

# Antické reálie

3

---

Starověké Řecko a Řím:  
zemědělství / jídlo

# Zemědělství

Řecko:

- charakter zemědělství i možnosti obdělávání půdy je dán přírodními podmínkami
  - klima podobné dnešnímu
  - cca 80% řecké krajiny tvoří hory => soustředění zemědělské produkce do nížin a plání (Thessalie, Boiótie)
- zemědělství bylo základním hospodářským odvětvím => věnovali se mu jak lidé z měst, tak lidé na vesnicích a malých usedlostech





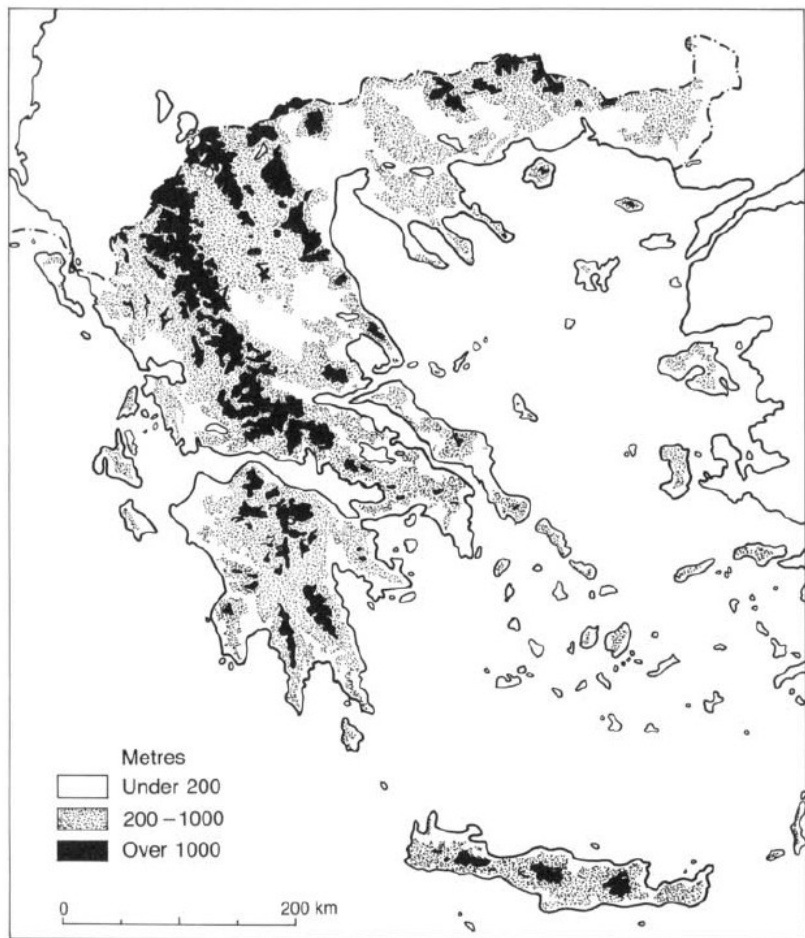


Figure 1.1 Orographic map of Greece (Inger Bjerg Poulsen)

