali.“ V českém

prostředí, kde nebyly podmínky pro pěstování vína příliš vhodné, nahrazovalo víno pivo, které se tak vedle vody stalo druhým nejčastějším nápojem. Již ze středověku existují zprávy o pivovarech, které dobře zásobovaly klášterní refektáře.

V novověku došlo v kláštorech k rozvolnění těchto původních předpisů a mniši již běžně požívali maso (konkrétní příklady viz následující odstavce). I dnešní kláštery ale zachovávají mimo neděle a svátky půst od masa, strava se dá tedy přirovnat po většinu dní k vegetariánské.

Mniši byli svoláváni do refektáře zvoněním, přicházeli společně v průvodu. Každý mnich se postavil za svoji židli a na pokyn opata či převora zasedl ke stolu. Několik bratrů, kteří měli službu, obsluhovalo ostatní. Při jídle bylo zcela zakázáno mluvení, v refektáři bylo zachováno naprosté ticho a mniši naslouchali zbožné četbě spolubratra – lektora. I v této činnosti se bratři střídali, podle toho, kdo měl službu. Pro čtenáře bylo vyhrazeno vyvýšené místo podobné kazatelně, tzv. lektorium, odkud předčítal vybrané pasáže z náboženských knih, aby se během přijímání pokrmů nesytlo pouze tělo, ale i duše. Například ve vyšebrodském klášteře se s oblibou předčítaly traktáty svatého Bernarda, které jsou bohaté na mystická místa i na poučení o řeholním životě. Dotyčný čtenář se najedl až po konci společného jídla. V Benediktově řeholi se ve 38. odstavci, jenž je věnován týdenní službě lektora, mimo jiné uvádí: „Bratr, který je týdenním lektorem, dostane před četbou trochu vína s vodou, kvůli svatému přijímání, a aby mu nebylo zatěžko zůstat lačný. Potom bude jíst s bratry, kteří mají ten týden službu v kuchyni nebo jinde. Bratři ať nečtou nebo nezpívají podle pořadí, nýbrž jen ti, kteří posluchače vzdělávají.“ Jídlo začínalo vzpomínkou na chudé a končilo schováním zbytků pro chudé. Stůl se sklízela v přítomnosti konventu. Kuchař nejdříve posbíral nože a potom korbely, prikryl zbytek chleba a po pokynu převora a modlitbě se šlo ve dvojicích do kostela za zpěvu „Misereere“. Nejprve šli mladí, uprostřed převor a za ním starší bratři.

Z jihočeského kláštera Vyšší Brod máme doklady o tzv. pitancích.¹⁰ Pitance bylo přesně určené přilepšení, které máme právě ve vyšebrodském konventu specifikováno pro jednotlivé církevní svátky. Během roku se dostávalo řeholníkům určitého přilepšení šestnáctkrát do roka. Tak například na svátek svatého Benedikta dostával konvent fíky, pečivo a víno. Na Zvěstování Panny Marie štiku, vejce, mandle, pečivo a dvakrát víno. V postě dostávali bratři v konventu herynka. Pilo se pivo z vlastního pivovaru, který je ve vyšebrodském klášteře připomínán již v roce 1380. Čtyřikrát ročně, v únoru, v dubnu, v červnu kolem svátku Jana Křtitele a v září byla všem mnichům v klášteře prováděna minuce. Znamenala léčivé pouštění krve žilou, které bylo prováděno v ohřívárně. Na minuci byly vyhrazeny tři dny. První den dostávali mniši kromě obyčejného chleba na přilepšenou ještě půl libry bílého chleba a pro osvěžení mistum, což bylo víno s vodou. Byl-li někdo minucí hodně zeslaben, ukrojili mu v refektáři chleba navíc.

Mnišská kuchyně bývala hlavní, ale nikoli jedinou v klášteře. V některých konventech bývala také kuchyně opatská, ve které se vařilo pro opata a jeho domácnost, případně pro hosty kláštera. V Benediktově řeholi je v 56. kapitole věnována zvláštní pozornost i stolu opata: „Opat má vždy sto-

10 Odkaz na online přístupný pramen v latině: [Filozofický ústav AV \(cas.cz\)](http://filozoficky.ustav.av.cas.cz) (Fontes rerum Austriacarum, Urkundenbuch des Cistercienserstiftes B. Mariae V. zu Hohenfurt in Böhmen (Pangerl), s. 226-227.

lovat s hosty a pouťníky. Kdykoliv je v klášteře hostí méně, může si přizvat, koho chce z bratří. Vždy však má pro kázeň ponechat u bratří jednoho nebo dva starší.“ Další kuchyně fungovala k rámci klášterního špitálu. V obou těchto kuchyních se již ve středověku, na rozdíl od kuchyně mnišské, mohlo připravovat maso. To bylo určené pro vzácné hosty, ale také pro nemocné, kteří směli jíst maso či silné vývary pro posílení a byli po dobu nemoci vyvázáni z přísných řádových nařízení ohledně stravy. V Benediktově řeholi ve 36. odstavci, jenž je věnován nemocným bratrům, je psáno: „Nemocným bratřím se přidělí zvláštní cela a bohabojný, starostlivý a pečlivý infirmář. Kdykoliv je to třeba, mohou použít lázeň. Ta se zdravým a hlavně mladým povoluje jen velmi zřídka. Aby velmi zesláblí nemocní nabrali síl, je jim dovoleno požívat i maso. Jakmile je jim lépe, zdržují se od masa jako obvykle všichni.“ Následující 37. odstavec řehole v tomto ohledu pamatuje i na starce a chlapce, říká: „Třebaže se lidská povaha sama kloní k milosrdenství s věkem starců a snilků, má se jich zastat i autorita Řehole. Ať se s jejich slabostí vždycky počítá a neváže je přísnost Řehole v pokrmech, ale bere se na ně laskavý ohled, aby mohli jíst už před stanovenou hodinou.“ Vidíme tedy, že přísná pravidla ohledně stravování i jiných aspektů klášterního života mohla být v určitých opodstatněných případech pro dobro věci umírněna. Klášter vždy pamatoval na chudé. Vařilo se vždy o něco více, než mohli mniši sníst, zbylé jídlo se denně nosilo před klášterní bránu, kde čekali chudí nebo pocestní, kteří by jinak hladověli. Obvykle dostávali chléb, zelí a pivo, o svátcích se pro chudé připravovalo zvláštní jídlo. Se stravováním se v kláštorech samozřejmě pojilo i další zázemí a funkce s nimi spojené, například správce sýpky, správce kuchyně a sklepník či již výše zmiňovaný správce refektáře. Rozložení těchto konkrétních funkcí záleželo jistě na velikosti a potřebách konventu.

