

Skvosty hodovních tabulí a jejich antropologie: Co zbylo z každodenního života šlechtického sídla?

The Finest Banquet Table Decoration in Context: What Remains of Everyday Life in Aristocratic Residences?

Mgr. MILAN SVOBODA

Ústav etnologie, Filozofická fakulta, Univerzita Karlova
nám. Jana Palacha 2, 116 38 Praha 1; e-mail: info@milansvoboda.eu

ABSTRAKT:

Studie nastiňuje vývoj dekoračních dominant hodovních tabulí a evoluci trendů jejich dnešní prezentace od pohledu striktně umělecko-historického k přístupu sociálně antropologickému. Od čistě umělecko-řemeslného popisu, přes představení souvisejících funkcí ve společnosti a její kultuře převážně 19. století, až po snahu o identifikaci nového interaktivního a inovativního využití těchto skvostů při jejich dnešním představení veřejnosti s cílem kultivovat současné návštěvnícké publikum památkových objektů. A to při striktním zachování všech nutných pravidel památkové péče a ochrany těchto vzácných a ojedinělých historických mobiliárních kusů.

KLÍČOVÁ SLOVA:

nástolní ozdoba, banquet, každodenní život, šlechta, šlechtická sídla, prezentace

KEYWORDS:

table decoration, banquet, everyday life, nobility, aristocratic residence, presentation

ÚVOD

V době fastfoodových restaurací s plastovým nádobím a výdejním okénkem McDrive fenomén stolničení a stolování ve svém původním smyslu slova rychle mizí. Přesto je stolování a stolničení i dnes zajímavým kulturně antropologickým aspektem našeho života, neboť překvapivě mnoho z minulých tradic zbylo a je praktikováno i v době dnešní, aniž si to často uvědomujeme.

V souvislosti s mizejícími tradicemi stolování a stolničení se nabízí logická paralela s mizejícími šlechtickými sídly a se zmizelou šlechtou, která oficiálně, alespoň u nás od roku 1918, prostě neexistuje, přestože příslušníci starobylých českých šlechtických rodů mezi námi dodnes žijí. Spolu se šlechtou zmizely i její pradávne tradice a zvyklosti, které se postupem staletí otiskly i do životů měšťanské a ještě později buržoazní společnosti.

První pozemková reforma v dubnu 1919 předznamenala nadcházející persekuci šlechtických rodin v Československu. Benešovy dekrety v roce 1945 a komunistické znárodnění v roce 1948 pak proces zmizení jedné společenské vrstvy z československé společnosti završily.

Kuriozitou doby socialismu pak z dnešního pohledu bylo, že vybrané hrady a zámky byly v etapě budování socialismu zpřístupněny veřejnosti a v rámci úmyslné

ABSTRACT:

The study is focused on the development of historic banquet centrepieces and place settings, and on the evolution of modern trends in presenting them, from a strictly art-historical viewpoint to placing them in a social setting. The starting point is a description of the skill and craftsmanship involved in these objects, also conveying how they functioned in society and culture (above all in the 19th century), and aiming to identify an innovative and interactive use for these treasures in today's displays for the public: this last point has the goal of educating contemporary visitors to historic residences. Presentation is to be done in strict observance of all curatorial regulations for the protection of these unique and valuable historic pieces.

ideologické deformace pohledu na šlechtu se často jejich prezentace „proletářské“ veřejnosti vyhybala jakémukoli historickému kontextu a detailnímu vysvětlení původních funkcí těchto sídel i jejich mobiliárních fondů. Architektura i umělecké řemeslo bylo veřejnosti představeno jen jako výsledek práce řemeslníků a kameníků, utlačovaných a exploatovaných šlechtou a později buržoazií. „K uspokojení příslušníků lobbkové rodiny nepřispívala jen díla slavných malířů, shromážděná v bývalé zámecké obrazárně na zámku v Roudnici, ale i množství umělecky tvarovaných a zdobených předmětů, tvořících vlastní „životní prostředí“. Dnes, kdy jsou vytrženy z historických souvislostí, zůstala jen jejich umělecká a estetická působivost, krása hmot, tvarů, barev a jejich spojení, které jim dodával umělecký řemeslník.“ (Štěpánek, Vlček 1988: 18)

Prezentace hradních a zámeckých interiérů se omežila na pouhý výčet uměleckých předmětů v jednotlivých místnostech a na popis architektury v interiéru a exteriéru. Řada předmětů ze zámeckých sbírek, které byly z hlediska komunistického režimu kontroverzní a mohly by návštěvníka upozornit na původní šlechtické majitele, jejich život a tradice, byla úmyslně skryta do depozitářů. Nově vznikající texty o zpřístupněných zámeckých prostorách úmyslně pomíjely původní



Expozice zbraní v prvním patře severního křídla zámku v Nelahozevsi, 70. – 90. léta 20. století. © Vlk 1992.

šlechtické majitele nebo je prezentovaly jako vykořisťovatele, často německé národnosti, kteří cizopasili na práci běžných obyvatel.

Tato lživá koncepce zcela vymýtila z povědomí několika generací Čechů fakt, že šlechta nejen po zrušení poddanství a roboty v roce 1848, ale i po roce 1918 a rovněž po první pozemkové reformě v roce 1919 zůstávala významným ekonomickým hráčem v našich zemích a zaměstnávala velké počty osob, kterým tím zajišťovala slušné živobytí. Byl položen základ mýtu o šlechtě jako o utlačovateli národa, vrstvě povalečů, kteří tráví život jen hrádkami v luxusu.

Nezřídka se také objevují zavádějící ideologické pasáže vyzdvihující budování socialismu a komunismu po 2. světové válce. Výmluvným příkladem může být těchto pár vět z brožurky Horšovský Týn – 30 let Vlastivědného muzea (vlastivědné muzeum se nacházelo až do 90. let minulého století v jedné z historických budov v areálu zámku, v tzv. Vdovském domě), která vyšla v roce 1980: „*Teprve po osvobození naší vlasti Sovětskou armádou v roce 1945 se Horšovský Týn probudil ze svého staletého spánku. Německé obyvatelstvo bylo odsunuto a město bylo znovu osídleno českým obyvatelstvem, které se pustilo s nadšením do práce, aby co nejrychleji dohonilo to, co bylo zameškáno v minulých staletích.*“ (Grys, Čujanová-Jílková, Kvidera et al. 1980: 20)

Dalším specificky českým fenoménem bylo vytváření monotematických svozových

zámeckých expozic, kdy řada exponátů stejného slohového období byla svezena z množství jiných hradů a zámků na jedno místo, do jednoho památkového objektu. Tak například v litomyšlském zámku vznikla čistě biedermeierovská expozice či na zámku Karlova Koruna v Chlumci nad Cidlinou svozová expozice českého baroka nebo čistě empírová expozice na zámku v Dačicích.

Tyto expozice pak ztrácely autentický obytný charakter a svým typem se blížily spíše expozicím muzejním. Středočeská galerie vystavila na zámku v Nelahozevsi v 70. letech 20. století část roudnické lobkowiczské sbírky. Např. sbírka historických loveckých zbraní, původně umístěná v historických stojanech na zámku v Roudnici, byla v Nelahozevsi vystavena ve vitrínách čistě muzejním způsobem.