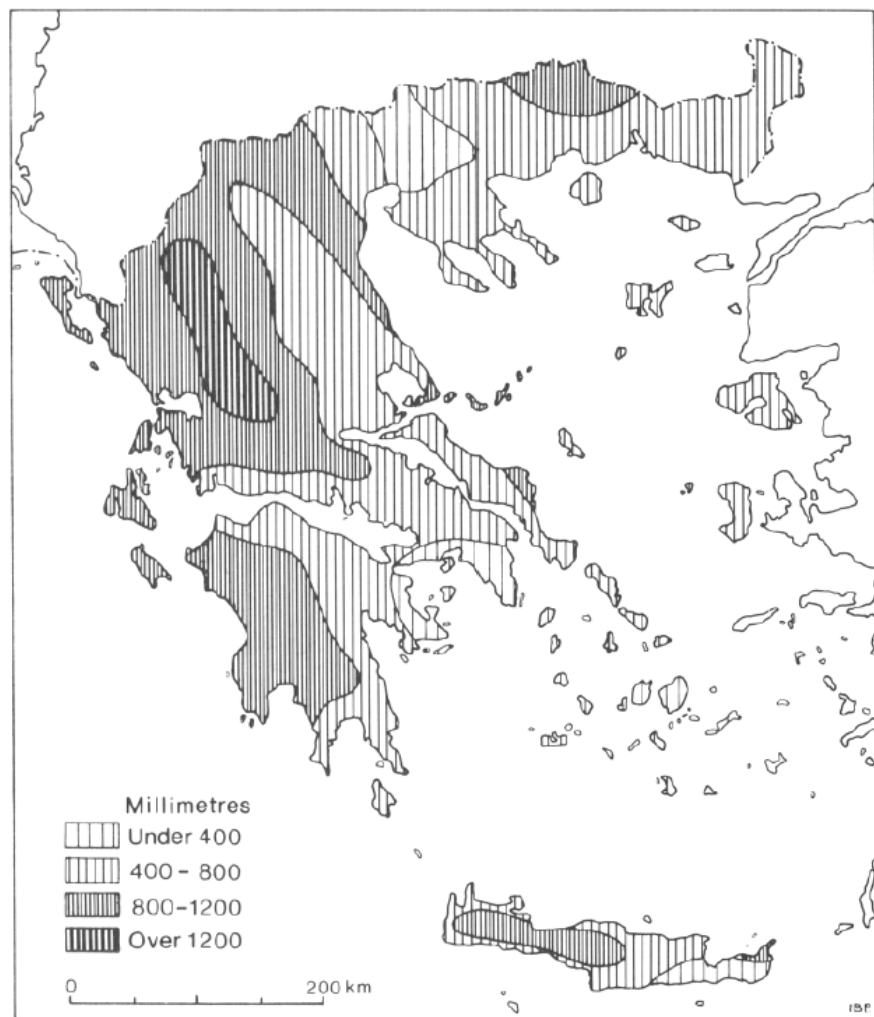


Figure 1.2 Hydrographic map of Greece (Inger Bjerg Poulsen)

- v době bronzové bylo hospodářství a tedy i zemědělství soustředěno kolem jednotlivých mocenských center, kde nejvyšší mocenské vrstvy byly největšími vlastníky půdy
- původně půda patřící rodu přechází na jednotlivce - aristokracie => svobodných občanů jednotlivých obcí
- v 5 st. je půda obdělávána převážně drobnými rolníky v rámci malých statků; pouze bohatí statkáři žijí ve městech
- půda se obdělávala orbou, pomocí jednoduchého pluhu bez předradličky a radlice, taženého voly nebo mezky => pluh půdu spíše rozrýval než převracel => trojitě přeorávání

