

Jídlo v únětické kultuře

Teoretické pozadí:

Jídlo je jednou z hlavních součástí kulturního profilu.

Typ potravin, ingredience, příprava určitého receptu, následná konzumace a sdílení s ostatními, ukazuje skutečnou podstatu toho, kdo jsme a kde jsme. Různé skupiny zahrnují jídlo, jako zásadní a neodmyslitelnou součást vyjádření své víry, kmenového členství, pohlavního nebo sociálního postavení.

Vývoj stravovacích návyků v pravěku jasně ukazuje, že pro lidi, je jídlo více než jen nutná potřeba k přežití. Mimo vlastní identifikaci, má většinou silnou kolektivní asociaci. To co člověk jí, určuje kým je, a kým naopak není. V průběhu pravěku jsme mohli sledovat například "renomované potraviny" s vysokým obsahem bílkovin, vzácné nebo drahé, spojené s myšlenkou obrazu těla. To znamená potraviny ovlivňující krásu, zdraví, sexuální funkci a blahobyt. Také jídla spojené s magickou funkcí, která byla spojována s jejich barvou, nebo tvarem, dalším typem jsou "tabu potraviny", zakázané pro určitou podskupinu v dané společnosti. Vytváří se nové modely k identifikaci a pochopení stravovacích návyků v různých kulturách, většina těchto modelů je založena na čtyřech hlavních kritériích: a) podle frekvence konzumace potravin, například ty základní oproti těm doplňkovým. b) zásady chuti, které jsou typické pro techniky vaření a kořenění v konkrétních společnostech. c) podle spotřeby potravin, chápáno jako denní, týdenní nebo roční a za d) podle vývoje, modifikace a konstrukčních změn v potravinářské kultuře, během dlouhého časového období.

Sekundární potraviny byly běžné, ale konzumovali se s menší frekvencí, ne každý den, ale do týdne vícekrát než jednou. Například maso, zelenina. V agrárních společnostech se hlavní jídlo podává s okrajově konzumovanými potravinami, pro zlepšení chuti. Byla vyslovena hypotéza, že v kulturách kde je zrno jádrem ve stravování, chybí vitamíny A a C, které musí být doplňovány sekundárními potravinami, pro poskytnutí rovnováhy.

Základní potraviny:

Stabilita pravěkého ekonomického trhu s potravinami závisí na překvapivě malém počtu rostlin. Obiloviny a další základní potraviny dominují jádru potravinářských výrobků, spotřebovávaných každodenně, jež dodávají většinu energie. Produkce obilí v únětické kultuře, ukazuje místní specializaci, zejména pak v Německu a na českém území. V Německu se setkáváme se zemědělstvím založeným především na ječných kroupách, s pšenicí špaldou jako vedlejší plodinou. V tzv. Koscianské skupině únětické kultury, nacházející se ve středním Polsku je to podobné, ječmen a pšenice dvouzrnka převažují, doprovázené plodinami jako je čočka, hrách a fazole. Ve slezských a českých skupinách byla základní strava založena především na pšenici dvouzrnce, doplněné ječmenem a jednozrnou pšenicí. Což dokládají archeobotanická data z mohyly v Brandýse. Únětické zemědělství bylo obeznámeno s domácí prosem. První doložení této rostliny pochází z Olomouce-Slavonína a Olomouce-Řepčina o několik set let později (3140+-40 BP). Podle studií Kočára a Dreslerové, dominance pšenice dvouzrnky v mladší době bronzové byla spojena pravděpodobně se zlepšením kvality půdy a místní ekologie a pěstování ječmene zvítězilo na méně úrodných půdách. Luštěniny byly zastoupeny čočkou a hrachem, později fazolemi. Složení potravin nevykazuje žádné podstatné změny ve srovnání s obdobím neolitu, existují však zásadní změny, ke kterým došlo v zemědělství mladší doby bronzové a to hnojení, a to ve velkém měřítku, jak je dokázáno na základě izotopových dat ze Slezska.