Současné klášterní kuchyně jsou zařízené jednoduše, ale již moderně. Zpravidla v nich nechybí myčka na nádobí, protože umývání talířů po všech řeholnicích je zbytečně zdlouhavé. Kuchyně jsou také často místem, kde v současnosti pracují světští zaměstnanci klášterů. Zvláště pokud je mnišů v klášteře málo, jedná se o výraznou pomoc, mniši si nemusí vařit sami a trávit velkou část dne v kuchyni, mohou se věnovat jiným činnostem.

Současný pohled na refektář v klášteře Zwettl



Zdroj: Stift Zwettl

2.1. Obrazy klášterního stravování v písemných pramenech

Základním normativním pramenem, který obsahuje původní nařízení ohledně stravy v cisterciáckých kláštorech, je samozřejmě již zmiňovaná a výše hojně citovaná řehole sv. Benedikta. Jednotlivá nařízení se nám mohou zdát stručná a strohá, můžeme z nich však vyčíst mnohé. Pozornému čtenáři zajisté neunikne, že v rámci asketického přístupu a jisté přísnosti, připouští řeholní nařízení, co se týče stravy a pitného režimu, řadu výjimek – ať už jde o staré a nemocné mnichy či možné přilepšení v souvislosti se zvýšeným množstvím práce a podobně. V průběhu staletí byla řehole samozřejmě doplňována dalšími řádovými nařízeními schválenými generální kapitulou, která reagují na dobové potřeby a zvyklosti.

Bohatými a čteně dochovanými prameny nejen v klášterních archivech jsou účty, ve kterých můžeme dohledat suroviny, které byly do kuchyně kupovány, třeba různé druhy koření. Máme-li štěstí, můžeme sledovat výdaje klášterní kuchyně, vývoj cen těchto surovin a jejich spotřebu v určitém období. V účetních knihách klášterů naopak vidíme příjmy a výnosy klášterního hospodářství a můžeme si udělat obrázek o zemědělské i živočišné výrobě, spotřebě konventu i přebytcích.

V archivech některých klášterů, např. mužském Raitenhaslach nebo ženském Marienhausen, se dochovaly přímo kuchařské knihy, objednávky kuchyně nebo seznamy potravin s příslušnými recepty a pořadím pokrmů.¹¹ V takovém případě vidíme doslova do talířů řeholníků či hostů, kteří kláštery v určitém období navštívili. Pro většinu cisterciáckých konventů se bohužel archiválie tohoto typu, které nám dovolují zjistit podrobnosti z kuchyní cisterciáckých mnichů, nedochovaly. Pro české prostředí máme prameny tohoto typu dochované ve vyšebrodském klášteře a bude jim níže ještě věnována pozornost.

Specifickým pramenem mohou být také katalogy znaků, které používali cisterciáčtí mniši v případech, kdy se potřebovali beze slov domluvit. Již benediktiňští mniši sestavili v 11. století jednoduché katalogy, ve kterých bylo zapsáno asi 200 slov s popisem, jak je znázornit. Katalogy si pak opisovaly další kláštery, po celé Evropě jich jsou dochovány desítky. Dva katalogy najdeme v archivu dosud živého vyšebrodského kláštera. Jedná se o cenný pramen, skrze který můžeme nahlédnout do každodennosti života za zdmi cisterciáckých konventů. V katalogích jsou zaznamenány také znaky pro pokrmy, skrze některé můžeme pozorovat krajové odlišnosti. V různých katalogích se objevují například různé druhy ryb, které se v daném klášteře nejspíše konzumovali.¹²

Zvláštní prostor v archivních pramenech zaujímá sůl, která byla v klášterních kuchyních samozřejmě používána. V pramenech ale není zachycena pouze jako pochutina, většinou je zmiňována

11 Viz Edgar KRAUSEN, *Der Speisezettel der Zisterzienser von Raitenhaslach*, in: Oettinger Land 7, 1987, s. 93-100; Eugen DUELL, *Reingauer Klosterküche um 1507. Die Haushaltordnung des Zisterzienserinnen-Klosters Marienhausen*, in: Jahrbuch des Rheingau Taunus-Kreises 51, 2000, s. 103-106. Příklady dochování tohoto typu pramenů jsou zachyceny i pro jiné řádové prostředí, např. pro benediktinské opatství Blaubeuren: Jürgen SYDOW, *Spätmittelalterliche Speiseordnungen aus dem Kloster Blaubeuren*, in: Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens und seiner Zweige 103, 1992, s. 33-41.

12 Viz Radka LOMIČKOVÁ – RANOCHOVÁ, *Mluvit mlčky. Znaková řeč ve středověkých kláštorech*, Praha 2016; Radka LOMIČKOVÁ – RANOCHOVÁ, *Znaková řeč cisterciáků a benediktnů ve středověku*, autoreferát disertační práce, Praha 2014.

jako obchodní artikl v souvislosti s tzv. solní pokladnou. Solní pokladna neboli *cassa salis* vznikla na základě tzv. solní smlouvy, která byla v roce 1630 uzavřena mezi papežským stolcem a Českým královstvím. Císař Ferdinand II. se v ní zavázal poskytnout papeži a apoštolskému stolci ve prospěch českého kléru podíl na solní dani ve výši 15 krejcarů za každou bečku soli dovezenou do Čech. Ze solní pokladny plynuly finance i ve prospěch cisterciáckého řádu, například na provoz cisterciácké koleje Bernardinum, která fungovala mezi lety 1635 až 1783 v Praze.

Je tedy zřejmé, že abychom se dozvěděli detaily o cisterciácké kuchyni a stravování mnichů z různých úhlů pohledu, musíme být pečliví a věnovat pozornost různým typům pramenů. Bohatým zdrojem informací jsou vedle písemných pramenů samozřejmě archeologické nálezy, kterým je věnována jedna z dalších kapitol.

2.1.1. Příklady z archivů

V následujících odstavcích je představeno několik konkrétních pramenů, které nám přinášejí poznatky týkající se kuchyně a stravy cisterciáckých mnichů. Jsou zde uvedeny jak příklady pramenů, které se váží přímo k provozu klášterní kuchyně, tak prameny, které nemáme prvotně spojené s tímto tématem, přesto mohou vnést světlo do řady otázek a ukázat na zajímavé detaily života v kláštřech.

