



Stravování na venkově a ve městě

Přehled

- ❑ lokalita + sociální postavení ovlivňovaly stravování, vybavení kuchyní, jídelen
- ❑ jídelníček ovlivněn vývojem zemědělství, průmyslovou revolucí, dovozem surovin, globalizací, dobovými názory, tradicemi, pověrami, zásadami správné výživy,
- ❑ 1. mezník – brambory ano/ne, 2. mezník – 2. světová válka – cestování

- ❑ **12. – 13. století** – formování obyvatelstva venkovského x městského
 - ❑ venkov – nejpočetnější, především zemědělci, domácí produkce
 - ❑ město – chtěli napodobit šlechtu; obchod, trhy → vliv na stravování
 - ❑ šlechta – max. 1,5 % obyvatel, **ALE** řada šlechticů chudobnější než někteří sedláci
 - ❑ hladomor 1281-1282

- ❑ **14. – 15. století** – období hladu i hojnosti
 - ❑ změny klimatu → častější hladomory (1347-1351, 1/3 populace); představa štěstí spojena s hojností jídla a pití
 - ❑ nejběžnější jídlo – kaše (slaná, sladká vzácně; často se přidával chléb)
 - ❑ rozvoj pekařského řemesla (Praha – 14. století +/- 150 mistrů pekařských)
 - ❑ kvasnice → kynuté těsto (spíše město, venkov „neměl čas čekat na kynutí“)
 - ❑ dvě jídla denně, obě vařená / ohřívaná); oběd kol 10 hodiny, večeře mezi 4 a 6 hodinou
 - ❑ roční období – vliv na množství stravy a kvalitu
 - ❑ typickým českým jídlem hrách (dostal se i do evropských kuchařek), **pučálka** (15. století)

Přehled

- ❑ **17. století** – přibývá obyvatelstva, válka (1618-1648) → další hladomory
 - ❑ plodiny z Nového světa, Afriky a Asie (kukuřice, brambory, rajčata, papriky, tykve, melouny, fazole, ananas, rýže, kakaové boby, nové koření, vanilka, tabák)
 - ❑ hutné omáčky na bázi másla, mléka a smetany vytlačují netučné z vína / octa zahuštěné chlebovou střídkou
 - ❑ koření využíváno spíše vzácně; cukr běžnější
 - ❑ pije se velké množství vína i piva (i malé děti)
 - ❑ vidlička (do té doby se používala především k přenášení či servírování)
- ❑ **18. století** – další nárůst populace → hladomor (1771-1772, 250-500 tisíc)
 - ❑ strava se proměňovala s proměnou společnosti → lépe se obhospodařovalo, větší výnosy
 - ❑ rozšíření brambor – Prusko-Rakouské války – „co je dobré pro prasata...“ Fridrich II. Veliký podporoval pěstování brambor, brambora ← Braniborsko
 - ❑ zemník, zemče, zemčátko, zemské jablíčko, kobzole, bobál, žampák, jabluško, švábka, kremple, erteple
 - ❑ třetí denní jídlo
 - ❑ kuchařské knihy – v českém prostředí jazykově německé nebo z Vídně, Bavorska
 - ❑ čiré vývary masové se zavářkami, vložkami, maso dušené ve vlastní šťávě, tzv. ragout
 - ❑ proměna sladkých pokrmů, dezertů, máme pečivo, dorty, koláče, náplně, zdobeny