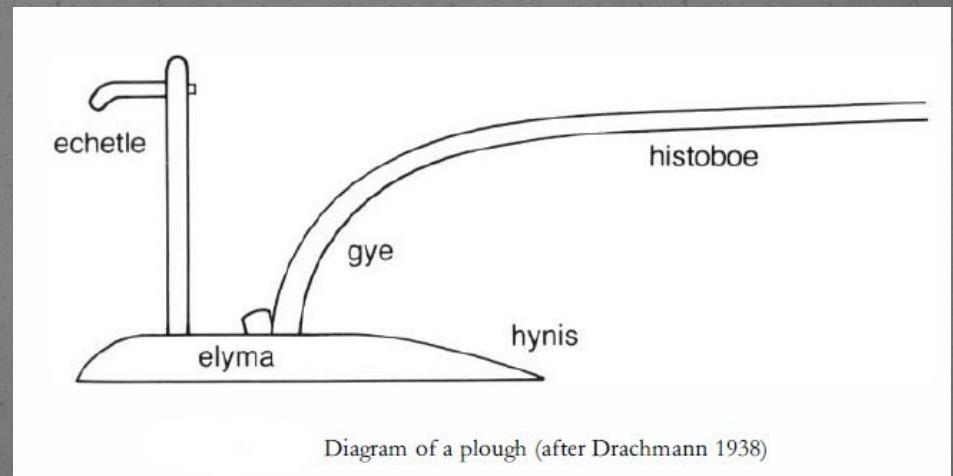
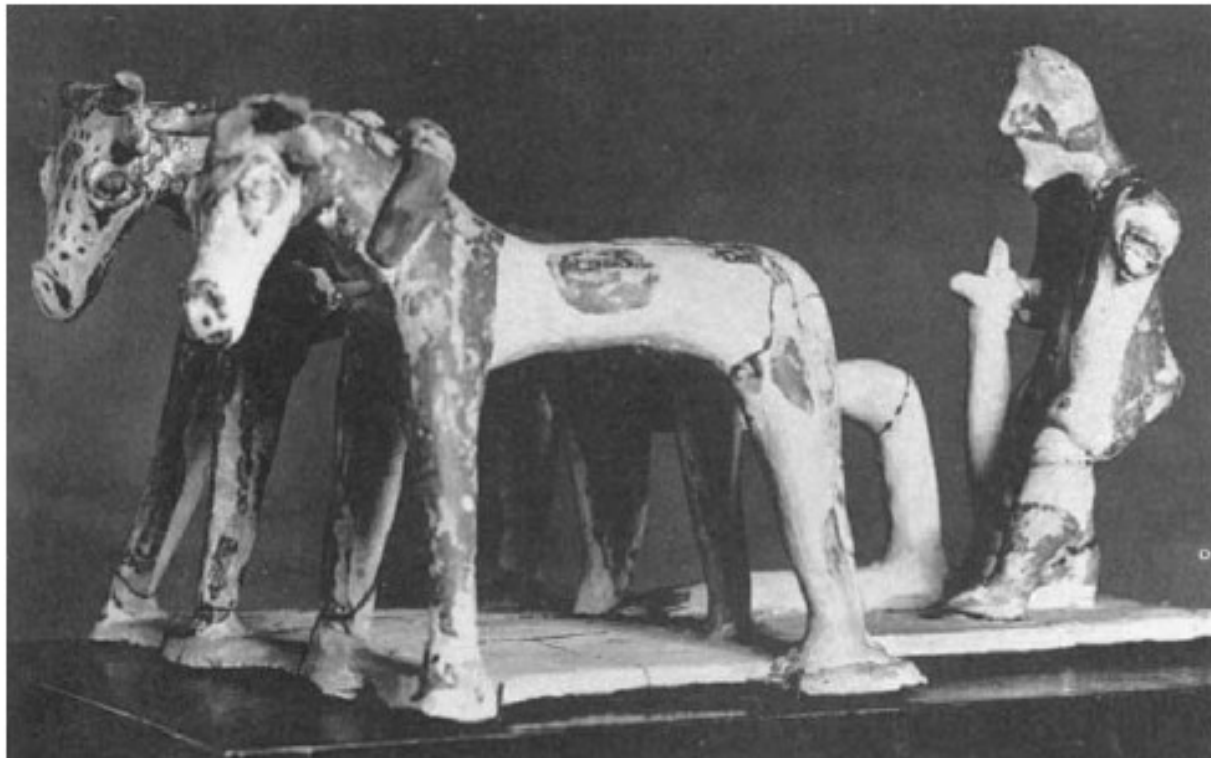


Diagram of a plough (after Drachmann 1938)

- přeorávala se i pole nechaná ladem
- půda se také kypřila motykami (*makele, makella, dikella*) - několik typů - se dvěma hroty, se širokými lopatkami



Plough, Boeotian terracotta, Louvre



© 1994 RMN / Hervé Lewandowski

## Plodiny:

- nejdůležitější plodinou bylo obilí
  - pěstoval se ječmen a pšenice (často se dovážela), proso, později také oves a žito => různé podmínky = různá výnosnost
  - vysévání se obvykle provádělo na podzim, někdy i na jaře - rychlé zrání plodin nebo neúspěšné podzimní setby
  - obilí se selo ručně z košíku nebo sáčků a poté bylo zahrnuto motykou
  - mezi setbou a sklizní probíhalo okopávání a pletí
  - obilí se sklízelo srpy (drepanon, harpé, aichmé)
  - sklizené obilí se dovezlo na mlat - *aloe* - kruhová plocha s hrubou podlahou a vyvýšeným okrajem (obvykle dlážděno) => obilí mláceno pomocí tažných zvířat a následně províváno





## - vinná réva

- pěstování známo už od doby mykénské
- výroba vína
- sušení na rozinky
- k jídlu
  
- založení vinice => hrozny zůstávaly trvalou plodinou
- vinná réva rostla samovolně, podpírána tyčí nebo jiným stromkem
- ošetřována byla prořezáváním - v zimě a na jaře
- půda mezi révou sloužila k pěstování dalších plodin
  - fazolí nebo ječmene