Velice zajímavým a konkrétním pramenem jsou německy psané kuchyňské rejstříky pro konvent a pro hosty z roku 1755 dochované v archivu vyšebrodských cisterciáků. V kuchyňském rejstříku pro konvent je den po dni zaznamenáno, kolik porcí je vydáváno k obědu a k večeři, také je ke každému dni uvedeno, kdo z mnichů u jídla chybí, často i s poznámkou, kde se nachází. Zároveň je stručně zaznamenáno, které chody a v jakém množství byly vydány, jedná se tedy o pramen, který krásně zachycuje skladbu mnichů po dobu celého roku včetně svátků či doby postní. Podobnou strukturu má kuchyňský rejstřík pro hosty, který taktéž obsahuje záznamy o vydaných jídlech. Ke společnému stolu se světskými hosty bylo zpravidla zváno i několik mnichů. Kromě skladby jídelníčku můžeme tedy z pramene sledovat, kdo klášter navštěvoval, také se díky poznámkám o pobytu mnichů, můžeme zabývat jejich mobilitou.¹³

Jedinečný pohled do každodenního života v raně novověkém cisterciáckém klášteře nabízí vizitační protokol žďárského kláštera neboli *Charta charitatis* z roku 1688.¹⁴ Oproti dalším, nepříliš četně dochovaným dokumentům tohoto typu je poměrně obsáhlý, podrobný a přináší řadu konkrétních příkladů z fungování řeholní komunity. Informace ke klášterní kuchyni a stravování mnichů se objevují v několika paragrafech, prosakují i do odstavců, které se této tematice přímo nevěnují. Například poměrně rozsáhlá pasáž je věnována funkci dveřníka - janitora, který se nemá zabývat žádnou jinou činností, aby mohl být vždy u brány. Mimo jeho povinnosti je v textu zmíněno, že ve dvorečku za klášterní bránou nemají být rozdělovány potraviny, neboť je k této činnosti určené vhodnější místo. Dvanáctý paragraf vizitačního protokolu nazvaný „*De Infirmario et infirmis*“ připomíná pravidla, která se mají dodržovat, onemocní-li některý z řeholníků.

Nemocný mnich nemá zůstat ve své cele, ale má se odebrat do infirmaria a má u sebe vždy mít služebníka a zpovědníka. Nemocným se má podávat vydatnější strava a dostatečná zásoba léků, mají být často navštěvováni a utěšováni svými představenými. Infirmarium ale nemá sloužit k tomu, aby se v něm řeholníci scházeli, popíjeli a hodovali. Třináctý paragraf o dormitáři a celách,

13 Cisterciácké opatství Vyšší Brod, fond Řád cisterciáků Vyšší Brod, sign. HA 74, kniha č. 44 a č.45. Zde příklad záznamu o vydaných jídlech pro členy konventu k 1. lednu 1755: „*Mitwoch den 1. Jener ordinari 28 P. samt Baader, Schulmaister 30 Persohnen, Ohne Ehrw. P. Prior, P. Ladislaus, P. Mauritius, P. Raymundus, so herausen gespeist, ohne P. Lambert so zu Oberhaydt, ohne P. Nicolaus so zu Masching, Verblieben: 24 Portiones. Rindfleisch 19 lb., Scmaltz 3 lb., Putter 1 ½ lb. Schwartzes Wildbradt 15 lb., Gäns Special 3 st., Sponfarckhl Spec. 3 st., Hagen Bradl 4 st. Sollath Confect. zuckerbacht, Mandl, Nüß, Öepfl. Wegen Neuen Jahr und Infulation 2. Special. Auf die Nacht ord. 28. P. Ohne P. Gerard, P. Mauritius so herausen gespeist, ohne P. Nicolaus, P. Lambert, Verbl. 24 P. Wildbradt 17 lb., Junggäns und And. Anden Bradl 7 st.*“

14 Jedná se o latinský opis, zhotovený patrně pro potřeby provincie. SOA Litoměřice, Cisterciáci Osek, karton č. 22, sign. 125. A III. 8, Acta varia monasterii Zarensis (sestaveno 1710), fol. 224–242. Originál protokolu se jistě nacházel ve žďárském klášteře. Viz Martina SCHUTOVÁ: *Žďárský klášter v prvních letech po jeho obnovení (1676-1705)*, diplomová práce FF UK Praha, 2015.

„De Dormitorio et Cellis“, je souhrnem pravidel chování v těchto prostorách. Mimo jiné se dozvídáme, že pokud někdo nosí do cely jídlo a pití, má být jeden den o chlebu a vodě a má sedět na zemi. Nad vchodem do každé cely má být podle řádového zvyku okénko (scrutinium), které se zakazuje zevnitř zakrývat, aby představení mohli kdykoliv kontrolovat, co bratři v cele dělají. Konečně patnáctý odstavec „De Refectorio et Victu“ pojednává přímo o refektáři a stravě. Refektář má být oddělen od hovorny, mimo dobu jídla do něj nesmí nikdo vkročit. Nikdo se nemá odvážit spěchat ke stolu dříve, než je k tomu vyzván znamením. Další pasáž je věnována přímo stravování. V době, kdy je povoleno jíst maso, musí bratřím stačit kromě obvyklé snídaně (prandium) dvě porce masa vařeného a jedna pečeného. Velikost porcí bohužel neznáme. Večer potom naopak, jedna porce masa vařeného a dvě pečeného se zeleninou nebo salátem. Ve dnech půstu mají řeholníci kromě obvyklé snídaně dostat dvě porce ryb a jednu porci zeleniny. K večeři má být v době půstu přidávána porce ryb, případně sýra či zeleniny. K jídlu by měla každému stačit jedna míra pití, kdo trpí větší žízní, tomu může být se svolením představeného dáno pití více. Každý mnich má dostávat pouze doušek vína, kterého je nedostatek, protože kraj, ve kterém se klášter nachází, je chladný. Nikomu není dovoleno, aby si pro sebe vyhrazoval víno u sklepníka nebo aby si jej bez svolení převora kupoval. Na závěr je připomenuto, aby ihned po dokončení nových dlaždic v refektáři byl zřízen řádný stůl, kde budou bratři při společném jídle provázeni duchovním čtením. Při velkých svátcích mohou zasednout ke stolu řeholníků světští úředníci nebo jiné osoby z vnějšku. Zvláštní paragraf je věnován představenému kuchyně a cellerariovi, „De Culinae Praefecto et Cellerario“. V první řadě je bratrům, kteří zastávají tento úřad, nařizováno, aby nepouštěli do sklepa žádného muže kromě těch, jejichž pomoc potřebují.