První vlna navrácení mobiliárních předmětů proběhla díky restitučním zákonům po roce 1990, kdy stát začal vydávat majetek restituentům. V rámci procesu fyzického navrácení předmětů jejich majitelům se zpravidla řada věcí vrátila na počátku 90. let minulého století na místa svého původu¹. Výjimkou může být například slavný obraz Senoseč Pietera Bruegela staršího, který sice byl v rámci restitučních procesů vrácen původním majitelům, roudnickým Lobkowiczům, již v roce 1992, ale fyzicky zůstal obraz ještě několik let v expozici Národní galerie v Praze a rodině Lobkowiczů byl vydán až na jaře roku 1997.



Ukázka ozdoby typu *surtout de table*. © Groome 2013.

Další vlna navrácení mobiliáře na místa jeho původu v rámci státního majetku, který je ve správě Národního památkového ústavu, probíhá již řadu let v rámci projektu scelování mobiliárních fondů.

Zajímavým a z dnešního pohledu nečekaným efektem konfiskace majetku šlechty v roce 1948 je zachování v mnoha případech téměř kompletních souborů vybavení šlechtických sídel. V západní kontinentální Evropě i ve Velké Británii došlo především z ekonomických důvodů často ke kompletní ztrátě vybavení šlechtických sídel. Díky tomu, že u nás byl mobiliář hradů a zámků znárodněn, nečelil ekonomickým a jiným tlakům. V mnoha případech přečkal úspěšně dobu socialismu a mohl být navrácen restituentům či vystaven na státních či municipálních a církevních památkových objektech². Tento fakt je vždy zdrojem údivu a nadšení historiků umění z evropských zemí i ze zámoří, kteří dnes žasnou nad bohatstvím, celistvostí a autenticitou vybavení českých hradů a zámků.

Socialistická prezentace šlechtických sídel měla silnou a vytrvalou setrvačnost. Jednoduše řečeno změna režimu ze socialistického zřízení k demokratické společnosti po roce 1989 neznamenal nutně i změnu ve stylu prezentace šlechtických sídel a památkových objektů. V některých případech se můžeme s rezidui minulého politického systému potkávat v prezentování hradů a zámků dodnes. Roli zřejmě hraje i tradiční primárně historicko-umělecký přístup k prezentaci, tj. úzce oborově zaměření pouze na „hodnotné“ předměty. Cokoliv, co není dostatečně kvalitní z hlediska uměleckého, se neprezentuje. Předměty každodenní potřeby jsou tedy záměrně opomíjeny.

Současně je však třeba říci, že s nástupem nové generace odborníků do oboru správy památkových objektů a s příchodem nové mladé generace vlastníků soukromých hradů a zámků na přelomu tisíciletí se začaly viditelně uplatňovat nové přístupy k prezentaci památek zpřístupněných veřejnosti. Ta ztratila ideologický charakter a velmi rychle se začal uplatňovat princip návratu k autenticitě jak v rehabilitaci architektury historických sídel, tak v prezentaci jejich interiérů.

V posledních deseti letech je pak viditelná tendence, kdy se prezentace odklání od pouhého popisu často již autentických historických exteriérů a interiérů zpřístupněných památek a ke slovu přicházejí příběhy osob a osobností, které tato sídla budovaly, které v nich žily a utvářely je. Součástí tohoto současného trendu je akcent na představení a přiblížení

¹ Výrazem původ se v evidenci mobiliárních fondů označuje místo, na kterém Národní kulturní komise v letech 1948–1951 provedla konfiskaci daného mobiliárního fondu a kde byl tento majetek pro tehdejší státní orgány zaevidován (např. zámek Slatiňany). Zatímco výrazem provenience je myšleno místo vzniku daného kusu mobiliáře (např. Itálie, Benátky).

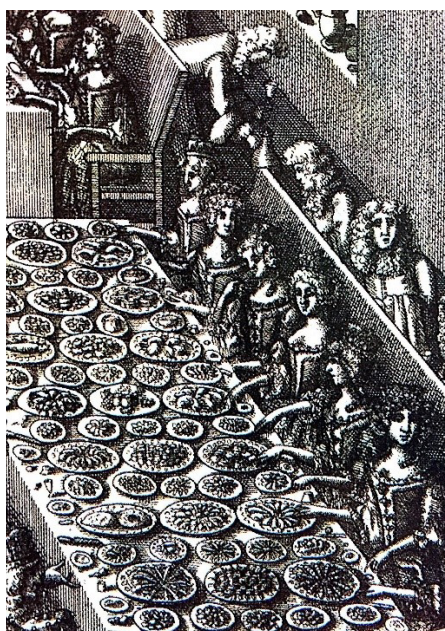
² Přesto všechno došlo v období 1948–1990 ke značným ztrátám na mobiliárních fondech českých hradů a zámků, a to především v věci každodenní potřeby jako oblečení, ložní prádlo, kuchyňské vybavení, všednodenní hygienické vybavení, ale i u věcí hodnotných, jako např. soupravy jídelního nádobí apod. Např. stříbrné stolní vybavení se vyřazovalo z mobiliářů a převádělo na jiné státní instituce jako ministerstva, Úřad vlády, Pražský hrad, muzea, galerie, ale i národní výbory a podobně. Do Československé národní banky pak byly převedeny ty nejcennější předměty z drahých kovů. Dokumenty o těchto převodech je možné najít v konfiskačních dokumentech, které odborná obec nazývá Černými knihami.



Ukázka stolování na způsob „à la russe“. © Dubouis 2012.



Ukázka ozdob typu Schauergüter. © Štajnochr, Ruizová 2013.



Ukázka stolování na způsob „à la française“. Korunovační hostina anglického krále Jakuba II. v roce 1685 s 1145 pokrmy, kterou připravil Patrick Lamb, ilustroval Francis Sandford. © Groome 2013.

každodenního života šlechty a běžného chodu historického sídla jak z pohledu jeho vlastníků, tak z pohledu jeho správců a sloužících či z technické stránky jeho provozu.

Z hlediska prezentace každodenního života historických sídel s sebou přibližně poslední dekáda přináší opět zapomenuté téma stolničení a stolování, které svou rozmanitostí a návštěvníkou atraktivitou skýtá do budoucna téměř nevyčerpatelnou studnici možností, jak zpestřit a ozvláštnit instalace českých hradů a zámků a tím přilákat pozornost návštěvnícké i odborné veřejnosti.

Navíc stolničení a stolování dává hradům a zámkům nové možnosti vynést na světlo expozic řadu exponátů, které dlouhá léta neměly v historických instalacích uplatnění a zůstávaly bez povšimnutí skryty v depozitářích. A nečekaně se objevuje řada předmětů vyprávějících příběhy o lidech, kteří je používali, o starých zvycích, tradicích, o životě a chodu sídla i celého panství.

Jedním z řady těchto zapomenutých unikátů jsou i nástolní ozdoby.

