

Univerzita Karlova v Praze
Pedagogická fakulta
Ústav profesního rozvoje pracovníků ve školství

Michal Vrána

**Jídlo jako kulturní a společenský fenomén,
etika stolování - gastronomický svět**

**Food as a cultural and social phenomenon,
dining ethics - gastronomical world**

Bakalářská práce

Obor studia: Vychovatelství
Typ studia: Kombinované studium
Vedoucí práce: PhDr. Jan Šmíd, Ph. D.

Praha 2013

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma: „Jídlo jako kulturní a společenský fenomén, etika stolování - gastronomický svět“ vypracoval pod vedením PhDr. Jana Šmída, Ph. D. samostatně na základě vlastního zjištění a za použití pramenů, uvedených v seznamu. Dále prohlašuji, že tato bakalářská práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 23. dubna 2013

.....

Na tomto místě chci velmi poděkovat panu PhDr. Janu Šmídovi, Ph. D. za příkladné vedení mé práce, za jeho odborné rady a ochotu naslouchat mým dotazům. Také chci poděkovat své dceři Michaelae za její shovívavost, když si se mnou chtěla hrát a já ji popisoval historii gastronomie a stolničení.

.....

NÁZEV:

Jídlo jako kulturní a společenský fenomén, etika stolování - gastronomický svět

AUTOR:

Michal Vrána

KATEDRA:

Ústav profesního rozvoje pracovníků ve školství

VEDOUcí PRÁCE:

PhDr. Jan Šmíd, Ph. D.

ABSTRAKT:

Ve své bakalářské práci na téma „Jídlo jako kulturní a společenský fenomén, etika stolování - gastronomický svět“, pojednám o fenoménu jídla v kontextu širších sociokulturních a uměleckých oblastí. Představím obecné pohledy na jídlo a gastronomii v různých historických epochách a civilizacích až do současnosti. Zaměřím se především na znázorňování „jidelní“ a „stolovací“ tematiky v dějinách umění i umělecké produkce. Zmíním se také o rozvoji pravidel etikety, rituálních hostin a společenského stolování.

V didaktické části realizuji projekt v hodině výtvarné výchovy na vybrané základní škole.

KLÍČOVÁ SLOVA:

Jídlo, kontexty kultury a umění, gastronomie, výtvarná výchova.

TITLE:

Food as cultural and social phenomenon, ethics of dining - gastronomical world.

AUTHOR:

Michal Vrána

DEPARTMENT:

Ústav profesního rozvoje pracovníků ve školství

SUPERVISOR:

PhDr. Jan Šmíd, Ph. D.

ABSTRACT:

In his thesis on "Food as a cultural and social phenomenon, ethics dining - gastronomic world" by dealing with the phenomenon of food in the context of broader socio-cultural and artistic fields. Introduce general views on food and gastronomy in different historical epochs and civilizations to the present. I will focus primarily on the depiction of "dining" and "stolovací" themes in art history and art production. I will mention the development of rules of etiquette, ritual feasts and social dining.

The didactic part, carries out projects in the hour of art education in selected primary school.

KEY WORDS:

Food, contextes of culture and art, gastronomy, art education.

Obsah bakalářské práce

1.	Úvod.....	8
2.	Jídlo.....	9
2.1.	Fyziologický a filozofický význam a omezení	10
2.2.	Gastronomická pravidla - etiketa stolování.....	11
3.	Zobrazení tématu „jídlo a stolování“ v uměleckých dílech.....	12
4.	Chronologický kulturně-společenský vývoj lidstva	23
4.1.	Pravěk.....	23
4.2.	Starověk na Blízkém východě.....	25
4.2.1.	Povodí řek Eufkrat a Tigrid - Mezopotámie	26
4.2.2.	Egypt	28
4.3.	Starověká Antika	29
4.3.1.	Řecko.....	29
4.3.1.1.	Jídlo a vaření	32
4.3.2.	Řím	35
4.4.	Starověká Asie	38
4.4.1.	Indie	38
4.4.2.	Čína	39
4.5.	Středověk.....	40
4.5.1.	Pítí a společenské povinnosti.....	42
4.5.2.	Hostiny a stolování ve středověku.....	43
4.5.3.	Všední jídlo ve středověku	48
4.6.	Novověk	48
4.6.1.	Francouzská kuchyně	52
4.6.2.	Rozvoj restaurací	54
4.7.	Současnost.....	55
4.7.1.	Jídlo v současném světě	56
4.7.2.	Fenomén fast food	57
4.7.3.	Současná pravidla společenského stolování.....	58
4.7.4.	Novodobé gurmánství	59

5.	Didaktická část.....	61
5.1.	Návrhy projektů	61
5.2.	Projekt „prostřený stůl“ v pojetí Daniela Spoerriho	62
5.2.1.	Daniel Spoerri.....	62
5.2.2.	Definování projektu.....	63
5.2.3.	Motivace dětí	64
5.2.4.	Realizace	64
5.2.5.	Vyhodnocení	68
6.	Závěr	69
7.	Přehled zdrojů	71
7.1.	Použitá a motivující literatura	71
7.2.	Internetové zdroje.....	73

Motto:

Nežiji, abych jedl, ale jím, abych žil – Sókrates¹

1. Úvod

Ve své bakalářské práci na téma „Jídlo jako kulturní a společenský fenomén, etika stolování - gastronomický svět“, se zabývám různými kulturně-společenskými, filozofickými, gastronomickými i uměleckými pohledy. Téma chci pojmout jako širokou a pestrou oblast základních i nadstandartních lidských potřeb. Přiblížím nejen symboliku jídla, obětních a slavnostních hostin, umělecké produkce, ale i stravovací návyky v jednotlivých epochách lidské civilizace.

Součástí mé práce bude nahlédnutí do výtvarného pojetí tématu jídla a stolování od prvních archeologických nálezů až po současná umělecká díla. Toto téma bylo ve všech dobách velmi oblíbené a umožňuje nám nahlédnout na antropologický vývoj stolování, používaného nádobí, různých druhů potravin, stravovacích rituálů, ale i sociálně-kulturního rozvoje celé společnosti.

Zmíním se o dobách industrializace a vzniku fenoménu fast food. Přiblížím i vznik a rozvoj restaurátérství. Nezapomenu na vrcholné francouzské kulinářské umění, které značným způsobem ovlivnilo vývoj gastronomie v celé Západní Evropě.

V průběhu práce se zmíním o zrodu a rozvoji etikety, kulturně-společenských rituálech při přípravě, servírování a konzumaci potravy. Uvedu i současná pravidla etikety.

V didaktické části připravím, realizuji a vyhodnotím projekt, vztahující se k projednávanému tématu. Realizace proběhne v hodině výtvarné výchovy na základní škole.

¹ Dostupné na: <http://citaty.vtipy.net/autor/sokrates/2/>

2. Jídlo

Jídlo a s ním spojená společenská pravidla, vždy patřily ke všem kulturám a civilizacím na naší planetě. Již od pradávna neslouží jídlo pouze k uspokojování základních lidských potřeb, ale jako prostředek určitého kulturně-společného aktu, který začal odlišovat člověka od světa zvířat.

Počátky jídla a stolování sahají až k prvním civilizacím a kulturám. V dějinách lidské společnosti patří příjem potravy, reálná hrozba hladomoru a zásobování městských center mezi témata, která nám umožňují vytvořit si představu o zranitelnosti tehdejšího způsobu života.

Lidstvo za dobu posledních dvaceti tisíc let zaznamenalo obrovský biologický, ale i kulturní vývoj. Lidé se vědomě učí společenskému chování, přebírají kulturní návyky, adaptují se do společenství a vznikají různé sociální struktury. S postupným kulturním a sociálním vývojem člověka dochází i k vývoji etikety a společenského chování při stolování. Mnohé, již dávno zaniklé civilizace, nám položily základy pravidel a uměleckého pojetí stolování, ze kterých čerpáme do dnešní doby.

Vývoj fenoménu gastronomie je ovlivněn mnoha zásadními lidskými objevy, lidskou představivostí, náboženskými směry, dostupností jídla v dané lokalitě a v neposlední řadě také klimatickými podmínkami. Ať již to bylo základním ovládnutím moci ohně, výrobou pálené keramiky či skla, dobývání cizích území a mořeplavectví, ale i expanzí náboženských směrů v době křížáckých válek. Každá z těchto událostí přispěla svým nemalým dílem k našim současným kulturním zvykům, národní gastronomii a v neposlední řadě také ovlivnila způsoby stolování v jednotlivých obdobích naší civilizace.

Jídlo a gastronomie, jsou již od počátku naší civilizace oblíbeným výtvarným tématem. Stává se výborným zdrojem informací o antropologickém vývoji kulturně-společenského života, společenských obřadů, sociálních struktur, dále také o vývoji stolního nádobí, gastronomických pravidel, ale i konzumovaných pochutin.

V současné době je gastronomie stále vyhledávaným a společensky oblíbeným prostředkem k ovlivňování obchodních jednání, potvrzování vyšší společenské prestiže, ale i kulturním a kulinářským zážitkem.

2.1. Fyziologický a filozofický význam a omezení

Jídlo patří, stejně jako voda, mezi naše základní potřeby nutné k životu. Jeho fyziologický význam je nezpochybnitelný. Ale v našem životě můžeme každodenně ovlivnit co, kdy, kde, jak a s kým budeme jíst.

Jídlo je produktem kultury stravování, která je závislá na materiálních podmínkách, ale také nutně inspirovaná lidským intelektem a představivostí. Jídlo, jakožto společenský jev pravidelně propojuje přírodu, kulturu a lidské tělo. V určitém vývojovém stupni lidé ztratili své instinkty pro uspokojení hladu a od té doby je jídlo především výrazem jednotlivých kultur, které se předávají z generace na generaci.

Kuchařské umění je také vyjádřením určité představy, společenské prestiže a estetiky dané kultury. Velmi známé řecké kulinářské kreace se staly na dlouhou dobu vzorem pro mnohé další kultury.

Organické zaopatřování těla ve fyzickém smyslu, jak jeho zákruty a psychiku pronikavě odhalili už naši předchůdci, se však odehrává i ve vnějším prostoru, v oblastech sociálních a kulturních. V každé z nich je zahrnuta řada priorit, mezi nimiž jídlo a pití, díky své samozřejmosti, zdánlivě nehrálo ústřední roli, i když představují v dějinách lidského bytí mikrokosmos, který je věrným zrcadlem všech dob, národů a zemí. Vše je v něm k vidění: nejstarší nástroje, které se užívaly při konzumaci potravy, hostiny a obětní obřady, poetické zpěvy o víně, náboženská tabu i prosebné modlitby, výtvarná díla a umělecko-řemeslné artefakty. Pro pojem gastronomie se stal východiskem proslulý aforismus Brillat-Savarina: "Zvířata žerou a člověk jí. Teprve člověk ducha jako jediný umí jíst". Výrok ve svém obsahu zároveň napomáhá uchopit pozici gastronomie ve vztahu k výživě a kultuře, neboť etymologie složeného slova gastronomie odkazuje k významu starořeckých slov gastér (žaludek) a nomos (mrav, zvyk). Gastér souvisí s fyziologií a nomos s uvědomělou potřebou na společenských okolnostech. O neustálém sváru mezi gastér a nomos svědčí nekonečný proud písemného svědectví z oblasti literatury.²

Dle filozofa Dórotheros z Gazy je nestřídmost v jídle ve dvou rovinách. První je svádění pokrmy k jejich lahodnému vychutnávání. Konzumace pouze lahůdek a jejich

²HOLUB, Karel – *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica; Libertas, 2011, s. 7

nekončící převalování v ústech. Tomu se říká mlsnost – laimargia. A za druhé svádění k přejídání se, kdy není důležitá chuť, ale množství zkonsumované potravy. Ta se nazývá žravost – gastrimargia.

Podle teorie britského sociologa Alana Wardeho, jsou čtyři protiklady chuti. A to: zdraví a požitkářství, úspornost a extravagance, pohodlnost a pečlivost, novátorství a tradice. Tyto protiklady zachycují podobu a struktury nejistoty naší doby. (FREEDMAN, 2008, s. 355).

Mezi základní otázky spojené s jídlem patří výživa a zdraví. Zdraví je v širším kontextu jako pojem zahrnující i duševní zdraví. Takto k němu přistupovala i různá náboženství se svými stravovacími omezeními. K těm názorově a obsahově nejvýraznějším patří jednoznačně islámská kuchyně. Některé z pravidel jsou pevně zakořeněné až do dnešní doby. Zejména zákaz konzumace vepřového masa. Dále například židovská kultura je v tom, co je košér (přípustné), ještě více restriktivnější. Například je zakázáno společně konzumovat masové a mléčné pokrmy, ba dokonce společně mýt ušpiněné nádoby. Křesťanství přikazuje taková omezení, která se pojí k určitým liturgickým obdobím svátků či postních dnů. Zatímco většina náboženských a filozofických tradic pohlíží na přejídání či obžerství s pohrdáním, křesťanství jej staví mezi smrtelné hříchy. To částečně pramení z domnělého spříznění s chtíčem.

2.2. Gastronomická pravidla - etiketa stolování

Se vznikem sociálních skupin a kulturním vývojem společnosti vznikají společně i pravidla a zvyklosti, která určují postupy jak správně podávat jídlo a stolovat. Jsou nedílnou součástí komplexu pravidel slušného chování. Vznikají odlišně ve všech kulturách v Evropě, na Blízkém východu a Asii. Velmi významný vliv má náboženství.

Tato pravidla, neboli „etiketa stolování“, se postupně rozvíjí, stejně jak se vyvíjí kultury celé dnešní společnosti. Na základě dochovaných literárních podkladů v průběhu práce přiblížím, jaká pravidla byla využívána v jednotlivých historických obdobích.

3. Zobrazení tématu „jídlo a stolování“ v uměleckých dílech

V této části bakalářské práce představím zobrazování jídla a gastronomické tematiky z různých období a postupném časovém sledu. Výtvarná díla z různých historických epoch představují pohled na ideální krásu v odlišných podobách. Mnohdy rozdílně od podoby krásy popisované ve stejné době v literárních dílech.

Poměrně širokou oblast tvoří odkaz výtvarného umění. Probouzí se zde k životu protagonisté velkolepých hostin, inventáře kuchyní, prostorné jídelny a prostřené stoly. Tato ztvárněná svědectví mají velkou historickou a zároveň uměleckou závažnost už proto, že výtvarná umění zachytila svět jídla a pití v záběru nečekaně širokém. Tematická šíře je udivující, od námětů mytologických, náboženských, od velkých obecných představ až po nejkonkrétnější podrobnosti společenské reality. Zvláště malba překypuje výtvarnou představivostí v dekorativní inscenaci figurálních výjevů a vládne pestrým výrazovým rejstříkem. Vedle nástěnné a dekorativní malby důležité místo náleží dílům zachycujícím nezřídka intimním způsobem dobový život, nejbližší životní prostředí a přírodu. Ve značném rozsahu se nacházejí členitosti mezi lokálními tradicemi kuchyněmi středomořskými a severskými a náboženskými koncepty v odlišných geografických podmínkách.³

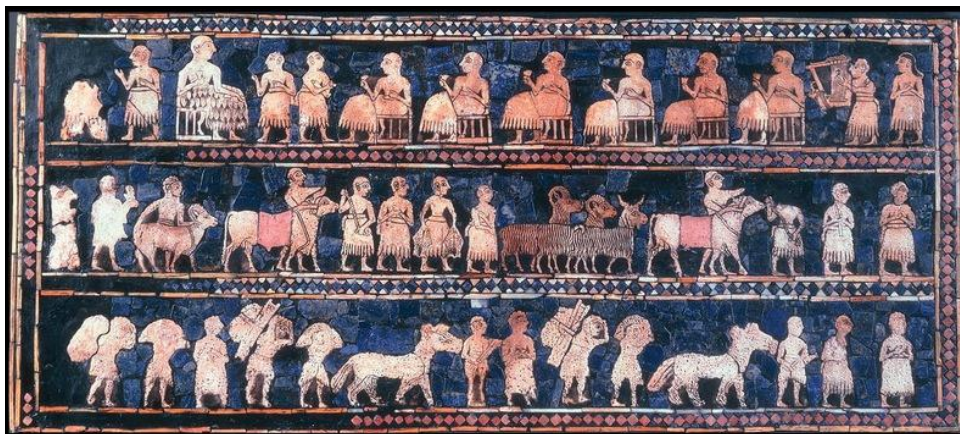
Novodobé umělecké směry autorů na začátku 20. a později v 21. stol., ať již v malbě či umělecké fotografii, se vrací k původním historickým tématům, která reprodukuje či parafrázuje. Tato díla vytvářejí mnohdy až kontroverzní kompozice. Několik takovýchto novodobých uměleckých děl je zařazeno a každý si je může srovnat s původní historickou předlohou a vytvořit svůj vlastní estetický a emoční pohled.