Dále má správce kuchyně dbát na to, aby se v určitou hodinu zazvonilo k rozdělování porcí pro služebníky, jejichž porce má rozdělovat mimo dvůr, kam nesmí nikoho vpustit. V prameni je dvůr označen jako „atrium“, přičemž není úplně jasné, které klášterní prostory byly tímto myšleny. Klíče od skladu a sklepa nemá představený kuchyně dávat nikomu ze světských lidí. Má si sám zastávat své povinnosti, protože z případného zmatku v klíčích obvykle vzniká klášteru velká škoda. Pokud bude jednat proti tomuto opatření, má být ihned odvolán a na jeho místo má být dosazen někdo bdělejší a pečlivější. Na příkaz převora – nebo v jeho nepřítomnosti otce podpřevora – se nesmí odvážit v určených dnech odpočinku dát bratrům nápoj, jinak bude jako neposlušný potrestán v kapitule. Bude-li představený kuchyně ve své ložnici pořádat schůzky, snídaně, hostiny, pitky či hry v karty, ať už s řeholníky nebo s jinými osobami, jako tomu bylo doposud, má být zbaven svého úřadu a odsouzen podle řeholní disciplíny k třídnímu vězení. Naopak se má bedlivěji než doposud věnovat rybolovu a jiným hospodářským pracím, které náležejí do jeho kompetence. Dále se pod trestem zbavení úřadu nesmí opovážit nosit zbraně a střilet z luku. Také má skládat přísahu věrnosti podle řádového zvyku. Další z mnichů zastával funkci správce refektáře, podle paragrafu dvacet šest má refectorarius udržovat refektář a všechno nádobí v maximální čistotě. Dále nesmí mimo dobu jídla nikoho pustit do refektáře, s nikým tam nesmí rozmlouvat či popíjet. Také nesmí mimo stanovený čas dávat novicům ani jiným řeholníkům pít nebo jim pití nosit či posílat do cel, jinak bude potrestán podle řeholní disciplíny. Pivo, které zůstane na stole po jídle, nemá znovu přilévat do porcí bratřím, ale má jej rozdělovat služebníkům nebo chudým podle příkazu převora.

Mezi archiváliemi žďárského kláštera v Moravském zemském archivu v Brně najdeme také dokument o stanovení doživotní penze rezignujícího opata Benedikta Zaunmillera.¹⁵ Penzi, jež obsahuje kromě dalšího hmotného zabezpečení také přesný výčet potravin, odsouhlasil a stvrdil svou pečeti a podpisem po návrhu žďárského konventu 16. června 1690 vizitátor Ondřej Troyer. Máme tak doklad o měsíční spotřebě některých potravin v klášterním prostředí na konci 17. století. Předně měl odstupující opat obdržet 1.000 zlatých, dále pak každým rokem 500 zlatých, jež měly být vypláceny napůl ve dvou termínech, na sv. Havla a na sv. Jiří. Klášter se též zavázal, že bude živit kněze, který bude s opatem trávit čas, a také komorníka, dva sluhy, kuchaře a pomocníci, kteří mu budou k dispozici. Ročně pak bylo opatovi vyhrazeno třicet sudů vína a čtyřicet sudů piva z radešínského pivovaru. Protože by bylo těžké stanovit roční příděl jednotlivých potravin, koření, soli a tak dále, bylo rozhodnuto, že bude každý den dodáno na oběd a na večeři osm jídel ve stejném množství a kvalitě, jako je strava v konventu. Chleba dodá klášter každý týden čtyřadvacet bochníků. Konvent se také zavazuje dodávat svíce, ložní prádlo, ubrusy a další nutné věci.

15 Německý originál. MZA Brno, E 8, karton č. 2, sign. 348. C 7, fol. 7. Viz Martina SCHUTOVÁ: *Žďárský klášter v prvních letech po jeho obnovení (1676-1705)*, diplomová práce FF UK Praha, 2015.

3. Cisterciácká klášterní kuchyně očima archeologie

Inspiraci pro středověké období klášterů lze čerpat především z práce Magdaleny Beranové *Jídlo a pití v pravěku a středověku*, která je založená na interdisciplinárním přístupu sdružujícím poznatky archeologické, historické, etnografické, ikonografické, archeobotanické, palynologické či osteologické. Samostatné archeologické prameny přináší poznatky týkající se klášterních kuchyní především pro období středověku a raného novověku a vyčlenit lze tři základní skupiny pramenů. Zaprvé jde o relikty zaniklých klášterních kuchyní (např. Velehrad). Za druhé se jedná o nálezy kuchyňského odpadu především z objektů jímek (např. Plasy). V tomto případě jsou analyzované v rámci archeologických výzkumů nádoby používané při stolování či vaření a je zkoumán jejich kontext v každodenním životě konventu. Příslušnými specialisty jsou ve spolupráci s archeology zkoumány a analyzovány makrozbytky, osteologický, malakozoologický či palynologický materiál. Zdrojem informací mohou být i publikované zpracované archeologické výzkumy s nálezovými zprávami, které je možné v některých případech zrevidovat a pokusit se najít nová zjištění (např. Žďár nad Sázavou).

Konkrétní příklady nálezů si můžeme prohlédnout v muzeích či samotných kláštřích, např. zrekonstruované picí nádoby, džbány, konvice, kachle. Jejich tvarosloví, výzdoba a kvalita odpovídá dobovému kontextu a prostředí, některé kusy mohou být specificky zdobené.

Během posledních let proběhla řada podnětných archeologických výzkumů v bývalých cisterciáckých kláštřích, některé se dotýkají přímo tématu klášterní kuchyně a stravy, například níže zmíněné odhalení středověké kuchyně na Velehradě nebo výzkum barokní jímký prelaty v Plasích. Zajímavá zjištění může přinést srovnání výzkumů z prostředí klášterů jiných řádů. Jedním z nejdrobnějších zpracování souboru klášterních nádob i se stopami používání je práce Barbory Slivkové ke každodennosti minoritského kláštera v Brně v raném novověku v nálezech z kuchyňského smetišťe.¹⁶

16 Barbora SLIVKOVÁ, *Odras každodennosti minoritského kláštera v Brně v raném novověku v nálezech z kuchyňského smetišťe*, Ústav archeologie a muzeologie MU Brno, 2021. Dostupné online: https://www.academia.edu/29505966/Magdalena_Beranov%C3%A1_J%C3%ADdlo_a_pit%C3%AD_v_prav%C4%9Bku_a_ve_st%C5%99edov%C4%9Bku_Food_and_drink_in_prehistoric_times_and_the_Middle_Ages.

3.1. Lokace a rekonstrukce klášterní kuchyně na Velehradě

Pro archeology středověku je obecně mimořádně obtížné nalézt pozůstatky kuchyní. Prostory většinou podlely mladším přestavbám nebo se nacházely v nadzemních partiích, které byly zbourány. Archeologům ze společnosti Archaia Olomouc¹⁷ se takový výjimečný nález podařil v bývalém cisterciáckém opatství na Velehradě v únoru 2019. Velehrad byl nejstarším cisterciáckým kláštřem na Moravě, byl založen na počátku 13. století a mniši zde působili do roku 1784, kdy byl konvent zrušen Josefem II. Hned o sto let později se klášter dostal do hledáčku nekriticky smýšlejících badatelů, kteří v klášterním komplexu započali různými výkopy hledání hrobu sv. Metoděje. Hrob nalezen nebyl, ale během první poloviny 20. století byla vykopána velká část konventu se starým průčelím kostela a také další stavby. V posledních dekádách byly archeologické výzkumy obnoveny a na očekávaném místě v rámci středověké kvadratury byla objevena kuchyně. Nález byl překvapivý z pohledu stavu dochování, který je v rámci středoevropského prostoru výjimečný. Situace je datována do 13. a 14. století a lze srovnat s dochovanými kuchyněmi z cisterciáckých klášterů St. Maria de Alcobaca v Portugalsku a Poblet v Katalánsku. Nález je ve velehradském kláštře prezentován v neporušeném stavu, je odkrytý čtvercový základ po obvodu rozsáhlého topeniště se třemi kamennými patkami, čtvrtá se nedochovala. Na patkách byly postaveny trámy, které vynášely tělo dýmníku, jenž odváděl kouř z ohniště. Práce archeologů na Velehradě pokračovala dalšími úkoly, kdy měli ověřit existenci a délku původního refektáře přiléhajícího k objevené kuchyni. Při výkopech byl nalezen také záklen vstupu k topeništi pod kalefaktoriem neboli ohřívárnou, která byla kromě kuchyně až do novověku jediným vytápěným místem v kláštřích.¹⁸