ÚČEL A POUŽITÍ

Nástolní ozdoba je definována jako centrální ozdoba banketní tabule, která se lišila svým provedením, materiálem, ikonografickým významem v závislosti na době svého vzniku, na společenské vrstvě, které patřila a stupněm své honosnosti, materiálem a technologií, popřípadě autorstvím vypovídala o ekonomickém a mocenském postavení svých majitelů, často také i o jejich vkusu. V nejvyšších společenských vrstvách šlo o opravdové skvosty zdobené stříbrem a zlatem, které byly dominantami

slavnostních hodovních tabulí (Grossová 2012: 315).

Dnes je možné sledovat vývoj a užití nástolních ozdob na dobových vyobrazeních hostin, na zátiších, v historických kuchařských knihách, které pojednávají i o výzdobě hodovních tabulí, na rytinách zobrazujících např. královské svatby apod.

V pozdním středověku bylo možné najít v centru banketní tabule celé stavby např. hradů či zahrady i se zpěvným ptactvem. Traduje se, že císař Karel IV. u příležitosti významné zahraniční návštěvy nechal přinést do hodovní síně před zraky hostů dort, v jehož útrokách se skrývali živí hrající hudebníci.

Doba renesance s sebou přinesla nádoby v podobě lodic z pozlacené mědi, které kromě dekorativní funkce nesly často i funkci užitkovou.

Od 16. století byly dekorace z drahých kovů velmi často doplňovány a pak i nahrazovány cukrovými, resp. tragantovými³ stavbami či figurami, které v 18. století nahradily rozmanité finančně dostupnější figury keramické a porcelánové.

19. století pak přináší oblibu použití pozlacených bronzových ozdob či ozdob z postříbrné mědi, které ještě v duchu klasicismu dávají ozdobám podobu olympské hostiny v antické zahradě s mytologickými postavami a chrámy. Navíc zlepšující se technologické možnosti umožnily vznik sofistikovaných konstrukcí a souprav, které bylo možné vzájemně kombinovat a nastavovat do někdy až desetimetrové délky (Grossová 2012: 317).

Výše zmíněné proměny nástolních ozdob v průběhu 17., 18. a 19. století souvisí se dvěma různými způsoby konfigurace stolu a předkládání pokrmů. Francouzský způsob nazývaný **service à la française** vznikl v 17. století na francouzském královském dvoře Ludvíka XIV. a brzy ho napodobovaly i další královské a šlechtické dvory v Evropě. Tento způsob servírování spočíval v předkládání všech pokrmů na banketní stůl najednou, respektive v několika etapách. Obsluha zanášela na banketní stoly mnoho chodů najednou ve zlatých či stříbrných terinách a na podnosech a talířích. Samo jídlo bylo na toto vzácné nádobí servírováno často v uměleckých kracích a stávalo se hlavní ozdobou banketního stolu. Hosté se pak sami obsluhovali pokrmy z jednotlivých nádob.

Jednotlivé fáze servírování pokrmů byly z hlediska estetické konfigurace banketního stolu pečlivě plánovány a v pramenech lze najít řadu pečlivých nákrešů nejen tvarů a druhů nádob, ale i popisů, který pokrm se bude servírovat na kterém kusu nádobí.

Pro centrální ozdoby zůstával při **service à la française** volný jen střed banketního stolu.

³ Tragantem se nazývá hmota vyrobená z velmi jemně drceného cukru, který je spojen pryskyřicí z keřů rodu kozince.

Na britských ostrovech vznikla ozdoba označená názvem **épergne**. Výraz pochází z francouzského slova **épargne**, znamenající úspornost či hospodárnost, a to zřejmě proto, že při systému **service á la française** šetřil místo na náročně uspořádaném stole tím, že kromě dekorativní funkce umožňoval servírování např. tropického ovoce, cukrovinek, ořechů, ale i koření a jiných drahých a exotických pochutiny např. z východu (Grossová 2012: 317).

Tento způsob servírování byl velmi náročný na množství obsluhy, která se musela za přítomnosti hostů nepřetržitě starat o zamýšlený design a konfiguraci stolu, na početné soubory drahého nádobí, na obrovské množství velmi nákladných a často i exotických jídel a na stejně nákladnou tvorbu uměleckých kresek vytvořených z pokrmů na zlatém či stříbrném nádobí mistry kuchařského oboru. V podstatě si tento druh servisu mohly dovolit jen císařské, královské a ty nejbohatší evropské šlechtické dvory.

Velkou změnu znamenal na počátku 19. století **service á la russe**. Traduje se, že v roce 1810 uspořádal ruský velvyslanec v Paříži Alexander Kurakin banket po ruském způsobu, odtud tedy název **service á la russe**. Skutečným tvůrcem této nové konfigurace stolu a způsobu předkládání pokrmů na banketní stůl byl ale zřejmě francouzský kuchařský mistr Antoine Carême (1784–1833) působící na počátku 19. století v Rusku, odkud se tento způsob stolování rozšířil i do dalších evropských zemí (Grossová 2012: 317).

Při **service á la russe** byli všichni hosté obsluhováni postupně pokrmy přinášeny z kuchyně na stříbrném nádobí a každému hostu byly jednotlivé chody předkládány obsluhou na připravené nádobí v přesně stanoveném sledu dle promyšleně sestaveného menu. Samy pokrmy ztrácejí dekorativní funkci na banketním stole a centrem stolování se stává talíř každého z hostů. Tato konfigurace stolu též vymezuje každému z hostů jeho přesný prostor u banketního stolu, objevují se sady příborů v závislosti na sledu servírovaných pokrmů a soubory banketních sklenic pro různé druhy nápojů opět v závislosti na podávaném menu. Hosté se již neobsluhují sami, ale jsou plně obsluhováni služebnictvem.

Centrální prostor banketního stolu se tak uvolňuje pro ozdoby, které zcela ztrácejí jakoukoli funkci při stolování a plní pouze funkci dekorativní. Dekoracemi se stávají jak figury bronzové či stříbrné, tak tragantové stavby, mísy s ovocem, často prezentující vždy jen jeden druh ovoce či ovoce exotické a tím pádem velmi drahé, koše a vázy s květinami apod. Rozmanitost dekorací byla veliká a variace nástolních ozdob dovozovala hostitelům vytvořit pro každý další banket novou a neopakovatelnou středovou dekoraci hodovního stolu.

Přechod od **service á la française** k **service á la russe** nebyl samozřejmě okamžitý. Oba systémy se dlouhou dobu prolínaly a ovlivňovaly. Kolem poloviny 19. století pak na evropském kontinentě převládl ruský způsob stolování. A doboví cestovatelé informují, že se **service á la russe** prosadil i na britských ostrovech.

V podstatě až dodnes se můžeme i v současných restauracích potkávat s rezidui ruského způsobu stolování, který byl pro restaurační a hotelové účely značně modifikován a zjednodušen.

