

DUCHOŇOVÁ, Diana – LENGYELOVÁ, Tünde. *HRADNÉ KUCHYNE A ŠLACHTICKÉ STRAVOVANIE V RANOM NOVOVEKU. Radosti slávností, strasti každodennosti*. Bratislava: Historický ústav SAV vo vydavateľstve VEDA, 2016, 320 s. ISBN 9788022415385.

Duo autoriek z Historického ústavu SAV prináša laickej i odbornej verejnosti skutočne prelomové dielo. Ide o prvú syntetizujúcu prácu v slovenskej historiografii venovanú téme stravovania v šľachtickom prostredí. Obe autorky sa dlhšiu dobu venujú výskumu dvorskej kultúry a cenný materiál získaný dlhodobým archívnym výskumom i štúdiom odbornej literatúry (vzhľadom na uhorské prostredie, zväčša maďarskej) pretavili do pozoruhodnej vedeckej monografie, ktorá svojou obsahovou i formálnou stránkou už môže plnohodnotne súperiť s knihami publikovanými v renomovaných európskych vydavateľstvách. Kniha je hĺbkovo vypracovanou štrukturalistickou sondou do „každodennej“ témy fenoménu jedla, stolovania, etikety, organizácie hospodárenia a hierarchizácie služobníctva v ranom novoveku s prihliadnutím na dvorské a šľachtické prostredie. Autorky túto tému uchopili skutočne mnohovrstevnato a vyčerpávajúco.

Samotná monografia je rozdelená na štyri hlavné kapitoly, ktoré pozostávajú z viacerých podkapitol. V prvej s názvom *Kuchyňa* autorky zoširoka približujú význam a úlohu panovníckych i aristokratických dvorov, ktoré boli šíriteľmi nových kultúrnych impulzov. Prirodzene, aristokratické dvory nemohli konkurovať tomu panovníckemu, no i tak, koncom 16. a v prvej polovici 17. storočia šľachtické dvory prešli veľkými zmenami. Stali sa osobitými ohniskami uhorskej kultúry na pomedzí medzi európskym východom a západom. Práve strava, jej formy prípravy, konzumácie a všetko s tým súvisiace bolo integrálnou súčasťou osobitej uhorskej kultúry. Kapitola preto prirodzene začína popisom vývoja uhorského panovníckeho dvora po bitke pri Moháči (vznik troch nových „dvorských“ centier Viedne, Bratislavy a Alby Iulie) a opisom základných znakov aristokratickej rezidencie. Ďalej mapuje vývoj prirodzene najdôležitejšieho priestoru súvisiaceho s prípravou jedál – kuchyne. V tomto prípade ide prirodzene o (neskoro)stredoveké hradné kuchyne. Tieto boli nevyhnutne napojené na zásobníky s vodou (studne, hradné cisterny, systémy na zachytávanie dažďovej vody). Hradné kuchyne (pôvodne drevené) sa zväčša nachádzali v blízkosti hodovacích sál, no zároveň bola zjavná snaha budovať ich tak, aby požiarom neohrozili iné budovy. V prípade panovníckych rezidencií neskorého stredoveku je doložená aj existencia dvoch špecializovaných kuchýň (väčšia pre personál, menšia – súkromná pre potreby panovníka). V rezidenčných hradoch aristokracie v ranom novoveku sa tiež prevádzkovali dve kuchyne – tzv. „veľká“ určená pre pána, jeho rodinu a familiárov a „malá“, ktorá slúžila pre fraucimer (ženská časť dvora, malé deti a ich dojky). Ďalej autorky upriamili svoju pozornosť na inventár kuchýň s podrobným popisom rôznych druhov nádob, náradia. Čitateľa prekvapí stupeň technickej vyspelosti niektorých aristokratických kuchýň dokumentovaný na príklade mechanického ražňa na opekanie mäsa fungujúceho na princípe hodinového stroja. Pozoruhodný je i fakt až úzkostlivého stráženia objektu kuchyne, ktoré je doložené v dobových dvorských poriadkoch (motivované snahou o kvalitu výroby, ochranou jedál pred otravou a predovšetkým ako prevencia pred krádežami). Opomenuté nezostali ani aktivity úzko