Odkrytá archeologická situace středověké klášterní kuchyně, Velehrad.



Zdroj: Petr Hudec/Klášter Velehrad

17 Online zpráva na webových stránkách společnosti Archaia: https://www.archaiabrno.org/home_cs/?acc=zapis-nicek&blog_id=902.

18 Středověká cisterciácká kuchyně je k vidění v rámci prohlídkového okruhu „Volající kamení – ze života mnichů“ (<http://www.velehradinfo.cz/muzejni-expozice/>).

3.2. Výzkum barokní jímký v Plasích

Výzkum barokní záchodové jímký v prelaturě kláštera v Plasích. Archeologický výzkum takového druhu přináší při volbě správných metod mnoho informací. V jímkách, které bývají používány příležitostně také k vyhazování odpadu, vznikne po jejich zasypání prostředí se stálou vlhkostí bez přístupu vzduchu. Dochovají se tak nálezy z organického materiálu i široká spektra přírodnin, které se za normálních podmínek rozkládají. Mezi pestrou škálou nálezů se objevila např. semena máku, zbytky rostlin, drobné rybí kůstky, tepelně upravený vaječný žloutek, množství zvířecích kostí a také sklo a keramika. Kuchyňskou keramiku, tedy nádoby, ke kterých se jídlo připravuje, zastupují tři typy nálezů: hrnce, pekáče a poklička se dvěma otvory k odvádění přebytečné páry. V nálezech převažují hrnce světlé barvy s jedním uchem vyrobené na hrnčířském kruhu a vypálené v oxidačním prostředí pece. Hrnce jsou nejčastěji žlutě glazovány uvnitř a jejich užití v kuchyni dokládají četné stopy ocazení vnější strany nádob. Vedle kuchyňské keramiky jsou mezi nálezy výrobky určené ke stolování, které ukazují na kvalitu hrnčířského řemesla. Jde o fragmentálně dochované a plastikami zdobené glazované džbány či výrobky z fajánse. Ze zlomků se archeologům podařilo zrekonstruovat tři neúplné nádoby: miskovitý podnos na nízké noze, misku ve tvaru srdce a šálek, který odkazuje ke vzrůstající oblíbenosti pití kávy a čaje. Zajímavým nálezem je hrdlo kameninové lahve s cínovým závitkem, které představuje starší typ lahví ze 17. a 18. století, ve kterých se dovážely léčivé minerální vody. Jímka obsahovala také množství skleněných artefaktů, jedná se o fragmenty picích nádob, číšek a pohárů, ale také džbánů, lahví a karaf.¹⁹

19 Výsledky výzkumu jsou prezentovány na webu Národního památkového ústavu v několikadílném seriálu: <https://www.npu.cz/cs/uop-plzen/cim-se-zabyvame/archeologie/archeologicke-vyzkumy/plasy-jimka/jimka-1-dil>; <https://www.npu.cz/cs/uop-plzen/cim-se-zabyvame/archeologie/archeologicke-vyzkumy/plasy-jimka/jimka-2-dil>; <https://www.npu.cz/cs/uop-plzen/cim-se-zabyvame/archeologie/archeologicke-vyzkumy/plasy-jimka/jimka-6-dil>.

4. Cisterciácké dědictví

Tradice klášterního hospodářství a kulinářství je dodnes živá, v některých oblastech je její kontinuita silnější a nápadnější. Dědictví šedých mnichů přitom není vázáno pouze na živé kláštery, přetrvává nebo je znovu objevováno i v krajinách, ze kterých cisterciáci odešli před desítkami nebo také stovkami let. Objevováním cisterciáckého dědictví v tomto závěrečném odstavci nerozumíme bádání v archivech, hledání starých receptů a dokladů o životě za zdmi klášterů. Vnímáme jej komplexně, jako přínos do našich životů a naší každodennosti, jako dobrou praxi, která funguje po staletí a která nás stále inspiruje.

V rámci této krátké studie zdaleka nemůžeme odkázat na všechny aktivity, které ožívají v jednotlivých kláštorech či klášterních krajinách, proto uvedeme alespoň několik příkladů z pestré mozaiky míst, kde se můžeme s cisterciáckým kulinářským dědictvím setkat.

Začneme v jihočeském Vyšším Brodě, jediném fungujícím cisterciáckém klášteře v Čechách. Mniši se starají o 20 hektarů rybníků, obhospodařují také lesní a zemědělské pozemky, výnosy z hospodářství putují do postupných oprav klášterních budov. Během posledních let rád rozšířil ovocné sady, ve kterých se pěstují hlavně jablka. Cisterciáci vyrobí každým rokem několik set litrů moštu, vaří také vlastní marmelády, vyhledávanou specialitou je marmeláda angreštová, které bývá jen několik skleniček ročně. Produkty mniši od roku 2005 prodávají ve vlastním obchodě. V roce 2019 se bratři vrátili také k chovu včel a starají se o více než dvě desítky včelstev. Podle archivních pramenů se v klášteře včelařilo již v 18. století, známá je především prvorepubliková tradice včelařství.²⁰

Přes 875 let žijí a pracují podle Benediktovy řehole cisterciáčtí mniši v rakouském Zwettlu. Také v tomto klášteře si mohou návštěvníci koupit regionální produkty, například tradiční plněné makové koláče. Každou sobotu dopoledne mimo letní pauzu je navíc otevřena klášterní rybárna s nabídkou čerstvých ryb z místních rybníků.