TERMINOLOGIE A NÁZVOSLOVÍ

Zajímavou problematikou je česká názvosloví nástolních ozdob. Česká umělecko-historická literatura před rokem 1990, např. publikace Miloslava Vlka a Jana Assmanna Stolníčení z roku 1988, se nevyhýbá francouzským termínům **platténage** (přesněji *plate de ménage*) a **surtout de table** a německému názvosloví **Tafelaufsatz**, **Schaugerichte** nebo **Schauessen**, ale v češtině se kromě výrazu **nástolník** používá i obecnější označení **nástolní ozdoba** nebo **stolní nástavec**:

„**Stolní ozdoba** – takový druh stolního nástavce nebo předmětu, který má čistě dekorativní charakter. Stolní ozdobou byly však i dekorativní předměty z pomíjivých materiálů (něm. *Schauessen*) a zdobit měly i další předměty určené částečně k dekorativním účelům. Proto se v některých jazycích za stolní ozdobu považují i jinak funkční stolní nástavce (např. ruský *stolnoje ukraseniye*, něm. *Tafelzier* apod.).“ (Vlk, Assmann 1988: 59)

„**Stolní nástavec** (něm. *Tafelaufsatz*, staročesky také *nástolník*) – objekt spojující v jedno užitnou, doplňkovou i dekorativní úlohu, který může být sestaven ze základního korpusu a odnímatelných součástí, nebo se může skládat z několika samostatně vyrobených dílců. Bývá nejrůznějších tvarů a užití. Jeho základem může být plochý podnos, pak můžeme hovořit o *platténage*, nebo má centrální tvar stupňovitého charakteru a lze užít nejspíše pojmu *surtout*, případně *épergne*. Uvedené názvy však nejsou přesně vyhraněné, stejně jako každý objekt je individuální. Ke stolním nástavcům náleží např. i speciálně pojaté slánky, fontány, vykuřovadla, nástavce na konfety, případně i větší stolní ozdoby v podobě stromu s miskami na sladkosti.“ (Vlk, Assmann 1988: 60)

„**Schaugerichte** (něm.) – předměty pro zařízení zhotovované z drahých nebo nepomíjivých materiálů, oživující naturalistickými tvary a formami tabuli (fontány, stolní nástavce, ale i dózy ve tvaru ovoce, zeleniny apod.).“ (Vlk, Assmann 1988: 58)

„**Schauessen** (něm.) – „jídlo na podívanou“, naturalistické předměty zhotovené z pomíjivých materiálů, zejména cukru, pro ozdobu banketní tabule, které se zhotovovaly již v 16. století v Itá-



Ukázka ozdoby typu *surtout de table*. © Groome 2013.



Ukázka ozdoby typu *plat de ménage*. © The Hermitage Museum.



Ukázka ozdob typu *Schauessen* (jídlo na podívanou). © Calarasu, Avery 2019.



Večeře na počest státní návštěvy, kterou v roce 1867 uspořádal francouzský císař Napoleon III. u příležitosti světové výstavy. Banketní tabuli dominují rozměrné mnohoramenné svícny a pyramidy s ovocem zakončené ananášem. © Holub 2011.

lii, odkud se v 17. a 18. století rozšířily na evropské dvory, zejména do Francie, Saska a Pruska. Měly podobu předmětů a figur, někdy tvořily sousoší, jež dosahovala monumentálních rozměrů.“ (Vlk, Assmann 1988: 60)

„**Surtout de table** (fr.) – druh stolního nástavce, který měl zpravidla ve středu na vrcholu mísu na ovoce nebo terinu, po stranách pak svícny nebo stojánky na kořenky a jiné nádoby.“ (Vlk, Assmann 1988: 58)

V literatuře posledních deseti let najdeme jak francouzské, tak německé výrazy, ale i anglický termín **épergne**. Problém nastává ve chvíli, kdy čeští autoři používají české ekvivalenty pro cizojazyčné termíny. Např. Vítězslav Štajnochr v publikaci *Stolování na šlechtických sídlech v 19. století*⁴ překládá německé **Tafelaufsatz** jako **nástolník** (Štajnochr, Ruizová 2013a: 35) a termín **surtout de table** překládá jako **nástolec** (Štajnochr, Ruizová 2013a: 37).

„**Nástolník** – plat de ménage; platménage. V 16. – 19. století se k příležitosti určitého hodu na banketní tabuli instaloval nástolník – plat de ménage či platménage (něm. Tischaufsatz, Tafelaufsatz; ital. Centrotavola) s určitou nástolní kreací „na podívanou“, s určitým ikonografickým programem, obvykle nástolní zahrada s instalací nástolních figur, např. zahrada vánoční, velikonoční, svatodušní, zahrada arkadická, zahrada Pomony a Flóry, zahrada svatební, zahrada lovecká.“ (Štajnochr, Ruizová 2013a: 35)

„**Nástolec** – surtout de table – specifickou skupinu nástolních objektů reprezentuje nástolec, event. malý nástolec, výpravně komponovaný samostatný objekt, často vybavený vlastním tabletem, který se instaloval přímo na tabuli – surtout de table, nebo na podstavený nástolník – surtout à platménage.“ (Štajnochr, Ruizová 2013a: 37)

Anna Grossová ve stati *Skvosty hodovních tabulí 19. století* překládá pojem **Tafelaufsatz, surtout de table i épergne** pouze jedním výrazem **nástolec** (Grossová 2012).

„Pojem **Nástolec (Tafelaufsatz)** měl v kontinentální Evropě obecnější význam než v Anglii. Označovaly se jím všechny předměty stojící na jídelním stole k potěšení oka. Vedle květinových žardinéri a mis na ovoce též vázy, nádoby na chlazení vína, víceramenné svícny, sochy, kašny, chrámky a další.“ (Grossová 2012: 317)

„**Nástolec**, tento francouzský „výnález“ počátku 18. století, se v Anglii za vlády anglického krále Jiřího I. (1714–1727) proměnil do podob mohutných dekorativních předmětů, sloužících k servírování ovoce a cukrovinek. Anglický stříbrný nástolec **épergne** získal své charakteristické vzezření záhy poté, co se objevil na tamní tabuli (přibližně ve 20. letech 18. století) a udržel si jej až do období vlády královny Viktorie (1837–1901).



Ukázka ozdoby typu épergne. © Groome 2013.

Je tvořen základnou na čtyřech nožkách, nesoucí stříbrnou, jindy též skleněnou mísu, obklopenou menšími miskami i tácy, spočívající na postranních ramenech. Býval doplňován dvěma víceramennými svícny zvanými girandoly.“ (Grossová 2012: 316–317)

Do budoucna by bylo zajímavé rozklíčovat jasněji české názvosloví a vytvořit podrobnější klasifikaci, která by vyjasnila použití výrazů **nástolník** a **nástolec**.

PROMĚNY ÚČELU A POUŽITÍ

Stříbrné a zlaté nástolní ozdoby, tyto šperky hodovních tabulí evropských královských a šlechtických dvorů, byly úzce spjaty s nejnávšně postavenou a tím pádem i nejzámožnější evropskou šlechtou.

Jejich použití bylo spojeno s těmi nejprestižnějšími společenskými událostmi, ať už to byly korunovace, královské svatby, křtiny či zahraniční návštěvy na nejvyšší diplomatické úrovni.

