

Stravování v raném novověku



Korunovační hostina Leopolda I. 1658.

Stravování jako rituál

Přijímání potravy v raném novověku u všech společenských skupin ritualizováno.

Věřilo se, že lidé dostávají na stůl dary boží - stolování započato i ukončeno společnou modlitbou a požehnáním.

Na rozdíl od dnešní doby bývalo stolování vždy důležitou společenskou událostí, jež se řídila jasnými pravidly.



Stravování jako rituál

Slavnostní i každodenní stolování symbolicky představovalo hierarchii jedlíků.

Od 16. století rozvržení míst u stolu odráží hierarchii obyvatel domu.

Nejdůležitější místo bylo v čele stolu s pohledem na hlavní dveře – zpravidla pán domácnosti. Dále v této hierarchii následovalo místo po pravici toho, kdo seděl v čele, pak po jeho levici, pak druhé zprava, druhé zleva atd.

Důležité ve šlechtickém prostředí.



Zasedací pořádek při korunovační hostině císaře Maxmiliána II. v roce 1562.

Kultura stravování

Na počátku 16. století se jedlo rukama často z jedné mísy a jako příbor se používal nůž a lžíce – podobné ve všech sociálních vrstvách.

Postupná diferenciacce – u vyšších vrstev se objevují vidličky, talíře, ubrusy a ubrousky. Hostitel nabízel i vlastní příbory.

V selském prostředí si hosté dlouho přinášeli vlastní nože a lžíce.



Kultura stravování

Kultura stolování – významný odlišující prvek mezi horními vrstvami a prostým lidem.

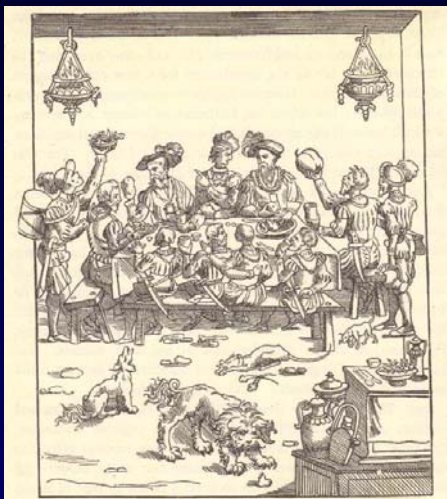
V 16. století doznívání středověkého pojetí hodování – důraz kladen na množství jídla a pití. Běžné excesy u stolování.

Angličan Fynes Moryson v 16. století píše:

„Muži v Čechách pijí pokud možno víc než Němci a všeobecně se více oddávají obžerství ... přitom jedí mnohokrát denně a takřka neustále sedí u stolu.“

Václav Vratislav z Mitrovic 1591:

... u nás, nebo když my se dobří přátelé shledáme, jiného nic před sebe nebereme, nežli že jeden druhého nesmírně pitím a žraním nutíme a uzereme, a spadne-li kdo, jsa ožralý, ze schodů, nad tím, že jsme ho tak spravili, obzvláštní potěšení máme a tomu se smějeme.“



Hostina ve šlechtickém prostředí 1549



Hostina ve šlechtickém prostředí – Lucas van Valckenborch 1592.

Kultura stravování

V průběhu raného novověku proměna pravidel stolování.

U vyšších vrstev se z jídla stává vyřizbený rituál – přesouvá se do speciální místnosti – jídelny.

Drsnost a vulgarita (mlaskání, krkání, srkání) zcela zapovězeny.

Mnohde speciální oblečení, správné sezení, témata hovoru apod.



Hostina ve šlechtickém prostředí 1657



Hostina v 18. století

Kultura stravování

Stolování vyžadovalo poměrně velké množství času – slavnostní či sváteční hostiny trvaly často i půl dne.

I prosté stolování bylo těžištěm rodinné i domovní pospolitosti a to ve všech sociálních vrstvách.

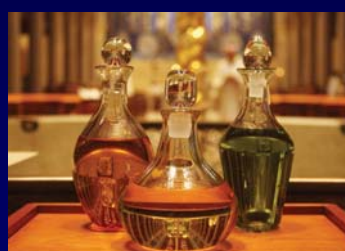
U nižších sociálních vrstev je v průběhu 18. století čas jídla postupně zkracován a podřizuje se rozvrhu práce.