Z fungujících klášterů uvádíme ještě německé opatství Marienstatt, kde je stále živá pivovarnická tradice. Návštěvníci mohou ochutnat tmavé, spodně kvašené a přirozeně zakalené venkovské pivo z klášterního pivovaru. Pivo získává svoji charakteristickou tmavou barvu díky speciální sladové směsi, která mu dodává nezaměnitelnou sladovou chuť. S původní stupňovitostí 12,7–13% a obsahem alkoholu kolem 5,5% je o něco „plnější“ než běžné pivo plzeňského typu. Marienstattské pivo se podává vždy zcela čerstvé, malý pivovar se obejde bez jakéhokoli domácího čištění, stabilizace nebo pasterizace. Hosté tak dostávají přírodní produkt, který je mírně zakalený kvasnicemi. V pivu jsou tak zachovány všechny cenné složky, jako jsou bílkoviny, vitamíny a minerály.

20 Reportáž k hospodaření vyšebrodského kláštera a rozhovor s tamějším převorem: <https://ekolist.cz/cz/zpravodajstvi/zpravy/cisterciaci-z-vyssiho-brodu-obnovili-chov-vcel>.

Na cisterciáckou tradici navazují také v bývalém cisterciáckém opatství Eberbach. Klášterní areál patřil až do roku 1998 spolkové zemi Hesensko. Založením Nadace kláštera Eberbach v roce 1998 se stal samostatným právním subjektem. Posláním nadace je zpřístupnit klášterní areál a zachovat jej prostřednictvím umírněného využívání a trvale udržitelného hospodaření. Nadace se zabývá především vinařstvím a gastronomií. Sídlí zde vinařské bratrstvo „Rheingau Wine Convent“, které se věnuje šíření znalostí o víně, pořádá degustace v klášterních sklepích. Slavnostní ochutnávky vín se konají také v barokním refektáři nebo v laické koleji z počátku 13. století. Na jaře a na podzim se v klášteře Eberbach konají aukce vín, v dubnu probíhá prodejní veletrh vín, v listopadu pak kulinářský festival s kulturním programem, první prosincová neděle je věnována slavnosti sklizně rýnských vinařů. Akce podobného typu se konají také v tradiční vinařské oblasti na jižní Moravě v návaznosti na tradici velehradských cisterciáků. Na Velehradě je již od roku 2007 pořádána výstava mešních a košer vín Cisterciácká pečeť.

Za kulinářským zážitkem „Erlebnis Fisch im Land der 100 Teiche“ můžete cestovat do jedné z nejstarších a největších rybníkářských krajín v Evropě v oblasti Tirschenreuth. Ryba byla důležitou součástí jídelníčku cisterciáckých mnichů, právě cisterciáci v klášteře Waldsassen zanechali budováním rybníční sítě ve zdejší krajině výrazný otisk. Zahájení podzimních kulinářských rybích zážitků proto tradičně probíhá v klášterním městě Waldsassen, kromě rybích pochoutek si mohou návštěvníci užít také prohlídky místních rybníků a farem a navštívit aktivity Hornofalckého rybářského muzea v MuseumsQuartier Tirschenreuth.

Také na podzim se koná ve žďárském zámku, bývalém cisterciáckém klášteře Žďár, akce pro širokou veřejnost – Den venkova. Jejím cílem je prezentace především lesního a rybníčního hospodaření rodiny Kinských, která se snaží navazovat na šetrné a udržitelné hospodaření cisterciáckých mnichů, kteří pozemky kultivovali a obhospodařovali déle než pět set let, od poloviny 13. století do konce 18. století. Součástí akce bývají ochutnávky rybích specialit a regionálních produktů.

V současnosti přesahují původní klášterní zvyklosti a dovednosti daleko za hranice řeholního života. Staly se inspirací pro řadu společností, které spojují s klášterní tradicí své produkty. Například v Čejkovicích na jižní Moravě společnost Sonnentor už řadu let vyrábí bio-čaje a bio-koření. Vzorem pro jejich bylinkový ráj, bylinkovou zahradu svaté Hildegardy, se staly středověké klášterní zahrady. Ty byly geometrické a funkční, propojené kamennými cestičkami, plné bylinek a léčivých rostlin, ale také zeleniny a užitkových plodin, které se zpracovávaly v klášterních kuchyních. Bylinky a léčivé rostliny byly užívány k okamžitému léčení a výrobě léčiv. V zahradě najdete bylinky, které používala také sv. Hildegarda, je to např. pelyněk, dobromysl, levandule, mateřídouška, šalvěj a další. Kromě užitku zahrada společnosti Sonnetor přináší také prostor pro odpočinek a meditaci, což můžeme také vnímat jako inspiraci klášterního prostředí. Stejně tak je součástí zahrady i samoobslužný zdroj pitné vody.²¹

Ochutnávka mešních a košer vín – Cisterciácká pečeť



Zdroj: Petr Hudec

21 <https://www.kudyznudy.cz/aktivity/bylinkova-zahrada-sv-hildegardy-v-cejkovicich>

Závěr

Jak z této krátké studie vyplývá, kulinářské dědictví cisterciáků je velice pestrým a obsáhlým tématem, které se dá uchopit z různých úhlů pohledu. Můžeme toto téma zkoumat čistě historicky. Zajímavá jsou pravidla a předpisy klášterní kuchyně, která jsou popsána v normativních pramenech, především v Řeholi sv. Benedikta. Právě řádová nařízení jsou jednotnou červenou nití, jež spojuje všechny konventy a klášterní krajiny. Na druhou stranu cisterciácké kláštery a panství byla a jsou rozseta po celé Evropě a z toho pramení také rozmanitost a pestrost, která vyvstává z konkrétních pramenů i archeologických výzkumů jednotlivých lokalit. Jedině postupným dosazováním těchto střípků, mikrohistorických sond, do daného rámce, se můžeme pokusit sestavit onu rozmanitou a co nejvíce úplnou mozaiku daného tématu. Podíváme-li se ale do archivů jednotlivých klášterů, na stopy, které zanechali mniši v jednotlivých krajinách, může se nám začít poměrně plasticky vybarvovat život za zdmi jednotlivých řeholních domů. Máme-li štěstí, podíváme se doslova do talířů šedých mnichů a jejich hostů v konkrétním klášteře.

Další a možná daleko zajímavější cesta k poznání cisterciáckého kulinářského dědictví a šíření povědomí o něm mezi širokou veřejností, je jeho oživení. Hledání živých tradic, tradičních produktů a osvědčených postupů, zkoušení starých receptů. Ve všech těchto oblastech se nabízí veliký prostor.

Seznam paměťových institucí

Národní archiv (NA) Praha - Archivy českých klášterů zrušených za Josefa II.

Řád Cisterciáků Plasy

Řád Cisterciáků Zbraslav

Řád Cisterciáků Pohled

Moravský zemský archiv (MZA) Brno

Fond E7 Cisterciáci Velehrad

Fond E8 Cisterciáci Žďár

Fond E9 Cisterciačky Staré Brno

Fond E10 Cisterciačky Tišnov

Státní oblastní archiv (SOA) Litoměřice

Fond Cisterciáci Osek

Cisterciácký klášter Vyšší Brod

Archiv kláštera

Archaia Brno, z.ú.