Honosnost, umělecká kvalita, technologická náročnost a často i použité materiály, jejich množství a v neposlední řadě i rozměry stolních ozdob jednoznačně demonstrovaly bohatství, společenské postavení, politickou moc a příslušnost k nejprestižnější vrstvě společnosti.

Pořádání banketů u hodovních tabulí, v jejichž centru se skvěly tyto drahé a umělecky cenné ozdoby, s sebou neslo i další náklady, kromě nákladů na jejich pořízení.

Banketní tabule měla své renomované architektky a dekoratéry, cukrové ozdoby pak vyráběli opravdoví mistři cukrářského oboru z obrovského množství tragantové hmoty a velmi drahého marcipánu.

Významné místo v nákladech zaujímal i vysoce honorovaný kuchař každého šlechtického

⁴ Je zarážející, že tato Štajnochrůva stať nese název *Stolování na šlechtických sídlech v 19. století*, ale zabývá se výhradně stolničením, tj. vybavením a konfigurací banketních tabulí a způsobem obsluhy, nikoli pravidly chování u stolu.

dvora, který byl klíčovou osobou pro úspěch banketu. Nemluvě o nákladech potřebných k vlastnímu zajištění široké škály ingrediencí k přípravě všech plánovaných chodů podávajícího menu.

Reálné používání rozměrných nástolních ozdob bylo podmíněno velkým množstvím mobiliáře, který musel mít daný dvůr k dispozici: od speciálně upravených banketních stolů, často rozkládacích, a velkého množství vhodného sedacího nábytku přes rozsáhlé soupravy nádobí z porcelánu a často i postříbřené či dokonce pozlacené plechové vybavení, až po početné soupravy banketního skla a příborů též často stříbrných či pozlacených. Náročné bylo udržování i rozměrných damaškových ubrusů, na dnešní poměry nezměrné délky, a velkého množství osobních ubrousků, které se pracně skládaly do složitých a efektních kreačí.

Neméně nákladné bylo dekorování nástolníků velkým množstvím čerstvých květin, často ze zámeckých skleníků či dovezených z jihu Evropy, exotickým ovocem (např. oblíbenými sicilskými citrusy cedráty), ale často i velkým množstvím drahých cukrovinek, orientálního koření a dalších exotických dochucovadel.

Signifikantním nákladem byly svíce z drahého vosku pro velké mnohoramenné svícny, které ve velkém množství osvětlovaly často rozsáhlé zámecké sály či jiné prostory používané k pořádání velkých banketů (např. zámecké jízdárny apod.).

Další náročnou záležitostí spojenou s reálným použitím nástolních ozdob při banketech bylo množství a kvalita služebnictva, které chod banketu zabezpečovalo. Nejviditelnější částí personálu byli livrejovani lokajové, kteří obsluhovali banketní tabuli. Pro opravdu rozsáhlé společenské události musela být část personálu nájímána ad hoc a musela být odpovídajícím způsobem vycvičena. Skryty pak zůstávaly komorné a pokojské, starající se o hosty a jejich pohodlí na šlechtickém sídle, personál v kuchyni, zajišťující hladký průběh večere o mnoha chodech, a veškerý personál zodpovědný za bezchybný technický chod domu (topení, hygienu apod.).

Prvním otřesem pro tento sice velkolepý, leč nesmírně nákladný banketní systém byl v rakouských zemích rok 1848, kdy po zrušení poddanství přestalo služebnictvo pracovat za byt, ošacení a stravu a vyžadovalo plat. Do té doby nebylo třeba hotovosti pro zajištění pracovní síly. Tento fakt znamenal omezení množství služebnictva při všech společenských příležitostech. První světová válka a rozpad Rakouska-Uherska v roce 1918 znamenal další bolestnou ránu pro společenský život šlechty. V našich zemích pak následovala první pozemková reforma v roce 1919, která výrazně omezila majetek šlechty a tím i zdroje mimo jiné pro



Central Park Tower: Nejvyšší obytná budova světa © Estav.cz

pořádání honosných společenských událostí. Definitivní konec šlechty jako společenské vrstvy pak znamenalo znárodnění jejího majetku po roce 1948.

Nástolní ozdoby byly spolu s ostatním mobiliářem hradů a zámků znárodněny a dostaly se do působnosti Národní kulturní komise v čele s dr. Zdeňkem Wirthem, která vznikla už v roce 1947 a měla za úkol starat se o využití a prezentaci státě nově nabytého kulturního majetku. Z prestižních uměleckých děl, demonstrujících výsadní postavení svých šlechtických majitelů, se na čtyři desetiletí staly kusy státního mobiliáře, prezentující v lepším případě, to když byly vystaveny v zámeckých interiérech, jen a pouze svou uměleckou hodnotu. V horším případě byly skryty v depozitářích a svoznách státních zámků.

Šlechtická sídla ztratila svůj význam, přestalo se v nich bydlet, často byla degradována na nemocnice nebo sociální ústavy, na školy či dětské domovy. Některá byla i zbourána. Ta, která měla více štěstí, byla zpřístupněna veřejnosti a staly se z nich státní zámky při vši absurditě tohoto slovního spojení.

S koncem obytné, společenské, kulturní, a především ekonomické funkce panství zmizely příležitosti pro konání banketů. Bylo rozprášeno služebnictvo, kuchaři šlechtických dvorů a salonů, stejně jako majordomové.



Ukázka jídelního servisu prezidenta Masaryka, 20. léta 20. století. © Prezidentský příborek ukrývá poklady.

Část služebnictva odešla z venkovských sídel a městských paláců do luxusních hotelů, které se staly na dlouhou dobu jedinými nositeli banketní tradice, i když ve značně upravené podobě.

ODKAZ ZANIKLÉHO SVĚTA DNEŠKU

Přes veškerou snahu socialistického režimu, která byla ve velké míře úspěšná, a povedlo se jí v době budování socialismu dosáhnout demonizace šlechty, však něco ze zaniklého světa nobility v naší kultuře zbylo. Zásahu na tom mají především střední měšťanské vrstvy, které již v 19. století přebíraly některé zvyky šlechty, a to i v oblasti stolničení a stolování.

A tak dodnes, když si objednáme např. oběd po promoci svého potomka, bude mít slavnostní tabule vprostřed stolu přinejmenším vázu s květinou či svícen, samozřejmě proměnlivé kvality, odpovídající danému restauračnímu či hotelovému zařízení a jeho úrovni. V každodenním životě současných středních vrstev bychom mohli vysledovat řadu dalších podobných tradic.

I současný ultramoderní bytový design jedné z nejnovějších obytných budov na světě Central Park Tower v New Yorku umísťuje do středu jídelní tabule objekt, který je možné nazvat centrepiece, tedy nástolní ozdobou.



Ukázka jídelního servisu prezidenta Husáka, 70. léta 20. století. © Prezidentský příborek ukrývá poklady.



Ukázka jídelního servisu prezidenta Havla, 90. leta 20. století.
© Prezidentský příbormník ukrývá poklady.