Ošklivost existuje pouze v míře, v níž existuje i krása, její pozitivní předpoklad. Bez krásy by nebylo ošklivosti, protože ošklivost je reálná jen jako její negace.⁴

³ HOLUB, Karel – *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica; Libertas, 2011, s. 7

⁴ ECO, Umberto (ed.) – *Dějiny krásy*. 1. vyd. Praha: Argo. 2005, s. 135

Pravděpodobně nejstarší zachovalé zobrazení triumfální hostiny pochází z královského pohřebiště v Uru ze starověké Mezopotámie. Jde o hierarchické postavení vladaře a hodovníků s jasně patrným zasedacím pořádkem. Obsahuje scény z přivádění ukořistěného dobytka, který byl součástí obětní hostiny. (viz obr. 1)



Obr. 1 - Standarta z Uru: mušlovina, lazurit, červený vápenec, kolem roku 2500 př.n.l.⁵

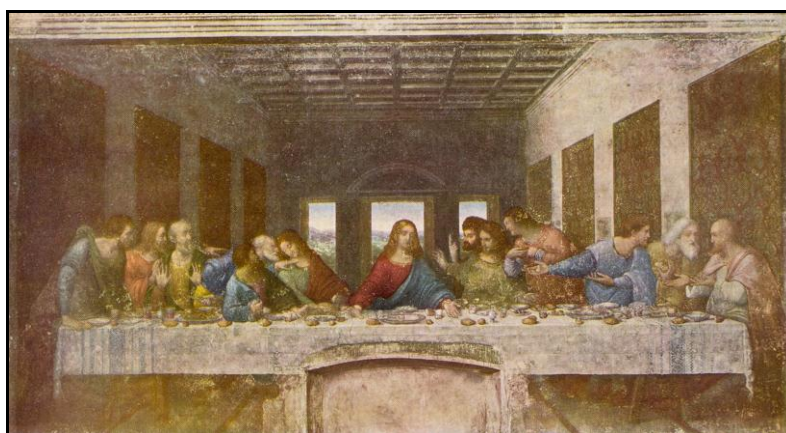
Nejslavnější zobrazení stolování je jistě obraz „Poslední večeře“. Situované setkání Ježíše Krista s učedníky v předvečer ukřižování na Zelený čtvrtek. Odehrává se společné stolování u příležitosti svátku přesnic na památku zázračného odchodu Izraelitů z Egypta pod Mojžíšovým vedením. Hlavním jídlem byl velikonoční beránek. Večeře probíhala podle přísných židovských předpisů a beránek byl považován za zástupnou oběť. Shromáždění probíhalo ve zvlášť určené místnosti, která se výrazně nelišila od antického triclinia. Vzhledem k počtu hostů nebylo pravděpodobně možné jejich usazení pouze v čelní části stolu, jak je zobrazováno o tři sta let později (Leonardo da Vinci), ale na lavicích okolo stolní sestavy. Pravděpodobně šlo o sestavení stolu do podkovy se zasedacím pořádkem. V počátcích křesťanství dochází k rozšíření symboliky „Poslední večeře“. Dochází zde ke spojení svátosti oltářní s velikonoční večeří. Cílem bylo vytvoření v křesťanské obci vzájemnou lásku a pohostinnost, kdy chudí i bohatí přinášejí pokrmy i nápoje a společně večeří. (viz obr. 2)

⁵ HOLUB, Karel – *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica; Libertas, 2011, s. 11



Obr. 2 - Poslední večeře – nástěnná malba 11.století, Formis, San Diego⁶

Pro porovnání s předchozím obrazem pravděpodobně nejslavnější ztvárnění Poslední večeře od Leonarda da Vinci, nacházející se na refektáře kláštera Santa Maria delle Grazie. (viz obr. 3)



Obr. 3 - Poslední večeře – nástěnná malba, Leonardo da Vinci, asi 1495⁷

Tradičním tématem gotického slohu jsou náboženské výjevy s představou pekla, kam byli odváděni hříšníci, a byl vynášen verdikt Posledního soudu. Nespravedliví jsou uvrženi do věčných muk pekla a spravedlivé čeká věčný život. Na obrazu je pekelná hostina, na kterou dohlíží sám Satan a z každé z jeho trojích úst visí hříšník. Ztracenci

⁶ HOLUB, Karel – *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica; Libertas, 2011, s. 119

⁷ GRAHAM-DIXON, Andrew – *Umění: velký obrazový průvodce*. – 1. vyd. Praha: Euromedia Group - Knižní klub, 2010, s. 114

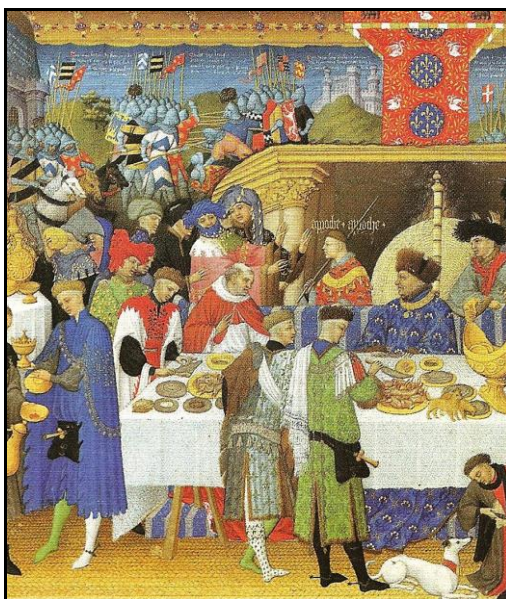
jsou vrháni do sirných plamenů, otáčeni na roštu nebo se vaří v kotli. Démoni jim nutí polykat nepoživatelnou stravu. (viz obr. 4)



Obr. 4 - Pekelná hostina, mozaika 13.století, Florencie⁸

V období pozdního středověku rostla záliba v pestrosti barev. Využívá se sluneční paprsek, poletující praporky a rodové symboly. Mezi výrazné představitele patří obrazy bratrů z Limburka, zachycující scénu z „Přebohaté hostiny vévody z Berry“. Tento obraz patří k vrcholům zobrazení „vytříbeného stolování“ v období středověku. Hostina se koná v místnosti s rytířskými tapisériemi. Na stole je bohaté zlaté a stříbrné nádobí a vše je podle přísných zvyklostí privilegovaného postavení vévody. Jde si povšimnout, že stůl, ačkoli pokryt krásným ubrusem, je pouze prkno na kozách. Takovýto mobilní stůl se hojně používal až do 15. století v celé střední Evropě. (viz obr. 5)

⁸ HOLUB, Karel – *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica; Libertas, 2011, s. 120



Obr. 5 – Leden, 1410 – 1411, Chantilly⁹

Scénický obraz „malá hostina“ od malíře Lucase van Vackebrocha. Autor klade stejné zaujetí pro prostřený stůl, hodovníky i připravený personál. Bohatství hostitele potvrzuje nejenom rozmanitost jídla, ale i cínové mísy, nápojové sklo a individuální příbory. Na stole je také kompletní jídelní příbor, včetně dvouzubé vidličky. (viz obr. 6)



Obr. 6 – Malá hostina, olej na plátně 1580, Opava¹⁰

⁹ FREEDMAN, P. – *Jídlo dějiny chuti*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, a.s., 2008, s. 162

¹⁰ HOLUB, Karel – *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica; Libertas, 2011, s. 218

Velmi zajímavý způsob pro kompozici svého obrazu zvolil italský malíř Giuseppe Arcimboldo při portrétu Rudolfa II. Habsburského. Ke své malbě používá kompozice složené z ovoce, zeleniny a rostlin. Panovník je zachycen v podobě antického boha zahrad a sadů Vertmuna. Autor prolíná alegorické a mytologické odkazy renesance a manýrismu. (viz obr. 7)



Obr. 7 – Vertmun, olej na plátně, 1590 Švédsko¹¹

Obraz „Snídaně“ od francouzského malíře Françoise Bouchera zobrazuje rodinnou idylickou snídani s povznesenou úlohou žen. Obraz také představuje dominanci nových horkých nápojů, jako jsou káva, čaj a čokoláda, coby součást každodenního rituálu. Boucher byl významný představitel francouzské rokokové malby. (viz obr. 8)

¹¹ Dostupné na: <http://www.wikipaintings.org/en/giuseppe-arcimboldo/vertumnus-emperor-rudolph-ii>



Obr. 8 – Snídaně, Paříž, Musée de Louvre, 1739¹²

Obrázek Leopolda Boillyho zachycuje „Gurmána“, který má před sebou tři jídelní chody. Výraz nadšení evokuje hloubku vrcholného prožitku. (Viz obr. 9)



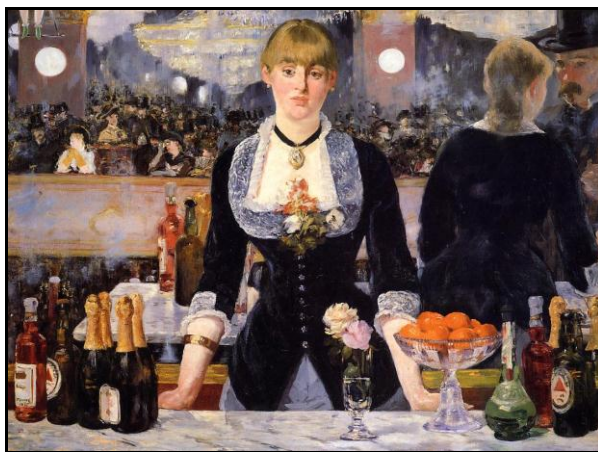
Obr. 9 – Gurmán, Luis Leopold Boilly¹³

Impresionistický obraz Edouarda Maneta z konce 19. stol. Zachycuje nový mobiliářový prvek vybavení barů a restaurací, barový pult a kompoziční prvek, zrcadlo,

¹² ECO, Umberto (ed.) – *Dějiny krásy*. 1. vyd. Praha: Argo. 2005, s. 253

¹³ Dostupné na: <http://fatdormouse.blogspot.cz/2012/02/surfing-river-cottage-pages.html>

ve kterém je zachycena rušná scéna restaurace. Mezi zajímavé dominanty patří nepřítomný výraz ve tváři barmanky. (viz obr. 10)



Obr. 10 – Bar ve Folies – Bergères, olej na plátně, Londýn, 1882¹⁴

Obraz „Červený pokoj“ od autora Henriho Matisse patří mezi jeho první pojetí francouzského fauvismu. Tento nový avantgardní styl ovlivňoval malířství na počátku 20. století. (viz obr. 11)

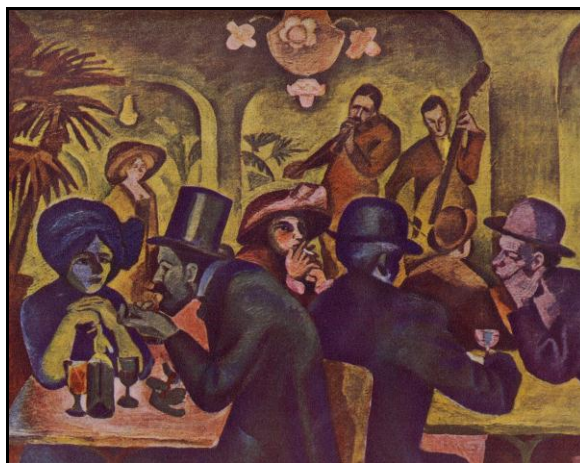


Obr. 11 - Červený pokoj, Henri Matisse¹⁵

¹⁴ Dostupné na: <http://www.andrewgrahamdixon.com/archive/readArticle/121>

¹⁵ Dostupné na: <http://vilemina.blog.cz/0903/obed-v-umeni>

V roce 1910 maluje Bohumil Kubišta, inspirovaný kompozicí „starých mistrů“ a expresionismem 19 stol., dnes již slavný obraz „Kavárna“, s využitím tzv. zlatého řezu (ideální proporce obrazu). (viz obr. 12)



Obr. 12 – Kavárna, Bohumil Kubišta, 1910¹⁶

Umělecká fotografie s tématem „klasický oběd na mrakodrapu“, též známá jako „Construction Workers Lunching on a Crossbeam“ pochází z roku 1932. Autor je Charles C. Ebbets. (viz obr. 13)



Obr. 13 - Construction Workers Lunching on a Crossbeam¹⁷

¹⁶ Dostupné na: <http://82.114.195.35:90/ProjektModerniUmeni/Expresionismus%20-%20obr%C3%A1zky/>

¹⁷ Dostupné na: <http://vilemina.blog.cz/0903/obed-v-umeni>

V novém pojetí americké pop-kultury 60. let 20. století začal umělec a výtvarník Andrew Warhol zobrazovat tradiční „produkty“ té doby. A to jak známé osobnosti, tak i neživé věci. Jedno z jeho velmi oblíbených témat byly plechovky polévky americké společnosti Cambell Soup Company. Všechny Warholovy obrazy byly snadno rozpoznatelné, kontroverzní, ale velmi populární. Veliký vliv na jejich masové šíření mezi lidmi má nová technice sítotisku. (viz obr. 14)



Obr. 14 - Cambell Soup, Andrew Warhol, 1968¹⁸

Kontroverzní fotografie francouzského spisovatele a uměleckého fotografa Serge Bramlyho zachycující biblickou postavu Salome, nevlastní dceru Heroda Antipy, s hlavou Jana Křtitele na podnose. (viz obr. 15)

Pro srovnání historické ztvárnění stejné situace v renesančním pojetí od malíře Lucase Cranacha. (viz obr. 16)

¹⁸ Dostupné na: http://www.vanabbemuseum.nl/fileadmin/files/Pers/Beelden/2010/Play_Van_Abbe/Andy%20Warhol_Campbells%20Soup_1039.jpg



Obr. 15 – Salome, Serg Bramly¹⁹



Obr. 16 – Salome, Lucas Cranach, 1530²⁰

¹⁹ Dostupné na: http://www.christnet.cz/clanky/1665/fotografie_z_vystavy_i_n_r_i.url

²⁰ Dostupné na: <http://www.blastmilk.com/decollete/judith-salome/salome-daughter-of-herodias.php>

4. Chronologický kulturně-společenský vývoj lidstva

4.1. Pravěk

Z počátků naší civilizace nejsou žádné písemné pozůstatky. Proto je velice těžké pojednat o zálibě pravěkých lidí v jídle a jeho přípravě. Můžeme vycházet pouze z vykopávek a archeologických nálezů fyziologických pozůstatků. Zpravidla se jedná o nacházení pozůstatků stravy, zejména dlouhodobě odolávající biologickému rozpadu, nádob na jídlo, ohnišť a pecí. Na základě těchto zachovalých artefaktů se dá usuzovat, jakým způsobem si pračlověk připravoval potravu a poprvé stoloval.

V průběhu staršího paleolitu poznali Australopithekus a zejména Homo habilis, oheň. Ten se stal největším objevem. Tuto teorii s jistotou potvrzují archeologické nálezy z doby před čtyřmi sty tisíci léty v Číně. Potrava, zejména maso, se začala tepelně upravovat a oheň se stává na dlouhá léta největším pomocníkem i v jiných oblastech života pračlověka. Současně probíhá kulturní i biologický vývoj a mění se chování.

Zatímco vyšší primáti jsou zpravidla vegetariáni, Australopithekus a Homo erectus jedli již masitou potravu opatřovanou lovem. Jedli však také hodně potravin rostlinného původu, z kořenů, listů, plodů. Lovci nelovili jen drobnou zvěř, ale i větší kusy. Na nalezišti v Čou-kchou-tien v Číně byly nalezeny kosti z uloveného kance, koně, gazely a nosorožce. V Čechách se loví srnci, zajáci, ale i mamuti. To dokazují vykopávky z Předmostí u Přerova. Maso má oproti rostlinné stravě mnohem vyšší obsah bílkovin. Jeho konzumací člověk ušetří dvě třetiny času potřebného na své zasyčení a také dvě třetiny množství jejího objemu oproti rostlinné stravě.

Dochází ke spojování skupin lidí s cílem ulovit větší kořist. Vytvářely se určité plány, organizovala se činnost a rostla schopnost komunikace. *Naše řeč, tak jak ji používáme, vlastně připomíná cosi z loveckého plánu, protože se (na rozdíl od zvířat) dorozumíváme větami vytvořenými z pohyblivých článků. Hon je kolektivní akce, jejímž vyvrcholením, ale pouze vyvrcholením, je úlovek.*²¹

²¹ BRONOWSKI, Jacob – *Vzestup člověka*. 1. vyd., Praha: Odeon. 1985, s. 36

Velká zvířata, například mamut a velryba, poskytovala najednou větší množství masa, které bylo třeba uskladnit. V paleolitu se rozvíjí metody sušení a uzení masa. Eskymáci rozřezali maso velryby na pásy, ty usuší na slunci. Indiáni z Ohňové země nevyužitě maso zatěžují kameny pod hladinou vody nebo v rašeliništi. Obyvatelé Ameriky metodu uzení masa neznají.

Vzniká profese řezníka. O tom svědčí časté „řeznické“ jizvy na nalezených kostech. Tyto známky vytvořené nožem, sekyrou či pilou se objevují ve stejných vzorech a ukazují nám, jak se v dané době poražená či ulovená zvířata porcovala na prodej a finální konzumaci. Řeznictví vytvořilo hluboce zakořeněnou kulturní činnost, přetrvávající až do současnosti.

Kromě obilí jedli lidé-zemědělci od pravěku do staršího novověku luštěniny, na jaře a v létě různé byliny a zeleninu, od léta do zimy ovoce čerstvé i sušené, a v zimě vše, co se dalo udržet i po delší dobu. Vždycky konzumovali maso, čerstvé i sušené nebo jinak konzervované, mléko a mléčné výrobky, tvaroh a sýry. Jedna z metod pečení masa bylo jeho zabalení do listů rostlin a jeho vložení do žhavého popela.