Paris Lodron Universität Salzburg - Ernährungsgeschichte

Ústav archeologie a muzeologie Filozofická fakulta Masarykova univerzita v Brně

Ústav českých dějin Filozofická fakulta Univerzita Karlova v Praze

Stift Zwettl

Stift und Museum Salem

Heiligenkreuz: Europainstitut für cisterciensische Geschichte, Spiritualität, Kunst, und Liturgie

USA Kalamazoo: The Institute of Cistercian Studis

Studien zur Geschichte. Kunst und Kultur der Zisterzienser (Friedrich-Meinecke Institut Freie Universität in Berlin)

Seznam literatury

Magdalena BERANOVÁ, *Koření ve starých kuchyňských knihách – příspěvek k dějinám jídelníčku*, In: In memoriam Jan Rufl, Praha, 2000, s. 20-24.

Irena BUKAČOVÁ, *Cisterciáci ve středověku*. In: Vlastivědný sborník: čtvrtletník pro regionální dějiny severního Plzeňska Mariánské Týnice, 2006, s. 7-10.

Marie BUŇATOVÁ, *Obchod s kořením a jižními plody v raně novověké Praze*, In: Krajiny prostřených i prázdných stolů. Evropská gastronomie v proměnách staletí, Pardubice 2016, s. 65-78.

Janet BURTON - Julie KERR, *The Cistercians in the Middle Ages*, 2001

Cistercienser Chronik 22, Ed. Philibert PANHÖLZL, 1910, passim

Miroslava CEJPOVÁ, *Kuchyně ve středověku a raném novověku*, disertační práce, ČVUT 2023

Jaroslav ČECHURA: *Grangia sive suria. Termini, Bedeutungen und Mythen der Zisterzienser in Böhmen in der Zeit des Hoch- und Spätmittelalters*. In: Časopis Národního muzea. Řada historická: Národní muzeum, 2000, s. 12-41.

Věra ČULÍKOVÁ, *Ovoce, koření a léčiva z raně novověké jímký handčanského špitálu*, In: Archeologické rozhledy, Praha 2008, s. 229-260.

Henri D'ARBOIS DE JUBAINVILLE, *Études sur l'état intérieur des abbayes cisterciennes et principalement de Clairvaux au XIIe et au XIIIe siècle*, Paris 1858

Daniel DECKERS – Till EHRLICH (Hrsg), *Kloster Eberbach. Geschichte und Wein*, Wiesbaden 2015

Dana DVOŘÁČKOVÁ-MALÁ, *Strava a technologie vaření (nejen) na středověkých hradech*, In: Středověké hrady na Slovensku: život, kultura, společnost, Bratislava 2017, s. 151-165.

Immo EBERL, *Die Zisterzienser. Geschichte eines europäischen Ordens*, Stuttgart 2022

Dušan FOLTÝN a kolektiv, *Encyklopedie moravských a slezských klášterů*, Praha 2005

Václav FROLEC – Metoděj ZEMEK, *Vinohradnictví. Kapitoly z dějinného vývoje od minulosti do současnosti*. Havlíčkův Brod 1973

Jarmila HANSOVÁ, *Zahrady v cisterciáckém klášteře Zlatá Koruna*. In: Časopis pro historii a vlastivědu jižních Čech, České Budějovice 2002, s. 106-122.

Stephanie HAUSCHILD, *Das Paradies auf Erden, Die Gärten der Zisterzienser*, Ostfildern 2007

Petr HUDEC, *Cisterciácké klášterní krajiny – dědictví rozmanitosti v jednotě*. In: Propamátky Praha 2022, s. 10-11.

Petr HUDEC, *Historie a obnova klášterních zahrad na Velehradě*. In: Ingredere hospes: sborník Národního památkového ústavu územní odborné pracoviště v Kroměříži, Kroměříž 2012, s. 65-76.

Pavel HUŠEK, *Klášterní zahrady v Oseku*. In: 800 let kláštera Osek: jubilejní sborník. 800 Jahre KlosterOggegg. Festschrift, Osek 1996, s. 170-184.

Kateřina CHARVÁTOVÁ: *Cisterciáci a medicína*. In: Historia Monastica I. Sborník z kolokvií a konferencí pořádaných v letech 2002-2003 v cyklu „Život ve středověkém klášteře“, Praha 2005, s. 33-43.

Kateřina CHARVÁTOVÁ: *Cisterciácký ekonomický model*. In: Řád cisterciáků v českých zemích ve středověku. Sborník vydaný k 850. výročí založení kláštera v Plasech, Praha 1994, s. 20-22.

Kateřina CHARVÁTOVÁ: *Dějiny cisterckého řádu v Čechách 1142–1420. Fundace 12. století*. Praha 2013

Leopold JANAUSCHEK, *Originum Cisterciensium I*, Wien 1877

Vlasta JANKOVSKÁ, *Gewürznelke oder Myrte?: Pollenanalytische Befunde eines Gewürzes aus dem Mittelalter*. In: Archeologické rozhledy 47, 1995, s. 481-485.

Terryl N. KINDER, *Die Welt der Zisterzienser*, Würzburg 1997

Bernhard NAGEL, *Die Eigenarbeit der Zisterzienser. Vor der religiösen Askese zur wirtschaftlichen Effizienz*, Marnurg 2006; Rudolf GUBY, *Das Zisterzienserstift Wilhering in Oberösterreich*, Wien 1920

Ulrich KNEFELKAMP, *Zisterzienser: Norm, Kultur, Reform – 900 Jahre Zisterzienser*, Berlin-Heidelberg-New York-Barcelona-Honkong-London-Paris-Singapur-Tokio 2001

Jean-Francois LEROUX-DHUYS, *Die Zisterzienser. Geschichte und Architektur*, Köln 1998

Radka LOMIČKOVÁ, *Vizitační protokoly vyšebrodského kláštera ve 14. století (aneb co tamní cisterciáci dělali jinak, než měli)*. In: Historia Monastica I. Sborník z kolokvií a konferencí pořádaných v letech 2002-2003 v cyklu „Život ve středověkém klášteře“, Praha 2005, s. 83-96.

Radka LOMIČKOVÁ – RANOCHOVÁ, *Mluvit mlčky. Znaková řeč ve středověkých kláštorech*, Praha 2016

Christian MALZER, *Von Krapfen, Brezen und gesalzenem Fisch – Einblicke in die Speisegewohnheiten in der Zisterzienserabtei Waldsassen im späten Mittelalter*, in: Verhandlungen des Historischen Vereins für Oberpfalz und Regensburg, 2015, s.29-51.

Bernhard NAGEL, *Die Eigenarbeit der Zisterzienser. Vor der religiösen Askese zur wirtschaftlichen Effizienz*, Marnurg 2006

Jaroslav NOVOTNÝ, *Cena koření, zeleniny, ovoce a různých poživatin na Moravě v 16. a 17. století*, In: Ceny, mzdy a měna, Brno 1967, s. 1-49.