Obsluhu státního banketu u příležitosti návštěvy britského korunního prince Charlese zajišťují studenti hotelové školy.
© Teplický deník.



Nástolní ozdoba v jídelně nelahozeveského zámku. © Zámek Nelahozeves.

Specifická rezidua banketních tradic bylo v minulosti a je dosud možné najít na Pražském hradě, sídle českých prezidentů, a to už v dobách prezidenta Tomáše Garrigue Masaryka. Jeho porcelánový servis nese jednoznačně znaky tradičního souboru banketního jídelního nádobí. I normalizační porcelánový servis prezidenta Husáka měl v 70. letech 20. století lehké historizující nádechy odpovídající jeho sídlu.

Banketní porcelánový servis české značky Thun, dodnes na Pražském hradě používaný, který po roce 1990 vytvořil prezident Václav Havel, nese všechny znaky banketního nádobí – zlatou linku, druhovou rozmanitost nutnou k servírování rozmanité škály pokrmů, dostatečnou velikost pro zajištění státních banketů o velkém množství hostů. Rovněž rozsáhlý soubor broušeného banketního skla značky Moser zdobený zlacením se zcela nese v duchu tradic minulých století.

Na fotografiích ze státních banketů pořádaných současnou hlavou státu jsou vidět na tabuli i cenné historické nástolce v podobě pozlacených mnohoramenných svícníků či surtout de table v podobě porcelánového pyramidálního nástolce zakončeného mísou na ovoce či květinovou aranž. Zajímavým zjištěním je, že současné státní bankety pořádané na Pražském hradě obsluhují žáci hotelových škol. Sice pod vedením zkušených a špičkových „osobních číšníků“ Kanceláře prezidenta republiky a pod vedením svých pedagogů, ale přesto je s podivem, že např. státní bankety u příležitosti návštěvy prezidenta USA byly zajištěny studenty hotelové školy.

PREZENTACE KAŽDODENNOSTI – REALIZOVANÉ PROJEKTY

V průběhu své profesní dráhy jsem působil na soukromém zámku, v Národním památkovém ústavu i v komerční sféře. Dodnes při různých příležitostech spolupracuji s vedením

jednotlivých státních hradů a zámků, stejně jako s majiteli těch soukromých. Můj zájem o prezentaci každodenního života šlechty a zejména stolování a stolničení vychází i z možnosti setkávat se pravidelně s potomky šlechtických rodů, kteří ještě dobu mezi oběma válkami pamatují, ale i s mladou generací, která nese tradice svých rodin dále.

Předkládám tedy výsledky několika projektů, do nichž jsem zatím měl možnost se zapojit. Utvrzují mě v tom, že tento přístup k prezentaci šlechtických sídel má otevřenou budoucnost a vítám každou další výzvu, která znamená další posun tímto směrem.

ZÁMEK V NELAHOZEVSI, 1993 A 1997

Moje první setkání s nástolní ozdobou se odehrálo na přelomu léta a podzimu roku 1993, kdy jsem nastoupil na zámek v Nelahozevsi jako kastelán u roudnické větve Lobkowiczů. Součástí expozice, kterou rodina v rámci restituce převzala od bývalého správce, Středočeské galerie, byla i vitrína stojící na chodbě v druhém patře zámku a v ní skleněná nástolní ozdoba.

Miloslav Vlk, který se v 70. a 80. letech 20. století věnoval studiu a správě roudnické lobkowiczské sbírky⁵ uložené na zámku v Nelahozevsi, ji popsal takto:

„Stolní ozdoba – sklo, zpracované hutnickými technikami, výška 60 cm, šířka 230 cm, SG inv. č. 2618/ML 830. Praha, dílna H. Wolfa, kolem 1800. Trojdílná skleněná stolní ozdoba je vzácným příkladem toho, jak se stolní nástavce zbavily uživatelské funkce a staly se pozoruhodnou dekorací. Podobné ozdoby z téže doby se nacházely na zámku v Nových Hradech a v Muzeu hlavního města Prahy.“ (Vlk, Assmann 1988: 42)

V dubnu 1997 u příležitosti otevření nové instalace roudnické lobkowiczské sbírky v nelahozeveském zámku⁶, jedné z největších a nejceněnějších soukromých šlechtických sbírek u nás, která nesla název *Umění šesti století – Six Centuries of European art Patronage*, byla tato trojdílná nástolní ozdoba vystavena v improvizované zámecké jídelně na banketním stole prostřeném pro 24 hostů spolu se souborem lobkowiczského porcelánu a sadou

⁵ Roudnická lobkowiczská sbírka je jednou z nejceněnějších a nejrozsáhlejších soukromých uměleckých sbírek na našem území. Sestává se z bohaté sbírky obrazů slavných malířů z roudnické obrazárny, ale i velké kolekce uměleckého řemesla. Její součástí je i soubor stolního náčiní a vybavení určeného pro pořádání banketů: „Bohaté hostiny se neobešly bez nákladného, umělecky tvarovaného náčiní z drahých kovů. Podle ilustrovaného inventáře lobkowiczského majetku z 2. poloviny 17. století, který zachycoval výstavu stolního náčiní nově dostavěné roudnické rezidence, bylo na zámku tehdy něco přes 450 kusů drahocenného nádobí. Ke stolničení náležely i stolní ozdoby jako byly fontány, různé plastické skupinové kompozice, ale i žertovné nádoby ze stříbra, skla, cínu, drahých kamenů a jiných materiálů.“ (Štěpánek, Vlk 1988: 18).

⁶ Expozice roudnické lobkowiczské sbírky *Umění šesti století* byla umístěna v roce 1997 do zámku v Nelahozevsi, protože roudnický zámek byl sice už v té době v rámci restituce rodině Lobkowiczů navrácen, ale až do roku 2008 v něm sídlila Vojenská konzervatoř. Roudnický zámek byl fyzicky vydán rodině Lobkowiczů až po tomto datu.

příborů s monogramem. Součástí instalace byla i část nápojového souboru.⁷

Živě si vzpomínám, jak při slavnostním otevření expozice 5. dubna 1997, kterého se zúčastnil i prezident Václav Havel, vzbudila jídelna vystrojená k banketu se skleněným stolním nástavcem ve svém centru značný rozruch. Do té doby bylo zvykem vystavovat podobné exponáty ve vitrínách samostatně jako solitéry. Plně vystrojená banketní tabule byla něco zcela nového a přitahovala pozornost jak odborné, tak návštěvnické veřejnosti.⁸

Jednalo se o jeden z prvních počínů vedoucích ke změně prezentace nástolních ozdob u nás. Ozdoba opustila v druhé polovině 90. let samostatnou vitrínu, přestala být muzejním exponátem a stala se součástí jídelny, která evokovala skutečný banket, tedy společenskou událost. Byl to první krok ve snaze navrátit ozdobě její původní účel, a to i přesto, že skleněný nástavec byl prezentován, stejně jako ostatní předměty představené na banketní tabuli, zatím jen z hlediska historicko-uměleckého, tzn. že byla zmíněna provenience, doba vzniku, autor, použitý materiál a účel nástavce.