Obr. 17 – Rekonstrukce pravěkého ohniště ze Švédska, s nádobou na vaření.²²

Pekly se chlebové placky z nekvašeného a později kvašeného těsta. Jsou dochovány nálezy ve Švýcarsku v tamních nákolních stavbách. Konkrétně sídliště Twann, z doby 3700 před n. l.

Nejlépe rozpoznatelné pravěké kultury se formují v poslední době ledové. V té době se vyvíjejí náročnější nástroje a zbraně, sloužící již k důmyslnějším způsobům

²² FREEDMAN, P. – *Jídlo dějiny chuti*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, a.s., 2008, s. 36

lovu zvěře. Patří sem různé druhy vrhacích oštěpů a také harpun, opatřené po celé délce zoubky.

Již v mladší době kamenné nešlo při jídle jenom o zasycení. Bývala to leckdy společenská událost. Svědčí o tom krásně zdobené a tvarované nádoby, někdy malované, jindy ryté a inkrustované, jindy zase leštěné do černa a vyhlazované. Postupně se rozšířily mísy, podnosy, talíře, nádoby, poháry i džbány na víno, pivo i medovinu, koflíky a pohárky na pití, menší mističky a mnohé další. Vznikající vládnoucí vrstva disponovala zejména od doby bronzové drahým bronzovým nebo stříbrným nádobím, zpočátku do našich zemí dováženým.²³ Začaly se použít dřevěné i první keramické nádoby a stolničení dostává novou podobu.

Prestiž při stolování pravděpodobně pramenila z kvantity, vzácnosti či módního charakteru potravin či jídelního vybavení. Různá tabu i vzniklá náboženství sehrála také svoji roli.

V neolitu dochází k dalším zásadním objevům. Chová se dobytek a pěstují se rostliny. I v současné době se dochovaly prvky tehdejšího způsobu života. Například Laponci v nejsevernější části Skandinávie do dnešní doby putují se svými mnohatisíčovými stády sobů stejně jako kultury za doby ledové. Nejsou pastevcí, stáda neovládají, ale následují je a jsou na nich plně existenčně závislí.

Hlad a podvýživa v této době nebyly běžné. Vždy bylo dostatek masa a zemědělství plně pokrývalo spotřebu. Poměr rostlinné a živočišné potravy byl samozřejmě postupem času rozdílný, ale vždy se jednalo o smíšenou stravu. Nyní nedokážeme přesně stanovit poměry jednotlivých složek. V mladší době kamenné se projevuje smysl pro krásu a jsou vyráběny zdokonalené keramické nádoby. V době bronzové slouží bronz nejdříve na výrobu ozdob a stolování, a teprve později na zbraně.

4.2. Starověk na Blízkém východě

Blízký východ je z antropologického pohledu velice pestrou studnicí různých starověkých kultur. Z této doby je zachováno velké množství literárních i výtvarných

²³ BERANOVÁ, Magdalena – *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. 1. vyd. - Praha: Academia, 2005, s. 227 - 228

důkazů. Ve své práci se zmíním o dvou nejvýraznějších civilizacích, a to Mezopotámii a Egyptu.

4.2.1. Povodí řek Eufrat a Tigris - Mezopotámie

Tato civilizace se geograficky nacházela v území tzv. úrodného půlměsíce (fertile crescent). Je také nejčastěji nazývána kolébkou naší civilizace. V Mezopotámii byly, z důvodů velkých zásob pitné vody, vhodné podmínky na zakládání a rozvoj zemědělství a chovu zdomácnělého dobytka.

Člověk se postupem času stává výrobcem potravin a osvojuje si kulinářské postupy a techniky. Ve své kuchyni používají různé nástroje rozličných tvarů a možností. Jako důležitý objev je vynalezení způsobu fermentace stravy. Což mělo za následek vytvoření různých konzistencí a chutí potravin. Spolu s rostoucími požadavky na úpravu jídel a konzumace nápojů vznikají nové tvary nádob.

Vyspělost zemědělství a navyšující se rozmanitost potravin měly za následek vznik samostatných specializovaných oborů: mlynářství, pekařství a pivovarnictví.

Díky obchodním stykům s Asií se dováží nové koření a druhy zeleniny, které zpestřují a obohacují rozmanitost kuchařského umění.

4.2.1.1. Jídlo a vaření

Základní složení stravy tvořily kašovitě potraviny a pečený chléb. Bylo to standardní obživou chudého lidu po následných tisíc let. Pěstovaly se různé obilniny jako je pšenice a ječmen. Na polích byl k zahlédnutí také hrách, fazole, sezam, česnek, cibule, řepa a okurky. Z ovocných stromů to byly jabloně, hrušně, švestka, mandlovník. Slavnostním ovocem byly fíky a granátová jablka, považována za symbol života. Nejvýznamnější a nejrozšířenější byla však datlová palma. Byla nazývána králem stromů.

Významnou úlohu hrál chov hovězího dobytka. Maso se konzumuje jako chrámová oběť. Vepř se choval také, ale jeho maso je prohlášeno za nečisté a může se konzumovat jen v některé dny. Roste oblíbenost rybolovu, převážně sladkovodních ryb, kterých je v povodí řek dostatek. Chová se i různá drůbež, jako jsou kuřata, holoubata či husy.

Ze vzácně dochovaných receptur je zřejmé, že na území Mezopotámie byla velká obliba v různých polévkách. Zřejmě nebylo rozlišováno sladké a slané jídlo. Tehdy ještě není k dispozici sůl a ani sladící ingredience. Sladilo se datlovým medem. Až mnohem později je sbírán včelí med. Převládalo pečené, kvašené a kyselé jídlo. Používá se všudypřítomné koření až v nepřiměřeném množství. Z našeho pohledu se používalo podivných kombinací chutí, tedy společně česneku u sladkého jídla.

Na základě zkušeností ze způsobů přípravy potravy vznikají příručky pro vaření. V Mezopotámii vznikají dvě hlavní, a to „haute cuisine“, provozované pouze mocnými a mnohem skromnější varianta pro rodinnou kuchyni.

Kuchyně a příprava jídel je začleněna do tzv. „božského obřadu“. Vařilo se na obětování bohů a samozřejmě i jejich služebníkům. Nejlepší potrava byla určena božstvu. To se dle chrámových soch od ostatních lidí lišilo jen druhem slavnostnějšího oděvu.

4.2.1.2. Hostiny a stolování

Každá hostina se skládala z několika chodů. Před představitele boha, ať je to soch a či obraz, se umístil stůl, na něj mísa s vodou na mytí rukou, pak tekuté i kašovitě potraviny. Na konec za doprovodu hudby se přinášelo ještě ovoce. Po určité době byly „zbytky“ odneseny a opět přinesena mísa s vodou na mytí rukou. Jednalo se o náboženské mystérium, kdy se předpokládá, že bůh konzumuje potravu svým pohledem. Po celou dobu byla socha oddělena cizím zrakům závěsem. Zbytky z božské hostiny jsou považovány za požehnané a přenášejí požehnání na osobu, co je konzumuje. Zpravidla to je panovník.

Obřadní hostiny obsahují prvky, které se dochovaly až do dnešní doby. Účastníci se oblékají do čistého oděvu, vzájemně zdraví a provádí úlitbu na uctění bohů. Zasedací pořádek je vyobrazený na „Standartě z Uru“ (viz obr. 1).

Potrava se jedla rukama. Kašovitě pokrmy se buď srkaly, nebo jedly lžící. Nůž a vidlice zůstávaly v kuchyni. Keramika již byla glazovaná a u slavnostnějších hostin se používaly zlaté, stříbrné či jen měděné poháry. Pilo se pivo, které bylo nápojem nejen bohů, ale i králů.

4.2.2. Egypt

Oblast starověkého Egyptu se nacházela v úrodné oblasti povodí řeky Nilu, která byla díky častým záplavám velmi úrodnou částí Sahary. Díky systému pravidelného zavlažování se zde velmi dařilo zemědělství a celkovému rozvoji starověké civilizace.

Již v tehdejší Egyptu působilo několik náboženských vlivů a různých kultur. Nesmíme zapomenout na původní obyvatele, dále muslimové přicházející s arabskou expanzí a v neposlední řadě také židé, které dle bible přivedl Josef.

4.2.2.1. Jídlo a vaření

Mezi nejzákladnější potraviny získané zemědělstvím patří pšenice a ječmen. Na polích se pěstuje cibule, česnek a mnoho druhů luštěnin. Loví se ryby v Nilu, chytají či chovají ptáci, jako je husa či kachna. Z pšenice se peče chléb, který má podobu placek či různých bochánků. Je stále základní potravinou. Koláče jsou doslazovány medem a zdobeny ovocem. Z ječmene se vaří pivo, které konzumují široké vrstvy od bohatých po chudé. Vinná réva se pěstuje, ale víno je určeno pouze pro bohaté. Bobule révy se suší a vyrábějí se rozinky. Jídla jsou běžně kořeněna anýzem, kmínem, koriandrem, fenyklem, hořčicí a tymiánem.

Významnou úlohu v konzumaci hraje maso. Často je na stěnách hrodek vyobrazena scéna řezníka při práci. Vepřové maso, stejně jako v Eufratu, není vítáno na stolech vyšší společenské vrstvy. Je zakázáno spojovat masité pokrmy s mléčnými. Lidové kuchyně konzumovaly maso jen ve výjimečných příležitostech. Většinou to bylo skopové či vepřové. Prostý lid byl v jídle velice střídavý. Konzumoval se hlavně chléb a pivo. (LINHART, 1994, s. 13)

Největší důraz co do hojnosti a vážnosti je kladen na večeři. Ostatní denní jídla jsou prostší a skromnější.

Vytváří se zvyk, že tři dny po sobě v měsíci, se konzumují projímadla a používají klystýry a dávidla. A to z důvodu očisty od jídla. Egypťané se domnívali, že veškeré nemoci přicházejí z konzumovaného jídla. (HOLUB, 2008, s. 20-28)

4.2.2.2. Hostiny a stolování

Ve starověkém Egyptě, se rozlišovalo několik druhů hostin. Pohřební hostiny, které byly svázány neměnným rituálem, se stávaly z nanesení velkého množství vybraného jídla do místa posledního odpočinku faraóna. Pyramida se stává skladištěm potravin, ale obsahuje i lovecké či rybářské náčiní, šperky a výbavu na posmrtnou cestu. Zvyky obětování potravin bohům se stále provádějí a vzniká propojení mezi hmotnou a duchovní podstatou. Služby bohům prováděly kněží zastupující krále. Nejoblíbenější obětinou je býk, který tvoří symbol plodnosti a síly. Tato obětina je známa již od Mezopotámie, přes Egypt, Řecko a traduje se i v antickém Římě. Obětní býk se stahuje z kůže, vyprázdí se mu celé břicho (střeva a lůj se v břiše ponechají), uříznou nohy, plece a krk. Tělo býka se pak naplní chlebem, medem, rozinkami, fíky, kadidlem a vonnými směsí a naplněné tělo se za neustálého dolévání oleje spaluje v ohništi. Po spálení těla nastává hostina ze zbylých částí býka.

Ceremoniální hostiny poskytovaly dostatečné příležitosti k uvolnění. Zpravidla hraje hudba, tančí se, konzumuje se velké množství vína. Těchto hostin se účastní i ženy a díky tomu jsou považovány za harmoničtější. Ženy si zdobily vlasy lotosovým květem. Na tyto hostiny nesměli přijít cizinci. Společná konzumace Egyptanů a např. Hebrejců, byla považována přímo za ohavnou. Hodovníci si stejně jako v jiných kulturách nejdříve oblékají čistý šat, umývají ruce, pak nohy, služebníci je zdobí květinami a po povinné úlitbě zasedají na křesílka či stoličky.

4.3. Starověká Antika

Starověké Řecko a Řím pokládají základy naší západní civilizace. A to jak v oblasti estetické, etické, ale i v oblasti práva. Etika se v antickém Řecku stává velmi zájmovým a zkoumaným oborem. Mezi nejvýznamnější postavy patří Démokritos, Sókrates a později Platón.

4.3.1. Řecko

Řecko je ve své době (500 let před narozením Ježíše Krista) kolébkou kulinářského umění. Jídlu a jeho přípravě, je kladena mimořádná pozornost. Jídlo dříve připravoval pouze otrok, nově přísluší váženému kuchaři. Kuchař se postupně stává

jednou z nejlépe placených profesí a příprava, společně s podáváním jídla, je povýšena na umění.

Antika je období plné obětních hostin zasvěcených bohům na Olympu. Obětiny se přinášely bohům za účelem získat jejich náklonnost. Byly krvavé (obětování zvířete), ale i nekrvavé. Nejčastěji obětované zvíře byl býk. Byla to nejvyšší a tudíž bohům nejmilejší oběť. Na častých frézách, vázách a sousoších, je zpodobněn zápas Thésea s Minotaurem. (viz obr. 18)



Obr. 18 - Zápas Thésea s Minotaurem²⁴

Vznikají různé náboženské obřady. Pro zmínku náboženský obřad konající se jednou za rok a přístupný pouze ženám, vrcholí extatickým roztrháním živého zvířete, jako symbolu Dionýsa, boha plodnosti a požíváním syrového masa. Také vznikají jemnější formy Dionýsova vinoplodného kultu. Pořádají se dlouhé dionýsie, průvody a u Dionýsově svatyně se odzátkovávají amfory, pořádají velké pitky a úlitby.

*Starověcí mravokárci chápali, že jídlo a sex jsou pro přežití jedince i komunity nezbytné, ale na chuť k jídlu či k sexu se pohlíželo se znepokojením, protože znamenala individuální touhu, která si žádala více než jen spravedlivý příděl pro každého.*²⁵ Tyto filozofické a lékařské názory byly častým tématem na hostinách a symposiích.

²⁴ Dostupné na: <http://corridadetoros.blog.cz/0901/minojska-kreta>

²⁵ FREEDMAN, P. – *Jídlo dějiny chuti*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, a.s., 2008, s. 71

Řekové s velkou oblibou zobrazovali na dně nádob mytologické výjevy. Například zobrazení Dionýsa na lodi, nad hlavou bílou baldachýnovou plachtu, popíjející z rohu a doprovázený delfiny. Autorem díla je slavný malíř Exékia tvořící v Athénách mezi lety 555-525 př. N. l. Mistrně spravoval jemnou červenou hlínu a maloval černým lakem. (viz obr. 19)



Obr. 19 - Dionýsos, černofigurová keramika, kolem 540 př. n.l.²⁶

Obřadní hostiny se projevovaly především v posloupnosti jednotlivých úkonů, které se nesměly odchylovat od kodexu, a to ani v případě, kdy nebyl přítomen kněz a jde tedy spíše o soukromý banket pro několik hodovníků v prostém prostředí. Povinně si hodovníci omývají ruce, hospodyně nebo otroci nosí nádoby s vodou, mnohdy vyrobené ze zlata. Mísí se víno s vodou, jídlo se klade na stolky před hodovníky. Mísy a poháry bývaly taky stříbrné nebo zlaté a sloužily pro demonstraci bohatství hostitele. Ženy se účastnily hostin velmi vzácně, sečkávají v ústraní a přicházejí až po skončení hostiny, kdy přicházejí s akrobaty a tanečníky pozvanými hostitelem. (HOLUB, 2011, s. 52)

²⁶ Dostupné na: <http://everyhistory.org/science1/Untitled-57.jpg>

4.3.1.1. Jídlo a vaření

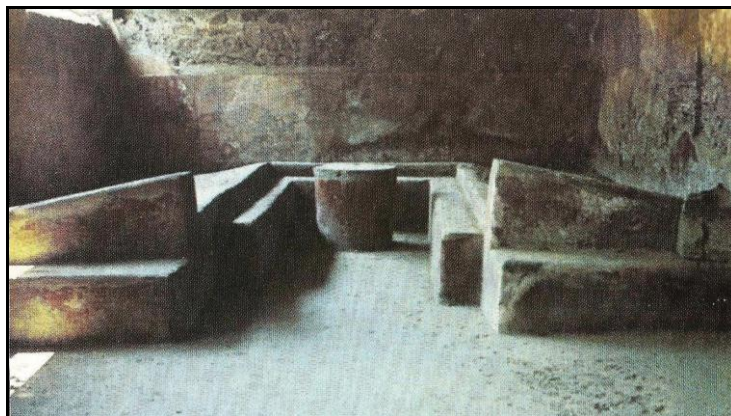
Staré řecké spisy obsahující stolování a vaření se bohužel do dnešní doby nedochovaly. Zůstaly pouze útržkovité citace. Nejvíce je citována kuchařská kniha Vasavarajeyam z 5. nebo 6. století před Kristem. Později jsou napsány kuchařky autory Mithaikos ze Sykárús a Nóménios z Hérakleie. Také kniha Gastronomía řeckého básníka Archestrata, který se údajně zajímal na svých cestách o mravy a zvyky při hostinách. Nejlepší nebo lépe nejvybranější kuchyni měli Řekové žijící v jižní Itálii. Postupně však lékaři zjišťovali, že přílišné labužnictví lidem škodí a tak doporučovali střídmost a jídlo s důrazem na jeho výživnou hodnotu. Ve starověké Itálii byla úprava jídel co nejjednodušší. Teprve na přelomu našeho letopočtu přebírají s mnoha dalšími prvky řecké civilizace taky řeckou luxusní kuchyni. (BERANOVÁ, ŘEŠÁTKO, 2000, s. 9-11)

Staří Řekové nejraději kořenili oreganem, bobkovým listem, tymiánem, fenyklem, šalvějí, křenem a pórem. Nevyhýbali se i výsekovému vepřovému masu. Velmi mistrně uměli připravovat různé dary moře. Neomezovali se pouze na ústřice, ale přidali také sépie, jedlé slávky i krevety. Znali bílou a hnědou omáčku, přípravu ragú za použití medu. Naučili se upravovat maso ve vinných a zelných listech a také marinované maso na špízu, které později velmi proslavili Arabové a Turci. (LINHART, 1994, s. 16)

U Řeků byla hostina v nejstarších dobách spojena s obětí bohům. Po usmrcení zvířete, výhradně domestikovaného druhu, úlitbě a obětování vybraných částí, bylo zbylé maso napíchnuto na rožeň a opečeno. Naporcované a opečené maso roznášeli sluhové na mísách. K masu se jedl zpravidla chléb. Jako nápoj sloužilo víno s vodou a ovocné nápoje. V homérských dobách jedli všichni hosté vsedě, vždy ve dvojici u jednoho stolku. Jen velmi vážený host měl stolek samostatný. Na hostině se přednášelo o slavných činech bohů a heroů. Řecké symposion (společné pití) bylo závěrem velkých hostin. Diskutovalo se o určitých tématech na filosofické úrovni, ale obvykle šlo o pouhé tlachání. Hostina končila opět obětí bohům. Před takovou hostinou věnovali pozvaní velkou péči svému zevnějšku. Vykoupali se, navoněli a čistě oblékli. Vyžadovaný byl i včasný příchod. Po příchodu si hosté zuli obuv a otroci jim umyli

nohy. I po celou dobu jídla si hosté mohli umýt ruce v umyvadlech přinášenými otroky. Jedlo se převážně rukama, jen maso se krájelo nožem a polévka se jedla lžící.

