

UK Pedagogická Fakulta
Katedra občanské výchovy a filosofie
Bakalářská práce

Hostiny a stolování šlechty v období renesance

Irena Záhorská

doc. PhDr. Jan Županič, PhD.

2009

Prohlašuji a svým podpisem stvrzuji, že jsem tuto bakalářskou práci vypracovala samostatně, s použitím uvedené literatury a pramenů.



Děkuji za laskavé přispění radou a zkušenostmi především vedoucímu
práce doc. Janu Županičovi, dále pak zaměstancům knihoven a své
rodině.

| | |
|---|-----------|
| Úvod | 5 |
| 1. Stolování | 7 |
| 1.1 Servírování pokrmů | 9 |
| 1.1.1 „Schauessen“ | 13 |
| 1.2 Rituál jídla | 15 |
| 1.2.1 Dva příklady průběhu hostiny | 19 |
| 1.4 Etiketa při stolování | 22 |
| 2. Kuchyně | 26 |
| 2.1 Vývoj v přípravě potravin | 29 |
| 2.1.1. Koření..... | 30 |
| 2.2 Význam masa a jeho příprava | 31 |
| 3. Renesanční „zdravá strava“ | 34 |
| 3.2 Kuchařská a lékařská literatura | 34 |
| 3.1 Výběr potravin v souvislosti s tělesným stavem | 38 |
| Závěr | 40 |
| Použitá literatura | 42 |
| Anotace | 44 |

Úvod

Česky psaná literatura nabízí několik děl věnujících se stravování v raném novověku. Na přelomu 19. a 20. století se tomuto tématu věnovali kulturní historikové Zikmund Witr a Čeněk Zibrť. Oba se zajímali hlavně o skladbu dobového jídelníčku nejen šlechticů, ale i měšťanů a sedláků. Ve svém bádání pracovali s dobovými kuchařskými knihami a mravokárnou či zdravotněnou literaturou. Tato díla byla již ve své době kritizována pozitivistickou historiografií pro nedostatečnou vědeckost a metodickou neutřídnost. Díla Witra a Zibrťe však byla na dlouhá desetiletí jedinými výzkumy stravování našich předků.

V současnosti se této problematice věnuje více historických děl, která se zabývají kulturní historií a každodenním životem na šlechtických dvorech v předbělohorské době. Většinou je popis dobového stravování jen jednou z kapitol v bohatším výčtu každodenních lidských potřeb, jako jsou šaty, rodinný život, nábytek, obrazy aj. Pouze stravování se věnuje ve svém díle Josef Hrdlička, který se věnuje šlechtickému rodu Rožmberků a pánů z Hradce. Popisuje stravování, zásobování a vše, co s ním souvisí.

Během mé školní docházky jsem se seznamovala s historií hlavně z hlediska politického, v druhé řadě také hospodářského. S kulturními dějinami jsem se setkávala hlavně v soukromém životě díky cestování, poznávání jiných zemí, návštěv historických a kulturních památek. Zaujala mě hlavně klíčová role aristokracie ve společnosti, její určující role, ve které se promítají všechny důležité změny. Ve stravování se odráží zvyklosti doby a tak přímo i nepřímo vypovídá o změnách v průběhu času. V období renesance je cítit velký vliv z Itálie, ale v Českém kulturním prostoru byl později patrný také vliv

Španělský. Přítomnost cizinců a časté cesty české šlechty mimo české země přinášel kulturní a myšlenkové ovlivnění.

Práci jsem rozdělila na tři části. V první kapitole se věnuji obecně fenoménu stolování, jeho roli ve všedním životě na aristokratických sídlech a etiketě při stolování, jejíž význam v tomto období stále rostl. Dále se věnuji vývoji kuchařského umění u nás, mimo jiné přisunem cizokrajných ingrediencí a jejich zdomácnění, nebo naopak postupné vytěsnění již zavedených. Nakonec následuje téma dodnes velmi aktuální, a sice vliv stravy na zdraví člověka a dobová literatura, která by mohla i dnes inspirovat mnohé dietology a odborníky na zdravou výživu. Ráda bych se ve své práci věnovala významu jídla a stolování jako prostředku a projevu společenského života, ale také významu jídla pro zdraví člověka.

1. Stolování

Stravování a s ním spojeno i stolování je nedílnou součástí jakékoli společnosti. Jeho podoby souvisí s kulturním dědictvím, náboženskou tradicí, geografickou polohou a dalšími zkušenostmi, od kterých odvíjíme své bytí na zemi.

Od středověku dochází ve způsobu stravování k několika důležitým změnám. Kromě stále se vyvíjející úrovně stravování se pro renesančního člověka mění přístup k jídlu vůbec. Předpoklad dobré stravy ve středověku byla stále její tučnost a tloušťka se tak stala symbolem blahobytu. Postupně však se začíná prolínat stravování a lékařství, jsou sestavovány léčebné diety a začíná se mluvit o zdravé výživě. Tyto změny se ovšem týkají pouze stravování vyšších vrstev, pro chudé se mnoho nemění. Pro ně dostupné potraviny jsou stále stejné a ty, které se začínají dovážet ze zámoří, se sice stanou běžným pokrmem, ale až v průběhu 18. století¹. Jiná změna se týká pojetí času. Na rozdíl od středověku se postupně v 15. století přechází z cyklického k lineárnímu pojetí. Pro stravovací rituál se však mnoho nemění, jelikož lineární časovost se vztahuje hlavně k politickým aktivitám šlechty. Proto ještě na počátku 17. století zůstává uspořádání života na většině šlechtických sídel v trojím

¹ Nejrozšířenějšími dováženými potravinami se staly brambory, kukuřice a fazole. Ale i jim trvalo dlouho, než se na evropských stolech prosadily. Brambory nejdříve sloužily jako okrasné květiny, později se začaly podávat jako lahůdka a až po hladomoru na počátku 70. let 18. století se staly zcela běžnou a velmi rozšířenou potravinou. BŮŽEK, KRÁL (edd.). Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku. České Budějovice 1999. 80-7040-331-4

cyklu, a sice denním, ročním a životním. Od toho se dále odvíjí denní rozvrh, jehož vrcholem byl právě čas usedání ke stolu².

Stolování na raně novověkých šlechtických dvorech v sobě neslo mnoho významů. Přijímání potravy jako uspokojování životních potřeb neztrácelo svůj původní smysl, ale hostiny a slavnosti se nekonaly jen pro potřebu utišit hlad. Slavnostní pokrmy, stejně tak i každodenní stravovací rituál nesly hlavně smysl společenský. Společenský nejen ve smyslu setkání osob, ale velkolepost a honosnost byly součástí společenské prestiže a aristokratické reprezentace.

Na šlechtických sídlech se konaly hostiny velice často, čím častěji, tím prestižnějším se sídlo stávalo. Nešlo však pouze o časté pořádání hostin, neméně důležitá byla účast významných osob a samozřejmě i jejich počet. Přepych a luxus pořádaných hostin a slavností se však stával i předmětem kritiky. Dvorní kronikář rodu Rožmberků Václav Břežan líčí ve svých spisech, jak při svatbě Kateřiny z Hradce a Ladislava Berky z Dubé, která se konala na zámku v Jindřichově Hradci, byla uspořádána velkolepá hostina. Popisuje ji slovy: „Nádherně zbytečně bylo hodováno. Ipse luxus, pompa, ingluvies! Nic než přepych okázalost a žravost!“³

Stolování, stejně jako dnes, bylo také prostředkem navazování a upevňování společenských kontaktů a často také sloužilo k získávání důležitých informací. Aristokracie se navštěvovala a stolovala společně téměř každý den⁴. Pozvání

² PÁNEK, JIŘÍ. Život na šlechtickém sídle v předbělohorské době. in: Bobková, L. (ed.), Život na šlechtickém sídle v XVI. a XVII. století. Ústí nad Labem 1992.

³ Tamtéž.

⁴ Adam mladší z Valdštejna ve svém deníku píše k některým dnům pouze kde a s kým jedl: „1603 říjen 1. Jedl jsem u posla španělského a večeřel jsem doma. 2. Jedl jsem u pana sudího nejvyššího. 3. Jedl jsem u pana Štěfana. 5. Jedl jsem u pana Petra z Molaru“

na hostinu bylo projevem důvěry a zájmu o dotyčnou osobu a bylo téměř samozřejmostí pozvání přijmout. Hosté byli zváni většinou zvacím listem nebo i osobně. V průběhu 16. století se většina velkých hostin konala na venkovských rodových sídlech, kde k společně prostřené tabuli usedalo několik aristokratů. Ovšem hostiny se nekonaly jen uvnitř sídel, ale od května do září mohly k pohoštění sloužit i rozkvetlé renesanční zahrady.

1.1 Servírování pokrmů

Pomineme - li všední každodenní stolování, při slavnostních příležitostech se na hostitelském dvoře často sešlo více osob, než pro které byl dvůr připraven. Byly tak kladeny ještě větší nároky na služebnictvo, i na úroveň stolování. Zcela běžná byla vzájemná šlechtická výpomoc v podobě výpůjček a darů, obvykle přicházelo na pomoc služebnictvo i z jiných šlechtických sídel a měst. Někteří hostitelé ve svých požadavcích uváděli i konkrétní jméno požadovaného služebníka, většinou některého vyhlášeného kuchaře. Půjčovali si vše, co bylo třeba doplnit. Od ubrusů, příborů, sklenic až po stoly, židle a veškeré potřebné doplňky pro stolování na úrovni. Například na svatbu již zmíněné Kateřiny z Hradce bylo od Petra Voka z Rožmberka zapůjčeno stříbrné nádobí⁵.

Hosté se scházeli kolem velkých stolů, které se také nazývaly tabule. Vzhled stolu vypovídal o prestiži hostitele. Na konci 16. století byly stoly vykládané drahokamy nebo polodrahokamy, některé části byly přímo zhotoveny z kousků stříbra nebo vzácného dřeva. Přes stoly se pokládaly nejdříve

⁵ BŮŽEK, KRÁL (edd.). Slavnosti a zábavy na dvorech a rezidenčních městech raného novověku. České Budějovice 2000.

koberce, zcela rozličných barev, které byly také pošíty plátnem, v jiných případech se používaly koberce kožené. Až přes koberce byly kladeny ubrusy. Ubrus byl hostujícími používán k otírání rukou i úst. Po dlouhou dobu se ubrus nepoužíval, k utírání sloužily pouze kousky chleba. V renesančních radách pro chování se u stolu však bylo otírání rukou do ubrusu kritizováno. Postupně se k velkému ubrusu přidávaly i menší kousky látek, které měl každý host vlastní, pro svou potřebu. Ubrusy byly během hostiny několikrát vyměňovány.