Po mém odchodu z Nelahozevsí v roce 2002 doznala jídelna několika kosmetických změn, ale nástolní ozdoba je dodnes centrální dominantou jejího banketního stolu a je prezentována pouze z hlediska historicko-uměleckého.

ZÁMEK SYCHROV, 2013

V roce 2013 a 2014 připravila skupina odborníků soustředěná kolem historičky Libuše Ruizové a etnologa Vítězslava Štajnohra dvě výstavy na téma stolničení, s jejichž výsledky jsem se osobně setkal a které mě poprvé silně ovlivnily.

V roce 2013 byla otevřena na zámku Sychrov výstava s názvem *Všední a sváteční stůl na zámku a v paláci*. Doprovázelo jí i vydání dvou publikací týmu Ruizová – Štajnochr pod stejným jménem (2013b, 2013a), kde jsem poprvé viděl ozdoby z tragantu v podobě hradu, pyramidy cukrovinek z marcipánu, jídelní talíře založené na předložních talířích, pečivo vložené do umně poskládaných ubrousků, nástolníky vystrojené porcelánovými nástolci. V tomto případě už chybělo opravdu málo, aby host pomyslně zasedl ke stolu. Zakládání pečiva či dekorace vytvořené ze samotných cukrovinek už daleko více hovoří k divákovi nejen o stolničení, přípravě stolu a používání jídelního náčiní, ale i o stránce stolování, tedy o průběhu večere, o tom, co a jak se jedlo, jaká pravidla banket provázela.



Ukázka vánoční banketní tabule, výstava Rače ke stolu, zámek Vizovice, 2016–2017. © Archiv autora.

ZÁMEK JAROMĚŘICE NAD ROKYTNOU, 2014

V roce 2014 proběhly dvě výstavy na zámku v Jaroměřicích nad Rokytnou. Sezónní výstava nesla název *Stůl na zámku a v paláci* a na konci kalendářního roku se uskutečnilo volné pokračování pod názvem *Vánoce na zámku*.

Zúčastnil jsem se vernisáže vánoční výstavy a nesmírně mě zaujala detailní prezentace provázání Vánoc jako církevních svátků, připomínajících Narození Páně, s alimentárním režimem v době tohoto temporálního svátku. Překvapila mě detailní ilustrativnost, která zobrazovala stravovací pořádek jak panstva, tak služebnictva, s důrazem na střídmost v postní době. Téma stolničení a stolování bylo rozšířeno i o téma každodennosti v době vánočních svátků, kdy byla zdůrazněna skromnost a účelnost dárek pod vánočním stromem pro děti. Další přesah znamenala církevní symbolika, která se promítala nejen do stolování (umístění klekátek a křížů do jídelny pro připomenutí církevních svátků a zbožnosti). Byl například zmíněn i význam vánočky, která symbolizuje dítě zavinuté v peřince.

Tato výstava pro mě znamenala zlom, kdy jsem pochopil, že dobové stolničení a stolování bylo historicky úzce spjata s církevním rokem jak panstva, tak služebnictva. A že na příkladu stolničení a stolování lze demonstrovat řadu detailů z každodenního života našich předků, ať už se jedná o záležitosti přežití a zapomenuté, a to z jakéhokoli důvodu, tak o zvyky a tradice, které přežily do současnosti. Zde vznikl můj hlubší zájem o tuto problematiku a její prezentaci veřejnosti.

ZÁMEK VE VIZOVICÍCH, 2016

V létě roku 2016 jsem byl požádán, abych spolu s Vítězslavem Štajnochrem vytvořil na moravském barokním zámku ve Vizovicích výstavu o stolničení a stolování u příležitosti vánočních svátků. Pod vizovický zámek navíc spadá i zámek v Lešné, v jehož sbírkách se nachází honosný stříbrný nástolec z konce 19. století, který jsme mohli použít jako centrální dominantu vánoční banketní tabule.⁹

Tehdy jsem se poprvé osobně účastnil nejen plánování a tvorby výstavy, tedy záležitostí koncepčních a logistických, ale podílel se i na výběru exponátů a na vlastní instalaci výstavy. Tato instalace improvizované jídelny na vizovickém zámku¹⁰ zašla mnohem dále než předchozí zmíněné výstavy. Hostům se prezentovala centrální banketní tabule, jejíž dominantou byl výše zmíněný stříbrný nástolec ze zámku v Lešné a na níž byl založen soubor jídelního nádobí, souprava originálního banketního skla, příbory a osobní slánky. Na bufetových stolech s jídelním náčiním pro servírování pokrmů služebnictvem na banketní stůl a s velmi zdařilými realistickými atrapami pokrmů byly vystaveny i nápojové soupravy v chladících, karafy na vodu, víno a likéry. Centrální nástolec byl pak dekorován vánoční výzdobou – červenými jablky, zlatými ořechy, kyticí z jmelí s hostiemi a křížem.

Místnost přiléhající k jídelně představovala dětský pokoj s odpovídajícími dobovými vánočními dárky pro děti (houpací kůň, panenka, červená jablíčka atd.) a podnosem s jídelním náčiním pro chuť, starající se o děti panstva, které se do poměrně pokročilého věku večere neúčastnily.

⁷ Na banketním stole jsou vystaveny fragmenty dvou jídelních souborů. Většina vystaveného porcelánu pocházela ze souboru s monogramem a knížecí korunkou české provenience z Karlových Varů z let 1910–1914 (Vlk, Assmann 1988: 50). Osobní slánky zdobené rodinným erbem pocházely z jiného porcelánového souboru. Vystavený nápojový soubor s monogramem a knížecí korunkou pocházel též z Čech ze stejného období 1910–1914 (Vlk, Assmann 1988: 50). Vzhledem k tomu, že nápojový soubor se dochoval jen ve fragmentech, byla vystavena jen jeho část včetně osobních karaf na vodu či víno. Tento nápojový soubor spolu s jídelním souborem objednal pro roudnickou jídelnu kníže Zdenko Ferdinand z Lobkovic (Vlk, Assmann 1988: 50).

⁸ Autorem instalace banketní tabule byl britský historik umění a šéfkurátor roudnické lobkoviczké sbírky John Somerville.

⁹ Nástolec vyrobený firmou Vinzenz Mayer's Sohne ve Vídni, po 1873, stříbro, sklo, onyx, v 81 cm, d. 108,5 cm, h. 45,5 cm. Zámek Lešna u Zlína (Grossová 2012: 319).

¹⁰ Instalace vánoční banketní tabule byla vytvořena ve výstavních prostorách zámku, nikoli v zámecké jídelně.



Pašijový betlém, výstava Velikonoce na zámku, zámek Blatná, březen 2018. © Archiv autora.

Výstava nejen velmi zřetelně vypovídala o umělecko-historické hodnotě exponátů, ale zároveň je zasazovala do zcela reálných tradic každodenního vánočního života šlechtického sídla a porovnávala je s tradičním pojetím vánočních svátků našeho současného světa.