Hodovalo se na lehátkách. Tento zvyk je doložen již od 8. století př. n. l. Bylo nevychované jíst levou rukou, ta sloužila hodujícím pouze k opěře o lehátko. (viz obr. 20)



Obr. 20 - Triklinium - stůl se třemi lehátky, Pompeje, 1 stol. n. l.²⁷

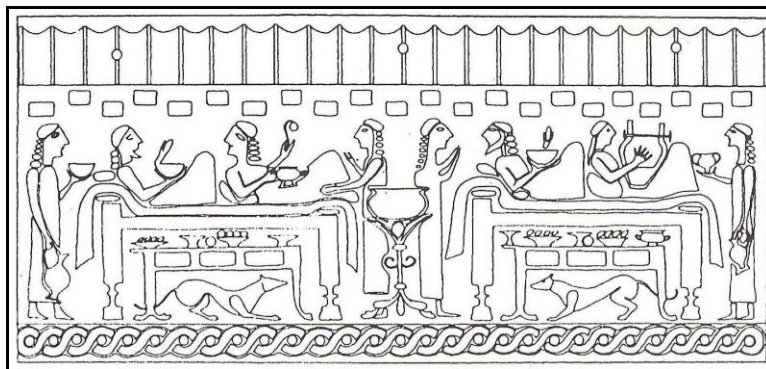
Jediné ženy, které se mohly účastnit, byly hudebnice a společnice, jejichž úkolem bylo uspokojování tužeb hodovníků jak fyzických tak intelektuálních.

V helénismu se už na velkých hostinách užívá jídelní lístek. Postupem času vznikla pozice zvláštního dohlázele, který má na starost kontrolu přesného pořadí podávaných jídel.

Ve Spartě bylo povinné pro muže účastnit se společného stolování, na něž přispívali naturálními dárkami. Velmi proslulá byla také střídmost jejich stravy. Oblíbená byla černá polévka (haimatia) z masa s krví, přidaný ocet a sůl. Společné stolování Spartanů je přežitek mužských domů, známých z kmenových společností. Chlapci byli již od útlého věku systematicky cvičeni ve zvláštních skupinách. Dospělý Spartan (od 20 roku) měl za povinnost účastnit se společného stolování (syssitia) a přispívat na něj naturálně i penězi. Učili se bojovat, ale také zpívat bojovné písně a recitovat verše. Oproti tomu Etruskové hodovali stejně jako Řekové vleže, ale oproti Řekům se hostin mohly účastnit i jejich manželky. Od 3. století př. n. l. se Etruskové

²⁷ BERANOVÁ, ŘEŠÁTKO – *Jak se jedlo ve starověku*. 1. vyd. Praha: Libri, 2000, s. 97

dostali do područí Říma. Etruskové, stejně jako Řekové, házeli kousky chleba a kosti pod hodovní stůl. Psi pod stolem čekají na svou kořist. Nejvíce informací máme ze zachovalých fresek a jiných obrazových ztvárnění. (viz obr. 21)



Obr. 21 - Etruská hostina na dlaždici z „paláce“ v Murlo, 575-550 před n. l.²⁸

4.3.1.2. Jídla všedního dne

Denní jídlo nebylo spojeno se žádnými rituály a konzumovalo se široké spektrum potravin řeckého zemědělství. Na řeckém stole nesměl chybět chléb, ječný i pšeničný, moučná kaše, česnek, cibule, luštěniny, ovoce, mléko, dušené maso ze skotu, bravu a zvěřiny, dále ryby a ojedinele drůbež. Od 4. století, především vlivem Orientu, se značně rozšířil okruh podávaných potravin a lahůdek. Více se užívalo vajec, různé drůbeže, ale také ovoce jako granátové jablko, mandle a ořechy. Zelenina se konzumovala syrová nebo vařená. Peklo se jemné pečivo slazené medem. V dobách rozkvětu Řecka se jedlo třikrát denně. Začínalo se snídaní (ariston), pak oběd (deipnon) a po západu slunce následovala večeře (dorpon). Přičemž večeře byla nejdůležitější z celého dne (dle jiné knihy oběd). V této době byl velký rozdíl mezi jídlem chudých a jídlem boháčů. Boháči si potrpěli na dovážené lahůdky a na pikantní přípravu jídel. (BERANOVÁ, ŘEŠÁTKO, 2000, s. 73)

²⁸ BERANOVÁ, ŘEŠÁTKO – *Jak se jedlo ve starověku*. 1. vyd. Praha: Libri, 2000, s. 67

4.3.2. Řím

Kuchařské umění dorazilo do Říma po válkách s Řeky. Původní způsoby vaření se stávají minulostí a již také nevaří otroci, ale vážení kuchaři, kteří si založili vlastní společenství. Titulovali se „vicarius supra cenas“, což znamená pověřenec ve věci hostin. Velký vliv na rozvoj kuchařského umění měl i vzkvétající zahraniční obchod, zejména s asijskými trhy. Obchodní lodě přivážely do Říma všechno dnes již běžné koření, s výjimkou koření z dosud neobjevené Ameriky.

Římské kuchařské umění bylo postupně zapomenuto. Zůstaly jen fragmenty. Nejznámější je soubor receptů od labužníka M. Gavia Apicia, s názvem „De re coquinaria“ (O věcech kuchařských).

Ve starém Římě byla čest, když jídlo neslo název podle konkrétní známé osobnosti. Pro zajímavost například jména Traianus (římský císař 98-117 n.l.), císaře Comoda (syn a nástupce Marka Aurelia, císař 180-192 n.l.). Vždy to byla jména proslulých labužníků. Pro římskou kuchyni byly typické omáčky a vařená masa. Římané měli oblíbenou měkkou konzistenci. Hojně se užívala řecká omáčka z rybích vnitřností (garum) a koření mužák. Jednalo se rostlinu podobnou fenyklu, rostoucí dříve v severní Africe.

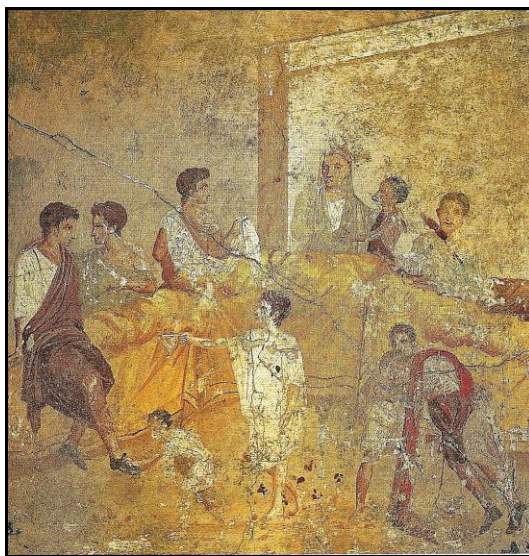
Ingredience v proslulých římských omáčkách lze rozdělit do čtyř základních kategorií. A to na koření, bylinky, ředící složky a zahušťovadla.

Takřka všechno římské jídlo bylo sladké. Občas se peklo na roštu či rožni, ale výjimečně v peci či ve speciální nádobě zahrabané v zemi. Téměř ke každému jídlu se podával chléb, lámaný na díly. Kuchyňské nádobí je velice podobné našemu současnému. Archeologické sbírky obsahují pánve na smažení mající dlouhé rukojeti, rendlíky, hrnce, sběračky, lžíce, struhadla i železné nože.

Řecký a římský starověk znal několik druhů kvašeného chleba – podle druhu a kvality mouky, podle způsobu pečení a podle přísad, jimiž se chléb vylepšoval. Římské chleby byly ještě před pečením nahoře opatřeny zářezy, nejčastěji čtyřmi ve tvaru kříže. Chléb se nekrájel, nýbrž lámal, jak to známe například z Bible, a zářezy sloužily právě k tomuto účelu.

4.3.2.1. Hostiny a stolování

Římští císaři pořádali takřka neuvěřitelné hostiny. Vždy se podávalo to nejdražší a nejvzácnější co se dalo v daném místě koupit, ale hlavně v co největším množství. Například císař Elagabalus na počátku 3. století n. l. spotřeboval 6 000 pštrosích hlav, přičemž se jedly jejich mozečky. Pokud byl císař blízko moře, nikdy nechtěl mořské plody, ale středozevní zvířata. Naopak, pokud byl ve středozeví, chtěl výhradně plody moře. Na hostinách bylo vždy mnoho konzumentů. Císaři si zvali z rozvornosti i třeba chudý lid. Pak je využíval ke svému pobavení. Císař Caligula pil i drahocenné perly rozpuštěné v octu. Nebo se perly používaly místo pepře na posypání jídla. Běžně přišlo i 600 osob na hostinu. *Obvykle na pobavení hostů, zápasilo několik gladiátorů na život a smrt a nezřídka byl stůl potřísněn jejich krví. Hosté byli z takovéto podívané u vytržení. Jidelny byly tehdy velmi luxusně zařizovány. Nezřídka byly stěny a strop silně zlaceny, vykládány drahokamy a perletí.*²⁹



Obr. 22 – Nástěnná malba z Pompejí s výjevem hostiny³⁰

Slavnostní hostiny byly dvojího druhu. Jednak ke shromáždění kruhu rodiny a přátel, ale také jako efektivní prostředek ke sjednávání obchodních a politických dohod. V současné době se hranice těchto dvou odlišných hostin vytrácejí.

²⁹ BERANOVÁ, ŘEŠÁTKO – *Jak se jedlo ve starověku*. 1. vyd. Praha: Libri, 2000, s. 61

³⁰ FREEDMAN, P. – *Jídlo dějiny chuti*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, a.s., 2008, s. 87

Nadměrná konzumace jídla vedla u příslušníků vyšších vrstev, kteří neměli fyzickou zátěž u práce, k velké obezitě. Tehdy obezita mohla být dokonce i zevním znakem důstojnosti vyššího postavení ve společnosti. Nicméně velmi často, stejně jako dnes, trpěly tyto osoby nemocemi souvisejícími s přejídáním. Byla to zejména cukrovka, arterioskleróza, žlučové a močové kameny.

V Římě můžeme dobře sledovat postupný vývoj od prosté konzumace potravy k rafinovanému požitkářství. Hlavní jídlo se podávalo v nejstarších dobách všem členům rodiny společně v jedné místnosti, nikdy však u jednoho stolu. Pán domu sedí na čelním místě, čeledí u krbu. S rozvojem městského života a růstem bohatství, dochází k přijímání řecké civilizace, především ve formě budování zvláštní jídelny a pro zvláštní příležitosti triklinium (stůl se třemi lehátky). Lehátka byla přenosná nebo zděná. Na rozdíl od řecké hostiny byly římské manželky vítány po boku svých mužů a účastnily se společného pití a hodování.

Zahájení hostiny bylo podobné jako u Řeků. Hosté se zouvali. Na hlavě býval věnec a vlasy se napouštěly vonnými mastmi. Před hostinou i během ní nosili otroci vodu na mytí rukou a ručníky na jejich sušení. Jedlo se rukama, popřípadě tekutá či kašovitá strava lžící. V levé ruce se držela miska a pravou se jedlo. Klasická hostina se skládala zpravidla ze tří chodů. Předkrmu, hlavního jídla a zákusků. Po hlavním jídle se chvíli mlčelo a obětovalo se bohům. Bylo to podobné jako na začátku hostiny. Jídelníček se skládal z předkrmu, což bývalo nejčastěji vejce na měkko, salát, pikantně připravená zelenina, šneci či ústřice. Hlavní jídlo byly různé druhy masa. Pokrmy se přinášely v přístroji na jejich zahřívání, nebo studené pokrmy v nádobách s ledem. Jako zákusek bylo čerstvé či zavařené ovoce a pečivo. V průběhu hostiny se pilo víno smíšené s vodou, minerální voda či ovocné mošty. Nádoba určená pro míšení vody a vína se nazývala krátér (řecky kratos). Na konci hostiny následovala společná pitka (symposion). Pitku řídil zvolený předseda, tzv. magister bibendi. Ten určoval, kdy se bude pít jaký druh vína, způsob jeho smíchání s vodou a jiné. Špatná příprava hostiny vedla vždy k oslabení dobré pověsti hostitele. Úroveň hostiny se odrážela v bohatství hostitele, ale i v postavení hostů. Stolní náčiní bylo jednoduché. Stoly z počátku neměly ubrusy. Později se používaly jako ubrusy drahocenné látky. Ubrousky se začaly používat později. Vidlička a nůž sloužily jenom v kuchyni ke krájení jídel. Velmi důležitá byla slánka a nádobka na ocet. Římané již používali párátka. Jídlo se

servírovalo na dřevěných, u bohatých hostitelů na stříbrných podnosech. (BERANOVÁ, ŘEŠÁTKO, 2000, s. 68-70)

4.4. Starověká Asie

4.4.1. Indie

Ve starověku byly kultury Indie a Číny velmi rozvinuté. Indie byla vzkvétající civilizace se sociálním a politickým systémem a vlastním panteonem bohů. Tato kultura je současnici kultury Egypta a Mezopotámie.

Obyvatelé Indie jsou silně ovlivněni brahmínstvím a hinduismem. Nicméně na celém území najdeme budhisty, muslimy, křesťany a také židy. Na většině území jsou dosud pouze vegetariáni. Kráva je posvátné zvíře a prase po vzoru islámu zase zvíře nečisté.

Vegetariánství a asketismus má Indie silně zakořeněné již ve starověké kultuře a filozofii a v některých částech přetrvala tato tradice až do dnešní doby. Vegetariánství představuje úzké propojení vztahů mezi stravou, náboženstvím a zdravím. Vegetariánská strava je i zároveň formou pokání.

Z živočišných produktů se nejčastěji konzumují mléčné výrobky a vejce. Konzumuje se kravské mléko. Vynález jogurtu je některými prameny přisuzován právě Indii. Indové také používají studené zeleninové či ovocné omáčky a v neposlední řadě používají známou směs koření kari. Konzumace masa a rýže přichází až s příchodem muslimské populace.

Severní část Indie je postupem arabských nájezdníků částečně ovlivňována a usazuje se pokrm kebab. Je upraven a nazván šiš-kabáb. Nicméně existují i kasty konzumující vepřové maso. Nejznámějším vegetariánským jídlem je „khíčí“.

Indická kuchyně patří mezi nejstarší na světě. Některé tradiční postupy přežívají dodnes. Stolování je velmi jednoduché. Používají se zelené listy na prostírání a jí se rukama. Při jídle si stolující pomáhá chlebovou plackou. Zpravidla hodovníci nemají ani stůl a ani židle. Některé bohaté kasty při slavnostních hostinách, ať již při církevních či jiných svátcích, zdobí části jídla stříbrnými foliemi a ty konzumují společně s jídlem.

4.4.2. Čína

Čína se vyvíjí odlišným kulinářským směrem než ostatní světové kultury. Jídlo a stolování zastává přední roli v životě Číňanů, a to i do dnešní doby. Všechny činnosti spojené s obstaráním potravy, přípravou, servírováním a konzumací, jsou dokonale propracovány a předmětem častých diskuzí. Dle odborných názorů patří Čína mezi kultury nejtíměji orientované na jídlo.