Součástí stolní výbavy bylo samozřejmě nádobí. Během 16. století bylo postupně dříve používané dřevěné nádobí nahrazováno nádobím stříbrným. Tento fakt souvisel hlavně s mohutným dovozem drahých kovů ze zámoří. Nádobí bylo jedním z reprezentativních artiklů šlechty. Vlastnit drahé a umělecky hodnotné stolní nádobí bylo projevem prestiže aristokrata. Ze stříbrného nádobí si však jídlo vychutnávali pouze aristokraté, pro služebnictvo bylo určeno nádobí snáze dostupné, hliněné. V lepším případě se služební stravovali z nádobí cínového, které mohlo být také ozdobou hodovního stolu šlechticů. Pokud tomu tak bylo, bylo toto cínové nádobí bohatě zdobené. Používané nádobí mělo funkci jak praktickou tak estetickou, krásné kusy nádobí doplňovaly celkový vzhled hodovního stolu a zároveň podtrhovaly prožitek z požívaných pokrmů. Součástí stolního nádobí bylo mnoho misek, omáčníků, ale i zvláštní kusy, na kterých se servírovaly dobové speciality. V inventářích aristokratických dvorů jsou dochovány záznamy o mísách na servírování „alapatridy“⁶, speciální mísy byly i na servírování smetany a másla. Tvary talířů byly nejen kulaté a

⁶ *Alapatrida*, počestělá *olla podrida* je pokrm pocházející ze španělské kuchyně. Jde o hutnou polévku z několika druhů mas a zeleniny. http://es.wikipedia.org/wiki/Olla_podrida

oválné, ale i hranaté. Zvláštní nádobí bylo používáno pro servírování pokrmů dětem.

Nemyslitelná byla hostina bez velkého výběru nápojů. Také nádobám sloužícím k podávání tekutin nechybělo dekorativní bohatství a často ani humor. Některé sklenice a poháry na sobě nesly vtipnou výzvu, která měla jejich majitele pobízet k pití, jiné také mohly sloužit jako doplněk společenské zábavy, když zamotaly osazenstvu hlavu hádankou. Poháry měly také různé tvary všech možných reálných i mytických postav a zvířat, na některých zase zvonily zvonečky či jiné veselé rozptýlení. Bývaly bohatě zdobeny zlatem, slonovinovou kostí, drahokamy či křišťálem. Na mnohých se vyjímaly rodové erby. Zajímavé je, že ne vždy se erb rodu na pohárech či jiných kusech nádobí shodoval s rodem, u kterého se onen kus nacházel. Jelikož většina stolního nádobí měla ve své době velikou hodnotu, mohly být snadno prodány, převedeny nebo se stát součástí dědictví, a tak odputovat od původních majitelů na jiný šlechtický dvůr⁷. Většina pohárů byla skleněná, zhotovována v rodových sklárnách. V 16. století se velice rozšířila obliba Benátského skla, a tak byla většina vyráběna hlavně v benátském stylu. Jak je již zmíněno, poháry se tvořily hlavně s fantazií. Proto i materiál, ze kterého vznikaly, mohl být zcela rozličný, často posloužily zajímavé a exotické materiály jako mořské mušle, „indiánské“ ořechy, zvířecí rohy.

Naši předkové až do období renesance nepoužívali sadu příborů v takové podobě, jak ji známe my dnes. Po dlouhou

7 V Lobkovickém paláci na Pražském hradě, se na počátku 17. století nacházely kusy nádobí s erby rodu Pernštejnů a Rožmberků. HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na rané novověkých aristokratických dvorech v našich zemích*. 1. vyd. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. 337 s. ISBN 80-7040-462-0.

dobu sloužil samostatně pouze nůž, postupně se přidala lžíce na tekuté pokrmy a jako poslední přichází vidlička, která povznesla úroveň stolování do dnešní podoby. Vidlička se v českém prostředí objevuje až na přelomu 16. a 17. století. Do té doby její napichovací funkci zastával nůž, nebo se ještě hojně jedlo rukama⁸. Vidlička byla velice vítaná. Renesanční člověk už nechtěl mít umaštěné prsty od mastných pokrmů. Vidličky už tenkrát nesloužily pouze k napichování masa, ale již od 17. století bylo stejně jako dnes více druhů vidliček. Větší na hlavní chod a menší na ovoce a deserty. Většina příborů pro šlechtickou potřebu byla vyráběna ze stříbra, jejich rukojeti byly zdobeny zlatem, drahým kamením či byly vyřezány z vzácných kusů dřeva. Nezřídka byl příbor návrhem dvorních umělců.

Neméně důležitou součástí jídelní výbavy byly slánky. Také vždy bohatě zdobené drahými kovy a kameny. Některé byly vyřezány z alabastru nebo jiných cenných přírodnin.

Stolní výbava renesančních šlechticů měla vysokou hodnotu, podobně jako rodinné šperky, tak i kusy jídelního nádobí sloužily často jako součást věna, či byly významným předmětem dědictví.⁹

⁸ Dobová poučení o etiketě se však stále častěji negativně vyjadřují o vkládání nože do úst a o otírání si prstů o ubrus, či ulizování prstů a nožů. Tak tedy není divu, že se vidlička rychle stala nedílnou součástí příborníku. WINTER, Zikmund. Kuchyně a stůl našich předků: Líčení dějepisné z XVI. století. Praha: Dr. Frant. Bačkovský, 1892. 192 s.

⁹ HRDLIČKA, Josef. Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v našich zemích. 1. vyd. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. 337 s. ISBN 80-7040-462-0.

1.1.1 „Schauessen“

Vzhled servírovaných pokrmů byl často dováděn do skutečných uměleckých kreací. Ze servírování se stala hra i umění. Kuchaři předváděli nejen své kuchařské, ale i sochařské umění, při kterém kromě jídla používali barvy, zlato a vosk.

První česká tištěná kuchařka obsahuje recept na štíčí paštiku, která se má připravit do formy ve tvaru štiky a následně servírovat s pozlacenými ploutvemi a hřbetem. Velice precizní bylo zhotovení šachovnice. Z bílé a černé kaše se vytvořila deska, jejíž okraje se po zatvrdnutí pozlatily, z mandlí, cukru, rýžové mouky a vody se vytvořily bílé a opět zlacené figurky. Pražský kuchařský mistr Achacius se předvedl na svatbě Anny z Hradce a Oldřicha Felixe Popela z Lobkovic, kdy hodovní síň zámku v Jindřichově Hradci vyzdobil cukrovými stromy, na jejichž větvích visely cukrovinky, ovoce a ratolesti zhotovené z marcipánu a sladkého perníku¹⁰.

Na Velikonoce se z jídla vytvořila doslova Velikonoční zahrádka. Taková zahrádka stála obvykle na kulatém a nízkém stolku, aby mohli hosté obdivovat její krásy. Ve středu zahrádky byl umístěn beránek, který byl předtím rožněn, aby mohl v zahrádce pěkně stát. Kolem beránka pak kuchaři vytvářeli pomocí různých těst a kaší iluzi háje. Na beránkovi vymodelovali bílé rouno, zlaté růžky a kopyta a červeně nabarvili pysky¹¹. Háj měl v každém rohu věž, každé patro věže mělo jinou chuť, sýrové, mandlové a rozličné kaše, do kterých přidal kuchař koření

¹⁰ BŮŽEK, KRÁL (edd.). *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku*. České Budějovice 1999. 80-7040-331-4

¹¹ Pro některé účely bylo skutečně potřeba jídlo nabarvit. Tento zvyk nebyl dobovými autory kuchařských knih vždy jen vychvalován, jelikož v některých situacích jej pokládali za pouhé pozlátko.

podle vlastního uvážení. Na vrcholku věžiček nechyběly ani korouhve v podobě malých kohoutků. Důležitá byla pestrost barev i chutí. Stromy vytvářeli kuchaři pomocí jedlových chvojek, které polívali vaječným těstem, na stromy se věšely hrušky a jablka, případně jiné ovoce ze sladkého těsta vyráběné pomocí forem. Na větvích seděli ptáci, kteří stejně jako ovoce vznikaly jako odlitky ve formách. Součástí zahrady bylo také několik postav lovců, střelců a psů. Těsně před servírováním se do příkopu kolem nalila voda a vpustily se mřenky, po vodě také mohla plavat kachňátka. Takto a podobně podle vlastní fantazie a možností bavili kuchaři dvořany, ale i sebe a celé služebnictvo, které se o hostinu staralo. Takto servírované jídlo však většinou nebylo určeno přímo ke konzumaci¹².

Na tomto příkladě můžeme vidět, jak důležité bylo, aby servírované jídlo mělo nejen dobrou chuť, ale i pohled na ně aby lahodil lidskému oku. V hodovních místnostech se však pro pobavení hostů děly i jiné věci, které možná některému oku lahodily, ale ochráncům zvířat by se asi nelíbily. Mezi tzv. „schauessen“ patřilo i zabíjení zvířat přímo na hostině. Nebyl to však zvyk moc častý a dělo se tak hlavně na velkých hostinách. Někdy však byla zvířata v rámci oslavných průvodů skutečně mučena pro pobavení hostů.

¹² RODOVSKÝ Z HUSTIŘAN, Bavor. *Kuchařství, to jest knížka o rozličných krmích*. Zdeňka Tichá. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1975. 195 s. ISBN 08-085-74.

1.2 Rituál jídla

Stolování na šlechtických dvorech bylo nedílnou součástí každodenního rytmu života. Každodenní, všední stolování se od zvláštních příležitostí a svátků významně lišilo, hlavně v počtu podávaných jídel, v jejich zvláštnosti, ale i v základní kultuře stolování. Avšak i ve všední dny se stolovalo na úrovni, podávalo se mnoho chodů a dodržovala se pravidla. Takto popisuje August Sedláček rituál všedního oběda nebo večeře: „*Ke stolu troubeno aneb pískáno bylo, potom hosté umyvše se sedli za stůl aneb je hospodář nebo hofmistr jeho rozesadil a pak jedli s rozličnými rozprávkami, s hudci a s jiným se žertovným veselím. Nosili jim masa rozličná, zvěřinu, bify (pečené hovězí), křepelky a ptáky drobné, na konec se dávala ovesná, nebo jiná kaše, ...na konec se dávaly perníky nebo jiné zákusky, konfety, ovoce. Z velkých hubatek, konvic a džbánů nalévali víno a ovocné šťávy...*“.¹³

Slavnostní příležitosti byly hlavně svátky spojené s církevním kalendářem a rodové slavnosti. Stejně tak se jídelníček a způsob hostiny lišil při pohřebních a svatebních hostinách, neméně významné byly i slavnosti při konci šestinedělí, křtiny a zásnuby.

Organizace celé hostiny byla náročnou záležitostí, při které muselo plně spolupracovat mnoho spolehlivých osob, které zaručily odpovědný chod slavnosti¹⁴. Kromě členů hostitelova

¹³ SEDLÁČEK, August. *Hrady, zámky a tvrze Království českého III*. Praha: Argo 1997

¹⁴ Na dvoře Albrechta z Valdštejna v Plzni čítal kuchyňský personál celkem 51 osob, z nichž víc než deset byli jen kuchaři různých specializací a jejich pomocníci, mezi dalšími také upravovač osobní tabule vévody s pomocníkem.

dvora to byli služební z okolních šlechtických sídel a poddaní z přilehlých měst a vesnic. V čele této struktury stál hospodář, nebo hospodyně, kteří byli většinou příbuzným hostitele. Jejich úkolem bylo kromě celkové organizace, ale hlavně odpovědnosti za chod slavnosti¹⁵, vítat hosty a starání se o jídelníček.