napojené na chod kuchyne – pečenie chleba, výroba octu či varenie piva, ako aj popis zázemia kuchyne v podobe skladov, pivníc, komôr a pod. Dôležitým zdrojom zásobovania aristokratických kuchýň v ranom novoveku boli nepochybne majere a panské záhrady. V tomto období sa už bežne delili podľa pestovania plodín na zeleninové, bylinkové (určené na liečbu i varenie), kvetinové, ovocné a viničné. V 16. a 17. storočí sa medzi uhorskými elitami stáva populárnym pestovanie exotického ovocia (napr. citrónov, granátovníkov), šľachtenie či štepenie ovocných drevín. S tým súvisí i bežná prax tzv. zdvorilostného daru, rozšírená aj medzi aristokratmi, ktorý častokrát pozostával práve z unikátnych plodín získaných buď pestovaním, alebo zberom v lese. Samostatnú tému, ktorá úzko súvisí so záhradami je budovanie luxusných okrasných záhrad, ktoré boli súčasťou dvorských rezidenčných komplexov (napr. v Bratislave Pálffy, Lipai). Šľachtic musel pre personál svojich hradov alebo panstva (čím boli väčšie, tým bol rozsiahlejší) zabezpečiť primerané množstvo potravín. Na aristokratických dvoroch sa počet dvoranov pohyboval medzi 200 až 350 osobami, pričom aj pri poskytovaní jedla bola zohľadnená ich hierarchia. Zásobovanie kuchyne prebiehalo jednak z poddanských dávok a z výnosov panstva (najdôležitejšie bolo práve vrchnostenské hospodárenie – rybníky, pasienky, mlyny, vinice, obory, záhrady, polia, sady, atď.). Veľkú úlohu a význam v hospodárení panstva mali od 16. storočia čoraz hojnejšie sa vyskytujúce majere a rybníky. Mäsom boli hradné i kaštieľske kuchyne zásobované z výsekov a mäsiarní, ktoré bývali umiestnené na priľahlých majeroch.

Druhá kapitola s názvom *Personál kuchyne* čitateľa uvedie do sveta spleť sociálnych štruktúr, ktoré boli typické pre dvorské prostredie. Úvodná stať predstavuje neskorostredoveké usporiadanie služobníctva kuchyne na uhorskom panovníckom dvore. Postupne sú predstavované funkcie a ich úlohy (dvormajster, pohárnik, stolník, stajník, šafár, kuchári atď.), pričom tento exkurz plynule pokračuje do pomoháčskeho obdobia s prihliadnutím na habsburský dvor. Personál hradov i organizácia aristokratických dvorov bola pôvodne odvodená od uhorského panovníckeho dvora, no v ranom novoveku aj v tejto oblasti nastali zmeny – predovšetkým medzi dvoma významnými funkciami – funkciou provizora a kastelána (medzi ďalších možno zaradiť napr. kľúčiaru, dvorského kapitána, komorníka, stajníka i dvormajstra, ktorý okrem poriadku na dvore dozeral i na učňov, truksasov, zamestnancov kuchyne a kuchynského majstra). Kuchyne ako také mali na aristokratických dvoroch vlastný aparát, personál ľudí, ktorý mal na starosti vyhotovenie a prípravu jedál. Práve kuchynský majster (pochádzal z radov familiárov) stál na čele kuchyne. Mal na starosti kvalitu jedál, ich prípravu a podávanie. Zostavoval jedálny lístok, riadil prácu kuchárov (hlavných, špecializovaných i pomocných), kuchynských sluhov a dozeral na služobníctvo pri obsluhovaní (stolníci, truksasi, nalievači, nosiči mís, krájači atď.).

Tretia kapitola nazvaná *Stolovanie* prináša mimoriadne zaujímavý pohľad na jeho kultúrno-spoločenský význam. Bolo totiž jedným z kritérií sociálnej diferenciacie a aristokratom (i panovníkovi) slúžilo na manifestáciu dvorského lesku a bohatstva. V aristokratickom prostredí stolovanie plnilo viacero funkcií (sociálna komunikácia – vytváranie, rozširovanie a upevňovanie spoločenských kontaktov; reprezentatívna funkcia – forma stolovania, zloženie stolovníkov, stravovacie zvyklosti, počty a obsah chodov, servírovanie). Stolovanie zároveň poukazovalo na majetok, životný štýl a kultúrnu vyspelosť