Zkracování jídla se postupně prosazuje i v měšťanském prostředí, kde je pracovní rozvrh stále pečlivěji plánován a čas k jídlu se zkracuje spolu se zavedením střídmosti v jídlu a pití.



Symbolické a ideologické složky stravování

S křesťanskou symbolikou spojovány zejména chléb, víno a olej.
Chléb a víno uznány jako obraz a nástroj eucharistického zázraku.
Olej používán v liturgii pro udělování svátostí a pro rozsvěcování
luminářů na svatých místech.



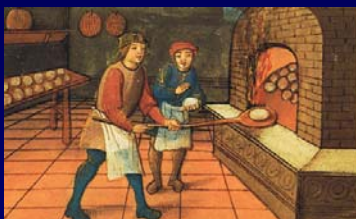
Symbolické a ideologické složky stravování

Rituální význam jídel se promítal již při jejich přípravě - např. celá řada rituálů spojených s výrobou chleba.

Z připraveného těsta byl vypracován požadovaný tvar a pak byl chléb pomazán mlékem nebo pivem. Následně často opatřen znamením – často kříž a poté byl požehnán.

Pokud se chléb nepovedl upéct, tak se toto „zmarnění“ na základě dobového smýšlení rovnalo „pohromě“.

Další zásady se týkaly např. manipulace s již upečeným chlebem. Jednalo se o správné krájení či o zásadu, že chléb nesmí spadnout na zem apod.



Symbolické a ideologické složky stravování

Důležitý význam z náboženského hlediska mělo jídlo v postním období. Zásadní vliv na podobu stravování.

Podle církevních nařízení se křesťanská společnost musela zřítí masa zhruba na 140 - 160 dní v roce.

Věřící se dodržováním půstu mohl očistit od svých hříchů a současně tím připravovat svou duši k přijetí svátosti.

Maso bylo nahrazováno luštěninami, sýry, vejci, zeleninou nebo u vyšších vrstev rybami, ale také vodními ptáky, jakými byly např. lysky či potápky.

Důležitá role stravy v jednotlivých svátcích – velikonoční beránek, vánoční houbový kuba, mikulášský perník, posvícenská husa apod.

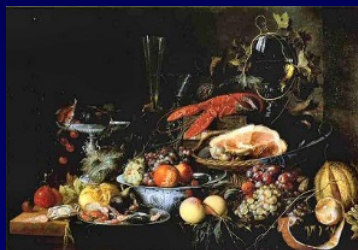
Složení stravy u jednotlivých sociálních vrstev

Strava se značně lišila podle stavovské příslušnosti a majetnosti obyvatel a to jak kvantitou tak kvalitou.

Základního průměrného kalorického minima (cca 2000 kal/den) bylo s výjimkou období krizí zpravidla dosahováno i u chudého obyvatelstva.

U vyšších sociálních vrstev nebyla výjimkou i průměrná kalorická hodnota 6000 kalorií a více.

Strava byla však často nevhodně složená – různé typy nemocí z nevyvážené stravy.



Venkovská strava

Všední strava nižších vrstev velmi jednotvárná – oživení pouze při různých slavnostních příležitostech.

Hlavním zdrojem obživy obilí – kaše, placky, chleba. Teprve od konce 18. století se rozšiřují brambory.

V průběhu raného novověku obecný trend snižování konzumace masa. V německy mluvících zemích na konci středověku průměrná spotřeba masa na osobu a rok 100 kg. Na počátku 19. století pouze 14 kg. Obdobný trend i v ostatních evropských zemích.

Maso nahrazováno obilninami, polévkami z mléka, zelím apod.

Jinak složení stravy u venkovských vrstev prodělalo ve sledovaném období jen málo změn – omezení dána převážně samozásobitelským charakterem venkovské stravy.