Dlouho předem bylo nutné zásobovat dvůr dostatečným množstvím potravin. Bylo proto nutné začít s dostatečným předstihem, aby bylo možné získat zásoby všech požadovaných potravin¹⁶. Kromě množství se stanovil také přesný termín, kdy musí být potraviny dopraveny. Jednak musely být k dispozici včas, aby se mohly dále zpracovávat, ale také šlo – li o potraviny, které podléhají zkáze, nesměly být skladovány moc dlouho¹⁷. Největší část zásob tvořilo maso. Zvířata se měla dodávat nenaporcovaná, ani jinak zpracovaná. Maso bylo také nejnákladnější částí jídelníčku, proto se zvláště u něj muselo dbát na vhodné skladování, aby se maso nezkazilo a zachovalo si svou vůni, ukládalo se nasolené do chladu. Pro uchování si své vůně se vycpávalo chvojím a kopřivami. Drobná zvěř, ryby a

ZLBRT, Čeněk. Staročeské umění kuchařské. Praha: Stará garda mistrů kuchařů, 1927. 660 s.

15 Na hostině se podílelo mnoho osob, úkolem hospodáře/hospodyně bylo hlavně správně rozdělit úkoly a koordinovat průběh. BŮŽEK, KRÁL (edd.). Slavnosti a zábavy na dvorech a rezidenčních městech raného novověku. České Budějovice 2000

16 Často bylo nutné pohostit i několik stovek osob. Při oslavách příchodu manželky Adama II. z Hradce, Kateřiny z Montfortu, které se konaly na jindřichohradeckém zámku roku 1574, „....Bylo hostí o 153 stoly“. Březan, Václav. Životy posledních Rožmberků. Pánek, Jaroslav (ed.). Praha, Svoboda 1985

17 V renesančních dvorech byly oblíbenou lahůdkou kromě jiných mořských plodů také ústřice, které je nutné konzumovat čerstvé, jen několik dní po vylovení. Pokud bylo léto, musel se transport promýšlet ještě důkladněji. BŮŽEK, KRÁL (edd.). Slavnosti a zábavy na dvorech a rezidenčních městech raného novověku. České Budějovice 2000

drůbež se většinou přepravovaly živé. Maso bylo pořízováno hlavně ze zdrojů na našem území. Stejně tak i některé druhy vína a ovoce. Ale mnohé doplňkové suroviny bylo nutné nakupovat v zahraničí. Nejbližšími místy, která skýtala trhy se zahraničním zbožím a exotickými potravinami byla Vídeň, Linec a Norimberk, samozřejmě pak i severní Itálie¹⁸. Kromě nákupů bylo možné získat některé lahůdky formou darů od spřátelených či spřízněných šlechtických rodů.

Stanovila se jasná pravidla, kdy se bude stolovat a také byl přesně vyměřen čas, jak dlouho bude hostina trvat¹⁹. Předem se určilo, kolik se bude podávat chodů a v neposlední řadě velice důležitý byl při hostině zasedací pořádek. Ve většině případů v čele stolu, na místě, které stejně jako dnes bylo pokládáno za nejčestnější, seděl hostitel. Pokud však byla pozvaná natolik vážená osoba, které chtěl hostitel vyjádřit velkou úctu, uvolnil pro ni místo v čele a sám se posadil až do spodní části stolu. Pro ostatní spolustolovníky byla vyhrazena ostatní místa. Místa po pravici hostitele, pokud seděl v čele stolu, bylo druhým významným místem. Rozsazení hostů bylo přísně hlídáno, obecně platilo pravidlo, čím bližší místo k hostiteli, tím čestnější. Pokud by osoba nižšího postavení zasedla místo u stolu váženějšímu hostu, byl by takovýto čin chápán jako ambice společensky zaujmout jeho postavení. Zcela zvláštní příležitostí byl tak karneval. V momentě, kdy na sobě měli dvořané masky, ztráceli svoji původní identitu a jejich masky je dostávali do nových rolí, se kterými získali i jiné společenské postavení. Tak se klidně mohlo stát, že aristokraté, kteří jindy obsazovali u stolu

¹⁸ Obzvláště italské speciality se těšily velké oblibě. Dovážely se kromě ovoce a oliv také italské cukrovinky, parmezán a samozřejmě italské víno. Tamtéž.

¹⁹ Ačkoliv byla délka hostiny stanovena, byl to čas spíše orientační a týkal se hlavně všedních dní. Pokud šlo o hostiny při zvláštních příležitostech, nebo bylo součástí jídla jednání, bylo těžko možné délku hostiny určit.

ta nejváženější místa, se nyní stali obsluhou a servírovali chody svým poddaným. O pořádek u stolu se staral vždy některý z výše postavených dvorských úředníků²⁰. Ten vlastnil také přesný seznam osob, které smějí pojmít jídlo z panské kuchyně²¹. V momentě, kdy ke stolu zasedli všichni hosté, hodovní místnost se uzavřela a vstup hlídal dveřník.

Přestože se čas stanovený pro stolování každý den opakoval, byli dvořané svoláváni ke stolu většinou zvukovým signálem. Počátek oběda býval mezi 11 a 12 hodinou a večerelo se po šesté. Ve všední dny trvalo jídlo asi hodinu. Při zvláštních příležitostech se stolovalo několik hodin případně dní, tak dlouho trvaly například hostiny svatební. Adam mladší z Valdštejna ve svém deníku píše: *23. listopadu 1603 – Dnes se začalo svatební veselí nejvyššího pana kancléře Království českého (Zdeněk Vojtěch z Lobkovic), bral si sobě paní vdovu pana z Rožmberka. Byl jsem tam hospodářem v domě pernštejnskejm (Lobkovický palác na Pražském hradě). 24. listopadu – Dnes taky to veselí bylo v domě pernštejnským. 25. – Dnes byl přínos do domu pana kanclíře. 26. Dnes se ještě drží veselí v domě pana kanclíře.*²²

20 Na renesančních dvorech českých šlechticů jím byl většinou kuchmistr nebo kuchyňský písař. HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost : strava na rané novověkých aristokratických dvorech v našich zemích*. 1. vyd. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. 337 s. ISBN 80-7040-462-0.

21 Jídlo z panské kuchyně bylo často určeno nejen pro aristokraty, ale také pro většinu dvorského služebnictva. Neznamenal to však, že by služebnictvo stolovalo společně se svými pány u jednoho stolu. Tamtéž.

²² *Deník Rudolfinského dvořana Adama mladšího z Valdštejna 1602 - 1633*. Koldinská, Maťa. 1. vyd. Praha: Argo, 1997. 456 s. ISBN 80-7203-170-8.

1.2.1 Dva příklady průběhu hostiny

Průběh hostin se dvůr od dvora lišil, záleželo většinou jak na místních zvyklostech tak na tom, jak početný personál šlechtické sídlo skýtalo. Služebnictvo mělo rozličné funkce a na každém dvoře nesla určitá funkce rozdílné povinnosti. Proto i průběh jídla se mohl v některých chvílích odlišovat a bylo na hostiteli a hlavně na jeho služebnictvu, aby zajistili plynulý průběh. Přes všechny rozdíly měly hostiny v renesanci určitou strukturu, která se dodržovala bez ohledu na vnější skutečnosti.

Jídlo začínalo očistou těla i ducha. Na počátku jídla tedy musela vždy proběhnout modlitba a po ní si hosté umyli ruce ve zvláštních umyvadlech určených pro tuto příležitost²³. Mytí rukou, stejně jako modlitba byly neodmyslitelným rituálem.

U stolu se na renesančních šlechtických dvorech pohybovalo mnoho služebných, každý musel přesně plnit svoji funkci a tak zajistit reprezentativní podobu hostiny.

Na dvoře olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského²⁴ se o přípravu pokrmů v kuchyni staral kuchmistr²⁵, o nápoje sklepmistr nebo také „pivní klíčník“, kterého na cestách vystřídal „pocestný klíčník“. Péči o nádobí a přibory vysoké hodnoty měl na starost „stříbrný komorník“, jehož úkolem bylo také zajistit dostatečný počet potřebných textilií pro prostřený stůl, který pak prostíral „tafeldeker“.

23 Tato umyvadla byla stejně jako ostatní stolní vybavení zdobná, a tak sloužila i jako součást reprezentace dvora.

24 Renesanční dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského dosáhl v 80. letech 15. století takové úrovně, že se mohl hravě měřit s dvory předních aristokratů českého státu.

25 Na jiných dvorech se pod funkcí kuchmistra skrývaly i jiné povinnosti. Mimo kuchyně a praktické přípravy jídla mívával kuchmistr na starosti i úřední záležitosti, samozřejmě s kuchyní související.

Hosty u stolu obsluhovali, za hofmistrova dohledu²⁶, stolníci a při jejich větším počtu byli povoláni na pomoc lokajové a pacholata²⁷. Kraječ (firšnajdr) byl služebný, který byl hostům při ruce k porcování masa a při konečném rozmístění pokrmů po stole. Jednou z rolí byl také číšník (mundšenk), který se staral o nápoje. Ty se do hodovní místnosti nanosily ještě před začátkem samotné hostiny, a potom ve větších nádobách stály vystaveny na šenktyši, kde na ně dohlížel právě číšník. Odtud byly lokaji servírovány ve sklenicích či menších nádobách ke stolu. Číšník musel udržovat vhodnou teplotu a konzistenci připraveného pití, což bylo důležité hlavně v letních měsících. O čistotu sklenic se v tomto případě staral další ze služebnictva, ale někdy i tato povinnost spadala pod úkoly číšníka.

Řád hostiny byl určen sociálním postavením jejich účastníků. S tím souviselo nejen rozmístění stolů, ale hlavně pořadí a množství servírovaného jídla. Při obědech a večeřích se jídlo nosilo nejdříve k tzv. předním, nebo také prvním či knížecím stolům, jejichž osazenstvo začínalo jíst jako první. Až potom se jídla nosila na tabule dvořanské a na ostatní stoly. Zbytky potravin od stolů vznešených osob se podle potřeby doplňovaly a přinášely se ke stolům nejméně významných. S tímto

²⁶ Hofmistr byl hlavním představitelem biskupského dvora. Staral se o jeho funkčnost a soudržnost, mezi dvorským personálem měl zachovávat rozumný řád, kázeň, svornost a lásku. Jeho každodenní povinností bylo doprovázet biskupa k bohoslužbám a zajistit nerušený průběh stolování podle předepsaného ceremonálu. PÁNEK, Jiří. *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského ve světle hofmistrovské instrukce z roku 1592*. in HOJDA, PEŠEK, ZYLINSKÁ (edd.). *Seminář a jeho hosté. Sborník prací k 60. narozeninám doc. dr. Rostislava Nového*. Praha, 1992

²⁷ Pacholata byli mladší dvořané.

samozřejmě souvisely i odpovídající nároky na úpravu jídelní tabule a honosnost použitého nádobí.²⁸

Na třeboňském dvoře Petra ze Švamberka bylo při stolování pomýšleno také na děti. Dětem se oběd prostíral už v jedenáct hodin a večeře začínala již kolem páté odpoledne. U stolu s nimi seděli často jejich vychovatelé. Průběh hostiny se příliš nelišil, stejně jako jídlo dospělých i děti začínaly a končily modlitbou. Obsluha u stolu nebyla tak promyšlená a nákladná. Děti byly obsluhovány mladšími dvořany a dívkami²⁹. Někdy stolovaly i společně se ženami. Strava dětí se jinak od stravy dospělých nelišila. Po narození bylo dítě samozřejmě kojeno, doporučená délka kojení byl rok a půl až dva roky. Pokud jej nemohla kojit matka, převzala tuto úlohu kojná. Do té doby, než dítěti začaly růst zuby, nepotřebovalo žádnou jinou stravu než mateřské mléko, s prvními zuby se přidávaly různé mléčné kaše, žloutek, drůbeží bílé maso a polévky. Po úplném odstavení od kojné se děti stravovaly stejnými pokrmy jako dospělí. K pití se jim podávalo stále jen mléko, ale někdy mohly ochutnat vodu nebo bílé pivo³⁰.