Werner RÖSENER, *Reichsabtei Salem. Verfassungs- und Wirtschaftsgeschichte des Zisterzienserklosters von der Grundung bis zur Mitte des 14. Jahrhunderts*, Sigmaringen 1974

Helena ŠVARCOVÁ, *Nejstarší česká kuchařka*, In: Dobrou chuť, velkoměsto: sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, uspořádaného ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy ve dnech 5. a 6. října 2004 v Clam-Gallasově paláci v Praze, Praha 2007, s. 99-118.

Ludmila TARCALOVÁ, *Pověrečné i racionální složky v lidovém léčení (na příkladě lékařské knížky)*, In: Slovácko: společenskovední sborník pro moravsko-slovenské pomezí, Uherské Hradiště, 2009

Winfried TÖPPLER, *Das Kloster Neuzelle und die weltlichen und geistlichen Mächte 1268-1817* (Studien zur Geschichte, Kunst und Kultur der Zisterzienser, Band 14), Berlin 2003

Pavla VALČÁKOVÁ, *Některé názvy koření ve slovanských jazycích*, In: Slavia: časopis pro slovanskou filologii, Praha 1999, s. 295-302.

Lukas VERLAG, *Studien zur Geschichte, Kunst und Kultur der Zisterzienser*, Berlin 1966

Pavel VLČEK – Petr SOMMER – Dušan FOLTÝN, *Encyklopedie českých klášterů*, Praha 1997

Iva VORLÍKOVÁ, *K historii pivovarnictví v Plasích*, in: Bohemiae occidentalis historica: odborný časopis pro české dějiny s důrazem na západní Čechy a s přesahy do příhraničních regionů, zvláště do Bavorska, 2008, 47-65

Gerhard WINNER, *Die Urkunden des Zisterzienserstiftes Lilienfeld 1111-1892*, Wien 1974

Metoděj ZEMEK – Antonín BARTUŠEK, *Dějiny Žďáru nad Sázavou I.(1252-1617)*, Havlíčkův Brod 1956

Metoděj ZEMEK – Antonín BARTUŠEK, *Dějiny Žďáru nad Sázavou II. (1618-1784)*, Havlíčkův Brod 1962

Čeněk ZÍBRT, *Staročeský perník, 170 návodů z rukopisův a knih kuchařských staročeských*, Praha 1916

Z receptáře našich předků/Aus den Rezeptbüchern unserer Vorfahrer: Lidová strava čtyř regionů (Jižní Čechy - Jižní Morava - Vysočina - Dolní Rakousko)/Traditionelle Küche in vier Regionen (Südböhmen – Südmähren – Vysočina - Niederösterreich), Kolektiv autorů. Třebíč 2020

Online zdroje:

K jednotlivým konventům:

<http://cistercium.blogspot.com/>

[Kloster Eberbach \(kloster-eberbach.de\)](http://kloster-eberbach.de)

[Zisterzienserkloster Eberbach - Mönchsrefektorium \(zum.de\)](http://zum.de)

[Das Sommerrefektorium \(salem.de\)](http://salem.de)

[Weinanbau \(salem.de\)](http://salem.de)

[Refektorium - Das Kloster der Zisterzienser \(cistercium.info\)](http://cistercium.info) – Refektorium (Der Speisesaal)

[Küche - Das Kloster der Zisterzienser \(cistercium.info\)](http://cistercium.info) – Die Klosterküche

[Das Herrenrefektorium im ehemaligen Zisterzienserkloster Schönau \(zum.de\)](http://zum.de)

[Das Refektorium der Zisterzienser \(zum.de\)](http://zum.de)

[Kloster Michaelstein \(Harz\) Refektorium \(Bilder\) Straße der Romanik \(raymond-faure.com\)](http://raymond-faure.com)

[Cisterciácký klášter Vyšší Brod \(klastervyssibrod.cz\)](http://klastervyssibrod.cz)

<https://www.stift-zwettl.at/>

<http://projekt-welterbe-klosterlandschaft-stiftland.de/teichlandschaft-fischerei/>

Vzdělávací portály:

[Monasterium :: Monasterium \(kub.cz\)](http://kub.cz)

[Život ve vyšebrodském klášteře \(ckrumlov.cz\)](http://ckrumlov.cz)

<https://www.historickasidla.cz/dr-cs/549-refektar-sedleckeho-klastera-a-muzeum-tabaku.html>

<https://www.klaster-plasy.cz/cs/svatby>

[Cisterciácká pečeť zamířila z Velehradu do Kroměříže. Soutěž ovládl Pinot Gris - Slováký deník \(denik.cz\)](http://denik.cz)

Aktuální akce a produkty:

[Den venkova | Zámek Žďár \(zamekzdar.cz\)](http://zamekzdar.cz)

[Jaro a procházky v zahradách – bylinkových, klášterních i kuchyňských – Kudy z nudy](http://lisky-z-cisterciacke-kuchyne-9080978)

<https://lisky-z-cisterciacke-kuchyne-9080978>

Online texty a publikace:

[Digitální knihovna Kramerius \(digitalniknihovna.cz\)](http://digitalniknihovna.cz) - Čeněk ZÍBRT, Staročeský perník, 170 návodů z rukopisův a knih kuchařských staročeských, Praha 1916

[Slavia 1999 | Knihovna Akademie věd ČR | Digitální knihovna Kramerius \(digitalniknihovna.cz\)](http://digitalniknihovna.cz) - Pavla VALČÁKOVÁ, Některé názvy koření ve slovanských jazycích, In: Slavia: časopis pro slovanskou filologii, Praha 1999, s. 295-302.

[Archeologické rozhledy 2008 | Knihovna Akademie věd ČR | Digitální knihovna Kramerius \(digitalniknihovna.cz\)](http://digitalniknihovna.cz) - Věra ČULÍKOVÁ, Ovoce, koření a léčiva z raně novověké jímky brandčanského špitálu, In: Archeologické rozhledy, Praha 2008, s. 229-260.

[Archeologické rozhledy 1994 | Digitální knihovna Akademie věd ČR | Digitální knihovna Kramerius \(cas.cz\)](http://cas.cz) - Věra ČULÍKOVÁ, Nález zbytku plodu muškátovníku vonného v Berouně, In: Archeologické rozhledy 46, Praha 1994, s. 252-254.

[Archeologické rozhledy 1995 | Digitální knihovna Akademie věd ČR | Digitální knihovna Kramerius \(cas.cz\)](http://cas.cz) - Vlasta JANKOVSKÁ, Gewürznelke oder Myrte?: Pollenanalytische Befunde eines Gewürzes aus dem Mittelalter. In: Archeologické rozhledy 47, 1995, s. 481-485.