Přehled

- ❑ **19. století** – rozvoj měšťanské kultury
 - ❑ postupně nárůst brambor, sofistikované recepty
 - ❑ rozvoj služeb, gastronomických zařízení
 - ❑ lázeňská města (od 2. polovina 18. století se šlechtickou i měšťanskou kuchyní)
- ❑ **polovina 19. století**
 - ❑ měšťanská kuchyně nositelka elegantního pojetí bramborových pokrmů, ústup ryb
 - ❑ vyšší ohrnovala nos nad nižší, nižší se „opičila“ / chtěla „opičit“ po vyšší
- ❑ **80. – 90. léta**
 - ❑ kurzy (měsíční, tříměsíční)
 - ❑ kuchařské příručky pro frekventantky (venkovanky), jídlo ve více variantách
- ❑ **20. století** – přelom kulturní i hospodářský
 - ❑ válka – ne hlad, ale chudší
 - ❑ 1. republika stavěla „střední třídě“ (úředník, učitel)
 - ❑ obecnější rozšíření moderní kuchyně
 - ❑ problémy zásobování, zjednodušení, zrychlení (fabričky chodily do práce)
 - ❑ do války – stravování napojeno na to, kam člověk patřil, kde žil
 - ❑ vlastnictví kuchařky – symbol postavení; Sandtnerová, Kejřová
 - ❑ vnitřnosti – od středověku považovány za delikatesu (pajšl, vemínko, brzlík, ledvinky)
 - ❑ do roku 2000 – globalizace (ve středověku běžná ve šlechtické kuchyni)

Etiketa

- ❑ hostina / hodování spojeno s významnou příležitostí (Vánoce, Nový rok, Velikonoce)
- ❑ panské a bohaté domy konec 15. století – společenská pravidla chování u stolu
- ❑ děti u stolu až když zvládly pravidla etikety
- ❑ 1501 – Řehoř Hrubý z Jelení přeložil Petrarkovo *Rozmlouvání o štěstí a neštěstí*; píše i o slušnosti u stolu
 - ❑ hlavní zásada – nepomlouvat hostinu, jídla a hostitele
 - ❑ nebylo vhodné – strkat ruku do mísy s jídlem, štourat se nožem mezi zuby, neutřít si umaštěná ústa ubrouskem před pitím z poháru, mluvit s plnými ústy, brát jídlo hodovníkovi „před nosem“; jídlo se nehltá, nýbrž pomalu vychutnává



Nádobí a náčiní

- ❑ nůž – kamenný → bronzový → železný; každý měl svůj, který si přinášel
- ❑ lžíce – dřevo → cín → obecné kovy, poniklované železo, slitiny (polovina 19. století)
- ❑ vidlice na maso – při přípravě a podávání masa
- ❑ vidlička – **16. století**, pouze ve vznešených kruzích
- ❑ konzumace ze společných mís, maso na krajíce chleba (tzv. chlebové talíře)
- ❑ kulaté/čtyřhranné desky ze dřeva/cínu (nejstarší)
- ❑ talíře a mělké misky pro potřeby stolování – **14. století**
- ❑ současný vzhled stolního nádobí – **16. století**
- ❑ naběračky na vodu a polévku – **16. století**
- ❑ ubrus – měšťané od **15. století** (jen slavnostní příležitosti)
- ❑ slánky – od **15. století** (bohaté domy, z drahých kovů)
- ❑ poháry – vlastní
- ❑ kuchyně – měděné, pocínované nádoby – **18. století**





VENKOV

Lidová strava

- ❑ venkovské obyvatelstvo – označováno jako lid → LIDOVÉ = venkovské
- ❑ do 19. století – polovina až 80 % obyvatelstva (dnes +/- 7 %)
- ❑ základ – domácí produkce (z 95 % co vypěstovali nebo vyprodukovali)
- ❑ kupovali jen to, co neuměli vypěstovat, vychovat, vyrobit
- ❑ industriální oblasti – zánik 19./20. století, většinou v meziválečném období
- ❑ neprůmyslové oblasti – do +/- 50. let 20. století



Lidová strava

- ❑ přírodní podmínky, vodní toky, klima – nížina, podhůří, hory
- ❑ geografická poloha (blízko měst – snazší si koupit)
- ❑ rozložení pozemků, kvalita konkrétního místa, bonita půdy
- ❑ sociální postavení



Lidová strava

- ❑ **JEDNODUCHÁ, RYCHLÁ, NENÁROČNÁ**
- ❑ **chléb** (tzn. moučné jídlo) hrál hlavní roli
 - ❑ chlebové placky na kameni, v popelu
 - ❑ ke každému jídlu
 - ❑ chléb + mléčné výrobky (sýr, tj. tvaroh)
- ❑ **kaše** – jahelné, pohankové, ovesné, krupičné
 - ❑ zpravidla ve vodě, výjimečně v mléce
 - ❑ neochucené (sůl se dovážela)
 - ❑ slazené rozvařeným (sušeným) ovocem
 - ❑ někdy ochucené bylinkami
- ❑ **luštěniny** – hlavně hrách
- ❑ **houby** – na ochucení nebo vlastní jídlo
- ❑ **brambory** (od 19. století; poslední hladomor 1846, 1847)
- ❑ **zelenina** – zelí, řepa, tuřín (dumlík)