²⁸ PÁNEK, Jiří. Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského ve světle hofmistrovské instrukce z roku 1592. in HOJDA, PEŠEK, ZYLINSKÁ (edd.). *Seminář a jeho hosté. Sborník prací k 60. narozeninám doc. dr. Rostislava Nového.* Praha, 1992

²⁹ HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na rané novověkých aristokratických dvorech v našich zemích.* 1. vyd. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. 337 s. ISBN 80-7040-462-0

³⁰ ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské.* Praha: Stará garda mistrů kuchařů, 1927. 660 s

1.4 Etiketa při stolování

Na přelomu 11. a 12. století vznikají první knihy, které se zabývají pouze tímto tématem. Krátké zmínky o chování u stolu se vyskytují již dříve ale pouze jako součást děl s jinou tematikou. Na našem území se tyto knihy vyskytovaly nejdříve jako cizojazyčná literatura³¹, případně její překlady, hlavně z německy mluvících oblastí, které nám byly kulturně i geograficky nejbližší. Ale neutichá ani věčný zájem o kulturu francouzskou a italskou, a tak se objevují i překlady původně italské či francouzské, popisující chování nejen u stolu, ale věnují se i etiketě obecné. Díla obsahují jednak popis správného chování u stolu, ale i rady jak vést hospodářství a domácnost, jak se chovat ve společnosti, jak hovořit, jaké jsou povinnosti správného společenského bytí.

Oblíbená byla také díla, která vtipně a prozaicky na tuto problematiku narážejí. Vtipnými historkami tak čtenáře nenápadně upozorňují na vhodné a nevhodné chování u stolu³². I součástí náboženských děl jsou často rady, jak by měl člověk přistupovat ke stravování, k hostinám a slavnostem vůbec. Tyto rady však nejsou konkrétní návody jak si počínat u hodovní tabule. Spíše se obecně zabývají fenoménem stravování, přejídáním, požívačstvím, pijáctvím a jinými lidskými neduhy,

31 Za velmi významné a přelomové dílo lze pokládat spis Erasma Rotterdamského *De civilitate morum puerilium*, který vyšel roku 1530 a velmi rychle byl přeložen do mnoha evropských jazyků včetně češtiny. HOLUB, Karel, BURIAN, Jiří. *Prostření stoly v době císaře Rudolfa II. : Česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1951*. 1. vyd. Praha : Ars Bohemica, 1997. 195 s. ISBN 80-902381-0.6.

32 Na území Německa byl tímto velmi proslulý autor Hans Sachs.

kteří člověku brání oddat se víře v Boha a tak se přiblížit jeho dokonalosti³³.

Mnohé zmínky a rady o tom, jak si počínat u stolu a vůbec rady ohledně společenského chování, byly sepsány rodiči společně s obecnými radami do života, když syn odcházel z domova nebo při vdavkách, jako jedna z částí věna. Jan Hasištejnský z Lobkovic varuje svého syna Jaroslava slovy: „*Varuj se kvasiti a vystříhej se zlého tovaryšstva a svárlivého a opilého, aby přidržeje se takových, jich obyčejův na se také nevzal...*“ Stejně starostlivý otec byl i Adam Starší Šturm z Hranic, kterým svým dcerám sepsal návod, jak by se měly chovat počestné panny. Některé z těchto rad byly opět vtipně veršované: *Při jídle nerozprávějte ošklivého nic a za stolem sedte nohama neklátíc. Když starší mluví za stolem, šetřte jich, nemluvte mnoho, leč tázány budete od nich. Jíst a ústa daleko otvírati je nemravnost a jazyk z úst vyplazovati neslušnost*³⁴

Postupně se i v českých zemích probouzejí první snahy sepsat pojednání o etiketě, které by přesně vyhovovalo dobové situaci a zvyklostem u nás³⁵. K rychlému šíření a snadné dostupnosti těchto knih napomohl samozřejmě i vynález knihtisku. Některé rady byly psány i ve verších:

*Udá - líř se kdy siesta,
s poctivými lidmi jiesti,
nejprve toto radím tobě, měj tyto věci vždy při sobě
nehyzd nikdy jídla sobě nižádného,
aniž púšťěj v ústa noze svého,
ale buď obličeje veselého.*

33 Takto psaná díla ani tak nejsou radami člověku co dělat, ale jsou psána spíše kritickou formou. Tomáš Štítný ze Štítného píše: „Kritika těch, kteří jídlo nezdvouřile – kvapně hltají“. ZÍBRT, Čeněk. Poctivé mravy a společenské řady při jídle a pití. Praha 1890.

34 Tamtéž.

35 Roku 1607 vychází Dvorská škola, jejímž autorem byl Jiří Závěta ze Závětic, popisuje zde slušné chování nejen dvořanů a šlechticů, ale i celého služebnictva. Tamtéž.

*Na stole nikdy nepoléhaj,
ředko neb nikdy nezpíevaj.
Také o to se pilně snaž,
hrachem, krup, jahel nemaž.
Také o to se snažně potazuj
a nože masné neoblízuj; dále o to se snažně postaraj
a v zubích se při stole nepáraj.³⁶*

V radách se myslelo i na chudé a tak připomínají, že část z toho, co je servírováno na stůl, by mělo zbýt a rozdat se chudým. Psalo se i mnoho rad ohledně množství alkoholu, které je radno u stolu vypít.

Rady byly udělovány též služebnictvu, jak se chovat při servírování jídel, co všechno musí na stole být, ještě než jídlo začne a jakým způsobem servírovat pití, víno, pivo ovocné šťávy, jaké nádobí náleží jakému jídlu apod.

Jedny z prvních rad jsou spojeny se vzhledem a stavem, v jakém člověk k hodovní tabuli přistupuje. Měl by být vždy čistý a upravený a zvláště čisté by měly být jeho ruce a stejně tak i nehty. Poslední očistu rukou provede těsně před začátkem jídla, ale ta by měla být spíše symbolická. Zajímavé je, že ještě v 15. století se poměrně silně kritizovalo servírování více rozličných jídel a chodů. Kritika se vztahovala hlavně ke zdraví člověka. Nepojídat mnoho druhů, pokud chce člověk zůstat zdravý a zachovat si mládí. Ale byla také častěji směřována na šlechtické dvory, kde se hodovalo ve velkém, dlouho a mnoho. Časem se však rady tohoto typu vytrácely, neboť pojídat více rozličných chodů se přestávalo považovat za nezdořilé, či nezdravé. Další častou kritikou bylo obžerství obecné, hlavně na panských dvorech, kde se pořádaly velkolepé hostiny, kterými škodili jednak svému zdraví, ale hlavní důvod kritiky byly velké náklady na hodokvas. Aristokracie se obecně předháněla

36 ZLBRT, Čeněk. Poctivé mravy a společenské řady při jídle a pití. Praha 1890.

v pořádání slavností a neváhali se ani zadlužit, jen aby jejich hostina byla výjimečnější a slavnější.

Mravokárci také radí, jak by měli hosté u stolu konverzovat, kdy mlčet a kdy promluvit a o čem. Také se samozřejmě nesmí pomlouvat hostitele a průběh hostiny po jejím konci.³⁷

37 ZÍBRT, Čeněk. Staročeské umění kuchařské. Praha : Stará garda mistrů kuchařů, 1927. 660 s

2. Kuchyně

Ve staročeské kuchyni byly hlavní potravou luštěniny, mezi nimiž panoval hrách, a to hlavně sušený. Poměrně hojně se konzumovalo také maso a to nejen na panských dvorech. Masem se živil i prostý lid. Mluví o tom zpráva císaři Rudolfovi z roku 1605, ve které se praví: „Lid obecný nejvíce chlebem, pivem a masem živ jest a o lahůdky, pernatou zvěř nemnoho stojí.“³⁸

Ačkoliv bylo maso jedním z hlavních pokrmů, prostý lid neměl možnost jíst maso pravidelně a často. Zcela běžným jídlem byl skutečně hlavně hrách a po něm následovaly obilné kaše a chleba. Lze dosti pochybovat o pestrosti jídelníčku, proto je možné, že hned dalším jídlem bylo maso, ačkoli je prostý lid jedl jen několikrát do roka. Lidová říkanka vcelku trefně vystihuje stavovské stravovací zvyky a možnosti: *Koury, husy, maso, hovězina, to náleží na měšťana; kapouny, ptáky a jinou zvěřinu nech toho pánu a zemanínu; hrách, slaniny a kroupy, to sluší na sedláky a troupy*³⁹.

Chlebem byla živa většina obyvatelstva českých zemí, neboť byl obyčejnou a snadno dostupnou potravinou. Již v době vlády Jiřího z Poděbrad se v Českých zemích peklo dvanáct druhů chleba, mezi jinými to byl chléb rýžový, pohankový, jáhlový, preclíkový. Chleba provázel člověka celým jeho životem. Již při křtu dostalo dítě do peřinky kousek chleba. Až do 16. století se do chleba nepřidávaly kvasnice. Toto přilepšení poprvé zkusili pekaři v Paříži. Dá se říci, že to byl počín téměř revoluční, neboť se tento zvyk velmi rychle rozšířil po celé Evropě a je tak

³⁸ Důvod, proč prostý lid o určité pokrmy nestál, byl hlavně ten, že si je nemohl dovolit.

³⁹ ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*. Praha : Stará garda mistrů kuchařů, 1927. 660 s.