## - olivy

- velice dlouho žijící rostlina - minimální nároky na obhospodařování - prořezávání a kypření půdy okolo stromů
- pravidelné výnosy
- pěstování - pravděpodobně řízkováním nebo roubováním
- omlazování stromů => pokácení starého => z kmene vyrostou nové výhonky
- sklizeň oliv - od podzimu do počátku jara



## Ostatní plodiny:

- ovocné stromy: jablka, hrušky, švestky, granátová jablka, fíky mandle
- některé plody byly sušeny - fíky, jablka, hrušky
- sbírání plodů: ořechy, kaštiny
- zelenina: fazole, hrách, salát, pórek, cibule, česnek atd.
- byliny byly pravděpodobně sbírány hlavně v přírodě





## Chov zvířat:

- z hospodářských zvířat jsou známy:
  - kozy, ovce - chovány pro mléko, sýr a maso
  - prasata - maso
  - drůbež - maso, vejce
  - volí, osli a muly - tažná a jezdecká zvířata
  - včelařství - med -> sladidlo
- koně - symbol společenského postavení
  - používání v bitvách, při závodech



## Lov a rybolov

- lov byl považován za sport a zábavu
- lovili se ptáci, zajíci, kanci a vysoká zvěř
- k lovu byly používány - oka, sítě, luky a šípy a smečky psů



- ryby a jiné plody moře byly důležitou součástí stravy, nikdy však hlavní
- většina ryb pocházela z moře, známy i sladkovodní - úhoři z jezera Kópais z Boiótie
- ryby byly konzervovány - sušením, nakládáním do soli - prodejci *tarichoi*



## Řecká strava

- strava a stravovací návyky byly dány životní úrovní a zeměpisnou polohou
  - ve Spartě byla proslulá černá polévka - hustá s přísadou vepřového masa, krve, octa a soli
  - bohatší strava v Boiótii
- strava byla střídavá
  - základem stravy byly obiloviny - hlavně ječmen a pšenice - u vyšších tříd nebyl význam obilovin tak velký
  - z ječmene a později pšenice se připravoval chléb, kaše, placky
  - placky - *maza* - jsou základním pokrmem
  - bílý chléb z pšeničné mouky - *arthos*
  - chleba několik druhů, stejně tak i koláčů a pečiva - některé slazené medem, jiné připravované z mléka, vajec nebo sýra
  - chléb konzumován společně se sýrem, ovocem, zeleninou, vejci, rybami, masem, atd. - všechny tuhé pokrmy, které se s chlebem jedí byly nazývány *opson*



- zelenina byla drahá a málo dostupná - s výjimkou bobů a čočky, které se jedly jako kaše - *etnos*
- mléčné výrobky převážně z kozího mléka
- maso se jedlo zřídka -> drahé, kromě vepřového
- na venkově bylo masa dostatek
- získáváno i lovem
- častější byly pro Athéňany ryby - ančovičky, sardinky, tuňák - některé dostupné i pro chudší obyvatelstvo
- oblíbené byly i škeble a měkkýši - sépie a olihně



- jídlo mohlo být završeno zákuskem - *tragéma*
  - čerstvé nebo sušené ovoce - fíky, ořechy a hroznové víno
  - medovými koláči
- přechod mezi tekutou a pevnou stravou představoval *kykeón* - rituální nápoj eleusinských mystérií, který jedli i rolníci doma - vysoce ceněný pro léčivé účinky
  - směs ječné krupice a vody, aromatizovaná bylinami (např. mátou nebo mateřídouškou)

## Nápoje

- asi nejběžnějšími nápoji byla voda a víno
  - výroba vína se od dnešního lišila - víno nebylo zcela dokvašené => bylo mícháno s vodou (slanou) a dochucováno - mateřídouškou, skořicí nebo medem
  - pilo se také svařené víno
  - čisté víno - *akratos* - se pilo jen zřídka
- pilo se také mléko (nejběžněji kozí) a jakýsi druh medoviny (směs medu a vody)
- pití piva bylo považováno za barbarský zvyk