Lidová strava

- ❑ polévka
 - ❑ „voda“ (nalitá na chleba), pивní, ovocná
 - ❑ vývar – svatby, křtiny, do kouta
 - ❑ maso
 - ❑ výjimečně (neděle, svátky)
 - ❑ sedlák, hospodář, těžce pracující (i ti výjimečně)
 - ❑ spíše podřadnější
 - ❑ dvě/tři jídla denně (podle ročního období a světla)
 - ❑ snídaně vydatná
 - ❑ oběd na pole
 - ❑ večeře rychlá nebo zbytky od oběda
 - ❑ uvařilo se ráno, večer se dojídalo studené
-
- ❑ jídlo ne jen prostředek k zahnání hladu a nabrání sil, ale byla chápáno jako Boží dar
 - ❑ předcházela modlitba, někdy po jídle následovala další, děkovaná modlitba
 - ❑ hospodář jídlu žehnal
 - ❑ stolní i kuchyňské náčiní často zdobeno náboženskými motivy pro zajištění Božího požehnání a dostatku potravin
 - ❑ význam chleba – „Chléb náš vezdejší dej(ž) nám dnes“





MĚSTO

Město

- ❑ 13. století – vznik měst, do 19. století kolem 20 % obyvatelstva
- ❑ 16. / 17. století – největší rozvoj; Čechy 350 královských, Morava 6-7, Slezsko 70
- ❑ do 19. století žila měšťanská rodina obdobně jako venkovská; měšťanka měla na starost děti, čeleď, vaření piva, hospodářství
- ❑ od 19. století – už nemá na starost řemeslo/hospodářství, jen domácnost
- ❑ vývoj stravy je třeba vnímat z pohledu sociálních vrstev
 - ❑ **městský x měšťanský**
 - ❑ měšťané – usedlí, měli městská práva, zpravidla zajištěni, jedli někde na pomezí venkova a šlechty, měli slepice, sad...
 - ❑ ostatní – v nájmu, ve službě – zpravidla žili a jedli obdobně jako venkov



Měšťanská strava

- ❑ kuchyně – oddělené prostory
- ❑ strava – původ, zámožnost, kuchařka (odkud je)
- ❑ trhy – možnost nákupu surovin = možnost pestřeji vařit
- ❑ krámy – dovozové a luxusní zboží – koření, citrusy, pochutiny (kandované ovoce), cukr, lektvary (zavařeniny)
- ❑ **pekařské lávky** → chléb nepekli; **perníkáři**
- ❑ **řeznické lávky** – 1 x týdně čerstvé maso – telecí, hovězí, skopové, vepřové (zřídka, vepří se pásli), drůbež i sami pěstovali (husy, kachny), ryby (slanečci)
- ❑ polévky – ráno, výživné, hutné
- ❑ maso na rožni, vařené, případně uzené
- ❑ sušené ovoce rozvařené jako omáčka k masům
- ❑ vysoký počet postních dní





ŠLECHTA

Šlechta

- ❑ panské sídlo – kuchyň, pekárna, cukrárna
- ❑ příprava jídel před hlavní jídelnou
- ❑ pokrm předkládal obsluhující stolník, nápoje číšník
- ❑ **192 postních dní v roce** (katolická šlechta)
- ❑ pán domu většinu roku mimo (povinnosti ve Vídni, Praze; na cestách)
- ❑ chod šlechtických sídel ovlivňovaly šlechtičny
- ❑ většinu roku se servírovalo v soukromých apartmánech (privátní zóna, jídlo směli nosit jen komorníci/komorné)
- ❑ dámy pořádaly několikrát týdně odpolední dámské salony – podávaly drobné čajové pečivo ze zámecké cukrárny a šálek čaje (18. století)