činěno dodnes. Droždí samotné však není vynálezem pařížským, již dávno předtím bylo známo droždí z piva, ale to se nepřidávalo do chleba, ale jen do lahodnějších druhů pečiva.⁴⁰

Vedle chleba bylo nejčastější potravinou maso. Maso bylo zvykem v 16. století připravovat jinak než dnes. I v současnosti se v české kuchyni používá mleté maso, avšak dříve se tak připravovaly až dvě třetiny všech masitých pokrmů. Maso se většinou peklo vcelku a až potom se společně s kořením, případně jinými surovinami, často to byly vejce⁴¹, roztloukalo, drtilo v hmoždířích⁴². Následně se směs smažila, také se používala jako nádivka do celých zvířat, případně jí byly plněny formy, ve kterých se následně pekla. Díky renesančnímu vlivu z Itálie se postupně ustupuje od mletého masa a začíná se maso připravovat nakrájené na menší kousky. Kromě dříve nejčastějšího rožnění se maso vaří, dusí, nakládá se do marinád.

Důležité bylo koření. Používalo se vždy a ve velkém množství, a tak se i z jednoduché a prosté hrachové kaše dala vytvořit lahůdka, kterou nepohrdl ani aristokratický velmi vybíravý jazýček. Hrachová kaše se dochucovala švestkami, muškátovým květem, bezem, pepřem, zázvorem, prachem z višňových jader a v některých receptech se píše také o růži⁴³. Jeden z receptů na přípravu štiky radí vařit štiku v pepři, zázvoru, šafránu a muškátu. Ale ne najednou, nýbrž postupně, v každém odvaru zvlášť. Oblíbeným dochucovadlem byla také šalvěj, kterou postupně

40 ZIBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*. Praha : Stará garda mistrů kuchařů, 1927. 660 s

41 Množství vajec v jídle bylo mnohem větší, než je dnes. Pokud se dnes do jídel dávají dvě tři vejce, v 16. století to bylo až desetkrát tolik.

42 WINTER, Zikmund. *Kuchyně a stůl našich předků : Líčení dějepisné ze XVI. století*. Praha : Dr. Frant. Bačkovský, 1892. 192 s.

43 Nepíše se přesně, která část růže je myšlena. O použití květů se jinak staročeské recepty nezmiňují, je tedy možné, že jsou tím myšleny šípky.

vytlačila petržel, takže v dnešních receptech už se šalvěj téměř nevyskytuje. V 16. století se však šalvěj a petržel používaly stejně často.

Své místo mělo v české kuchyni obilí. Jak už bylo řečeno, velmi oblíbený byl chleba a to mnoho druhů. Z obilí se ale také připravovaly různé kaše. Tak vedle kaší z luštěnin, hlavně tedy hrachu, měla staročeská kuchyně oblibu i v kaších obilných. V jednoduché podobě to byla strava hlavně venkovanů, pro které byla kaše často prvním i posledním chodem. Kuchaři na šlechtických sídlech i obilné kaše dochutili kořením, omastili a tak se kaše servirovaly jako doplněk k masům⁴⁴.

Ve staročeském jídelníčku nechybělo ovoce. Ovoce se pojídalo často, byli jím uctíváni šlechtici i králové. Když navštívil Ludvík Jagellonský Rakovník, byl pohoštěn hruškami a vínem. V berounské kronice se mluví o tom, jak byl hejtman z Točníka uctěn vínem a broskvemi. Už v 16. století nebylo neobvyklé strávit večer či noc popíjením piva, avšak pro nás zvláštní může být, že k pivu zakusovali ovoce. V jedné pražské soudní knize je ve výpovědi pana Blažka z roku 1523: „*Když bylo po večeři, poslali jsme pro hrušky a jablka a tu jsme seděli spolu až do pěti hodin na noc.*“⁴⁵

⁴⁴ Kaše bývá pokládána za jeden z nejstarších českých pokrmů. Na strakonickém zámku byl ve 13. století zvyk, na svátek Nanebevzetí Panny Marie se chudým rozdávala jahelná kaše s medem. WINTER, Zikmund. *Kuchyně a stůl našich předků : Ličení dějepisné ze XVI. století*. Praha : Dr. Frant. Bačkovský, 1892. 192 s.

⁴⁵ WINTER, Zikmund. *Kuchyně a stůl našich předků : Ličení dějepisné ze XVI. století*. Praha : Dr. Frant. Bačkovský, 1892. 192 s.

2.1 Vývoj v přípravě potravin

Tak jako se stále zdokonalovalo servírování potravin, stejně se stále vyvíjely nové způsoby, jak potraviny připravovat. Zámořské výpravy přivážely do Evropy nové potraviny, některé z nich tu velmi rychle zdomácněly a staly se součástí mnoha evropských jídelniček. Lidé začínali potraviny nově kombinovat a i přípravu již dávno používaných surovin stále vylepšovali a dávali tak „národní“ kuchyni nový ráz. Hledání inspirace a nových surovin za hranicemi Českých zemí byli nejednou kritizováno. Taková kritika zazněla z úst kněze Štelcara roku 1588: *„Nyní páni zemané a měšťané nechtějí jísti po staročesku, než po vlasku. Ať jest padesát, sto a někdy ještě více krmí, vařené i pečené, na stříbných aneb pozlacených mísách, a to divně jmenované: alapatryda, dorty, paštěky, cukrpány. A tak sobě toho na stoly nastavějí, že třetího dílu snísti nemohou.*⁴⁶ Je otázka, zda to mohly být známky národního uvědomění, nebo pouze strach z cizího a nového. Inspiraci k novému vaření hledali čeští kuchaři i jejich pánové hlavně ve Francii a Itálii, ale hlavní podíl na oživení české kuchyně měla přítomnost Rudolfova císařského dvora v Praze. Společně s ním se dostalo do Prahy mnoho kuchařů, cukrářů, paštičkářů⁴⁷, kteří donesli přímo do centra českých zemí nové kuchařské poznatky. Tím se velmi snadno a rychle rozšířily novinky, mezi jinými hlavní změnou byla hojnost kuchyně, několik chodů, pestrých a bohatých.

⁴⁶ Tamtéž.

⁴⁷ Umění přípravy paštik se do Českých zemí dostalo z Francie, kde roku 1655 sestavil Jean Gaillard knihu, která svým obsahem nebyla zatím překonána, učebnici pro přípravu paštik a vajec na šedesát způsobů „Passtisier Elzepries“. ZIBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*.

2.1.1. Koření

V 16. století se používalo mnoho druhů koření. V evropské kuchyni to sice nebylo žádnou novinkou, protože již staří Řekové, obchodovali s orientem a odtud dováželi mnoho druhů. Římané se od Řeků inspirovali, ale druhy koření ještě rozšířili. V souvislosti s objevnými plavbami se do Evropy dostávalo mnoho novinek, mezi nimiž byly i nové chutě a příchutě.

Hlavně ono dovážené koření nebylo nikdy lacinou záležitostí. Koření se do českých zemí do 16. století dováželo z Asie, přes Itálii a Norimberk. Ale i na území českých zemí se koření pěstovalo a to mnoho druhů. V české kuchyni se kořenovalo hodně, hlavně šlo – li o pokrmy sváteční. Dobové kuchařky radí používat mnohé koření a nebát se je kombinovat. Při velkých hodech se na jelení maso neměl dát jen obvyklý muškátový květ, ale koření všechno. Díky své hodnotě se koření stalo také předmětem k obdarovávání. Faráři o svátcích dostávali od svých oveček kromě masa, hus a koláčů také koření. V kostele u sv. Martina v Praze bylo přímo povinností za sloužení zádušní mše na Zelený čtvrtek darovat faráři peníze na koření. Ale někdy samo koření mohlo sloužit jako platidlo.

Koření v jídle však nemělo přinést pouze ochucení a zpestření pokrmů. Používání koření bylo vychvalováno mnohými lékaři a lékárníky. Bylo doporučováno k vyléčení lidských neduhů, které si lidé způsobovali převážně právě špatnou životosprávou a přejídáním. V lékařských knihách se popisovaly i léčivé vlastnosti koření⁴⁸.

48 WINTER, Zikmund. Šat, strava a lékař : v XV. a XVI. věku. Praha : Otto, 1913. 416 s

2.2 Význam masa a jeho příprava

Maso je jedna z hlavních surovin české kuchyně i dnes, a jinak tomu nebylo ani v 16. století. Maso skutečně naši předkové konzumovali ve velkém množství. Italové, Francouzi a jiní cizinci, kteří žili v Čechách, se tomuto zvyku velice divili. Italové na toto téma vtipkovali, že to co pojí Čech k obědu, by Italům stačilo na celou hostinu. V Evropě by nás v pojídání masa trumfli pouze Němci. Ovšem maso nebylo dostupnou potravinou všem, chudý lid si maso mohl dopřát jen některé sváteční dny v roce. Maso bylo spojováno s hojností, blahobytem, ale také silou. Význam masa se dnes příliš nezměnil, stále je maso chápáno jako zdroj živin, které dodávají člověku sílu.

Maso jako chléb vezdejší bylo spíše záležitostí bohatých vrstev a šlechty. Ale ani ti neměli vždy dostatek peněz na to, pořizovat si ty nejlepší kusy masa. Vařily se proto recepty jako *jelen nový z hovězího masa*, nebo *jelen z vola*. Jelikož zvěřina byla velice oblíbená, ale ne tak snadno dostupná jako hovězí, snažili se různým způsobem dosáhnout chutě jelena. Hovězí maso namočili do vína, slepičí krve, případně také do krve hovězí a hojně zasypali kořením a přidali jalovcovou větev. Tak se dalo z hovězího masa vytvořit zdání zvěřiny. Pokud šlo o skutečnou zvěřinu, nakládalo se maso do sudů se solí a jalovcem a až posléze se dále upravovalo.

Kromě zvěřiny byl oblíbený zajíc, který se připravoval nejčastěji jako polívka, do níž se kromě zaječího masa nalila i zaječí krev a mohlo se přidávat i maso hovězí. Podobně jako ze

zajíce se vařily polévky i z veverek, výjimkou nebyl ani bobří ocas, který se jedl jako postní jídlo⁴⁹.

Oproti dnešní oblibě ve vepřovém masu, se dříve vepřové vařilo málo. Alespoň jak o tom hovoří dobové kuchařky, vypadá to, že vepřovému masu naši předkové příliš neholdovali. Kupovalo se jen výjimečně. Pokud se na šlechtické tabuli objevilo, bylo připravené jako pečínka. Společně s vepřovými vnitřnostmi se využívalo také k přípravě jelit, jitrnic a klobás. Samozřejmě se z vepřů využívalo sádlo na pečení a smažení a vepřová slanina.

Velice zajímavé jsou však recepty, které popisují přípravu medvědího masa, dokonce se přidávaly i medvědí paznehty. Medvědí paznehty se jedly s medem, mandlemi, případně jinými sladkostmi. Nejčastější a nejoblíbenější bylo maso hovězí i společně s vnitřnostmi. Připravoval se žaludek, srdce, brzlík, jazyk, plíce a dobové kuchařky hovoří i o kravských vemenech.

