

Z historie stolování

Klasický jídelní příbor, tedy lžíce, nůž a vidlička, tak jak ho známe dnes, se začala používat až v polovině 17. století. Nejstarší je lžíce. Jak by také ne, když se tekutá nebo kašovitá strava rukama do úst bezpečně dopravit nedá. Lžíce se používala již ve starověku a mívala různé podoby, které odpovídaly společenskému postavení majitele. Ve středověku byly již lžíce nedílnou součástí stolování a vyráběly se především ze dřeva. Příslušníci vyšších vrstev si je s oblibou nechávali vyrábět ze stříbra a později i ze zlata.

Přestože je nůž jedním z nejstarších a nejpoužívanějších nástrojů, dostal se na jídelní stůl až jako druhý. Od nepaměti ho lidé používali na zabíjení a porcování zvířat, sloužil k výrobě dalších nástrojů, ale k hostinám nůž přibrali až ve středověku. O jeden nůž se tehdy dělilo hned několik strážníků. Klasický ostrý nůž až v 18. století nahradil dnes známý nůž s kulatou špičkou.

Nejtrnitější cestu na stůl měla vidlička. Dvozubé vidle se sice na přípravu a podávání masa používaly již v Byzanci, ale ke stolování se jako „d'áblův nástroj“ zásadně nebraly. Praktické využití nakonec překonalo veřejné mínění a v 16. století se začaly vidličky objevovat při hostinách v Německu a Itálii. Jedly se jimi především dezerty a ovocná jídla. Vidličky měly vyhráno až tehdy, když si je oblíbila francouzská šlechta, kterou kopíroval celý svět. Elegantní napichování jednotlivých soust přišlo vhod především dámám, protože bylo mnohem lepší, než si při jídle rukama třísnit drahé rukavičky a ohrožovat mastnotou šaty. Jedinou podstatnou proměnu zažila vidlička v 18. století, kdy dva dlouhé bodce nahradily čtyři kratší.