Šlechtická kuchyně

Hradní kuchyně na Bouzově



Zámecká kuchyně, Hluboká



Šlechtická jídelna

Renesanční jídelna, Velké Losiny



Zlatý sál neboli *tabulnice*, Kratochvíle



Šlechtický inventář



Jídelní servis s rodovým erbem
Trauttmansdorffů, Horšovský Týn

Míšeňský jídelní servis Františka Ferdinanda d Este, Konopiště



Nádoby na paštiku, Schwarzenberské sbírky

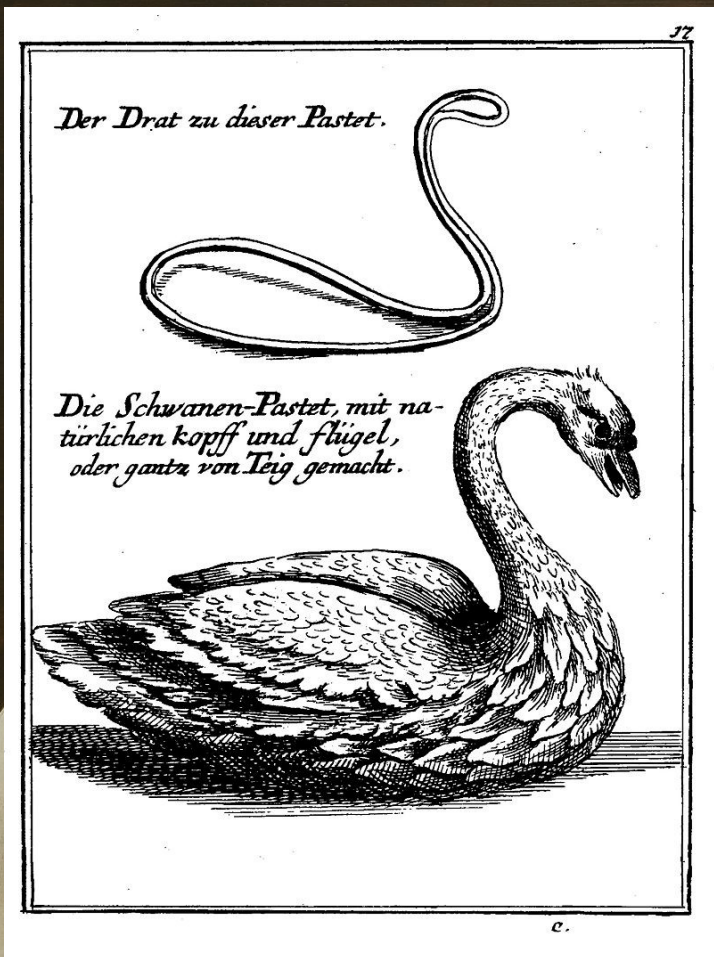


Šlechtická strava

- ❑ globalizovaná
- ❑ musel se prezentovat, tj. žít na určité úrovni – musel mít koně, oblek, zbraň → jídlo jediné, na čem se dalo šetřit → drobná šlechta často jedla hůř než sedlák
- ❑ ani střední a vyšší šlechta v běžném životě nežila rozmařile
- ❑ stolování – společenská událost
- ❑ slavnostní příležitosti – svatby, pohřby, Velikonoce
- ❑ hodovní síň rozdělena, přesně uvedeno co a kolik na který stůl podávat
- ❑ kuchmistr – klíč od „skladu“, evidovalo se kolik a co se nakoupilo, vydalo
 - ❑ prověřené postupy při přípravě pokrmů, pečlivě poskládaná menu pro každou příležitost, důraz na dodržování pravidel společenského chování
 - ❑ často se podávalo maso (měli obory) – vysoká, černá zvěř, králíci, ptactvo (i zpěvné)
 - ❑ více masa se snědlo ve středověku než v raném novověku – bojovali, jeli do Svaté země, potřebovali bílkoviny, museli být svalnatí, státní
 - ❑ 12. – 13. století – Přemyslovci podstatně větší než běžná populace, až 1,80-1,90; následně stále menší
 - ❑ 15. – 16. století – boj spíše sport, věnují se hudbě, úřadu → mění se i strava, Habsburci – do 1,70
 - ❑ huspeniny, paštiky, kořeněné omáčky
 - ❑ cizokrajné lahůdky, např. ústřice
 - ❑ koření – vzácná ingredience, uchovávalo se v zamčených zásuvkách
- ❑ servírovalo se na stříbře, nezbytné byly stolní ozdoby, zvonek na služebnictvo
- ❑ (císař pán dojedl, ostatní museli urychleně opustit jídelnu)

