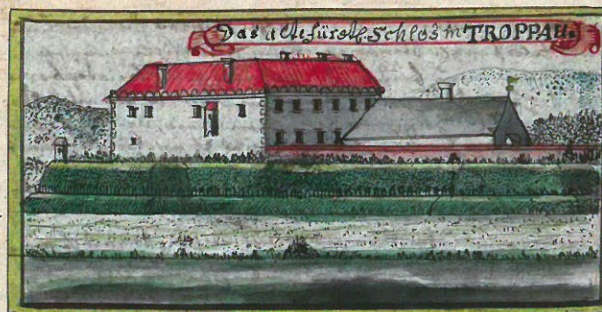


Dvě události se roku 1318 zapsaly nesmazatelně do dějin sousedících regionů, Opavska a Ratibořska. Mikuláš II., vnukovi českého krále Přemysla Otakara II., bylo Janem Lucemburským uděleno v léno dříve k Moravě náležející rozsáhlé území s ústředním hradem v Hradci nad Moravicí a městem Opavou a prohlášeno vévodstvím. Ve stejném roce se uvedený Mikuláš II. z pobočné linie Přemyslovců oženil s Annou, dcerou Přemysla Ratibořského z rodu Piastovců. Díky tomu získal roku 1336 nárok na vládu v zemi své manželky, zařadil se mezi slezské vévody a obě země se ocitly v držení příslušníků přemyslovské dynastie. Započalo tak více než 150 let trvající úzké soužití vrcholící za vlády posledního Přemyslovce, ratibořského vévody Valentina Hrbatého († 1521).



Do historii sázejících se sobě regionů opawskiego i raciborskiego zapisały się na stałe dwa wydarzenia z 1318 roku. Mikołajowi II, wnukowi czeskiego króla Przemysła II Ottokara, Jan Luksemburski dał w lenno należące wcześniej do Moraw rozległe ziemie ustanowione księstwem, których centralnym punktem był zamek w Hradcu nad Morawicą oraz miasto Opawa. W tym samym roku wspomniany już Mikołaj II, z bocznej linii Przemyslidów, ożenił się z Anną, córką Przemysława Raciborskiego z dynastii Piastów. Dzięki temu w 1336 r. zyskał prawo do sprawowania władzy na ziemiach swej małżonki, stał się jednym ze śląskich książąt i obie ziemie znalazły się w rękach członków dynastii Przemyslidów. Tym samym zapoczątkował trwający 150 lat okres ścisłego pożycia mieszkańców tych ziem zakończony za panowania ostatniego z Przemyslidów, księcia raciborskiego Walentyna Garbatego (†1521).



Kuchyně a kultura stolování na středověkých knížecích dvorech v Opavě a Ratiboři
/ Kuchnia i kultura kulinarna na księżęcych dworach średniowiecznych w Opawie i Raciborzu

Informační tisk k projektu
 / Drukowane materiały informacyjne do projektu
 Národní památkový ústav, územní odborné pracoviště v Ostravě; Slezská univerzita v Opavě; Powiat Raciborski

Text: Irena Korbelářová

©2018

Projekt č. CZ.11.2.45/0.0/0.0/16_013/0001140 je spolufinancován z Evropského fondu pro regionální rozvoj a ze státního rozpočtu Polské republiky „Překračujeme hranice“.
 / Projekt nr CZ.11.2.45/0.0/0.0/16_013/0001140 jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz z budżetu państwa RP „Przekraczamy Granice“.



ÚZEMNÍ ODBORNÉ PRACOVISŤE V OSTRAVĚ



SLEZSKÁ UNIVERZITA V OPAVĚ



powiat raciborski



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
 EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ
 EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO

S KNÍŽATY U STOLU



PRZY KSIĄŻĘCYM STOLE

Opavští a ratibořští vévodové se ve 14. a 15. století pohybovali v nejtěsnějším okruhu českých, uherských i římských králů. Působili v diplomatických službách Lucemburků – Karla IV., Václava IV. i Zikmunda. Doprovázeli je při řadě cest po západní a jižní Evropě. Stýkali se s Matyášem Korvínem i polskými králi Vladislavem Jagiellm a jeho synem Zikmundem Starým. U panovnických dvorů si osvojovali kurtoazní zvyklosti a etiketu, poznávali vybrané způsoby stolování a kulinařní kulturu, okusili nejvybranější pokrmy a nápoje.



W XIV i XV w. książęta opawscy i raciborscy poruszali się w ścisłym kręgu królów czeskich, węgierskich i rzymskich. Działali w służbie dyplomatycznej Karola IV, Wacława IV i Zygmunta Luksemburskich, towarzyszyli im w wielu podróżach po zachodzie i południu Europy. Przebywali w towarzystwie Macieja Korwina i polskich królów – Władysława Jagiełły i jego syna Zygmunta Starego. Na królewskich dworach nabierali ogłady i uczyli się etykiety, poznawali wybrane zwyczaje spożywania posiłków i kultury kulinarnej, kosztowali najbardziej wyszukanych potraw i napojów.