## Pokrmy

- názvy jednotlivých pokrmů se časem měnily
  - v raných fázích řecké historie se jedla snídane - *ariston* - hned po východu slunce
  - hlavním jídlem byl *deipnon* - jedl se uprostřed dne
  - navečer se jedla večeře - *dorpon*
- v klasickém období v Athénách byly také 3 hlavní jídla
  - snídane - *akrátisma* - obvykle skládala z kousků ječného nebo pšeničného chleba namočených ve víně; někdy ještě bývala obohacená olivami nebo fíky
  - lehký oběd - *ariston* - jednoduché jídlo - teplé nebo studené
  - někdo si k večeři mohl dopřát svačinu - *hesperisma*
  - večeře - *deipnon* - hlavní jídlo dne

# Symposion

- „společnost pijáků“
- důvody pro symposia mohly být různé - úspěch v atletické nebo jiné soutěži, narozeniny, náboženské oslavy, atd.
- pozvání byla velmi neformální - pozvaný mohl sebou přivést i někoho dalšího
- mohlo se konat dvojím způsobem
  - členové sdružení se dohodli, že se budou střídat v pořádání, přičemž každý přinese svůj díl pití a jídla - *eranos*
  - hostinu uspořádal hostitel na vlastní náklady
- průběh celého večera měl ustálený pořádek
  - po příchodu se pozvaný zul a sluha mu omyl nohy a byl uveden do hodovní síně - *andrón*
  - zde hostitel mohl určit návštěvníkovi místo - lehátko - *kliné* - na jednom mohli být dva i tři lidé



- vlastní symposion začínalo úlitbou Dionýsovi a ostatním božstvům a zazpíváním hymnu
- byl zvolen král hostiny - *symposiarchos*
  - vedl připíjení na jednotlivé přítomné
  - určoval, kolik kdo má vypít číší
  - jak se bude víno ředit
  - určoval druh her a navrhoval zábavu - *kottabos*
  - určoval tresty nebo odměny pro soutěžící
- součástí symposií byla hudba - obvykle hrála flétnistka; vystoupení tanečníků, akrobatů a bavičů
- účel symposií mohl být různý - filozofické diskuse nebo jen prosté opilecké radovánky

