

Barokní kuchyně

Aristokraté, zejména vysocí magnáti, nám jsou v průběhu věků prezentováni jako třída, která své poddané dře bez nože. Je až neuvěřitelné, že se na rožmberském dvoře dobře najedl i ten nejposlednější pacholek. A text udává, že tomu tak bylo denně a počet strážníků přesahoval až dvě stovky. Škoda, že v běžně dostupných pramenech se nepíše, na kolik to vše přišlo, a jak to mohl i tak mocný a bohatý rod utáhnout. Domnívám se však, že rožmberské archivy a pečlivě vedené účetní knihy to zaznamenávají. Potud mravy a zvyky století šestnáctého, zasahující však ještě zbytek doby rudolfínské. Za třicetileté války bylo hůř i na zámcích, ale pozvolný nástup baroka se široce rozmáchl již po jejím konci. Jednoduché linie a antické ozdobné prvky renesance nabubřely, začaly se vlnit, kroutit, křivit a bobtnat naprosto ve všem. Obrovská plátna Rubensova jsou orgiemi požívačnosti. Hromady ovoce, zabité zvěřiny, stoly přeplněné mísami, konvicemi a terinami na omáčky, girlandy květů, těžkých záclon a drapeří visících od stropů a kolem oken. Prostý renesanční jónský a korintský sloup nahradily šnekovité a vřetenové sloupy ze všech použitelných materiálů, umístěných ve dřevě na nohy stolů, stolků, židlí, rozích truhel, velkých skříní, kabinetů nebo jen tak stojících v interiéru v mramorech obepínaných řezbovanými složitými stonky a úponky popínavých rostlin. Robustní podsadití kavalíři pak skládají hold více než korpulentním poloodhaleným krasavicím, na což radostně z výšin shlížejí bezpohlavní nazí oplácení andílci. Z toho je zřejmé, že tvary nebyly košaté jen na obrazech a sochách ve vizích umělcových. Umění nezná hranic, ale k těm liniím se v praxi bylo třeba propracovat a štíhlost nebyla v módě.

Člověk barokní (stále se pohybujeme ve vyšších a nejvyšších kruzích) pojímal vše velkoryse, tedy i jídlo. Jestli-

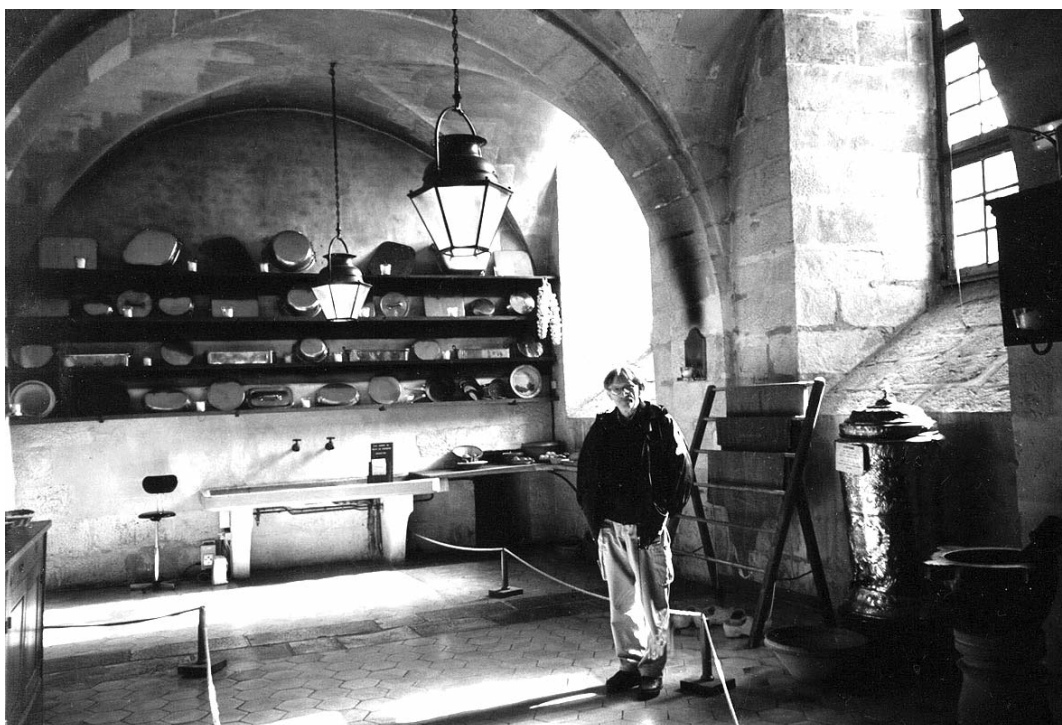


- CZ **Velká oválná forma na piškotové těsto z motivem ulity (délka 30 cm, výška 7 cm), Evropa 19. stol.**
- EN **Big oval sponge cake mould with the motive of a shell. Europe, 19th century**
- DE **Grosse Ovalform für Biskuitteig mit einem Schneckenhausmotiv. Europa, 19. Jhr.**
- FR **Grand moule à biscuit ovale avec motif de coquille. Europe, 19^{ème} siècle**
- IT **Uno stampo ovale grande per il Pan di Spagna con il motivo di conchiglia. Europa, sec. XVIII.**



- CZ **Forma na piškot ve tvaru pyramidy (ø 20 cm, výška 12 cm), střední Evropa 19. stol.**
- EN **Pyramid shaped sponge cake mould. Central Europe, 19th century**
- DE **Biskuitform als Pyramidenform. Mitteleuropa, 19. Jhr.**
- FR **Moule à biscuit en forme de pyramide. Europe centrale, 19^{ème} siècle**
- IT **Uno stampo per torte a forma di piramide. Europa Centrale, sec. XVIII.**

že se u renesanční tabule občas tu a tam šetřilo a nespoteřované jídlo pečlivě obhospodařovalo (viz úzkostné pokyny paní Anny z Hradce svému vrchnímu kuchmistrovi - kapitola Jindřichův Hradec z knihy Putování po krásách a záhadách jihozápadních Čech, ARSCI 2008), pak doba Rubensova holdovala až obžerství. Což je slovo spisovné, přičemž slovo žranice je dnes považováno za



Autor knížky v přípravně zámku Chaumont ve Francii



- CZ Soudkovitá cínová konvice na víno (výška 29 cm), Evropa 18.–19. stol.**
EN Tin barrel-shaped wine jug. Europe, 18th–19th century
DE Zinnkanne für Wein in der Form eines Fässchens. Europa, 18.-19. Jhr.
FR Broc à vin en étain, forme de baril. Europe, 18^{ème}–19^{ème} siècle.
IT Brocca vinaria stagniferra in forma di barilotto. Europa, sec. XVII.-XVIII.