Šlechtická strava

- Baroko (17.-18. století) – opulentní kompozice připravované i několik týdnů před hostinou



Domácí řád

- ❑ Gustav Adolf Meklenburský – domácí řád 1660 upravoval i Hofstaat (dvořané)
- ❑ Untermarschal (klíče od kuchyně a od sklepa) a Saalknecht – vydávají jídlo
- ❑ 2 jídla denně (ve smyslu stolování, v 10 a 17 hodin); cca 140 osob
- ❑ během jídla – *wurden die Tore des Schlosses verschlossen, die schlüssel verwahrten der Hofmarschall und Hofmeister*
- ❑ Zuckerbäcker, Futtermarschal, Hofküchenschreiber, Hofweinschenk, Tafeldecker, Oberschenk
- ❑ 1663 – *auf den Schloss zu den Mahlzeiten 14 Tische eingerichtet*
- ❑ Furstlicher Tafel, Fürstlicher Frawlein Taffel (a kdo měl na starost)
- ❑ Der dritten Rank Hofmarschalln – *hier bedienten ein Tafeldecker, zwei Diener, zwei Fleischgerichte, einen braten von der Füerszlicher Tafel*
- ❑ Jungefern Taffel (mladí úředníci)
- ❑ Fruestuck ein semmel und Butter und ein halb stübischen Bier

Královské dvorské stolování

- ❑ panovník seděl na vyvýšeném vysokém podiu
- ❑ obsluha (truskas, stolník, sklepník, číšník, kráječ...)
- ❑ truskas (nejvyšší stolník) – zabezpečoval hospodářství, chod domácnosti i dvora; dozor nad dvorskou kuchyní, zásobami potravin; přímá (čestná) obsluha krále u stolu
- ❑ sklepník – staral se o zásoby vína, vybíral, předkládal...
- ❑ stolník (*Tafeldecker*) – vše kolem tabule, zodpovědný za řádný průběh stolování
- ❑ hostina vévody z Berry, 15. století





DĚKUJI ZA POZORNOST

Dodatky – maso, ryby

- ❑ **MASO** do poloviny 20. stol. nebylo běžnou součástí jídelníčku
- ❑ šlechta ANO – zvěřina (právo lovu původně jen panovník, postupně od 13. století i šlechta)
- ❑ venkov – do 18. století nic nechovali primárně na maso (s výjimkou prasat)
 - ❑ ovce – vlna, mléko, porážely se staré kusy
 - ❑ husy, kachny – prvotně peří, druhotně vejce, pak teprve maso
 - ❑ prasata se pásala; krmila se ve mlýnech (měli povinnost vůči vrchnosti, mohli i pro sebe)
- ❑ úprava – vaření, rožnění

- ❑ **RYBY** – nedílná součást jídelníčku
 - ❑ říční, potoční
 - ❑ rybníční – rybníky patřily šlechtě, zakládání rybníků – 15. a 16. století (vše vrchnostenské)
 - ❑ mořské – slanečci (běžné ve městech; hojně jako pochutina)

 - ❑ šlechta – treska, žralok, losos; candát, štika, sumec, úhoř
 - ❑ ústřice, mušle, slávky
 - ❑ běžný rak – mohli sbírat i poddaní
 - ❑ ryba – postní jídlo (platilo spíš pro duchovní a kláštery)