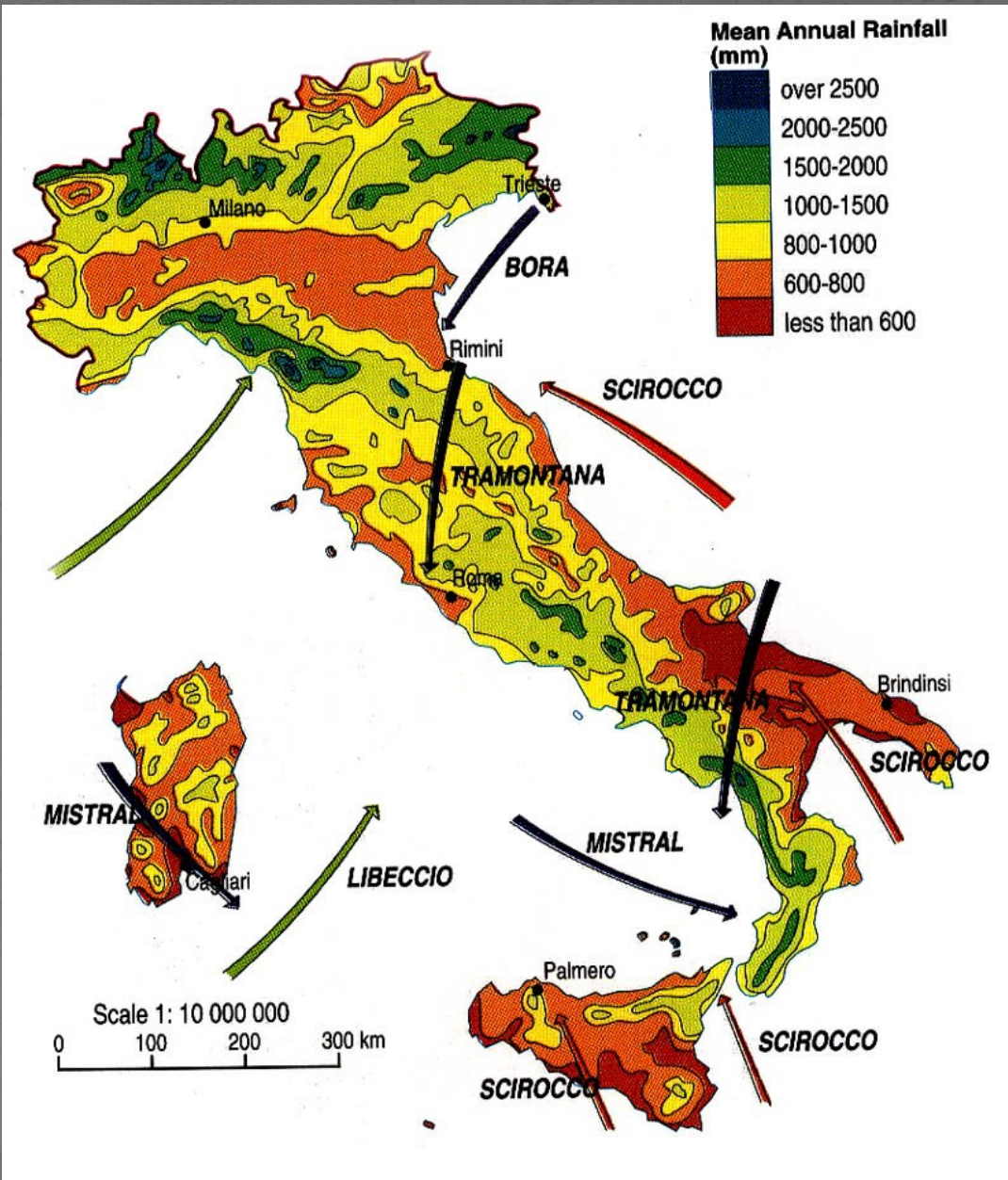




## Land Use

- Forest
- Extensive pasture
- Cereal crops (primarily wheat, corn, rice)
- Market gardening (primarily fruits, vegetables, flowers)
- Vineyards
- Olives



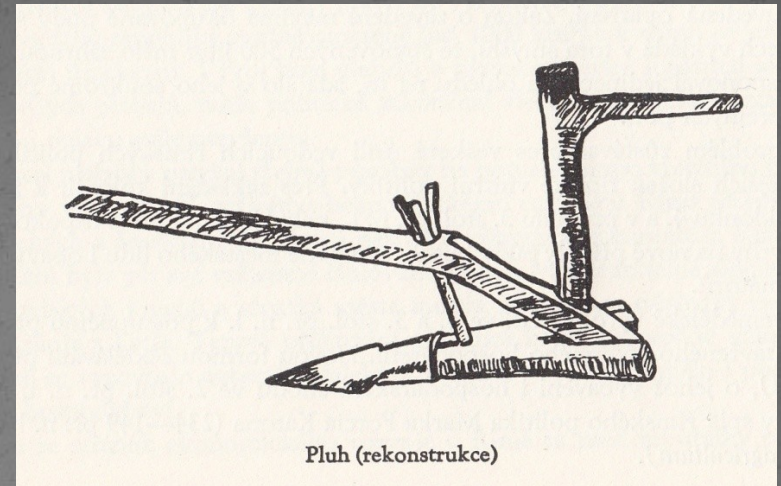


# Zemědělství

Řím:

- půda byla původně majetkem rodů - *gentes* - které je rozdělovali jednotlivým rodinám => za republiky se soukromé majetky zvětšují => vytlačováním drobných zemědělců vznikají velké statky *latifundie*
- za císařství je půda pronajímána drobným rolníkům bez vlastní půdy - kolónům - *colonus*
- první Římané byli spíše pastevci, kteří se zabývali chovem dobytka, prasat, kozí a ovcí
- teprve později začali s primitivním zemědělstvím - silný vliv na vývoj zemědělství měli Etruskové => velké zkušenosti s terénními úpravami hospodářské půdy - zavlažovací i odvodňovací úpravy

- půda byla stejně jako u Řeků obdělávána jednoduchým pluhem - *aratrum*, taženým hovězím dobyt看em - těžká půda byla orána až 4x do roka
- používány byly i motyky a krumpáče
- objevují se vynálezy usnadňující práci
  - galský žací stroj - umožňoval rychle „obrat“ obilné klasy
- známo bylo hnojení - chlévská mrva, minerální hnojiva
- při obdělávání bylo používán systém střídání plodin namísto nechání pole ladem





## Plodiny:

### - obilniny

- pěstovala se špalda, proso a ječmen (*hordeum*), pšenice (*triticum*), oves (*avena*) - od punských válek se pěstováním obilí zabývali hlavně drobní zemědělci
- původně byly obilniny praženy aby se zrna uvolnila => později se mlátilo na mlatě a následně drtilo v mlýnech