Agrární symbolismus a kultury plodnosti:

Co se potravin v náboženské symbolice týče, nejvyšší počet podložek na drčení obilí byl zaznamenán na mohylnících ve Szczepankovicích Ia (34 položek), a v Łęki Małe, na sídlišti Bruszczewo a v hrobech ve Wojkowicích, Wrocław-Oporówě a na dalších místech. Co dělá tyto nálezy zajímavými je, že

většina z nich byla úmyslně zlomená a postrádají drtiče. Záměrně poškozené podložky na drcení, nás přivádí k domněnce, že mletí mělo zásadní význam a byli s ním obeznámeni všichni v komunitě. Tradičně se mletí zdá být spojováno s ženami, v únětické kultuře se však podložky na drcení nacházejí častěji v mužských hrobech, což v pohřebním kontextu obrazně naznačuje, že muži přebírají roli mlynáře. Únětické náboženství, bylo založeno na symbolech sklizně, plodnosti, prosperity a nikdy nekončícího koloběhu života, smrti a znovuzrození.

Koření, bylinky a chuť:

Existují tři základní kategorie týkající se techniky vaření: a) Příprava na vaření, b) Vaření a za c) Konzervace. Každá z těchto technik vaření má vliv na konkrétní chuť potravin, proto lidé hledali způsoby, jakými tyto chutě zpestřit. Hlavním bylo přidávat do jídla nejrůznější druhy bylin a koření.

Sůl, jedno z nejvýznamnějších a nejrozšířenějších koření, se objevila již v době neolitu. Nové výzkumy ukazují, že spotřeba soli v době bronzové v Evropě hrála velmi důležitou roli a to nejen kvůli chuti. Použití soli se rozšířilo v oblasti konzervace potravin, činění kůží, barvení sukna a v medicíně. Z kulturního hlediska mělo koření také jiný smysl, bylo striktně propojeno s ochranou proti zlým silám Apotropaion. Sůl, snítka petržele, kopr nebo kmínu, přidaného do jídla byl způsob jak chránit jídlo od zlého. V době bronzové se vyvinulo několik metod, jak získat tuto cennou komoditu. A to například odpařováním solanky, nebo těžbou soli v lomech.

Sarnowska zaznamenala asi 40 druhů rostlin, které byly docela pravděpodobně používány v mladší době bronzové ve Slezsku, mezi nimi křen, brusinky, šťovík, maliny, zblochan nebo česnek. V eneolitu objekty spojené s badenskou kulturou (3600-2800 př. n. l.), ukázaly přítomnost několika bylin, například šťovík, violka rolní, zmije pilát a bezinka. **Černý bez** zřejmě souvisí s výrobou kvasinek, které byly po celou dobu pravěku spojeny s vařením piva a vína. Některé plody jsou hostitelé pro velké množství divokých kvasinek na slupce, jako je hroznové víno a v severní Evropě napomáhají černému bezu. Kvašené víno nebo pivo může být přidáno do mouky pro výrobu kvasu. **Fenykl** je antibakteriální koření a bylo zkoumáno pro svou schopnost zabránit bakteriálnímu přerůstání. Kopr a fenykl mohl být použit v únětické domácnosti také na pečení, marinování a případně v kosmetice. **Bílý merlík** byl široce jeden. Mladé listy a stony se konzumují čerstvé, vařené nebo smažené a semena jsou mletá na kaši, nebo se používají jako mouka na chléb. Tato plodina hromadí velké množství kyseliny askorbové ve svých tkáních, což je cenný nástroj pro boj s kurděmi. Ale především hrál merlík bílý docela specifickou roli v potravinovém kalendáři, v naplnění mezer v zásobování potravinami na konci zimy a na začátku jara. **Semena hořčice** byly používány už ve starší době bronzové, zdá se, že to byli až Římané, kteří vymysleli pastu, která byla pravděpodobně předchůdce hořčice, jakou známe dnes. **Mák setý** je s lidmi už od úsvitu civilizace. Mák setý se pěstuje v dolní Mezopotámii už od 3500 př. n. l., a egyptské zdroje potvrzují pěstování a obchod s mákem kolem 1300 př. n. l. Právě ti údajně dopravili mák přes středozemní moře do Řecka a dále do Evropy. Zdá se, že nedošlo k omezení šíření této rostliny, a proto ji lze nalézt téměř v celé Evropě. **Česnek**, nejnovější důkazy pocházejí z karbonizovaných zbytků potravin na prehistorické keramice ze západní části Baltského moře z roku 5000 - 4500 př. n. l. Česnek se našel na zbytcích zvířat, které poukazuje na přímé použití a je to zřejmě první důkaz koření potravin v evropské prehistorické kuchyni.