„Rozpis vydávaných jídel:

- Neděle: V poledne jáhlová nebo krupičná kaše, špekové knedlíky a zelí.
Večer zelí, lámavý chléb, mléko.*
- Pondělí: Ráno pšeničná kaše, polévka z kyselého mléka.
V poledne zelí, nový ječmen (kroupy), kiršrecl (kaše z rozvařených třešní).
Večer zelí, hrách, mléko.*
- Úterý: Ráno kaše a oukrop.
V poledne zelí, zapražená polévka, buchty.
Večer zelí, vařená řepa, mléko.*
- Středa: Ráno pšeničná kaše, polévka z kyselého mléka.
V poledne zelí, chleba, kocábr (kaše z celých zrn spařeného a opraženého obilí pšenice a žita).
Večer zelí, ječmen (kroupy), mléko.*
- Čtvrtek: Ráno pšeničná kaše a oukrop.
V poledne zelí, hrách, koláče a platenky.
Večer zelí, vařená řepa, mléko.*
- Pátek: Ráno pšeničná kaše, polévka z kyselého mléka.
V poledne zelí, chleba, celtrrecl (ovocná kaše s pečivem).
Večer zelí, ječmen (kroupy), mléko.*
- Sobota: Ráno kaše z pšenice a oukrop.
V poledne zelí, hrách, vařená řepa.
Večer zelí, kynutý knedlík z trouby nebo z hrnce.⁴²⁶*

Jídelníček služebnictva ze statku Schleissheim nedaleko Mnichova 1618.

Venkovská strava

Samozásobitelský charakter venkovské stravy – normálně se kupovala jen sůl a pivovarské kvasnice. Ostatní potraviny (ryby, koření, hovězí maso) pouze výjimečně jako luxusní zboží.

Výchozí surovinou většiny jídel – obilniny, luštěniny, mléko, cibule, zelí.

Maso většinou vepřové – zimní zabíjačky, slanina a uzené možno déle skladovat – zdroj výživné stravy v období žní.

Hovězí maso konzumováno minimálně – konzervační techniky neumožňovaly jedné domácnosti spotřebovat celé hovězí dobytče.



Venkovská strava

Stravování se měnilo podle roční doby – v zimě pouze 2 až 3 jídla denně. V průběhu roku 3 jídla. V období sezónních prací v létě až pět jídel.

V létě – rychlá, vydatná jídla vhodná i k donášce k venkovním pracím.

V zimě – v závislosti na typu a množství zásob.



Venkovská strava

Pečení chleba bylo poměrně náročné na topivo – chlebová pec se roztápěla obvykle nejméně po 14 dnech – napečení více chlebů.

Sousedská výpomoc, někde obecní chlebové pece.



Z obilí se dělaly často placky – buď pečením nebo pražením na sucho – trvanlivé – vychladnutí velmi tvrdé – navlhčovány vodou.

Nejčastěji různé kaše z obilovin upravované vařením.

Venkovská strava

Stravovací stereotyp se měnil o svátcích a oslavách – často až hýření – masopust, posvícení, vánoce, velikonoce – s těmito svátečními příležitostmi se předem počítalo z hlediska zásobování a uchování potravin.

U nepravidelných akcí (svatby, pohřby) spoléhali na sousedskou výpomoc – konzervační a skladovací možnosti jednotlivých hospodářství nedovolovaly hromadit větší zásoby.



Měšťanská strava

Nový typ stravování už od středověku s rozvojem řemesel a obchodu.

Stravovací stereotyp odlišný od stravování sedláků, které bylo daleko více závislé na ročních obdobích a sezonních pracích.

V 16. století běžně jen dva chody – oběd kolem 13:00 a večeře kolem 20:00 – typické vydatné vícechodové pokrmy (5 až 6 chodů).

Ráno většinou pouze rychlá polévka (chlebová, mléčná, pивní), nebo nic.

Během 17. až 18. století redukce množství chodů při jednom jídle, ale zároveň se zavádí systém přesnídávek a svačin.



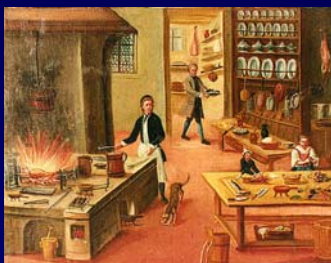
Měšťanská strava

Diferenciace městského obyvatelstva – růst rozdílů v běžné stravě.

Strava městské honorace – přiblížení šlechtické kuchyni. Strava řemeslníků a chudiny jednoduchá, ale často ne tak monotónní jako selská strava.

Charakteristika měšťanského stravování – hospodárnost, čistota, úpravnost, přesnost.