### - luštěniny - boby, čočka a několik druhů hrachu

### - olivy

### - vinná réva

### - zelenina - štěrbák, locika, zelí, pórek, řepa, cibule, tykev, okurka

- ovoce - fíky, jablka, hrušky švestky, granátová jablka, ořechy
  - od 1. pol. 1. st. př. Kr. i třešně dovezené Lucullem z Pontu
  - za císařství se začali pěstovat meruňka a broskev
  - za dominátu citroník
  - k hnojení stromů se používal odpad z oliv vznikající při výrobě olivového oleje





## Chov zvířat:

- hlavní složku římského zemědělství představuje chov dobytka => stává se základem bohatství římských *patriciů*
- choval se hlavně:
  - skot - jako tažná zvířata
    - pro maso, mléko, žluč, rohy, a hnůj
  - ovce - hlavně pro vlnu
  - kozy
  - koně
- vepři
- drůbež
  - slepice
  - husy
  - kachny
  - holubi
  - na koci republiky a za císařství byl zaveden chov cizokrajného domácího ptactva - páv, perlička, bažant a tetřev

} chov ve velkém počtu



- osli
- chovají se i sladkovodní a mořské ryby
- významné místo zaujímá i včelařství - sladidlo



## Lov a rybolov

- Římané se intenzivnímu lovu začínají věnovat až od 2. st. př. Kr.
- do té doby jen činnost otroků nebo v rámci náboženských slavností
- lov jako sport - vlivy z východu
- 2 hlavní způsoby lovu
  - *venatio* - lov na čtvernožce - od zajíce po vysokou – loví se pěšky nebo na koni - kopí, prak, nůž
    - součástí lovu jsou lovečtí psi
  - *aucupium* - lov na ptáky - používání návnad a pastí
- v době císařství se konají zinscenovaná představení v amfiteátru
  - uměle vytvořené prostředí
  - lov exotických zvířat
- rybolov je zaměstnáním, ale také způsob, jak trávit volný čas
  - k lovu se používá – udice s háčkem, sítě, vrše, trojzubce





# Římská strava

- skladba římské stravy se v průběhu času měnila
- z počátku byla římská strava prostá - jedlo se to, co si sami Římané vypěstovali
  - nejobvyklejším jídlem byla kaše nebo řidší těsto vyrobené ze špaldy; nebo polenta - podobné jídlo vyrobené z praženého ječmene -> jako strava se udrželo později
  - zelenina, luštěniny a sýr
  - maso jen zřídka
- s rostoucí římskou říší se měnil i jídelníček => bylo využíváno vše, co mohla říše nabídnout
- jídlo z obilnin
  - základem byl chléb - dělaný doma, od pekaře
    - 9 druhů - nejlepší: bílý; nejméně kvalitní: černý (z černé mouky s otrubami); kyprý chléb: zadělávaný mlékem a vejci
  - mnoho druhů koláčů s různými náplněmi - rozinky, ořechy, mandle
  - jemné pečivo - cukroví, „piškoty“



- zelenina byla běžnou součástí stravy
  - saláty, kapusta, řepa, cibule, česnek, pórek, okurky, dýně, vodní melouny, ředkvičky; artyčoky, chřest a pastinák byly vzácnější
    - přísady a dochucovadla k zelenině sloužily sůl, ocet, hořčice, pepř, pažitka, atd.
- oblíbené byly také houby - hříby, křemenáče, žampiony a lanýže
- luštěniny - hlavně jako potrava chudých vrstev - na venkově jako zdravá a výživná strava
- ovoce - pěstovalo se velmi hojně v celé Itálii
  - Římané byli velmi dobrými pěstiteli - vytváření nových odrůd
  - běžné i u chudiny byly fíky – sušené
- jídelníček byl ještě doplněn různými druhy ořechů, kaštany a mandlemi; do jídel se přidávala piniová semena





- maso - zpracováváno všemi možnými způsoby - s přísadami, které byly mnohdy mnohem dražší než samotné maso
  - nejoblíbenější bylo maso vepřové - zpracovávaly se prakticky všechny části - nejoblíbenější byl podbřišek, bachor, plecko, játra a kýta
  - oblíbené byly paštiky, klobásy, jitrnice a jelita
  - některé potraviny z masa byly dováženy – uzenky: z jihu Itálie, Galie
- jehněčí maso
- divocí vepři, králíci, zajíci