aristokrata, zvyšovalo jeho spoločenskú prestíž a potvrdzovalo status (predovšetkým svadobné a smútočné hostiny) a bolo doslova zrkadlom hierarchizácie a disciplinizácie dvorskej spoločnosti i vzťahov na dvore. Aj stravovacie zvyklosti v Uhorsku v ranom novoveku prekonal viacero zmien. Na rozdiel od stredoveku sa panovník počas stolovania stále viac „vzdŕaľuje“ od dvoranov, aristokrati sa od konca 17. storočia na svojich vlastných dvoroch stravujú čoraz častejšie v úzkom kruhu rodiny. Autorky práce na základe preskúmaného archívneho materiálu ďalej popisujú množstvo detailov súvisiacich so stolovaním. Prestieranie stolov pomocou kobercov, servírovanie, používanie stolného mobiliáru (svietnikov, soľničiek), prax používania príboru (zavádzanie vidličiek v 17. storočí počas slávnostných hostín) i nádob na nápoje. Vzhľadom na to, že v uhorskom prostredí chýbala domáca mravoučná literatúra a príručky dobového správania zamerané na kultivovanie mravov a sebakontrolu (N. Elias), cenným zdrojom informácií o etikete pri stolovaní na aristokratických dvoroch sa stávajú zachované dvorské poriadky. Dozvedáme sa z nich o presných pravidlách a inštrukciách pri stolovaní, o zasadacom poriadku pri jednotlivých stoloch (pánov stôl, stôl familiárov, žien i služobníctva), počte chodov (od polovice 17. storočia sa objavuje prvý chod polievka, nasleduje varené a pečené jedlo, paštéty, ovocie, dezert), počte jedál podávaných počas dňa (na prelome 17. a 18. stor. sa totiž objavuje nový fenomén, ktorým sú raňajky). Napokon treba pripomenúť i nové nápoje, ktoré prichádzajú v tejto dobe na stoly – sú nimi káva (od konca 16. storočia), čokoláda (od 1. polovice 17. storočia) a čaj (od začiatku 18. storočia).

Nasledujúca, štvrtá kapitola, *Na tanieri a v pohári* dokumentuje úzky súvis medzi kultúrou a jedlom. Sú v nej prezentované zmeny, ktoré v Uhorsku nastali v stravovaní v súvislosti s osmanskou expanziou, no i s prenikaním humanizmu a renesancie (nové potraviny, plodiny, technológie prípravy pokrmov a nápojov). Tieto zmeny sa najrýchlejšie prejavili práve v meštianskom a šľachtickom prostredí (obchodné cesty mešťanov, študijné pobyty šľachticov, prítomnosť cudzích vojsk v krajine). Autorky pri ilustrovaní dobových stravovacích návykov a hodnotení „národných kuchýň“ použili vhodnú metódu dobových správ postavených na opozícii „my – oni“. Prinášajú autentické pohľady na uhorskú kuchyňu „zvonka“ – očami Poliakov, Nemcov i Turkov. A to isté aj opačne – pohľady Uhrov na cudzie jedlá a formy stolovania. Je poukázané na uhorskú pohostinnosť, dôležitosť chleba, mäsa (hlavne hovädzieho; používala sa aj divina, baranina, jahňacina, ryby, raky, pričom čerstvosť mäsa nebola vždy prvoradým kritériom kvality) i vína (prípadne piva) v stravovaní na aristokratických dvoroch. Čitateľ sa dozvie o zeleninových prílohách, udomáčňovaní zemiakov, šírení cestovín, použití kaší, ochucovadiel, korenín, použití mliečnych výrobkov (maslo, tvaroh, bryndza) i konzumácii luxusných tovarov na aristokratických dvoroch (citrusy, olivy, kapary, artičoky, parmezán a pod.).

Záver diela je mimoriadne zaujímavý a hodnotný. Ide o ukážky viacerých zachovaných jedálnych lístkov z aristokratického prostredia (na jednotlivé dni, na dlhšie časové úseky, v bežnom i pôstnom období, pri slávnostných príležitostiach). Napokon vzácnym a v mnohom objavným prvkom knihy sú na záver zaradené viaceré autentické ranonovoveké recepty jedál (mäsité, bezmäsité i dezerty) a nápojov, ktoré si čitateľ môže sám pripraviť. Vysoko treba ohodnotiť aj bohatú obrazovú prílohu, ktorá z tejto monografie robí pútavé dielo aj pre bežného čitateľa.

*Michal Bada*