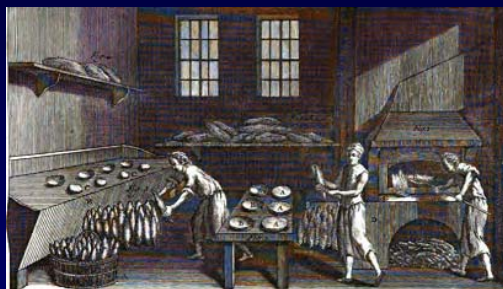
Hospodyně mohly věnovat na rozdíl od venkova více času kuchyni a přípravě jídel. Strava proto pestřejší a vynalézavější než v selském prostředí.



Měšťanská strava

Dvě hlavní jídla sestávala zejména z luštěninových a obilných kaší, z pečeného a dušeného masa a v postních dnech i z ryb.

Hlavní příloha chléb (žitný či pšeničnožitný). Byl již často kupován u specializovaných městských pekařů, kde podléhal přísné kontrole kvality.



Měšťanská strava

V městském prostředí vznikala specializovaná potravinářská řemesla. Vedle pekařů využívali měšťané služeb řezníků a později i paštikářů, či prodejců cukrovinek ovoce a zeleniny.



Měšťanská strava

V 18. století začíná pronikat po vzoru šlechty do měšťanské kuchyně pití kávy, která se stává součástí snídaně a svačin.



Šlechtická strava

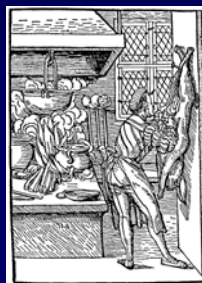
Od počátku 16. století se šlechtická vrcholně středověká kuchyně mění podle italského renesančního stylu.

Stále kladen důraz na obrovské množství potravin.

Snižuje se konzumace zvěřiny a ptactva ve prospěch masa jatečných zvířat – zejména hovězího.

Mění se ochucování pokrmů – před množstvím různých směsí koření je snaha vytěžit přirozenou chuť pokrmu.

Oddělení sladkých pokrmů od slaných. Zvyšuje se podíl cukrářských výrobků.



Šlechtická strava

Od poloviny 17. století se prosazuje francouzský styl „haute cuisine“.

Vyčlenění delikates od obyčejnějších jídel, zjemňování chutí, náročnější přípravy masa.

Omezení množství pokrmů, jejich vhodné kombinace, upravení podle potřeb jednotlivých hostů, jejich preferencí či zdravotních potřeb.



Šlechtická strava

Již v 16. století běžné použití subtropického ovoce. Nejrozšířenější citróny a pomeranče, méně již olivy, fíky, pistácie či mandle.

Doplňování domácími druhy ovoce různých odrůd.

V druhé polovině 16. století postupně na šlechtických dvorech stoupala spotřeba cukru a také rostla pestrost jeho používání.

Velké množství cukrovinek - bonbóny s různými příchutěmi, ale i tzv. „malované konfekty“, tj. cukrovinky upravované do různých podob – figurálních i s rostlinnými motivy.



Šlechtická strava

Po třicetileté válce dochází mezi šlechtou ke zvýšení konzumace bílého pečiva, protože se začaly ve velkém péct rohlíky. Souvisí to s objevem kvalitnějších pивních kvasnic..



Šlechtická strava

Koncem 17. století se objevuje pravidelná konzumace čaje, kávy a čokolády.

Zejména pití drahé čokolády se stalo vymežujícím znakem šlechtického prostředí až do druhé poloviny 18. století, kdy díky jejímu zlevnění proniká i do bohatých měšťanských kruhů.



Pestrost stravy a šíření novinek

Ve venkovském prostředí předávání receptů z generace na generaci učením. Poměrně monotónní strava – hospodyně zvládají 5 až 10 základních receptů jídel.

Šíření novinek jen pomalu – mezi sousedy. Novinky ze šlechtického a městského prostředí – prostřednictvím služebných které se vracely do vesnického prostředí.

Využití při významných událostech vesnického života, kdy byla strava bohatší a vyžadovala rozmanitější přípravu.