Častým chodem na šlechtických dvorech byla drůbež. Drůbeží maso bylo obecně pokládáno za velice zdravé a dietní. Kromě nám známé drůbeže jako jsou slepice, kuřata⁵⁰, husy, krocani a jiné, řadily se mezi drůbež i malá selátka a polní ptáci. Drůbež se většinou vařila nebo pekla, v některých případech sloužila k přípravě paštik. Husy, krocani a malá selátka se i na šlechtických dvorech jedla pouze ojedinele, hlavně v neděli nebo ve svátek, stejně tak i kohouti a holoubátka. Naopak často se konzumovali polní ptáci, těch se na šlechtickém sídle spotřebovalo až několik stovek do roka. Výjimkou nebyl ani páv, který sloužil hlavně k dekoraci hodovní tabule. Nosil se na stůl

⁴⁹ Bobr jako zvíře žijící ve vodě a u vody byl tolerován i kněžími jako postní jídlo, podobně rybě.

⁵⁰ Spotřeba slepic byla obecně zhruba o třetinu vyšší, než spotřeba kuřat. HRDLIČKA, Josef. Hodovní stůl a dvorská společnost.

ceiy. s roztaženým ocasem a piněný různými paštikami a mietým masem nejen z páva.

Mnohem více než dnes se konzumovaly ryby. Větší část, jako kapři⁵¹, štiky okouni, pocházela ze šlechtických rybníků, ostatní říční ryby se musely na šlechtické dvory kupovat. Na šlechtických sídlech se konzumovaly v hojné míře také mořské ryby, hlavně jeseteři, sledi, tresky, ústřice. Některé bylo nutné jíst čerstvé, ale většina ryb se jedla naložených v láku nebo uzených. V té době se v Čechách chovali i lososi a pstruzi. Ryby, hlavně tedy kapři, se podávali na stůl nejčastěji v postní době. Jejich příprava byla podobná jako u ostatních druhů masa. Jedli se pečení, některé ryby se vařily, případně udily. Zvláštní recept byl ryba v huspenině⁵². Ale z ryb se připravovaly také paštiky. Kromě rybího masa přidával dvorní paštikář také bílou pšeničnou mouku.

Mořské ryby stejně jako dnes byly dražší záležitostí a ani na šlechtických dvorech je nejedly příliš často. Oblíbenou rybou císaře Rudolfa II. byl losos, který byl na císařském dvoře servírován každý den.⁵³

Z jiných vodních lahůdek byli mezi šlechtici oblíbeni také raci⁵⁴, pulci a suchozemští šneci.⁵⁵

⁵¹ Kapři se těšili vůbec největší oblibě. Koncem 16. století se na hlavním venkovském sídle pánů z Hradce snědlo ročně 4500 až 6000 kaprů. Pro srovnání slepic se snědlo pouze něco přes 2000. HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost*.

⁵² Huspenina neboli kyselice je směs octa, medu a koření. Záleželo však na fantazii kuchaře a mohly se přidávat i jiné přísady.

⁵³ BŮŽEK, KRÁL (edd.). *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku*. České Budějovice 1999. 80-7040-331-4

⁵⁴ Raci loveni v místních vodách byli v té době poměrně levnou záležitostí.

⁵⁵ HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost*.

3. Renesanční „zdravá strava“

Souvislost mezi zdravím a stravováním středověký člověk nevnímal. Hojnost potravin zajišťoval blahobyť, který byl určitou zárukou zdraví, bohatství a „dobrého“ žití. Postupně se však přístup k potravinám mění, ačkoliv změny nejsou tak významné a stále se hodokvas a velké množství jídla chápe jako známka bohatství a určitého stupně prestiže. Stále více se však prosazuje a upřednostňuje kvalita nad kvantitou. Hlavně z Itálie si v období renesance česká aristokracie dováží novinky, které hlavně ve šlechtickém prostředí mají možnost zdomácnět.

3.2 Kuchařská a lékařská literatura

V Itálii se kromě renesance zrodilo v 15. století i nové umění, nám dodnes známé, umění gastronomie. Souviselo s renesancí římské kultury a tradic, při jejichž znovuzrození se hledaly kromě jiného také původní římské stravovací návyky a kuchařské pomůcky.⁹⁰ Z Itálie pochází také jeden z významných lékařských spisů, který je překládán do několika evropských jazyků. Tento spis byl sepsán lékaři ze středověké lékařské školy v Salernu. Kniha, která byla sepsána ve 12. a 13. století se stala předlohou lékařských spisů ještě ve století 16. I v Cechách sepsaná kniha doktora Koppa z počátku 16. století přebírá poznatky salernské školy. Některé rady ohledně správného stavu

HRDLIČKA, Josef. *Potraviny, stolování a jídelníček na raně novověkých aristokratických dvorech (Ke stavu a perspektivám výzkumu každodenní kultury)*. ČCH 98, Praha 2000

⁹⁰ Leonardo da Vinci mezi mnohými svými přístroji sestavil i nový sekáček na maso. WINTER, Zikmund. *Kuchyně a stůl našich předků : Líčení dějepisné ze XVI. století*. Praha : Dr. Frant. Bačkovský, 1892. 192 s.

jídla autor knihy ze Salernské školy veršoval: *Chléb slaný, kvašený, vypeklý, čistý, zdravý; jiný budiž podezřelý. Budeš-li vodu po stole plti, zastudíš žaludek, překazíš zažití. Hrách loupený a tlučený vždy chválu má, ale neloupaný břicho nadýmá*⁵⁷.

Starší kuchařské knihy, kterými se inspirovali později v 16. století čeští autoři, pocházely převážně z Itálie, Francie a Německa. Italská kuchařka z 15. století, jejímž autorem byl kuchař papežského dvora, nese poněkud pozoruhodný název *O počestné rozkoši těla*. Tato kniha nejen svým přebalem, ale z velké části i svým obsahem se podobá pozdější české kuchařské knize Bavora Rodovského z Hustiřan z první poloviny 16. století⁵⁸.

Náš nejstarší kuchařský rukopis pochází ze století 15. Recepty zde sepsané se od receptů v pozdějších kuchařkách liší. Není zde patrný velký vliv zahraniční kuchyně, jak je tomu později. Převažují recepty na přípravu kaše, nejen obilné a hrachové, ale také kaše masové. Mnoho receptů je také na přípravu ryb a masa vůbec. Zajímavé je, že se v mnohých receptech objevují jako jedna z ingrediencí fíky⁵⁹, které se z lidové české kuchyně postupně vytratily.⁶⁰

Jedna ze dvou kuchařských knih, které se nám dochovaly z 16. Století, je kniha Severina Mladšího. Severin Mladší byl prasynovcem českého humanisty Viktořína Kornela ze Všehrd a na počátku 16. století vlastnil tiskařskou dílnu na Starém Městě. Autora této sbírky receptů bohužel neznáme,

57 ZÍBRT, Čeněk. Staročeské umění kuchařské. Praha: Stará garda mistrů kuchařů, 1927. 660 s.

58 Tamtéž

59 Recepty na fíkovou kaši a velmi často jsou doporučovány fíky jako součást omáček.

⁶⁰ Tamtéž.

protože titulní list a celý začátek chybí, ale na konci se dochovala zpráva, že kniha byla vytištěna v Severinově tiskařské dílně.⁶¹ Druhou významnou kuchařskou knihou z konce 16. století je dílo alchymisty Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan. V jeho receptech je často patrné původní povolání alchymisty⁶². Tato kniha vyšla v roce 1591 pod názvem *Kuchařství, to jest: Knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají: jakožto zvěřina, ryby, ptáci a jiné mnohé krmě*⁶³.

Mnoho kuchařek se sepisovalo během 17. století na šlechtických sídlech a některé se dochovali v pozůstalostech až dodnes. V Roudnici nad Labem je v Lobkovické knihovně dochován rukopis, který patně sepsala Polyxena z Lobkovic rozená z Pernštejna na počátku 17. století.⁶⁴

V 15. století také vznikají po celé Evropě knihy, zabývající se čistě jen přírodní medicinou. Většina z nich je psána latinsky a vycházejí z poznatků asijských „bylinářů“. Stejně tak i u nás sepsal na počátku 16. století Jan Černý knihu s názvem: *Kníha lékarská, kteráž slove herbář. aneb zelinář*. Jan Černý byl lékař působící v Litomyšli a zřejmě se k němu sjížděli pacienti zdaleka, neboť byl i osobním lékařem Viléma z Pernštejna a jeho ženy Johanky z Liblic, nebo olomouckého biskupa, ačkoliv byl členem Jednoty bratrské. Jeho první lékařský spis se věnuje morové epidemii⁶⁵, kterou zažil právě v Litomyšli.

⁶¹ ZÍBRT, Č. Staročeské umění kuchařské.

⁶² Jako alchymista však nebyl úspěšný, za své nezdařené pokusy byl dokonce vězněn na Pražském Hradě.

⁶³ ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*.

⁶⁴ Tamtéž

⁶⁵ *Spis o nemocech morních* vyšel roku 1506 a svou podstatou je poměrně revoluční. Na rozdíl od středověkých spisů neřeší morovou epidemii jen náboženským utěšováním, ale přináší věcnou lékařskou pomoc. Avšak ani on se ještě zcela nedokázal vymanit z víry v komplikované lékařské recepty, do kterých, když se přidá zlato a perly zvedne se tím jejich účinnost. ČERNÝ ,

Ke konci života po všech zkušenostech sepsal onen herbář, který vyšel poprvé v Norimberku roku 1517. Jeho dílo je významné hlavně tím, že bylo sepsáno česky, tedy srozumitelně pro široké vrstvy obyvatel a recepty zde uváděné jsou sestaveny tak, aby byly dostupné také chudému obyvatelstvu. Tímto humanistickým pojetím se Jan Černý liší a odděluje od středověku. V jeho díle je patrná snaha o kritičnost pověr a tradic, které byly ve středověku považovány za absolutní pravdy. Ne vždy se mu to zcela dařilo, ale velmi cenné jsou v jeho díle zaznamenané vlastní zkušenosti, které během své dlouholeté lékařské praxe získal.

Jeho herbář není pouze soupis bylin, jak by se mohlo z názvu přepokládat. V té době nejen jeho dílo, ale i ostatní evropské herbáře obsahovaly mnohem víc. Jádrem sice tvoří abecedně řazené byliny a rostliny, včetně stromů, ale jsou sem zapracovány i nerosty a již zpracované medikamenty a chemikálie. Snaží se také o to, aby každá rostlina získala český název a právě podle českých názvů je ve své knize seřadil. Popsal, některé zcela prvně, 393 rostlin a jeho popisy jsou tak přesné, že většinu jde ještě dnes podle jeho popisu určit.

Jan. *Knihka lékarská, kteráž slove herbář aneb zelinář*. Zdeňka Tichá; Jitka Matějů. 1. vyd. Praha : Avicenum, 1981. 464 s. ISBN 08-017-81

3.1 Výběr potravin v souvislosti s tělesným stavem

Je zajímavé, že v současnosti se někteří z nás snaží vyhnout dnešní zavedené medicíně, tedy dnes pro nás tzv. tradiční medicíně a hledají různé alternativní způsoby, jak předcházet, případně léčit nemoci. Tito lidé často studují některé asijské medicíny, které ve svých lékařských metodách nespolehají na chemické léky, ale prostřednictvím vhodné životosprávy a individuálního výběru potravin mnohdy dosahují v léčení velkých úspěchů. Naopak naše současná medicína příliš nepočítá s individuálním přístupem k člověku a bohužel i díky lobbingu farmaceutických firem mohou být pokusy o takovéto pojetí potlačovány. Asijské, nebo jiné mimoevropské medicíně, není vkládána taková důvěra s odvoláním na jiné kulturní, geografické a jiné podmínky.