Nabyté zkušenosti si s sebou vévodové přinášeli domů, na svá sídla v Hradci, Opavě, Ratiboři či Hlubčicích. Při slavnostním i každodenním stolování se na nich uplatňovaly ceremoniální prvky, včetně úvodního omývání rukou. Obsluhu zajišťovali číšníci, stolníci neboli trucksasové a kráječi spolu s pážaty. Vyšší úroveň dosáhla kulinařní kultura. Kuchmistr s kuchaři a pomocníky používali exotické lahůdky a připravovali jídla podle francouzských a německých vzorů. Tabuli zpestřovaly dekorativní pokrmy: fantaskní pečeně s vepřovou hlavou a ptačím tělem, volavky a pávi zahalení peřím, zlacené vepřové hlavy i jiné zvláštnosti. Stolování na vévodském dvoře ve všední den bylo ale mnohem skromnější. Většinou se při něm používalo několik základních kusů stolního náčiní: kovová mísa a podložka či talíř, napichovací nožík, lžice. Víno a pivo bylo podáváno v cínové konvici či džbánku a naléváno do pohárů, případně skleněných číší. Nezbytné příslušenství představovala slánka a menší nádoby s dochucovadly. V této podobě zachytily středověký stůl četná dobová vyobrazení a stolní náčiní je také zastoupeno mezi archeologickými nálezy z Opavy a Ratiboře.



Poznane zwyczaje księżęta przywozili ze sobą do domu, do swoich siedzib w Hradcu, Opawie, Raciborzu czy Głubczycach. Podczas biesiad i codziennego spożywania posiłków stosowano elementy ceremonialne, m.in. wstępne obmywanie rąk. Obsługiwali ich podczaszowie, stolnicy lub truckszasowie, krajczowie oraz paziowie. Kultura kulinarna wzniosła się na wyższy poziom. Kuchmistrz z kucharzami oraz pomocnikami wykorzystywał egzotyczne delicje i przygotowywał potrawy na wzór francuski czy niemiecki. Dla ożywienia stołu przygotowywano potrawy dekoracyjne: fantazyjne pieczenie z głową wieprzową i ptasim tułowiem, czaple i pawie okryte piórami, pozłacane głowy wieprzowe i inne osobliwości. Spożywanie posiłków na księżęcym dworze w dzień powszedni było jednak znacznie skromniejsze. Zazwyczaj korzystano z kilku podstawowych elementów zastawy: metalowej misy i podkładki lub talerza, noża do nabijania, łyżki. Wino i piwo podawano w cynowych kuflach lub džbanach i nalewano je do pucharów, ewentualnie szklanych kielichów. Do niezbędnych akcesoriów należała solniczka i inne naczynia z przyprawami. W ten sposób przedstawiają stół średniowieczny ilustracje z tego okresu, a zastawa stołowa znalazła się także wśród znalezisk archeologicznych z Opawy i Raciborza.

Slavnostní dvorské menu se obvykle skládalo z několika chodů, celkem až z desítek pokrmů. Typické byly paštiky, jichy (husté omáčky), masové dušeniny. Nesmělo chybět nasládlé mandlové mléko, ať už zahuštěné a zdobené ovocem či fialkami, anebo s masem. Hlavní chod tvořily obvykle pečené z různých druhů masa: hovězího, jeleního či srnčího, z tučných kapounů, husí, méně z vepřového. Podávaly se k nim obilné kaše a šalše (omáčky k namáčení soust). Oblíbenou pochoutkou byli malí ptáčci (skřivani, slávici, drozdi, křepelky), také veveřice či medvědí tlapy. V postní dny se připravovaly ryby, šneci, ale i pečené nebo v jíše připravené bobří ocasy. Většina jídel byla slazená medem či třtinovým cukrem, hodně kořeněná a ochucená octem.



Dvorské menu světečné skládalo się zazwyczaj z wielu dań, których liczba dochodziła do dziesiątek. Typowe dla tego menu były pasztety, zasmażki (gęste sosy) czy mięsa duszone. Na stole nie mogło zabraknąć mleka migdałowego, zagęszczonego i udekorowanego owocami czy fiołkami lub podawanego z mięsem. Na główne danie składały się zazwyczaj pieczenie z różnych rodzajów mięsa: wołowiny, jełeniny i sarniny, mięsa z tłustych kapłonów, gęsiny, w mniejszym stopniu wieprzowiny. Podawano je z różnymi odmianami kasz i sals (sosów do maczania kęsów jedzenia). Ulubionym smakołykiem były małe ptaki (skowronki, słowiki, drozdy, przepiórki), a także wiewiórki czy niedźwiedzie łapy. W dni postne jadło się ryby, ślimaki, a także pieczone lub zasmażane ogony bobra. Większość potraw była słodzona miodem lub cukrem trzcinowym oraz doprawiana dużą ilością ziół oraz octem.