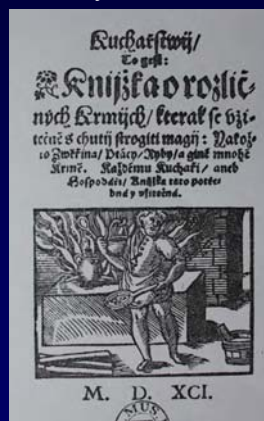
Pestrost stravy a šíření novinek

Ve vzdělanějších vrstvách šíření i písemných receptů. První české ručně psané soupisy receptů známé z 15. století.

V 16. století vycházejí tiskem první kuchařské knihy.



Kuchařská kniha vydaná Pavlem Severinem z Kapí Hory roku 1535.



Kniha kuchmisterská, kterou vydal v roce 1591 alchymista a astrolog Bavor mladší Rodovský z Hustiřan.

Pestrost stravy a šíření novinek

V 17. století bouřlivý rozvoj zejména šlechtické kuchyně.

V souvislosti se stále rostoucími stravovacími nároky a příchodem nových surovin, nabídka tištěných kuchařských knih postupně nestačí pokrývat poptávku, a proto si některé aristokratické manželky začínají pořizovat vlastní rukopisy s kuchařskými recepty.

Nejznámější z těchto rukopisných sbírek jsou kuchařská kniha Polyxeny Lobkovicové, roz. z Pernštejna

Khochbuech von allerley eingemachten sachen Kateřiny Volkenstorfové, roz. z Lichtenštejna

Koch- und Artzney-Buch Alžběty Lidmily z Lisova

Vznikaly i další a šlechtičny si mezi sebou recepty běžně vyměňovaly.



Polyxena z Pernštejna

Vzhled a zařízení kuchyně

Do konce středověku představovaly kuchyně takzvané dýmné jizby - zakouřené a špinavé místnosti s rozsáhlým ohništěm, které sloužilo k přípravě jídel v kotli nebo na rožni, umístěné pod nejvyšším bodem domu. Ve střeše byl otvor, kterým odcházel kouř.



Vzhled a zařízení kuchyně

Dýmné jizby začaly v 16. století nahrazovat černé kuchyně, tedy prostor ve vstupní části domu nebo v rohu síně. Zde byl otevřený komín ve tvaru trychtýře, aby co nejlépe jímal kouř, pod nímž bylo otevřené topeniště a později pec. Tyto kuchyně sloužily často i k vytápění celého objektu. V chudších domácnostech byla kuchyně stále součástí jediné místnosti, kde se nejen vařilo, ale i bydlelo.





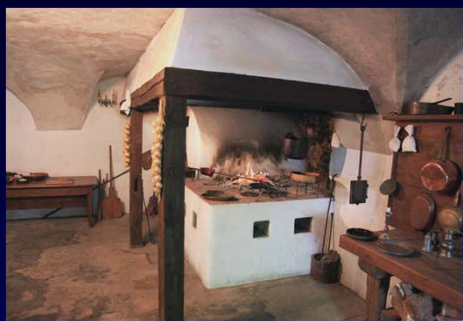
Venkovská černá kuchyň - Orličky.



Zámecká černá kuchyně – Jindřichův Hradec z konce 15. století.



Fig. 116.—Interior of a Kitchen.—Fac-simile from a Woodcut in the "Calendarium Romanum" of J. Stauffer, folio, Tubingen, 1618.



Zámecká kuchyně Radim.



Zámecká kuchyně Lemberk.



Inventář kuchyní obsahoval náčiní k ohni, hliněné, mosazné, dřevěné i proutěné nádoby, cedníky, síta, sběračky, struhadla, hmoždíře apod.

Ve složení a množství inventáře v kuchyni se odrážela spíše její kapacita než sociální postavení majitele.



Vybavení kuchyně v díle J. A. Komenského *Vestibulum scholasticae eruditionis*, Norimberk 1678. 1 nádoba na třínožce, 2 hrnec, 3 rendlík, 4, 5 rožeň, 6 pekáč, 7 cedník, 8 mísa, 9 škopek.

Stolní nádobí a náčiní bylo naopak přímým odrazem reprezentace.

Množství cínového, stříbrného nádobí, jemné keramiky, skla a porcelánu představovalo prestižní záležitost pro hostitele.



Aristokratický jídelní servis z 16. století.



Aristokratický jídelní servis z 18. století.



Aristokratický jídelní servis z 18. století.