Zajímavé je proto zjištění, že i naši předkové ještě před několika sty lety uvažovali podobně, jak se nyní my můžeme dozvědět z mimoevropských medicín. Například dnes velice rozšířené pravidlo, že jíst ovoce a zeleninu je zdravé nebylo dříve bráno tak absolutně, jako dnes. Záleží totiž na tom, jaké je roční období a jaký poměr prvků onen jedinec nosí. Prvky, nebo přírodní elementy, kterými byly oheň, voda, vítr a země, tvořili nejen tělesné, ale i duševní předpoklady jedince. Nám dnes dobře známé pojetí člověka jako flegmatika, cholerika, sangvinika a melancholika, bylo dříve chápáno komplexněji a vycházelo z toho pro člověka více než jen řešení životních situací. Vítr, voda, oheň a země skrývaly ještě další vlastnosti, a sice poměr horka – studena a mokra – sucha. S tímto právě souviselo i rozličné stravování v různých ročních obdobích. Každé roční období je charakterizováno těmito vlastnostmi. Jaro (vítr) mělo charakter horký a vlhký, léto (oheň) je horké a suché, podzim (voda) vlhký a chladný a zima (země) studená a suchá.

Stejně byli rozděleni i lidé podle poměru tělesných šťáv. Melancholik je studený a suchý, flegmatik studený a mokrý, sangvinik horký a mokrý a choleric suchý a horký. V souvislosti s ročním obdobím a vhodným stravováním je důležité si uvědomit, že ideální stav člověka byl, kdy se poměr všech těchto vlivů dostal nebo se alespoň blížil rovnováze. Zjednodušeně řečeno pokud je choleric svoji podstatou suchý a horký, neznamena to, že se mu nejlépe daří v létě, ale přesně naopak, nejlépe, je mu na podzim, který se chladný a vlhký, neboť se tak přirozeně dostává do rovnováhy

Z těchto poznatků pak vyplývala jednak individuální chuť člověka, neboť každý přírodní element ovlivňoval lidské chutě, proto podle jejich zastoupení jedinec některé chutě vnímal a vyhledával více a některé méně, a také samozřejmě obecné stravovací rady pro různá roční období. Na jaře se nedoporučovalo příliš mnoho jídla a ani pití vína⁶⁶, přímo nevhodnou potravinou pro toto období byly ryby. V létě, které je svoji podstatou suché a teplé, se doporučují potraviny na vyrovnání tedy chladné a vlhké jídlo i pití, různé omáčky, saláty a ovoce, které se v jiných ročních obdobích nedoporučovalo⁶⁷. Podzim byl velice obávaným ročním obdobím, lékařské knihy doporučují jíst takové pokrmy, které tělu dávají dobrou krev. V zimě se měly jíst a pít jen teplá jídla, hodně kořeněná.

⁶⁶ Doporučovalo se přímo držet půst, což zajišťoval náboženský zvyk držení čtyřicetidenního půstu před Velikonocemi.

⁶⁷ Je dobré si také všimnout souvislosti doporučených potravin s potravinami sezónními.

Závěr

V posledních letech se v České republice často mluví o nedostatku, nebo přímo nepřítomnosti elit, hlavně tedy jako důsledku emigrace z důvodu nepříznivé politické situace. O první velké emigraci můžeme hovořit po roce 1620, kdy odchází šlechta nesympatizující s katolickým vyznáním. V mé práci se věnuji období těsně před porážkou na Bílé Hoře. Šlechtické rody hrály v té době nejdůležitější roli jak na poli kulturním, tak i politickém. V mém případě jsem se věnovala hlavně kulturnímu vlivu šlechty na české prostředí.

Jako prostředek k popisu společenské a hospodářské situace, jsem zvolila stolování, kde je na první pohled patrné nejen dobové chápání potravy, ale celé společnosti, zvláště pak otázka společenských ambicí a postavení.

Práci jsem rozdělila do tří hlavních kapitol. První nese název Stolování. Čtenáře uvádí na šlechtický dvůr a nastiňuje hlavní podstatu a význam šlechtických hostin, ale i každodenního stravovacího rituálu. K této kapitole jsem se rozhodla přiřadit servírování pokrmů, se kterou souvisí především výbava stolního nádobí, servírovací mísy, poháry a příbory vysoké hodnoty. Servírování při slavnostech se od všedních dní poměrně lišilo. Mělo svůj osobitý půvab a záviselo hlavně na fantazii kuchaře a jeho pomocníků, do jaké míry se jídlo stane uměleckým zážitkem. Vznikalo tzv. „Schauessen“. Kuchaři předváděli nejen kuchařské, ale i umělecké a estetické schopnosti a z jídla vytvářeli instalace lahodící lidskému oku. Součástí je také podkapitola věnující se etiketě při stolování. Období renesance začíná být více náročné na kulturu stolování. Velký podíl na tom nese doplnění příborníku o vidličku. Také se více dbá na hygienu, jídlo se začíná a končí omytím rukou a i během jídla se čistota udržuje díky látkovým ubrouskům.

Druhá kapitola se zabývá staročeskou kuchyní. Jaké byly odlišnosti ve způsobu připravovaného jídla a jak se postupně vyvíjely tradiční české pokrmy v kontextu doby a zahraničního vlivu. Část pojednává o koření, které bylo ve staročeské kuchyni velmi důležitou složkou, troufám si říci, že mnohem důležitější než dnes. Ke koření se přistupovalo nejen jako k prostředku pro dochucení jídla, ale bylo také předmětem lékařských receptů a léčebných metod. Ve staročeské kuchyni bylo jednou z hlavních potravin maso, které mu je věnována celá jedna podkapitola. Maso mělo své postavení hlavně v kuchyni aristokratů, ale i pro prostý lid bylo oblíbenou potravinou, avšak méně dostupnou. Zajímavým zjištěním bylo, jak velké množství ryb pojídali na rozdíl od nás naši předkové.

Poslední kapitolu jsem věnovala hlavně vlivu kuchyně a potravin na zdraví člověka. Velice mě překvapilo, jak detailně bylo propojeno jídlo s tělesným a tím i duševním stavem člověka. Je tedy zajímavé, že současná medicína neklade na význam potravin takový důraz, jako renesanční lékařství.

Použitá literatura

- BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití za Rudolfa II.*. Praha : Maxdorf, 1997. 207 s. ISBN 80-85800-67-5
- Březan, Václav. *Životy posledních Rožmberků*. Pánek, Jaroslav (ed.). Praha, Svoboda 1985
- BŮŽEK, KRÁL (edd.). *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku*. České Budějovice 1999. 80-7040-331-4
- BŮŽEK, KRÁL (edd.). *Slavnosti a zábavy na dvorech a rezidenčních městech raného novověku*. České Budějovice 2000.
- ČERNÝ, Jan. *Knieha lékarská, kteráž slove herbář aneb zelinář*. Zdeňka Tichá; Jitka Matějí. 1. vyd. Praha : Avicenum, 1981. 464 s. ISBN 08-017-81.
- *Deník Rudolfínského dvořana Adama mladšího z Vladštejna 1602 - 1633*. Koldinská, Maťa. 1. vyd. Praha : Argo, 1997. 456 s. ISBN 80-7203-170-8.
- HOLUB, Karel, BURIAN, Jiří. *Prostředí stoly v době císaře Rudolfa II. : Česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1951*. 1. vyd. Praha : Ars Bohemica, 1997. 195 s. ISBN 80-902381-0.6.
- HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost : strava na raně novověkých aristokratických dvorech v našich zemích*. 1. vyd. České Budějovice : Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. 337 s. ISBN 80-7040-462-0.
- HRDLIČKA, Josef. *Potravinový stůl, stolování a jídelníček na raně novověkých aristokratických dvorech (Ke stavu a perspektivám výzkumu každodenní kultury)*. ČCH 98, Praha 2000.
- PÁNEK, Jiří. *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského ve světle hofmistrovské instrukce z roku 1592*. in HOJDA, PEŠEK, ZYLINSKÁ (edd.). *Seminář a jeho hosté. Sborník prací k 60. narozeninám doc. dr. Rostislava Nového*. Praha, 1992.
- PÁNEK, JIŘÍ. *Život na šlechtickém sídle v předbělohorské době*. in: Bobková, L. (ed.), *Život na šlechtickém sídle v XVI. a XVII. století*. Ústí nad Labem 1992.

- PETRÁŇ, Josef, et al. *Dějiny hmotné kultury II..* 1. vyd. Praha : Karolinum, 1997. 2 sv. ISBN 80-7184-084-X.
- RODOVSKÝ Z HUSTIŘAN, Bavor. *Kuchařství, to jest knížka o rozličných krmích.* Zneňka Tichá. 1. vyd. Praha : Avicenum, 1975. 195 s. ISBN 08-085-74.
- SEDLÁČEK, August. *Hrady, zámky a tvrze Království českého.* Praha: Argo 1997.
- WINTER, Zikmund. *Šat, strava a lékař : v XV. a XVI. věku.* Praha : Otto, 1913. 416 s.
- WINTER, Zikmund. *Kuchyně a stůl našich předků : Líčení dějepisné ze XVI. století.* Praha : Dr. Frant. Bačkovský, 1892. 192 s.
- ZÍBRT, Čeněk. *Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití.* Praha 1890.
- ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské.* Praha : Stará garda mistrů kuchařů, 1927. 660 s.

Anotace

Hostiny a stolování šlechty v období renesance je prací studentky společenských věd a dějepisu na Pedagogické fakultě v Praze. Vykresluje jednu ze společenských zvyklostí, tak jak se projevovала v období renesance. Společenský kontext stravování byl tehdy zaznamenanatelný téměř výlučně v nejvyšší vrstvě, ve šlechtickém prostředí. Autorka mapuje dosavadní dostupnou literaturu, v ilustraci si dopomáhá exkurzy na základě pramenných dokumentů a svědectví.

Struktura má tři části. V první kapitole je popsán obecně fenomén stolování. Druhá kapitola se věnuje vývoji v přípravě pokrmů. V závěrečné kapitole je pak popsán vztah kuchyně, stravy a lékařství. Práce nabízí malý exkurz do stolovacích zvyklostí renesanční šlechty, které se v mnohém od dnešních lišily. Poskytuje tak, mimo jiné, možnost nahlédnutí na úroveň stolování a nakonec celkový přístup k potravinám z pohledu člověka a společnosti, stále dosud založené na Božím zákoně.