- ptáci

- drůbež - slepice, kuřata, kachny, husy, perličky
- holubi
- plameňáci, slavíci, drozdi, papoušci
- pro kuchyň byli chováni bažanti, koroptve, jeřábci, sluky, kvíčaly a pštrosi
- běžní byli i pávi



- vejce - syrová nebo vařená
- pojídlo do těst

- velmi oblíbené byly různé druhy ryb - lovené nebo chované

- parma mořská - velmi drahá; murény, kambaly, tresky, tuňáci, mořské štiky, jeseteři
- solené ryby dovážené z Černomoří, Sardinie a Hispánie - jídlo chudých i císařů - upravovány s olejem, octem a vínem
- ústřice a mušle

- velmi běžné bylo používání různých omáček a příchuťových šťáv - kupovány připravené ve velkém množství
  - neznámější bylo *garum* - jeho výrobou byly proslulé Pompeje
    - výroba byla zdlouhavá a složitá - velmi luxusní zboží
    - jednalo se o kvašenou šťávu ze směsi ryb a rybích vnitřností



A little *garum* went a long way.



# Nápoje

- nebyli známy téměř žádné teplé nápoje, kromě vína ředěného horkou vodou
- základním nápojem zůstávala voda
- běžné bylo pití mléka - kravské a kozí
- v provinciích bylo rozšířeno pití piva - různé druhy
  
- po převzetí znalostí pěstování vinné révy se hlavním nápojem stává víno - Itálie se stala jejím hlavním pěstitelem
  - Plinius Starší udává, že bylo známo na 80 značek - 60 z nich pěstováno v Itálii
  - rozeznávalo se bílé a červené
  - nejlepší - z Latia a Kampánie
  - víno se ředilo vodou a dále ještě dochucovalo – myrtou, jalovcem, pelyňkem, atd.
  
- *posca* - nápoj chudých a vojáků
  - voda s octem
  - *aqua mulsa* - směs vody a medu vystavená 40 dní slunci



Bar Hill Roman Fort,  
Strathclyde, Scotland

# Pokrmy

- Římané jedí třikrát denně - pouze jedno jídlo je nejdůležitější
- v dřívějších dobách
  - snídaně - *ientaculum*
  - hlavní jídlo v poledne - *cena*
  - večeře - *vesperna*
- později
  - snídaně - *ientaculum* - podáváno buď hned po vstávání, nebo po skončení rituálu *salutatio*
    - velmi jednoduchá - kousek chleba namočený do vína s několika olivami, suchými plody a někdy i sýrem; k pití voda nebo slabé víno
  - oběd - *prandium* - bohatší než snídaně
    - kousek chleba, studené maso, ryba, nebo sýr, ovoce a zelenina; k pití víno nebo medovina
    - někdy jen zbytky od předchozí večeře

- hlavním jídlem se stává večeře - *cena*
  - začíná kolem 4-5 hodiny - obvykle trvala 2-3 hodiny, někdy se však mohla protáhnout až do noci nebo dokonce až do rána
  - místem konání bylo *triclinium* - místnost se 3, do pravého úhlu uspořádanými, lůžky - každé lůžko pro 3 osoby - mezi lůžky stál kulatý stůl - *mensa*
- cena se dělila do tří částí
  - 1. *gustus* (ochutnávání) - podávali se obložené mísy s malými sousty - např. salát, ryby s omáčkami, vejce, mušle - zapíjelo se medovinou
  - 2. vlastní hostina - různý počet chodů
  - 3. zákusky - pečivo, cukroví, ovoce
- následně mohla hostina přejít v popíjení - *comissatio*
  - král hostiny určoval jak a na čí počest se bude pít
  - součástí byly různé formy zábavy - hry, přihlíželo se vystoupením tanečníků, hudebníků, kejklířů
  - mohly se probírat i otázky filozofické, vědecké ...



- některé hostiny mohly končit obžerstvím, kdy ti co se přejedli požíly dávicí prostředek a následně pokračovali dále
- na konci rozdával hostitel dárky - pečivo, ovoce, různé předměty
- u obyčejných lidí však byly hostiny mnohem skromnější
  - jedlo se vydatně - ne však přes míru
  - hostiny se účastnily členové rodiny a pouze jeden nebo dva přátelé