Vaření a servírování bylo povýšeno na vrcholnou harmonii barev, chutí a vůní. Čínská kuchyně je postavena na harmonii pěti lidských chutí, a to na ostrém, kyselém, slaném, hořkém a sladkém jídle. Vzniká úzká spojitost mezi stravou a zdravím. Říká se, že správné jídlo, složené z řádných ingrediencí, zkombinované dle vhodných postupů, představuje nejlepší cestu k dlouhověkosti.

Nejznámějším čínským spojením kultury vaření a civilizace se stala nádoba na vaření zvaná ding (kotlík). Tento kotlík na třech nožkách se stal symbolem státu a odlišoval lidi „civilizované“, kteří konzumují obilí a používají oheň, a na „necivilizované“. To byli ti, kdo naopak nejedli obilí a nepoužívali k úpravě masa oheň.



Obr. 23 – Hliněný náhrobní reliéf, kuchyňské přípravy, 25-220 n. l.³¹

Vytříbená znalost jídla se považuje za nezbytný atribut kultivované a vzdělané elity a kladla se na úroveň znalosti poezie či umění. Zručnost v kuchařském umění byla srovnávána s uměním vlády a politické dovednosti. V některých případech se dokonce staly důvodem ke jmenování do vysoké politické funkce.

³¹ FREEDMAN, P. – *Jídlo dějiny chuti*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, a.s., 2008, s. 108

Základním rysem čínského jídla je mimořádná rozmanitost. U obyčejných lidí pramenila takřka z nekonečných možností variací ingrediencí. I z důvodu žádných náboženských tabu. Vyšší společenské vrstvy měly možnosti ještě větší.

Nejzásadnější princip s osobitostí čínské kuchyně je „fan-cchaj“. Jídlo se dělí do dvou kategorií. Fan znamená rýži, či jiné druhy zrní a ostatní sacharidové potraviny, jako je například chléb. Cchaj jsou pokrmy, mající za úkol dodat složce fan příchut'. Všechny čínské pokrmy, až do dnešní doby, jsou složeny v různých kombinacích obou složek fan a cchaj.

Ve starověké Číně se nekonzumují živočišná mléka. Používá se výhradně mléko získané ze sóji. Vyrábí známou sójovou omáčku. Při přípravě jídla se potravina krájí na velmi malé kousky, což je přičítáno nedostatku dřeva pro vaření. Ke konzumaci se používají hůlky, protože stará čínská moudrost radí, že jídlo má do kontaktu s kovem přicházet co nejméně. Nejběžnější potravou byla rýže, nasolená zelenina, čerstvé i nasolené ryby, různé druhy nudlí a jako nápoj (před dovezením čaje) sloužila pouze teplá voda. U zámožných Číňanů se konzumují vlaštovčí hnízda, sumýši či černá vejce. Pije se víno z obilí či z rýže a jako sladký pokrm se podávalo také kandované ovoce. Z našeho nynějšího pohledu je trochu nezvyklé podávání polévky až na závěr hostiny. Mezi zvláštnosti Číňanů patří špinavý ubrus, který je vítaný k ocenění hostiny.

4.5. Středověk

Středověk přináší celou řadu změn. Jemné a vytříbené chování Římanů (dosud ovládajících Evropu) je nahrazováno hrubým mravem a pitkami „Barbarů“. Období středověku je plné bouřlivých nájezdů Vikingů, vzájemného vyhlazování šlechtických rodů, ale také hladomorů, kanibalismu a v neposlední řadě také moru.

Informace o gastronomii a etice stolování z tohoto období pochází ze širokého spektra zdrojů. Patří sem nejen ilustrace, ale také kuchařské knihy, domácí záznamy a další archeologické pozůstatky.

Křížácké války přinášejí cizokrajné koření a rozšiřují obchodní styky s orientem. Dováží se velmi ceněná sůl a taky cukr. Z Číny se dováží první těstoviny. Jako první se o jejich dovozu zmiňuje Marco Polo. Za většinu nových potravin vděčíme obchodním dovednostem Arabů a Benátčanů. Z Holandska se šíří vynález konzervování ryby

nasolením a díky tomu může vzkvétat rybí obchod. Jako první se objevují, i dnes velmi známí, nasolení sledi.

Když chtěl kronikář Kosmas charakterizovat jednoduchost a lidový původ bájného zakladatele knížecího rodu Přemysla, přisoudil mu ne obyčejný, nýbrž zatvrdlý či dokonce plesnivý chléb, sýr a lýčené střevíce.³²

Germánské a Keltské kmeny, které stojí u zrodu středověké společnosti, dávaly přednost stravě živočišného původu pocházející z pastevectví. Jsou chována prasata, hovězí dobytek, ovce a je běžný rybolov. Běžnou potravou bylo i mléko. Používala se smetana i podmásli a vyráběl se tvaroh se sýry. Ve velké míře jsou domácnosti zásobeny potravou z vlastních zdrojů. Prodej vypěstovaných plodin je omezen nízkou úrovní výroby a vzdáleností na prodejní místa.

Evropský středověk měl podrobně rozpracovaná pravidla, jaké jídlo je určeno pro danou společenskou skupinu. Jedním z rozhodujících činitelů jídelních schémat bylo spojení mezi stravou a ctností. Výběr jídla ve skutečnosti symbolicky posiloval pohodlné názory na společenskou třídu a status. Vzniká tak velký rozdíl ve složení stravy mezi chudým a bohatým lidem. Chudý lid má stravu z luštěnin, zeleniny a bohatý spíše jen masitou stravu. Zelenina, ovoce a sběr lesních plodin, je vítaným doplňkem na stole venkovského lidu. V oblibě jsou ovocné kaše (varmuže) a sušené ovoce. Ovoce se začíná zavařovat dle vynálezu z Francie.

Zvěř v lesích je lovena pouze feudály. Maso z lovu se stává privilegovaným pokrmem. Zelenina a luštěniny jsou odmítány ze stolu bohatých, protože dle mínění jen „sedlácký žaludek“ je schopen je strávit. Postupem času dochází od 12. století k dovážení cizokrajných potravin. Trhy se propojují a dováží se mořské ryby (slanečci), francouzská vína či alpská sůl. V císařské době byli chovatelé různých, i dosti neobvyklých ptačích druhů jako drozdů, plameňáků a tetřevů. Dováželo se i pštrosí maso. Lovené maso již od počátku zemědělství, nehraje příliš velkou úlohu.

Kvašený chléb se v posledních staletích př. n. l. stával běžnou potravinou nejen v klasických kulturách starověku, ale zřejmě i u Keltů. Nejběžnější potravinou se stal chléb pro staré Slované od druhé poloviny 1. tisíciletí.

³² BERANOVÁ, Magdalena – *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. 1. vyd. - Praha: Academia, 2005, s. 43

Po celý středověk byl chléb běžnou potravou pro chudé i bohaté. Nároky však postupně vzrůstaly podle bohatství a postavení konzumentů, a tak se jej podobně jako ve starověku připravovalo mnoho druhů. V Praze v Celetné ulici sídlili věhlasní pražští pekaři. Pražané znali více než 15 druhů chleba. Ten se již pekl ve veřejných pekárnách a pekaři se mnohdy specializovali. Souběžně se však až do novověku udržoval chléb pečený doma, zejména na vesnicích. Postupně se vyčlenili koláčníci, mazanečníci a oplatečníci, v 16. století i perníkáři. Podle Zikmunda Wintra působilo v letech 1348-1419 v Praze ve vlastních domech postupně sto padesát sedm mistrů pekařů.

Vytříbeného průvodce kuchařským uměním, který se vyhýbá obžerství, okázalosti či přílišnému lpění na drahých ingrediencích, představuje spis renesančního autora Platiny „De honesta volupate et valetudine“ (O správném prožitku a dobrém zdraví).³³

4.5.1. Pití a společenské povinnosti

Pití alkoholických nápojů bylo nejen oblíbené, ale dokonce se považovalo za záslužné. Patřilo nepochybně i k rituálům pravěkých lidí. Důkazy ze střední Evropy však máme až ze středověku. Pití vína bylo nedílnou součástí křesťanského rituálu a kvůli němu se po celé Evropě zakládaly vinice. Víno se stává neodmyslitelnou součástí stolování ve středověku. Vznikají vinice na Porýní, ve Francii a ve Španělsku. O vinice se starají mniši, kteří se stávají jeho velkými degustátory a znalci. Z prodeje vína jim plynou hojné zisky. Katolická církev začala postupně omezovat pití vína při mši jen na kněze. Důvodem je, že krev Páně, v níž se víno při mši proměňuje, je obsažena již v jeho těle, tedy v hostiích.

Skrze klášterní kuchyně se rozvinulo i pivovarnictví. Ve Francii na základě galských tradic, je pivo chmelené (cerevisia lupulina). Mniši zdokonalují techniku chmelení a zvyšují trvanlivost piva. Pivo je děleno podle síly na silný máz (portio fortis), pivo vařené pro mnichy a pivo slabé (cerevisia debilis), které dostávají novici. Pivo se šíří spíše ve vinařsky nevhodných oblastech a vztah k jeho konzumaci není mezi mnichy jednoznačný. Zjišťuje se, že konzumace piva zvyšuje odolnost proti epidemiím, a proto se mnichům přiznává nárok na dvojnásobnou dávku piva. (HOLUB, 2011, s. 136)

³³ FREEDMAN, P. – *Jídlo dějiny chuti*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, a.s., 2008, s. 15

Začal se klást důraz na umění přípitku. Nešlo jen o to, aby hostitel sám připil zvlášť každému hostovi, ale také o to, aby se naráz vypilo velké množství. Bylo velmi ojedinělé, pokud hostitel nenutil do pití alkoholu. Pitím bylo možno získat slavné jméno. Nádoby na pití také mívaly zvláštní žertovné tvary, například botičky či nočník.

4.5.2. Hostiny a stolování ve středověku

Hostiny, zejména svatební, bývaly často připravovány s pompou mimořádným vybavením. Staré české kroniky jsou plné líčení hostin, slavností a pitek. Již k zavraždění sv. Václava došlo ráno po hostině, kterou pro něho uspořádal Boleslav. Hostiny bývaly slavné a mnohdy trvaly několik dní. Nejznámější a snad nejpodrobněji popsaná je svatební hostina neteře Přemysla Otakara II. Kunhuty s uherským královcem Bélou v září roku 1264. Pověst o ní se rozšířila po celé Evropě. Hostina se slavila na pravém břehu Dunaje, kde do něj vtéká říčka Fiša. Z Rakous, ze Štýrska a z Moravy se dovážely zásoby, prý v neuvěřitelném množství.³⁴

Na počátku 2 tisíciletí našeho letopočtu docházelo ke značným změnám. Antické otrokářství přechází na feudalismus a přináší také změny ve stolování. Upouští se od antické polohy vleže a zavádí se poloha vsedě u společného stolu. Pro křesťanské účastníky hostiny byl stůl předobrazem stolu Páně a laický stůl se proměnil v oltářní mensu, u které se slouží mše svatá. Přesto všechno stůl, u kterého se schází společenstvo k jídlu a pití, zůstává již od raného středověku obdařen mementem svátosti a ne jenom aktem pouhého sycení.

Od 12. století se začíná postupně zvyšovat kultura stolování a to hlavně v panských sídlech a kláštorech. Nejvýrazněji se to projevovalo na hostinách a hodech pořádaných šlechtou a rytíři. A byli to právě rytíři, kteří s vlivem islámu začínají pěstovat estetiku a kulturu stolování. Tato pravidla se dochovala až do dnešní doby. Patří tam zákazy říhání, mluvení s plnou pusou, brání jídla sousedovi z mísy a hlavně již běžný ceremoniál mytí rukou.

Ve 14. století se ustalují pravidla stolování. Na stůl přibyly poháry a číše a jsou umístěny napravo, spolu s nožem. Chléb je vlevo. Pití před jídlem je považováno za

³⁴ BERANOVÁ, Magdalena – *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. 1. vyd. - Praha: Academia, 2005, s. 228

*hulvátství a je dovoleno až po polévce. Podávané menu bylo v pořadí: předkrm, polévka, zelenina, pečeně, ovoce, zákusky.*³⁵

Tehdejší hostiny se vyznačovaly především množstvím jídla a pití nebo bohatstvím drahého nádobí. Později se hostitelé uchylovali k jídlům rafinovaně připravovaným i předkládaným. Mění se druhy používaného masa. Důležitější zůstává zvěřina, na které se ve 13. století netrvalo, zato ve století 15. a především ve století 16., se žádná hostina bez ní neobešla. S křižáckými výpravami se k nám z Blízkého východu dostává exotické ovoce. Pomeranče, citrony, datle, fíky a nejrůznější druhy ořechů. Také velký obdiv patřil skleněným pohárům a vybavení jídelen stříbrnými přibory.

Běžně se na stůl předkládala celá jehňata, telata i celí jeleni. Jídla se malovala a zlatila. Vytvářely se i domy a potoky, se živými plavoucími rybami. Například pávi se pekli tak, aby se zachoval ocas a korunka. Před pečením se omazaly těstem a to se pak slouplo. Nohy také zůstávaly, jenom křídla a peří byly z těsta a cukru. Takovým jídlům se říkalo šauesen, jídla na podívanou. (BERANOVÁ, 2005, s. 230)

Ve středověké Evropě jídali zpočátku muži i ženy na hostinách zvlášť, a to buď ve zvláštních místnostech, nebo sice ve stejné místnosti, ale u jiného stolu. Ve Francii však již ve 12. století začali stolovat společně, často v páru vedle sebe, a tento zvyk se postupně rozšířil do celé Evropy. Na zobrazení příběhu Lota z Velislavovy bible (kolem roku 1340), kde spolu se ženou a dvěma dcerami hostí anděly, je vidět, že tento zvyk zakořenil i u nás. (viz obr. 24)

³⁵ LINHART, Antonín T. – *Gastronomické záhady aneb pohledy do historie kuchařského umění*. Praha: Public History, 1994, s. 37



Obr. 24 – Lot, jeho žena a dcery hostí v Sodomě anděly, Velislavova bible, kolem roku 1340³⁶

U stolu v panských a bohatých domech se všichni museli chovat podle určitých společenských pravidel. Ta se sepisovala a tiskem se začala šířit již od konce 15. století, po vynalezení knihtisku. Ve středověkých a ranně novověkých Čechách bylo vytištěno několikero takových pravidel, všechna měla v podstatě stejné základy a stejná nařízení. V roce 1515 vyšlo Zrcadlo marnotratnosti, připisované synu Jiřího z Poděbrad, Hynkovi z Münsterberku. Ještě dříve, v roce 1501, přeložil a vydal Řehoř Hrubý z Jelení Petrarkovo „Rozmlouvání o štěstí a neštěstí“, kde se také mluví o slušnosti u stolu. Hlavní zásadou bylo, aby nikdo nepomlouval hostinu, jídla a hostitele.³⁷

Nejstarším kuchyňským náčiním byl kamenný, později bronzový a nakonec železný nůž. Brzy se objevily čerpáčky a naběračky na vodu a na polévky. Lžice jsou doloženy již v mladší době kamenné. Původně z hlíny a dřeva, a v mladším pravěku z kovu. Vidlice na maso se používaly jen při přípravě a podávání masa, nikoliv jako součást jídelního příboru. Ani ve starověkém Římě je nepoužívali. Vidlička se začíná používat v 16. století, a to pouze ve vznešených kruzích. Užívaly se také lžice vidličnaté, s bodci na konci. Talířky a mělké misky se používaly již v pravěku, zejména od doby bronzové. Byly především na pití, na pečení, ale nikoliv jako prostírání. Pro potřeby stolování se talíře začínají používat nejdříve v Itálii, pak ve střední Evropě, ale

³⁶BERANOVÁ, Magdalena – *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. 1. vyd. - Praha: Academia, 2005, s. 232

³⁷BERANOVÁ, Magdalena – *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. 1. vyd. - Praha: Academia, 2005, s. 233

až ve 14. století. Do té doby probíhá konzumace jídla ze společných mís, nebo se pečené maso dávalo na krajíce chleba či tzv. chlebové talíře. Nejstarší talíře byly kulaté či čtyřhranné desky ze dřeva nebo cínu. Od 16. století získává talíř současný vzhled.

Ubrusy se na stole ujímají až v císařském Římě za císaře Hadriána. Bývaly velké, bílé, krásně řasené. Soudí se, že si hosté dávali jejich konce na klín. Ubrusy během hostiny hodně trpěly, a proto se měnily i po několika chodech. U měšťanů byly ještě v 15. století ubrusy vzácné, používaly se jen při slavnostních příležitostech. Ubrousky se používaly ještě dříve než ubrusy. Například ve starém Řecku si hosté nosili své vlastní, ale sloužily spíše na zabalení výslužky. Později v novověku byly již poskytovány hostitelem a pokládaly se na levé rameno. Ubrousek sloužil nejen k utírání, ale i k ochraně oděvu. Od počátku 15. století se v bohatých domech pokládaly na stůl slánky, vyrobené z drahých kovů. Etiketa již zakazovala nabírat sůl prsty. Již od pravěku se používaly velké poháry a lahvice k rozlévání do menších pohárů. Zpočátku se pilo ze společných pohárů a číší. Ve středověku se hostům nabízelo pití z vlastního poháru. Co se pilo? Vyšší třída dávala přednost u nás drahému vínu. Čeled' a měšťané se museli spokojit s pivem.