Sezónní jídla a svačiny

Jedním ze základních rysů prehistorické kuchyně byla sezónnost. Naprostá většina poživatin, jako jsou mléčné výrobky, musely být konzumovány v poměrně krátké době. Od léta do podzimu to byla hojnost sezónního ovoce a zeleniny. V létě lidé svačili ořechy, lískové, nebo bukové, které se ve střední Evropě vyskytují už v neolitu. Jedli se syrové, pražené, solené, nebo slazené. Spotřeba ořechů byla důležitá, protože poskytují vysoký příjem kalorií bohaté na dietní vlákniny, kyseliny listové a vitamín E. Také je doložena konzumace škeble říční.

Hlavní zdroje sacharidů v potravě únětické kultury a) Kaše, mouka a podobné rostlinné produkty, b) pivo nebo nealkoholické nápoje, jako je jablečné víno, lehká ovocná vína. c) ovoce, které je hlavním zdrojem fruktózy, d) med e) mléko (v menší míře).

Včelařství a produkce medu v Evropě jsou silně rozvíjeny. Přítomnost včelařů vyústila v dostupnosti jiných produktů, jako jsou vosky používané při posilování lan a jako přirozené mazací oleje, nebo med na bázi léků.

Zbytky potravin a lipidové analýzy

Neglazovaná keramika absorbuje tuky, vosk, a pryskyřici z potravin nebo jiného organického materiálu, který v nich byl uložen nebo v nich byl připravován a tím zajišťuje informace o několika posledních použitích nádoby. Tuky vydávají silnější signály, ačkoli se nemusí jednat o hlavní složku.

Tuky zvířat mají většinou vyšší množství kyseliny stearové v porovnání s kyselinou palmovou. V opačném případě se jedná o tuky rostlinné nebo z ryby. Tuky přežvýkavců obsahují více rozvětvené mastné kyseliny.

Jedlé, nejedlé a tabu jídla:

Stravovací návyky pro danou prehistorickou populaci byly omezeny na několik kategorií potravin: a) Nepoživatelné potraviny, b) jedlé u zvířat, nikoli lidí c) jedlé u lidí, ale ne u konkrétního jedince, nebo kmene d) jedlé u konkrétního jedince.

Nejedlé kvůli odpuzivému vzhledu, silnému přesvědčení, nebo tomu že jsou prostě tabu. To může zahrnovat například zvířata, která je obtížné a nebezpečné chytit, nebo zvířata která zemřela v důsledku neznámých příčin nebo nemoci. A také zvířata, která spotřebovávají odpadky nebo exkrementy, a podobně. Druhá kategorie se skládá z potravin, považovaných za nevhodné pro člověka, jako jsou například krysy v moderní západní společnosti. Třetí kategorie zahrnuje smysl kmenové identity, protože se skládá z potravin, které byly uznány jako přijatelné v jiných společnostech, ale ne v dané konkrétní kultuře.

Únětický hrnek - konzumace alkoholu, přípitky

Pivo bez chmele a nápoje z medu, čili dnešní medovina, byli pravděpodobně první alkoholické nápoje, ale další byly rychle zjištěny a vyrobeny ze surovin, které byly na daném místě k dispozici. Vynález piva značně předchází příchod Sumerů v Mezopotámii a tato skutečnost byla dokonce diskutována, jako možný motiv k mnohem dřívějšímu vývoji lidské kultury a takzvané revoluce neolitu, v tomto regionu. S prvním fyzickým důkazem pití v rané době bronzové se setkáváme ve skotském Ashgove, kde byly uvnitř nádoby zjištěny zbytky medu, jitrocele, tužebníku a máty. Další doložený důkaz pochází z Dánska z období střední doby bronzové, kde v hrobě z Egtved bylo nalezeno vědro, které obsahovalo tužebník, jetel, vřes bahenní, smíchaný s pšenicí a brusinkami, sloužící jako kvasinky. Rituál přípitků pozvednutím číše při kolektivní konzumaci je pravděpodobně jedním z nejstarších a společných evropských tradic, spojených s dobrou vůlí a pohostinností.

Specifický tvar únětických hrnků klasické fáze s malými uchy, asymetricky a svisle umístěných ve spodní části těla, požadovalo neobvyklé držení. S největší pravděpodobností se drželi ukazovákem ucha a palec přidržoval okraj poháru z důvodu stability.

Literatura

Pokutta, D. A. 2014: Food and cooking in the Unetice Culture, *Apulum* 51, 135-159