

## Anotace

Diplomová práce “Gastronomie v dějinách kultury“ je kulturologickou studií, zaměřující se na vývoj a postavení gastronomie v souvislostech každodenního života evropské společnosti od středověku do konce 19. století. Důraz je přitom kladen na prostředí českých zemí. Práce se zabývá i dalšími oblastmi, které s gastronomií a stolováním bezprostředně souvisí, především ji zajímají proměny životního stylu, které jsou odrazem technologického a hospodářského vývoje. Metodicky se opírá o historické, kulturně-antropologické a sociologické výzkumy. Výklad je veden chronologicky a je strukturován v souladu s obvyklou kulturněhistorickou periodizací. Specifikum práce spočívá zejména ve snaze o celistvý přístup k pojetí tohoto interdisciplinárně zajímavého tématu.

V kapitole o středověku popisuje vliv odlišných alimentárních systémů a hippokratovsko-galénské teorie na formování středověké stravy. Neopomíná křesťanskou víru, společenský statut založený na lenním systému ani rozvoj měst jako nových politických, kulturních a hospodářských center oblasti. Kapitola věnovaná renesanci se zabývá návratem k antickým ideálům, vznikem nové aristokracie, zjemňováním mravů a pořádáním okázalých slavností s promyšlenými pokrmy. Rozebírá problematiku osobní kvality, která určovala způsob stravování jednotlivých vrstev. Zajímá se o změny v hospodářské oblasti, obdělávání úhoru a vznik monokulturních oblastí. Důležité jsou také objevitelské cesty a příchod nových potravin. Následující kapitola postihuje hospodářskou, politickou a společenskou situaci, ovlivněnou důsledky třicetileté války. Významné je především nahrazení trojpolního osevného systému systémem norfolským, brambory jako nepostradatelná součást stravy či zavádění prvních manufaktur. Zásadní je také vznik francouzské haute cuisine či obliba nových nápojů, která vyústila k zakládání kaváren jako k novému místu setkávání. Kapitola o 19. století se zabývá průmyslovou revolucí, nástupem moderní společnosti a s nimi spojenými změnami, jakým je rozvoj jednotlivých průmyslových odvětví, vznik tržní ekonomiky či vlna urbanizace. Nové technologie přispěly k rozšíření způsobů konzervace potravin a rozvoj dopravy přispěl k delokalizaci stravovacího systému. Magdalena Dobromila Rettigová svou výukou mladých hospodyněk ovlivnila vývoj měšťanské kuchyně u nás. Na konci kapitoly o 19. století pak práce pojednává o stravování mimo domov, vzniku prvních restaurací a „sporákové revoluci“.