Hodování bylo zpravidla spojeno s významnou příležitostí, jako je posvícení, Vánoce, Nový rok a Velikonoce. S vánočními svátky jsou spojeny další vznikající zvyky, jako krájení ovoce ne pro jídlo, ale pozorování budoucích dobrých nebo špatných věcí. Hospodyně své pece vykuřují kadidlem, aby z domu neodešlo štěstí, a hádají se mezi sebou, která je více od svého muže milována. Lidová vánoční jídla byla v každé oblasti Čech odlišná, ale vždy byla hojná a pestrá. Mělo být vždy devět chodů. Začínalo se oplatky s medem, pak polévka, oblíbený byl houbový kuba s velkým množstvím česneku. Pak následovaly různé kaše, koláče a vánočky. Nejedl se jako v současnosti kapr, nýbrž tradičně vepřové maso. Na Slovensku a na Moravě se vánoční bezmasé posty moc nedodržovaly. Mezi důvody patřila pověra možného budoucího úhynu veškerého dobytka v případě, když ho nebudou konzumovat. K Vánocům patřilo také obřadní konzumace piva. Pilo se na Nový rok, na zdar úrody, chovu dobytka a rybolovu. Tyto pitky byly velké a bez omezení. Tyhle tradice se v Čechách objevují ještě v 18. století.

Ke křesťanským Velikonocím patřil neodmyslitelně beránek pečený z kynutého těsta. Pekl se již od 16. století na Zelený čtvrtek. V pekárnách se pekly mazance,

zpočátku bez cukru. Třtinový cukr byl příliš drahý a bílá mouka se sladkým máslem byly dostatečně sladké. Do mazancového těsta se přidával šafrán, hřebíček a tvaroh. Postním jídlem byla pučálka, což je hrách předem namočený a nasucho upečený nebo pražený.

Za zmínku stojí organizování stravování na královském dvoře. Systém byl na tu dobu velmi dobře propracován. Skládal se z kuchařského a administrativního aparátu. V jeho čele stojí od 13. století mistr královské kuchyně (magister coquinae domini regis, archicocus), řídící veškerou provozní část královny kuchyně a byl také náměstkem nejvyššího stolníka. Účty královské kuchyně vedl písař (notarius, protonotarius coquinae), který evidoval i jiné královny výdaje. Péči o skladované potraviny měl královský špižír (spizerius domini regis). Další důležitým dvořanem byl ten, který pečoval o uschování a cídění stolního nádobí, a také jeho vydávání (collector scutellarum). Po skončení hostiny se zlaté a stříbrné nádobí ukládalo zpět do trezorové místnosti či do truhlic. Podobné organizování měla většina světských a duchovních feudálů. Počínaje dvorem Karla IV. nedohlíží na skladbu panovníkovy stravy jen kuchař, ale je povolán dvorní lékař a zdraví je povýšeno na státně-dynastický zájem. Zpravidla byla doporučována střídmost v jídle a pití a vyvarování se některým pokrmům. (HOLUB, 2011, s.158)

Způsob, jakým ve středověku vystupovali jednotliví členové hostin, odrážel tehdejší stavovskou a společenskou hierarchii. Odvíjel se z ní ceremoniál obsluhy, počínaje samotným vladařem, který ve výjimečných případech toto právo přenechává stejně postavenému hostiteli. Docházelo ke vzájemnému oplácení pohoštění. Na přijetí či pohoršení má vliv i množství či hodnota darů. Hostina se stává prostředkem k vytváření trvalých spojení. Při takovýchto hostinách, byl především důležitý zasedací pořádek. Ti nejvýznamnější lidé sedí uprostřed a ve směru od středu se jejich významnost snižuje. Tento ceremoniál vychází již ze starých římských či keltských tradic, kdy se postupně přechází z individuálního stolování ke společnému. Podstatný vliv na vznikající ceremoniál hostiny měla legenda o králi Artušovi, kdy u společného stolu seděli král a všichni jeho vazalové, rovni sobě rytířskou hodností a všichni byli obsluhováni stejným způsobem. Byl to opak hierarchického způsobu stolování, široce používaného u všech středověkých feudálů.

4.5.3. Všední jídlo ve středověku

Ve vrcholném středověku a na počátku novověku je dostatek potravy. Ke změně dochází v průběhu třicetileté války. V šestnáctém století měla čeládka třikrát denně jídlo, a to buď hrách, kroupy, kus masa nebo chleba. Po třicetileté válce bylo maso pro obyčejný lid nedostupné a nahradily ho sýry, mléko a tvaroh. Maso se stalo potravinou jen pro zámožné měšťany. Ke všem jídlům se podávalo pivo nebo víno a stalo se tak nedílnou součástí středověké potravy.

Až do 16. století se zpravidla jídalo dvakrát denně. Tři nebo čtyři jídla denně byla obvyklá u dospívajících nebo starších lidí. Jídalo se zpravidla jen z důvodu hladu, daru či z vůle hostitele. Zpravidla první jídlo v deset hodin (oběd) a druhé v šestnáct hodin (večeře). Jan Amos Komenský sám doporučoval jíst první jídlo v jedenáct hodin dopoledne. Postupem času se zobecňují tři jídla denně. Tento harmonogram konzumace jídla třikrát denně, přichází z Francie ze dvora krále Ludvíka XIV. Od té doby se již stává ranní snídaně pravidlem, pak oběd a na závěr večeře. (BERANOVÁ, 2005, s. 252-253)

V pozdním středověku se v aristokratických kruzích mění složení jídelníčku. Šlechta konzumuje zásadně jen dietnější jídla. Jednalo se o drůbeží maso, různé ptactvo a maso mladých zvířat. Renesance znovuobjevuje propojení jídla a zdraví.

4.6. Novověk

Nástup novověku je nejčastěji spojován s objevením Ameriky Kryštofem Kolumbem v roce 1492. Evropou se šíří nový směr – humanismus. Filozofové, vědci i architekti, se obrací zpět k Antice a jejím ideálům. Nově se otevírá diskuze o roli jídla a stolování ve společenském řádu.

Expanze Evropanů do obou Amerik, Afriky a Asie, přináší nová jídla a gastronomické zvyklosti. Z Ameriky se dováží kukuřičné klasy, brambory, ale také kakaové boby pro výrobu čokolády, rajčata, všechny druhy paprik, tykve, melouny, fazole, ananas, nové koření, vanilka a tabák.

Na stoly se podávalo více druhů jídla. Dva nebo tři chody jídla stačily, nicméně u bohatých stolů se jídalo i pět nebo šest druhů jídla. Na konci 16. století se začíná jíst

podle italského způsobu, sto i více krmí. Jindy se dočítáme o dvaceti či třiceti chodech. U stolu se trávily tři nebo až čtyři hodiny.

Na slavnostní hostině se dodržovala již fungující etiketa neboli dobré mravy. Značná část renesanční literatury o jídle vznikla na základě kontextu dvorské kultury. Znalost správného stolování se stalo důležitým prvkem ve společenské diplomacii. Nebylo vhodné strkat ruku do mísy s jídlem společně s jiným hodovníkem, šťourat se nožem mezi zuby, neutřít si umaštěná ústa ubrouskem před pitím z poháru a podobné. Dále se nehodí mluvit s plnými ústy a brát jídlo hodovníkovi před nosem. *Považuje se za neotesané, když ponoříte své ruce do pokrmů s omáčkou. To co chcete, si máte vzít nožem či vidličkou. Také si nesmíte vybírat z celého pokrmu, jak to dělají požitkáři, ale máte si vzít právě tu porci, která je před vámi.*³⁸ Většina takovýchto zásad přetrvala až do dnešní doby. Z tohoto souboru pravidel vychází v 16. století Erasmus Rotterdamský a píše knihu „O uhlazenosti dětských mravů“ (De civilitate morum peurilium).

Požadavky lékařů a kuchařů za vyšší čistotu připravovaných a konzumovaných jídel, vedou k rozšíření druhů stolního náčiní. Každý hodovník používá svoji sklenici, talíř, nůž a lžíci. Vidlička, tak jak ji známe, se objevuje čím dál častěji. Hlavním proud tohoto nového stolování pochází z Itálie. Již se neservírují velké kusy masa. Jídlo se nehltá, nýbrž pomalu vychutnává a přísně se dodržuje etiketa. Nicméně s renesancí se také šíří neduh, obžerství. Spousta mravokárců kritizuje nestřídmost v jídle a pití, jakožto oddálení se od staročeské střídmosti. Na hostinách jsou vyžadovány kopy různých kořeněných či ovocných koláčů, několikere druhy paštik, a vše v co možná největším množství.

Počátkem renesance v 16. století se stále na panských stolech objevují ptáci, drůbež a zvěřina, zatímco vepřové a hovězí maso velmi zřídka. Používalo se na přípravu polévek, kaší a různých vařených jídel. Toto složení se záhy mění a kuchaři již nepřipravují pávy, kormorány a jiná zvířata, kde museli nepříjemnou chuť přebíjet velkým množstvím dováženého orientálního koření, ale začínají používat i místní koření, které má k dispozici i chudina. Jedná se o bazalku, tymián, petržel a oregano. Klade se důraz na přirozenou chuť jídla, bez výrazných aromatických úprav. (HOLUB, 2011, s. 208-213)

³⁸ FREEDMAN, P. – *Jídlo dějiny chuti*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, a.s., 2008, s. 205

Prvotřídní francouzské kuchyně 17. a 18. století, znamená konec překroucených a nevkusných představ o jídle středověku a dává přednost čistotě, čerstvosti, jednoduchosti a eleganci při přípravě. Na popředí je vynášen požitek, skutečné chutě jídla a slast z jeho konzumace. Z důvodu větší dostupnosti cukru se znatelněji rozlišuje sladké a slané jídlo. Ve Francii v 17. století vzniká „dezert“, jakožto samostatný sladký chod, který následoval po hlavním či slaném chodu. V počátcích je na něj pohlízeno s určitou skepsí. Vynález dezertu měl významný vliv na vznik nové kulinářské profese, cukráře.

Jídlo se v aristokratických kruzích stává zcela ceremoniální záležitostí. Těmito zvyky je ve své době velmi proslulý francouzský král Ludvík XIV. Desítky sluhů jsou potřeba jen u snídaně. Rituály při servírování jídla nebo podávání poháru s nápojem, musel ovládat každý dvořan. Patřilo to mezi nepsané zvyky. Hostiny bývaly velmi okázalé a vše mělo pevný řád. U nás na dvoře Habsburků jsou tyto ceremonie velmi podobné. Ať se jednalo o hostinu ke korunovaci či křtinám, vždy musela odrážet pozici císařského majestátu.

V období renesance se mění pojetí stolu na alegorické obrazy světa. Hojně se využíval šausen, různé stolní nádoby a kuchařské či cukrářské kreace. Gastronomický účel stolu ustupuje a do popředí se dře umělecká kreace z nepoživatín (např. vosku). Kompozice stolu svým gastronomicko-uměleckým pojetím podkreslovala společenské postavení hostitele. Prostíralo se dle ročního období. Na jaře a v létě se na stůl dávaly květiny, zatímco v zimním období se místnost provoněla parfémů. Co se nesnědlo u hlavního stolu, je přeneseno ke strážníkům nižšího řádu a pak dále. K těm nejnižším se lahůdky zpravidla nedostaly.

Na konci 17. a začátku 18. století dochází k zotavování se po třicetileté válce. Zvyšuje a zefektivňuje se zemědělská a živočišná produkce. Zpočátku importovaná zelenina, jako brambory a kukuřice, je odmítána a pomlouvána, že je zdrojem závažných nemocí, jako je lepra. Až vlivem hubených let vzniká důvěra v brambory a ty se postupně začleňují mezi běžně používané potraviny. Francouzský vědec Parmentier vymýšlí celou řadu chutných bramborových jídel, z nichž nejznámější je omeleta nesoucí jeho jméno. Největší vliv má francouzský královský dvůr, odkud se šíří kulinářské umění do celé Evropy. Neznámý Francouz vynalézá zahušťování omáčky, místo roztlučeným chlebem a mandlemi, jíškou z mouky a tuku. Tento geniální vynález

se rozšířil a byl jen kousek od slavného „Bechamelu“, což je zředěná jíška obohacená o sekanou šalotku, petržel, mléko a muškátový oříšek.

Během 18. století získalo kuchařské umění vlastní autonomii. Univerzálním kuchařským jazykem se stala francouzština a francouzští kuchaři se stále více prosazovali v aristokratických dvorech po celé Evropě. Stalo se to na základě domněnky, že francouzská kuchyně je synonymem pro dobrý vkus.

Když se přesuneme do Čech, tak veliký význam pro moderní gastronomii měla kniha „Domácí kuchařka“ od Magdaleny Dobromily Rettigové. Ačkoli sama nebyla profesionální kuchařkou, položila základy moderní české kuchyně.

Na královské či císařské hostiny se denně sešlo i několik tisíc strážníků. Pod tíhou nákladů se začal snižovat počet různorodostí jídel, nicméně počet strážníků nebyl snižován. Oproti dřívějším 20 až 30 pokrmům se začalo tradovat jen pouhých 12. Stejně množství bylo určeno jak pro členy královské rodiny, tak pro dvořany. Jedním z manifestů byla tzv. veřejná jídla (repas publics), pořádaná na císařské narozeniny, Nový rok či Vánoce. Účastnili se jí císař, dvořané, ministři i cizí vyslanci. Celé stolování probíhalo jen několik desítek minut. Císař jen ochutnal některé pokrmy a pak se odebral i se členy rodiny do salonků k intimnějšímu pokračování hostiny. Po napoleonských válkách se tyto veřejné hostiny stávají stále vzácnější a za Františka Josefa I. již pouhou formalitou. (HOLUB, 2011, s. 310-314)

Některé potraviny jsou natolik ztotožněny s představou luxusu, že jejich přítomnost byla ve vytríbeném bohatém menu, téměř nutností. Na konci 19. a na začátku 20. století mezi takové favority patřil humr, kaviár, lanýže či foie gras.

V začínající industriální době se zavádí systematizace a zefektivnění zemědělské produkce a intenzivního chovu dobytka. Jeho doprava po železnici či parníky, měla za následek globální zvýšení úrovně výživy a vytváření prostoru pro další rozvoj kulinární kultury. Masově se šíří používání „konzervovaných“ potravin a různých extraktů z masa. Trhy zaplavují první „polotovary“, potravinové náhražky, margarín, prášek do pečiva a další. Hromadně se vyrábí masové a rybí konzervy.

Dochází k radikálně odlišnému pohledu na jídlo a stravování. Jídlo se již nehodnotí podle schopnosti utišit hlad a symboliky společenského postavení, ale zásadní roli hraje chuť a zdraví.

4.6.1. Francouzská kuchyně

Francouzská kuchyně se dá nazvat kolébkou moderní gastronomie. Ať již za vlády krále Ludvíka XIV., později Velkou francouzskou revolucí, vždy určovala trend kulinářského umění ve Střední Evropě. Před revolucí bylo v Paříži sotva sto restaurací, kdežto v nadcházející době toto číslo exponenciálně vzrostlo. Rozvoj restaurátérství v průběhu 19. a 20. století je silně ovlivněn industrializací a vytváření vztahů mezi třemi skupinami. A to šéfkuchařů, labužníků a spotřebitelů. Dokonce se stala způsobem jak legitimizovat novou společenskou hierarchii. První šéfkuchaři jsou u slavných dvorů „ancien régime“, vzniklých za revoluce. Patřili tam například Antoine Beauvilliers a Antonin Carême.

Tito šéfkuchaři již nepoužívají „jus noirs“ (silná koření), ale dnes zcela běžné jako pepř, tymián a petržel. Zásadní byla jejich představa, že jídlo může být i bez masa.



Obr. 25 – Karikatura z 19. století, zesměšňující gurmány a jejich vášeň pro jídlo³⁹

Vznikají různé francouzské kuchyně a to grande cuisine (nejprestižnější), cuisine bourgeoise či cuisine de province (blízká přírodě). Všechny tyto kuchyně představovaly moderní spojení umění a vědy – gastronomii.

Traduje se, že pokrmy vařené na venkově postrádají úroveň grande cuisine, ale na druhou stranu jsou jídla velice jednoduchá a vycházejí z co nejčerstvějších surovin, pěstovaných v dané lokalitě.

³⁹ FREEDMAN, P. – *Jídlo dějiny chuti*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, a.s., 2008, s. 274

Nesmíme zapomenout na typické francouzské omáčky. *Omáčky jsou okrasou a ctí francouzské kuchyně, pomáhaly dosáhnout a zajistit její nadvládu nebo, jak se psalo v 16. století, její préexcellence, kterou nikdo nezpochybňuje.*⁴⁰

„Kuchyně“ se stává důležitým demonstrativním prvkem vládnoucí třídy. V přeneseném významu ukazuje svoji roli v řízení republiky. Pestrost jídelní tabule je nejlepším odrazem příjmu pařížské rodiny. Grande cuisine stojí na vrcholu, je luxusní, přepychová a dekorativní. Je maximálně sofistikovanou a je určena pro nejvyšší klientelu. Klade nejvyšší nároky na svá přísná pravidla, týkající se od výběru surovin, jejich zpracování, kombinaci barev, vůní, chutí, ale také rozložením jídelny, stolovacího nádobí, příborů a postupu servírování jednotlivých chodů. Na dlouhou dobu byl stanoven tento postup: polévka, studený předkrm, teplý předkrm, relevé, entrées, pečeně, punč, salát, entremets, zmrzlina, dezert a káva.