Dodatky

- ❑ **SBĚR LESNÍCH PLODŮ**
 - ❑ lesy panské, takže ne volně přístupné → vysazování ovocných stromů a keřů
- ❑ **OVOCNÉ STROMY a KEŘE**
 - ❑ meruňky – jižní Morava
 - ❑ švestky – rozšířené (trnky, slivky)
 - ❑ ryngle, mirabelky, mišpule, moruše, jabloně a hrušky
- ❑ **EXOTICKÉ OVOCE**
 - ❑ běžně na středověkých trzích, v Opavě od 16. století
 - ❑ citrony, pomeranče, fíky, datle – čerstvé, sušené
- ❑ **HROZNY** pěstovali na víno; na jídlo luxus → šlechtické dvory
- ❑ **KOŘENÍ**
 - ❑ pepř, skořice, hřebíček, muškát – prvotní dovozní artikl, předmět dálkového obchodu
 - ❑ celer, petržel (sušené)
 - ❑ solné boudy (šlechta solila hodně, venkov skromněji)
- ❑ **CUKR** –
 - ❑ třtinový (za Karla IV. z Asie)
 - ❑ řepný (počátek 19. století)

Dodatky - nápoje

❑ PIVO

- ❑ nejen nápoj, ale i „strava“ – pivní polévka, množství živin (slad, zejména ječný)
- ❑ pivní pořádky – většina měšťanských domů měla právo vařit, nevařili všichni najednou, sdružovali se, najímali si sládka, (čím víc pořádků tím byl měšťan zámožnější)
- ❑ město dováželo pivo na venkov, tam provozovalo krčmy (pivo na venkově už ne jen na jídlo)
- ❑ Karel IV. – Opava – chmel

❑ VÍNO

- ❑ dováželo se uherské (tokajské), rakouské, italské
- ❑ šlechta – odhad 2-3 litry denně
- ❑ Karel IV.

❑ KOŘALKA

- ❑ pálila se z obilí (drahé, majitel panství)
- ❑ Josef II – aleje → stín, rozvoj stravy; povinnost pálit ovoce ze stromů podél cesty
- ❑ největší rozvoj s rozvojem brambor

Dodatky

- ❑ **HOUBY** – od 17. století v šlechtických kuchařkách
- ❑ **RÝŽE** – od 16. století, zejména na sladko
- ❑ **BRAMBORY** – první recept v Českých zemích +/- 1720; alkoholismus v 19. století
- ❑ **Náhrady a nouzová strava** – šťovík, bodlák, bukvice, mouka ze žaludů
- ❑ **Stravování v kantýnách a závodních jídelnách** – od 60. let 19. století
- ❑ **Uchovávání potravin**
 - ❑ máslo a mléko se chladilo ve stavbách (haltýřích), jimiž protékal potok
 - ❑ vejce ve vápenném roztoku
 - ❑ maso v kameninové nádobě
 - ❑ jablka a brambory ve sklepě
- ❑ **POKRMY**
 - ❑ vlašský salát – Kejřová 1905, Sandtnerová 1925
 - ❑ chlebíčky – Paukert 1916
 - ❑ restaurace Šroubek 1911 – smažený ementál (pak hotel s mezinárodní kuchyní)
 - ❑ španělský ptáček – Košetický 17. století; tak, jak ho známe 1957 (Hrubá – Naše kuchařka)

Dodatky

- ❑ **Náhrady a nouzová strava**
- ❑ šťovík, bodlák, bukvice, mouka ze žaludů
- ❑ **Strava základní lidová, sváteční (křtiny), obyčejová (Štědrý den), obřadní a posvícení – zabíjačka**
- ❑ kaše, chlebové placky (pečené, kynuté či nekynuté)
- ❑ **A co jedli manuálně pracující?**
- ❑ Dělnická strava byla chudá na ovoce, zeleninu i maso, které se jedlo občas v neděli
- ❑ nejčastější snídaní chlebová polévka s chlebem
- ❑ Rodinné stravování záviselo i na režimu pracovních směn, donáška oběda na pracoviště
- ❑ od 60. let 19. století – stravování v kantýnách a závodních jídelnách
- ❑ **Víme, jak jsme uchovávali potraviny?**
- ❑ máslo a mléko se chladilo ve stavbách (haltýřích), jimiž protékal potok
- ❑ vejce ve vápenném roztoku, maso v kameninové nádobě, jablka a brambory ve sklepě



DĚKUJI ZA POZORNOST