Feasts and boarding of the Renaissance nobility

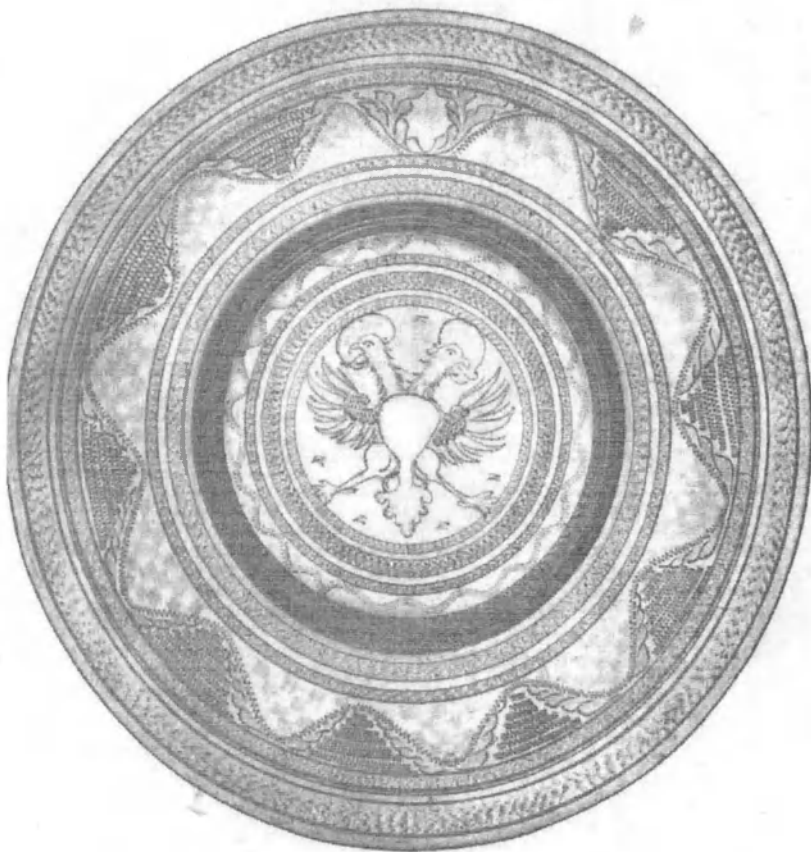
This paper is by a student of history and social sciences at the Pedagogical faculty in Prague. It analysis one of the then social customs of the nobility, as it was perceived in the Renaissance period. The social context of boarding was then only recognizable at the highest strata of the population - in the environment of the nobility. The author maps up-to-date available literature and uses historical documents and testimonies in order to illustrate the topic.

This paper consists of three parts. In the first part the phenomenon of boarding is described in general terms. The

second part deals with the preparation of meals. The relationship between the cuisine, eating and medicine is analyzed in the last part.

This paper offers an excursion into the boarding customs of the renaissance nobility that differed from today's customs in many ways. It also provides an account of the standards of boarding and of the general approach to food in relation to man, society and God's order.

Obrázková příloha



Cínové mísy ze 17. století



Pohár s dráčkem, kolem r. 1600

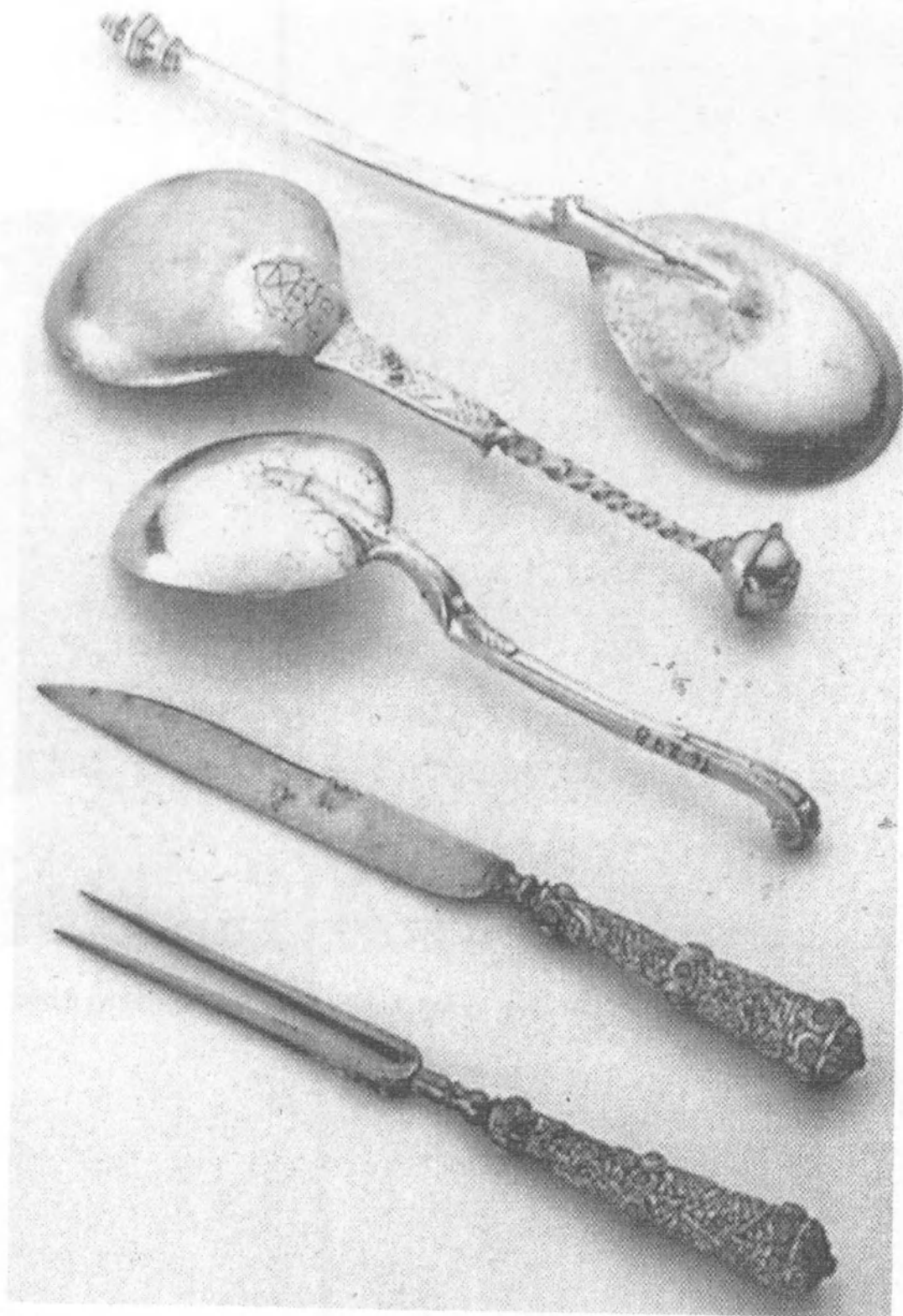


Číše s tanečním párem, 1621

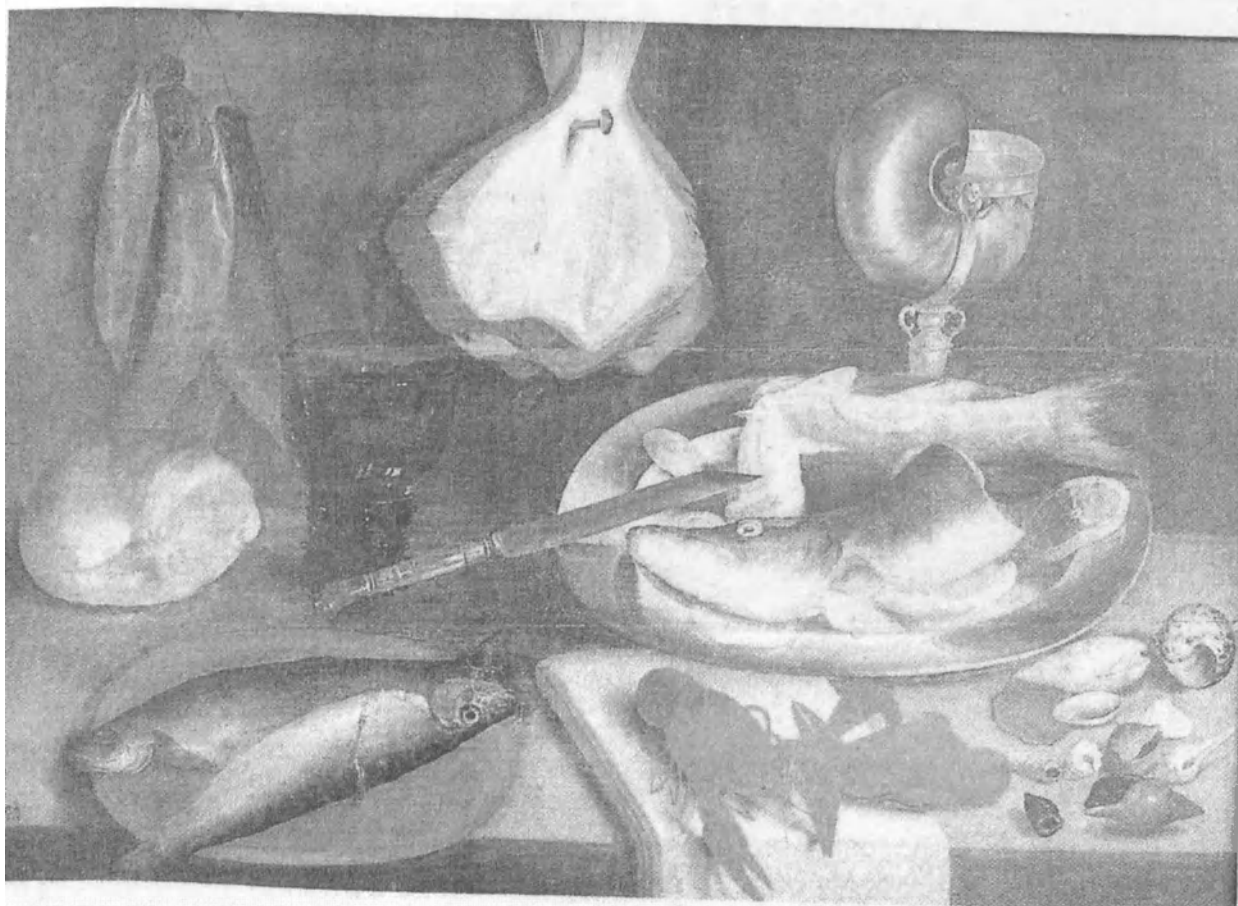


Měděné ohřívadlo s víkem, 17. století

Přibor, měděné ohřívadlo, česká granitová, dostatečně zřetelné, 1. pol. 17. století



Přibory, materiál-ocel,stříbro, české granáty, částečně zlacené, 1. pol. 17. století



Oběd s rybami a raky, Peter Binoit, kolem roku 1620



Slavnostní hostina, L. Van Valckenborch,
konec 16. století

Použité obrázky jsou z knih:

HOLUB, Karel, BURIAN, Jiří. Prostření stoly v době císaře Rudolfa II.: Česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1951. 1. vyd. Praha : Ars Bohemica, 1997. 195 s. ISBN 80-902381-0.6.

PETRÁŇ, Josef, et al. *Dějiny hmotné kultury II.*. 1. vyd. Praha : Karolinum, 1997. 2 sv. ISBN 80-7184-084-X.