S koncem I. Světové války mizí haute cuisine. Pokrmy a přísady se zjednodušují. Kuchaři již odmítají drahé, pompézní vaření a servírování a dávají přednost rychlosti a jednoduchosti. V restauracích a domácnostech nastupuje nový velký pomocník – chladnička.

Po II. Světové válce, konci nedostatku potravin a jejich výdeje na potravinové lístky, se opět oživuje cuisine bourgeoise. Od roku 1968 upadá a nastává nouvelle cuisine. V mnoha restauracích se v průběhu uplynulé doby mnoho věcí ve výbavě a složení menu nezměnilo. Nečerstvost surovin se zakrývala používáním různých omáček, a rozšířila se předvařená jídla pro rychlé obsloužení zákazníka.

Šéfkuchaři se stávají vlastníky restaurací, do názvu přidávají svá jména a plně využívají nových trendů cuisine. Ruší vrchní číšníky a číšník se stává pouhým „nosičem talířů“, který v přesných koordinovaných pohybech zvedá stříbrné poklopy a odhaluje zákazníkovi krásu jídla.

Současná francouzská kuchyně „běžných domácností“, vytváří trendy zkrácení přípravy jídla na dobu kolem třiceti minut. Jídlo se prodává mrazené, vakuově balené, předvařené, nakrájené či jinak připravené pro rychlou a pohodlnou úpravu. Na domácí nouvelle cuisine si Francouz udělá čas jen ve svátcích či o víkendech, nebo v nepřeberném počtu vyhlášených a případně oceněných restaurací.

⁴⁰ FREEDMAN, P. – *Jídlo dějiny chuti*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, a.s., 2008, s. 265

Francie má výhodnou geografickou polohu. Díky tomu je bohatě zásobena plody moře, zemědělství a chovu dobytka. Chutné a čerstvé suroviny jsou základem nejznámějších francouzských kuchyní. Mezi světově nejrozšířenější patří baskická, bretaňská, pařížská a provensálská.

4.6.2. Rozvoj restaurací

Již po dlouhá staletí lidé konzumují jídlo mimo svůj domov. Hostince, stánky s jídlem na trzích, existují takřka čtvrt tisíciletí. První restaurace se nacházely v centrech světového kulturního dění. V Evropě se jednalo se o Londýn, Paříž a Berlín. Vůbec první poznatky o restauraci pochází z Číny, kdy se o nich zmiňuje mořeplavec Marco Polo ve svých spisech z roku 1280. Na konci 19. století se celosvětově šíří různé řetězce restaurací. Mezi světově nejproslulejší a nejvíce expandované, patří francouzská kuchyně. Ve velké míře ovlivňovala i zámořskou americkou kuchyni. Jeden anglický novinář po návštěvě pařížské restauraci napsal: *“Toto jsou podniky, ve kterých můžete vyzkoušet slávu francouzského kulinářského umění a hloubku své peněženky”*.⁴¹

Restaurace, oproti klasickému hostinci, nabízejí mnohem širší škálu jídla. V restauraci roznáší jídlo číšník, který je pro tuto činnost určen. Nic jiného nevykonává. Restaurace se řídí kulturně a historicky specifickými pravidly. Přesné postupy prostírání stolu, servírování jednotlivých chodů, to vše prošlo neutuchající evolucí kultury a společenské etikety. Jídlo mimo domov se stalo vyjádřením vkusu a společenské prestiže. Dalším očekáváním je v estetickém a kulturním prožitku. Základními znaky restaurace je objednávání z nabídkového menu, sezení u malého stolu s případnými společníky, čas na výběr a objednání, a v neposlední řadě placení jen za objednané jídlo. Tato se pravidla koncem 20. století upravují. Už nemusí být obsluha, je omezený výběr jídla a nemusí Vám být předložen účet.

Michelin (Michelin Guide) vydává na konci I. Světové války gastronomické hodnocení jídel a dalších parametrů restaurací, pomocí hvězdiček. Kritéria pomíjí lokalitu, úpravu a kvalitu nádobí, ale zaměřují se výhradně na chuť, úpravu jídla a kreativitu kuchaře.

⁴¹ FREEDMAN, P. – *Jídlo dějiny chuti*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, a.s., 2008, s. 316

4.7. Současnost

Na konci 19. a začátku 20. století dojde k podstatným regionálním i společenským změnám a dramatickému politickému vývoji, který dočasně zastínil kvalitativní i kvantitativní revoluci ve stravování. Strukturální změny v potravinářství vedou k modernímu masovému konzumerismu, spojeného s industrializací a urbanizací. Po skončení 1. Světové války dochází v Evropě k mírnému uklidnění. Nastává opětovný rozkvět kultury a zábavy.

Technologické změny vedly k zásadním změnám v distribuci, přípravě a konzumaci potravin. Zavádí se marketingová strategie v reklamním pojetí, díky čemuž gastronomie nebyvale roste. Píší se různé kuchařky a příručky. Po roce 1945 se radikálně mění ekonomické, sociální, kulturní a politické oblasti společnosti. Od 50. let vstupuje gastronomie mezi lidi i pomocí televizního vysílání. I v nynější době si nedokážeme představit vysílání bez gastronomického pořadu, kde se moderátoři, specialisté či jen celebrity předvádí své kuchařské touhy. Nicméně pojetí takovýchto pořadů je silně ovlivňováno jejich sponzory – výrobci potravin či nápojů.

Velmi často jsou spojovány přípravy jídel s kombinacemi vhodných nápojů, především vín. Gastronomie se spojuje s určitými společenskými vrstvami. Je součástí novodobého kvalitního osobního životního stylu. Vysoký status se přikládá dříve samozřejmým věcem, jako je drůbež z volného výběhu a mořským plodům. Jídlo se stává oblíbeným tématem různých diskuzí a je společenskou prestiží navštívit restauraci oceněnou třemi hvězdami Michelin.

Vytváří se koncept tzv. nové kuchyně (la nouvelle cuisine). Získává spoustu nových příznivců. Prosazuje se v ní zásada krátkého vaření, používání pouze čerstvých potravin, odlehčení jídelního lístku a využití nových technologií. Zvyšuje se i estetická úprava. Dochází k průniku japonského pojetí gastronomie, kdy se mění zásadní podoba stolu nové kuchyně. Také se používá rybí syrové maso, pro zvýraznění jeho přirozené chuti.

V důsledku migrace obyvatel se vytváří multikulturní společenství, kde různé etnické skupiny provozují restaurace se svojí „domácí“ kuchyní. Setkáváme se čínskými, mexickými, italskými, gruzínskými a dalšími restauracemi, kde můžeme

ochutnat tradiční jídla. Nicméně tímto způsobem dochází k výraznému potlačování národního kuchařského umění.

Mezi znepokojivé fenomény moderního světa patří diety a na druhé straně velký nárůst obezity. Příčinná souvislost s civilizační nemocí se přisuzuje určitým druhům jídla. „Tučná“ jídla jsou nahrazována nízkoeenergetickou stravou a na „kulinářské umění“ nezbývá čas. Zároveň vznikají statistická zjištění, že tučná a nekvalitní strava, je zpravidla nejčastěji konzumovaná lidmi z nižších příjmových skupin. Stále častěji se vyskytují poruchy příjmu potravy s psychickou příčinou a to bulimie, mentální anorexie a záchvatovité přejídání.

4.7.1. Jídlo v současném světě

Moderní způsob života přináší i ztrátu s kontaktem přírody při výrobě potravin. Jídlo se stává běžně dostupné, anonymní a očekávané faktum. Instantní polévky, omáčky, těstoviny, lupínky, koření a další se stávají součástí našeho každodenního okolí. Na půl zpracované potraviny nebo plně zpracované a vakuově balené jsou rovněž běžně dostupné. Společný výraz těchto průmyslových výrobků je „pohodová příprava“ (convenience food). Druhá stránka je používání různých pomocných látek, jako jsou stabilizátory, konzervátory, zahušťovadla apod. Přípravy takto vybavených potravin probíhá podle chemických rovnic, jak co smíchat a zkombinovat. Objevují se i geneticky upravené potraviny. Ovoce i zelenina všechna stejné velikosti i barvy.

Nemalou úlohu hrají také biopotraviny, stávající se stále více vyhledávané. Jejich cenová dostupnost je samozřejmě rozdílná a to zpravidla z důvodu nižších výnosů. Nicméně i biopotraviny si našly své konzumenty a stále vyhledávanější. V našem prostředí je často koupíme na farmářském trhu.

Z mnoha důvodů, ať již z obrovské poptávky, technologickou vybaveností rybářských lodí, ale i znečištění moří a oceánů, dochází k rychlému vyčerpání přírodních zdrojů.

Nicméně pozitivní dopad moderní společnosti je v obrovských možnostech výběru, čerstvosti a cenové dostupnosti dovážených exotických plodin, jako jsou liči, papája, mučenka, granátová jablka, zázvor, šafrán, agáve a mnoha dalších druhů ovoce, zeleniny a koření. Kdy si za pomoci celé řady kulinářských průvodců, kuchařek a receptů, může každý gurmán kulinářsky zaexperimentovat.

4.7.2. Fenomén fast food

Jídlo a jeho konzumace byla po celá staletí chápána jako společenská událost, vykazující určité sociálně-kulturní tradice. Po 1. Světové válce se společné jídlo stává ojedinělým rituálem. Velké společnosti zavádějí závodní stravování, a ve vnějším světě na své strážníky čekají vznikající fast foody. Tyto symboly dnešního rychlého stravování, vyhovují životnímu a pracovnímu rytmu nynějších spotřebitelů. Přesně reagují na požadavek konzumenta, mít jídlo rychle připravené, cenově dostupné a také možnost konzumace pouze jednou rukou. Takto připravená a za pochodu konzumovaná jídla se v současné době stávají terčem dietologů, sociologů a filosofů.

Mnohé řetězce rychlého občerstvení nabízely etnické pokrmy a pokrmy imigrantů z Asie, Afriky či střední Evropy. Běžně se setkáváme se stánky nabízející gyros, kebab, pizzu či různé druhy sýrových a masových burgerů.

Zřejmě nejstarším druhem rychlého občerstvení, určený pro dělnickou třídu, je velmi proslulý britský fish and chips. Tento druh „rychlého“ jídla, ačkoli má v současné době velkou konkurenci, stále britskému trhu dominuje. První restauraci na fish and chips, otevřel Joseph Malines v Londýně v roce 1864.



Obr. 26 – Typický britský fish and chips na novinovém výtisku.⁴²

Dalším druhem rychlého občerstvení začátku 20. století byl pravděpodobně „frankfurtský párek“, známý v USA pod názvem „hot dog“. V padesátých letech se

⁴² Dostupné na: <http://now-here-this.timeout.com/wp-content/uploads/2012/02/fish-and-chips.jpg>

razantně mění pohled na řetězové restaurace, zásluhou společností McDonald's a Burger King a jejich průmyslovému přístupu k přípravě jídla.

Současní jedlíci, kteří konzumují rychlé pokrmy ráno, v poledne a večer, se plně odcizují gastronomii ztotožněné nejenom s uměním a duchovní vzdělaností, ale i společenských chování. Významnou měrou roste i společenský odpor ke standardizaci a umělosti stravování - hnutí „slow food“, vzniklé v Itálii v roce 1986. Jejich hlavními cíli jsou podpora rozmanitosti, autentičnosti a ekologie gastronomie. Ačkoli se zaměřuje na podporu místní kuchyně, používaných přísad a produktů, je některými kritiky podezříváno z vytváření umělých tradic a autentičnosti.

4.7.3. Současná pravidla společenského stolování

Současná pravidla společenského chování prošla dlouhodobým vývojem a změnami. Při společném stolování se využívají všechna pravidla etikety, počínaje představením se, podáním ruky, konverzací, vhodným oblečením, manipulací s příbory, pitím nápojů a konzumací servírovaného jídla. Účelem společného stolování není se najíst, ale být ve společnosti dalších lidí, se kterými navazují kontakty a konverzují.

První zaměření je na zasedací pořádek. Místo, kam si pozvaný sedne, určuje hostitel, který vychází z pevných pravidel. Lidé, kteří spolu pracují nebo se znají, jsou rozesazeny, ať se předchází vytvoření izolovaných skupin. Pozice hostů se určují podle mnoha kritérií. I společenská důležitost hraje nemalou roli. Společensky důležití hosté sedí zády ke stěně, ať mají přehled o celém prostoru. Nejčestnější místo pro ženu je po pravici hostitele. Při společenské večeři bývá v předsálí umístěn tzv. placement, čili schéma zasedacího pořádku. První základy zasedacího pořádku pocházejí již od několikrát zmiňovaného francouzského krále Ludvíka XIV.

Stůl je správně pokryt ubrusem a pod ubrus je navíc umístěn molton, plstěná podložka pro tlumení hluku. Při slavnostech se používají tzv. velké podkladové talíře. Na ně jsou kladeny plátěné ubrousky, bránící jejich vrzání. Podkladové talíře nezůstávají prázdné, jsou na ně kladeny buď talíře čisté, anebo talíř s chodem. Sklenice na vodu je napravo, pak bílé víno, červené víno, sekt nebo dezertní víno. Na stole jsou umístěny také párátko a kořenky.



Obr. 27 - Stůl prostřený pro pět chodů.⁴³

Servírování chodu je zprava, stejně tak i nápojů. Saláty, které jíme vidličkou, se servírují zleva. Příbory se odebírají z vnější části směrem k talíři. V luxusních restauracích je chod při servírování přikryt glošem.

Začíná se aperitivem, povzbuzujícím chuťové a zažívací orgány. Někdy pak následuje amuse bouche, pak studený předkrm. Další na řadě je teplý předkrm. Mohou následovat těstoviny nebo ryba. Mezi jednotlivými předkrmy se může podávat sorbet. Pak je servírován hlavní chod, kterých může být hned několik. Jsou servírovány od „lehčích k těžším“. Před závěrem hostiny je podáván dezert a moučník. Posledním chodem je káva a digestiv, popřípadě likér.

Pravidla se vztahují i na vzpřímený posed, držení loktů u těla nad deskou stolu, umístění látkového ubrousku na klín, lámáním pečiva na malé kousky a mnoha dalších dílčích úkonů. (ŠPAČEK, 2008, s. 113-120)

4.7.4. Novodobé gurmánství

S fenoménem gastronomie, v podobě zkoušení nových exotických kuchyní a tradičních jídel, se setkáváme na každém našem kroku. S naší multikulturní společností roste rovněž možnost vyzkoušet a poznat něco nového, přitažlivého a mnohdy nedostupného – kulinářského zážitku. Příčiny takovéto touhy jsou sociálně-kulturní, psychologické a také materiální. Atraktivita „exotického“ jídla a restaurací po celém

⁴³ ŠPAČEK, Ladislav – *Nová velká kniha etikety*. 2. rozšíř. vyd. - Praha : Mladá fronta, 2008, s. 242

světě, je spojena i s růstem mezinárodní turistiky. Již to není vyhrazené pouze pro „vyšší“ společenské vrstvy, ale svou geografickou přítomností a cenovou politikou, přístupné prakticky každému zákazníkovi.

Po příchodu do restaurace je zákazník fascinován komplexností propojení kultury a sociálního prostředí. Očekává výjimečný zážitek, o který se může se svými spolustrávníky ihned podělit. Poznává nové a zcela odlišné kompozice barev, vůní, chutí, tvarů a druhů přinášeného jídla. První sousta jsou mnohdy spojena s vrcholem ztráty případné nedůvěry v nové pokrmy.

Každý takovýto nový kulinářský zážitek boří mýty o konzervativnosti moderní společnosti a ukazuje prohlubující se zájem veřejnosti, o poznání nových kultur, zvyklostí, pravidel a tradic jiných národností.

Z gastronomického hlediska žijeme současně v těch nejlepších i nejhorších časech, jaké kdy byly.⁴⁴

⁴⁴ FREEDMAN, P. – *Jídlo dějiny chuti*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, a.s., 2008, s. 11

5. Didaktická část

V didaktické části své bakalářské práce chci realizovat jeden z navrhovaných projektů. Realizace proběhne na základní škole v hodině výtvarné výchovy, či ve školní družině, kde bude velká věková různorodost. Vybraný projekt bude složen z přípravy, motivace, realizace a vyhodnocení. Součástí realizovaného projektu bude obrazová příloha žakovských „výtvorů“, vyhodnocení testu či vyhodnocení průzkumu.

5.1. Návrhy projektů

1. Forma didaktického testu pro studenty 1. stupně základní školy. Cílem testu bude zjištění povědomí žáků a základních znalostí z dané problematiky. Otázky se budou týkat historického vývoje stolování, současného způsobu používání příboru, zajímavostí gastronomických specifik různých národnostních kultur a znalostí ze současnosti platné etikety a kultury stolování.
2. Interaktivní přednáška z historie stolování až do současnosti. Cílem je prohloubení či prvotní vytvoření poznatků z konkrétní problematiky stolování. Zhodnocení skupinového školního stravování a „domácího“ rodinného stolování. Diskuze o rozšířeném způsobu stravování v restauracích „fast food“.
3. Hra na hostinu s přípravou jídelníčku, prostřením jídelního stolu, přivítáním a obsluhou hosta. Cílem je zábavnou formou zjištění povědomí dětí o platné etiketě. Děti si nejdříve „namalují“ svůj jídelní lístek. Provedeme diskuzi, co se na prostřeném stole „má“ nalézat a kde. Následně proběhne hra, kdy číšník přivede hosta, usadí jej a obslouží.
4. Vytváření plastických obrazů osob a věcí za využití některých druhů potravin, dle vzoru italského renesančního malíře Giuseppe Arcimbolda. Cílem toto projektu je realizace výtvarné představivosti žáků. Děti si přinesou, co doma v kuchyni najdou. Zejména jsou vhodné luštěniny, těstoviny, ovoce, zelenina, ořechy a popřípadě různé druhy cizokrajného koření.

5. Malování obrazu na téma „obraz z jídla“ dle vzoru Rudolfa II., zobrazeného jako boha Vertmuna. Cílem je praktické ztvárnění projektu č. 4 a jeho zachycení „očima dětí“. Tento projekt je časově náročnější. Děti musí nejdříve vytvořit plastický obraz a teprve pak jej mohou graficky znázornit.
6. Malování obrazu na téma „co rád jím“. Cílem je konkrétní zjištění stravovacích návyků vybrané skupiny žáků, za využití jejich obrazové představivosti a zručnosti. Děti mohou malovat dle svých vlastních představ nebo si vytvořit „zátiší“ z doneseného vlastního jídla.
7. Skládání obrazu na téma „zátiší prostřeného stolu, hostina“. Cílem projektu je realizace „žákovských“ představ a vytvoření předlohy aranžované kompozice z doneseného vlastního nádobí, kuchyňských potřeb, květin, ovoce, zeleniny, případně dalších potravin jako jsou konzervy či sušenky.

5.2. Projekt „prostřený stůl“ v pojetí Daniela Spoerriho

Ve své didaktické části zrealizují projekt „zátiší prostřeného stolu“ na ZŠ Lochovice, ve třídě 5. ročníku. Velkou inspirací mi bude umělecký výtvarník Daniel Spoerri. Stylem jeho výtvarného pojetí horizontální kompozice, za využití nádobí a kuchyňských potřeb, realizují svůj projekt. Děti si do hodiny výtvarné výchovy donesou z domova pokud možno vizuálně „starší či historické“ kuchyňské vybavení a v pracovních skupinách po dvou či třech dětech, realizují svoje vlastní představy.

5.2.1. Daniel Spoerri

Daniel Spoerri, vlastním jménem Daniel Feinstein, se narodil 27. března 1930 v Rumunsku. Během II. Světové války se stěhuje do švýcarského Curychu a nastává jeho „taneční“ dráha. Postupem času se stává všestranným umělcem, básníkem, choreografem, výtvarníkem, restaurátorem a učitelem.

V roce 1959 se stěhuje do Paříže a naplno rozvíjí svou výtvarnou činnost v trendu nového realismu, známého především v přechodu obrazu z vodorovné do svislé polohy. Jeho díla se postupem času objevují ve všech slavných světových výstavách a galeriích. V roce 1968 otevírá v Düsseldorfu restauraci Spoerri a sám v ní připravuje jídla. Pak v roce 1983 přednáší na univerzitě v Monaku. Po roce 1989 odchází do

ústraní Itálie, plně se věnovat svoji oblíbené výtvarné činnosti. Jeho díla jsou k vidění v galeriích v Paříži, Miláně, Amsterdamu a Curychu.



Obr. 28 - Daniel Spoerri⁴⁵

5.2.2. Definování projektu

Provedení projektu bude z časových, technických a ekonomických důvodů, rozebíratelné. Nebude použito žádných lepidel či jiných spojovacích materiálů. Po vytvoření požadované kompozice pořídím horizontální fotografii, žáci mohou „obraz“ opět rozebrat a své nádoby si odnést nazpět domů.

Děti jsou informovány, že si mají do hodiny výtvarné výchovy přinést starší nádoby, různé kuchyňské potřeby a přístroje. Dle možností i potraviny, nepodléhající rychlému kažení.

Cíl projektu je v souladu s Rámcovým vzdělávacím programem pro základní vzdělávání. Projekt podporuje rozvoj osobitosti vnímání dítěte, uplatňování v přístupu k realitě, k tvorbě a interpretaci vizuálně obrazného vyjádření. Pro vyjádření nových i neobvyklých pocitů a prožitků děti svobodně volí a kombinují prostředky. Nalézají a do komunikace v sociálních vztazích zapojují obsah vizuálně obrazných vyjádření, která samostatně vytvořily.

⁴⁵ Dostupné na: http://kai-juenemann.com/personalities/Daniel_Spoerri.php

5.2.3. Motivace dětí

Pro motivaci dětí k realizaci projektu jsem použil Pohádku o nádobí; *Za sedmero horami a za sedmero řekami byla nebyla jedna Anička. Žila v malebné chaloupce, spolu se starší sestřičkou, maminkou kuchařkou a tatínkem dřevorubcem. „Aničko, běž umýt nádobí.“ Sedmiletá Anička těžkopádně vstala z pohovky, na které se před malou chvilkou ještě rozvalovala a trávila vydatný oběd.*⁴⁶ Děti byly z příběhu nadšené, což velmi pozitivně ovlivnilo jejich představivost a úsilí.

5.2.4. Realizace

Děti jsem rozdělil do dvou až tříčlenných skupin a nechal je samostatně pracovat. Začaly spontánně vytvářet různé veselé postavy, geometrické tvary, ale i klasické prostředí stolu pro společenské stolování. Vytvoření typického „nepořádku“ na stole, ve stylu Daniela Spoerriho, nebylo pro děti přirozené. Příkládám několik obrázků s různým tematickým zaměřením.



Obr. 29



Obr. 30

⁴⁶ Dostupné na: <http://abbina.blog.cz/0801/pohadka-o-nadobi>



Obr. 31



Obr. 32



Obr. 33



Obr. 34



Obr. 35



Obr. 36



Obr. 37



Obr. 38



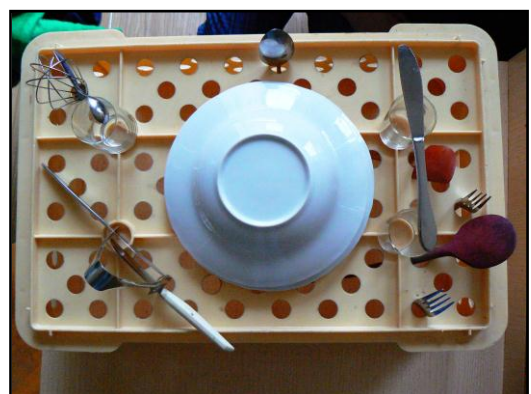
Obr. 39



Obr. 40



Obr. 41



Obr. 42



Obr. 43



Obr. 44



Obr. 45



Obr. 46



Obr. 47



Obr. 48

5.2.5. Vyhodnocení

Realizace projektu proběhla dne 10. dubna 2013, v časovém rozsahu jedné vyučovací hodiny výtvarné výchovy. Zúčastnilo se jí celkem 18 dětí a realizovali jsme ji v pomocné kuchyňce školy. Zájem byl, vzhledem k novému tématu vřelý, a takřka všechny děti přinesly nějaké porcelánové nádobí, keramiku, plastové nádobí, různé druhy příborů, kuchyňské potřeby, textilní ubrusy, papírové ubrousky a také trochu těstovin a kakao.

Děti v průběhu výuky vytvářely značnou spoustu kompozic. Vzájemně si měnily a půjčovaly nádobí, příbory, ubrousky i další kuchyňské potřeby. V zápalu výtvarné činnosti rostla jejich kooperace ve skupinkách a soutěživost, kdo vytvoří větší a zajímavější obraz. Ve skupinách vznikaly i rozepry; “To tam nedávej, to je hnusný“, nebylo výjimkou. Ale v komplexním pohledu byla tato hodina výtvarné výchovy pro děti zajímavá. Před ukončením hodiny jsme provedli společnou diskuzi a zpětnou reflexi. V cílech obyčejného života si děti chválily své výtvořky a prý je musí doma znova ukázat rodičům. Také v souvislosti s pohádkou o nádobí, že musí pomáhat s domácími pracemi. Pokud zašpiní nádobí, musí ho po sobě uklidit dřív, než se nakupí a bude ho ještě víc. Z výtvarného pohledu, že tvůrčí činnost spočívá i ve zdánlivém nepořádku, či jednoduchosti použitých prostředků a jejich různé kombinaci. Výtvarným způsobem děti vyjadřují svoje nové i neobvyklé pocity a prožitky. Svobodně volí a kombinují prostředky. Jejich vzájemná spolupráce rozvíjí komunikační dovednosti a sociální vztahy ve třídě.

Na konci výuky si každé dítě uklidilo nazpět své věci. Žádný z donesených předmětů se nerozbil či jinak poškodil a také nedošlo při manipulaci s příborem ke zranění.

6. Závěr

Ve své bakalářské práci jsem popsal vývoj stolování a konzumace potravin od prvopočátku existence pravěkých lidí, přes starověk v Asii a Evropě, středověkou Evropu, epochu Novověku, až po současnost. A to nejen z antropologického pohledu vývoje kultury, sociálních struktur, společenského chování, ale i zobrazování jídla a stolování ve výtvarném umění.

Zaměřil jsem se na nejvýznamnější historické epochy, které zásadním způsobem ovlivnily kulturní a společenské změny. Období pravěku, kdy vynález ohně začal novou éru života pračlověka. Stolovací rituály starověké Číny, kulinářské speciality a filozofická symposia starověkého Řecka, pompézní hostiny v Římě, středověké evropské obžerství, i šíření francouzské gastronomie a nových potravin v období Novověku.

Jednu z významných rolí vývoje stolování hraje působení náboženství. Každá kultura, ať již ve starověké Asii, na Blízkém východu, či zmiňované Evropě, nesla různé prvky rituálních obřadních hostin. V jednotlivých kapitolách se zmiňují o obětních i slavnostních hostinách.

Věnuji se také vzniku a rozvoji restaurátérství. Samostatná kapitola pojednává o francouzské kuchyni, která největší měrou ovlivnila směr kulturních a společenských zvyklostí a pravidel v Západní Evropě.

Zmiňuji se o fenoménu zvaném „fast food“, jeho historii, důvodu vzniku v době industrializace společnosti a jeho současnosti.

Geneticky upravované druhy potravin, civilizační nemoci související s poruchou příjmu potravy, vytvářejí také spoustu otázek a hypotéz.

Popisují současná platná společenská pravidla, týkající se komplexně celé etikety stolování, od rozvržení zasedacího pořádku, přes úpravu stolního nádobí až k postupu servírování a konzumace jednotlivých chodů.

V didaktické části jsem realizoval projekt na základní škole v hodině výtvarné výchovy, s názvem „prostřený stůl“ v pojetí Daniela Spoerriho.

Má bakalářská práce přináší pouze několik základních pohledů na zadané téma. Téma „Jídlo jako kulturní a společenský fenomén, etika stolování - gastronomický

svět“, je natolik rozsáhlé a komplexní, že se všechny antropologické sociálně-kulturní poznatky, náboženské a další stolovací rituály, archeologické nálezy a umělecká díla, nevešla.

Gastronomie je stálou spojnicí všech kultur a národností. Její rozmanitost vůní, barev, chutí, použitých ingrediencí, je kouzlo současných kulinářských umělců. V dnešním multikulturním světě fungují vedle sebe v symbióze všechny druhy rychlého občerstvení, tradičních národních kuchyní, etnické restaurace i gurmánské restaurace oceněné hvězdou Michelin. Proto si každý zájemce o nové kulturní, gastronomické i společenské zážitky, najde pro sebe to „pravé“.

7. Přehled zdrojů

7.1. Použitá a motivující literatura

1. BERANOVÁ, ŘEŠÁTKO; *Jak se jedlo ve starověku*. 1. vyd. Praha: Libri, 2000. - 165 s.; ISBN 80-7277-021-7
2. BERANOVÁ, Magdalena; *Jídlo a pití v pravěku*. 1. vyd. - Praha: Academia, 2005. - 359 s.; ISBN 80-200-1340-7
3. BRONOWSKI, Jacob; *Vzestup člověka*. 1. vyd., Praha: Odeon. 1985, - 442 s.; ISBN neuvedeno.
4. ECO, Umberto (ed.); *Dějiny krásy*. 1. vyd. Praha: Argo. 2005, - 456 s.; ISBN 80-7203-677-7.
5. ELIADE, Mircea; *Kováři a alchymisté*. 1. vyd. Praha: Argo, 2000. - 158 s.; ISBN 80-7203-320-4
6. FEYNMAN, R. P.; *Radost z poznání*. 1. vyd. Praha: Aurora, 2003 - 332 s.; ISBN 80-7299-068-3
7. FREEDMAN, P.; *Jídlo dějiny chuti*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, a.s., 2008 – 368 s.; ISBN 978-80-204-1847-0
8. GRAHAM-DIXON, Andrew; *Umění: velký obrazový průvodce*. – 1. vyd. Praha: Euromedia Group - Knižní klub, 2010. - 612 s.; ISBN 978-80-242-2663-7

9. HOLUB, Karel; *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica; Libertas, 2011. - 491 s.; ISBN 978-80-904283-1-7
10. JŮZL, Miloš; *Základy estetiky*. 1. vyd. Praha: 1993. - Praha: S & M, 1992. - 39 s.; ISBN 80-900096-9-7
11. KOŤÁTKO, Petr; *Význam a komunikace*. 1. vyd. - Praha: Filosofia, 1998 - 294 s.; ISBN 80-7007-117-6
12. LINHART, Antonín T.; *Gastronomické záhady aneb pohledy do historie kuchařského umění*. Praha: Public History, 1994 - 64 s.; ISBN 80-901432-7-X
13. LEE GOFF, Jacques; *Kultura středověké Evropy*. 1.vyd. - Praha: Odeon, 1991. - 747 s.; ISBN 80-207-0206-7
14. LEM, Stanislaw; *Tajemství čínského pokoje*. Praha: 1999. 1. vyd. - Praha : Mladá fronta, 1999. - 199 s.; ISBN 80-204-0826-6
15. MACURA, Vladimír a kol.; *Slovník světových literárních děl*. 2. vyd. Praha: Odeon. 1989, - 475 s.; ISBN 80-207-0948-7.
16. MACHOVEC, Milan; *Smysl lidské existence*. 3. nezm. vyd. - Praha: Akropolis, 2006. - 127 s.; ISBN 80-7304-069-7
17. SVOBODA, Ludvík a kol.; *Encyklopedie antiky*. 1. vyd. Praha: Academia. 1973, - 744 s.; ISBN neuvedeno.
18. ŠPAČEK, Ladislav; *Nová velká kniha etikety*. 2. rozšíř. vyd. - Praha: Mladá fronta, 2008. - 268 s., ISBN 978-80-204-1954-5
19. WATERSTONE, Richard; *Duchovní svět Indie*. 1. vyd. Praha: Knižní klub + Práh. 1996, - 184 s. ISBN 80-7176-331-4, 80-85809-46-X

7.2. Internetové zdroje

1. <http://citaty.vtipy.net/autor/sokrates/2/> staženo dne 15.11.2012
2. <http://www.wikipaintings.org/en/giuseppe-arcimboldo/vertumnus-emperor-rudolph-ii> staženo dne 12.12.2012
3. <http://fatdormouse.blogspot.cz/2012/02/surfing-river-cottage-pages.html>
staženo dne 20.2.2013
4. <http://www.andrewgrahamdixon.com/archive/readArticle/121>
staženo dne 20.2.2013
5. <http://vilemina.blog.cz/0903/obed-v-umeni> staženo dne 21.2.2013
6. <http://82.114.195.35:90/ProjektModerniUmeni/Expresionismus%20-%20obr%C3%A1zky/> staženo dne 15.1.2013
7. <http://vilemina.blog.cz/0903/obed-v-umeni> staženo dne 12.3.2013
8. http://www.vanabbemuseum.nl/fileadmin/files/Pers/Beelden/2010/Play_Van_Abbe/Andy%20Warhol_Campbells%20Soup_1039.jpg staženo dne 8.1.2013
9. http://www.christnet.cz/clanky/1665/fotografie_z_vystavy_i_n_r_i.url
staženo dne 10.1.2013
10. <http://www.blastmilk.com/decollete/judith-salome/salome-daughter-of-herodias.php> staženo dne 10.1.2013
11. <http://corridadetoros.blog.cz/0901/minojaska-kreta> staženo dne 10.1.2013
12. <http://everyhistory.org/science1/Untitled-57.jpg> staženo dne 20.3.2013

13. <http://now-here-this.timeout.com/wp-content/uploads/2012/02/fish-and-chips.jpg>
staženo dne 20.3.2013

14. http://kai-juenemann.com/personalities/Daniel_Spoerri.php staženo dne 1.4.2013

15. <http://abbina.blog.cz/0801/pohadka-o-nadobi> staženo dne 1.4.2013