ZÁMEK BLATNÁ, 2018

V roce 2018 mě oslovila majitelka zámku v Blatné, která se dozvěděla o vizovické výstavě, s žádostí o vytvoření banketního stolu s velikonoční tematikou. Tato nabídka znamenala další, nové téma pro zpracování. S kolegy Libuší Ruizovou, Jitkou Bukovjanovou, Vítězslavem Štajnochrem a Petrem Zámstným jsme vytvořili v improvizované jídelně blatenského zámku malou oválnou tabuli pro osm osob tak, jak mohla být vystrojena na Boží hod velikonoční.

Dominantou tabule byl velikonoční beránek, který představuje Ježíše Krista obětovaného za hříchy lidí, který na Boží hod velikonoční vstal z mrtvých, dále zlatá vejce, která symbolizují

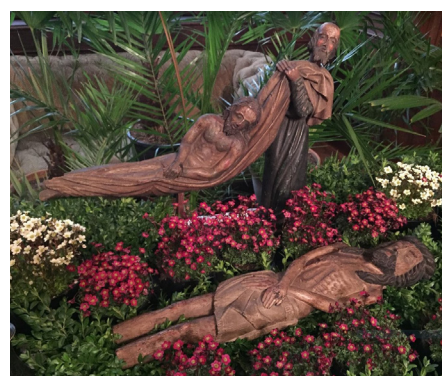
nový život, a mazanec, prastaré velikonoční obřadní pečivo.

Místo pečiva byly k slavnostnímu obědu podávány jídáše s vařeným vajčkem uprostřed. Další dominantou jídelny pak byla postní scéna, vytvořená z postaviček vystřižených z papíru a zapíchaných do mechu, zobrazující poslední dny v Kristově životě – zradu Jidáše, zatčení Krista, křížovou cestu, ukřižování, snímání z kříže a Velkou noc, tedy Vzkříšení Krista.

Výstava byla otevřena po dobu Velikonoc a pro velký úspěch prodloužena o další víkend. Improvizovaná jídelna s velikonoční božihodovou tabulí byla součástí prohlídky zámku. Měl jsem tehdy poprvé možnost provádět účastníky všech prohlídek touto místností a pokusit se jim ve velmi krátkém časovém prostoru vyložit velikonoční symboliku, kterou tabule a pašijový betlém představovaly. Byl to pro mě nový úkol. Do té doby jsem se věnoval jen produkci a později i spoluprábě výstav. Tentokrát jsem měl šanci tabuli s poměrně složitým ikonografickým významem Velikonoc představit veřejnosti. A bylo to také poprvé, kdy jsme obsah výstavy prezentovali verbálně všem jejím návštěvníkům. Předchozí výstavy byly prezentovány bez výkladu, komentovanou prohlídkou autoři uskutečnili jen při vernisáži.

ZÁMEK KONOPIŠTĚ, 2019

Velikonoční téma jsme měli možnost představit veřejnosti i na zámku Konopiště na jaře roku 2019. Zatímco na Blatné jsme měli k dispozici jen jednu místnost, na Konopišti byla velikonoční výstava instalována v přijímacím sále a rozlehlém Lobkoviczkém sále, který sloužil jako jídelna. Navíc nám vedení zámku dalo možnost vybrat v depozitářích unikátní dřevěné sochy ze sbírek středověkého umění následníka trůnu arcivévodky Františka



Boží hrob, velikonoční výstava na zámku Konopiště, duben 2019. © Archiv autora.

Ferdinanda d'Este a jejich prostřednictvím představit Pašijový týden.

V přijímacím sále návštěvníci viděli dřevěnou sochu Ježíše na oslu ze 16. století, představující vjezd do Jeruzaléma na Květnou neděli. Socha měla kolečka a skutečně mohla být na květnou neděli vtažena do kostela. V téže místnosti jsme vytvořili i improvizovaný Boží hrob, protože ve sbírce F. F. d'Este se dochovala dřevěná barokní socha Ježíše uloženého do hrobu. Nesmírně zajímavá byla sousoší Přenášení těla Páně z 15. století či renesanční Ukládání do hrobu.

Mým úkolem bylo představit návštěvníkům v rámci prohlídky zámku průběh oslav Velikonoc na šlechtickém sídle. Na výklad v přijímacím salonu a jídelně bylo vyčleněno cca 15 minut. Prohlídku těchto prostor jsem absolvoval v průběhu čtyř dní celkem 48krát. Prezentace tak složitě tématu byla náročnou, složitou, ale nesmírně zajímavou zkušeností. Téma oscillovalo mezi historicko-uměleckým popisem vystavených děl a výkladem jejich ikonografického významu ve vztahu k Velikonocům s možností využít k výkladu zcela výjimečná umělecká díla ze sbírky následníka rakousko-



Ukázka velikonoční banketní tabule, výstava Velikonoce na zámku, zámek Blatná, březen 2018. © Archiv autora.



Postní socha Ježíše na oslu, velikonoční výstava na zámku Konopiště, duben 2019. © Archiv autora.



Malá jídelna zámku Kynžvart před a po instalaci banketní tabule v srpnu 2018. © Archiv autora.



Sál zámku Kynžvart před a po instalaci banketní tabule v srpnu 2018. © Archiv autora.

-uherského trůnu, která navíc nejsou součástí běžných prohlídkových tras, a dotýkalo se i průběhu Božihodového oběda z hlediska stolování a stolničení.

Pokoušel jsem se vést prohlídku těchto dvou zámeckých salonů formou dialogu s návštěvníky, kteří však obecně nejsou zvyklí, že jim průvodce na zámku klade otázky. Trvalo tedy jistou dobu, než se mi povedlo s hosty navázat dialog.

Historická a etnografická témata publikum akceptovalo i kvitovalo, dokonce se i podílelo vlastními názory a znalostmi na doplnění mého výkladu. Pozitivní ohlas mělo téma nástolních dekorací s velikonoční tematikou, např. mazanec, obřadní pečivo, které bývalo omotáno pletencem z těsta symbolizujícím bič, rozinky představující „krev Páně“. Vystavený mazanec měl z rozinek napíchaných na dřívčích po svém obvodu symbolickou trnovou korunu, na vrchu v těstě vykrojený kříž a ve středu zapáchnutou svíci – symbol nového života.

Kámen úrazu nastal především u českého publika u religiozní tematiky spjaté s Velikonoce. Češi, kteří chápou Velikonoce jako svátek jara, se často stavěli až negativně k výkladu církevních tradic a symbolů, především těch spojených s ukřižováním Ježíše a se zmrtvýchvstáním. Nebylo lehké hledat způsob, jak hostům tuto biblickou problematiku přiblížit. Zajímavé je, že moravské, slovenské a zahraniční publikum toto téma akceptovalo, dokonce někdy i doplňovalo vlastními postřehy.

ZÁMEK KYNŽVART, 2018

V lednu roku 2018 byl náš tým ve stejném složení jako na zámku Konopiště angažován vedením zámku Kynžvart, aby do konce srpna instaloval do velkého sálu devět metrů dlouhý bronzový pozlacený nástolník knížete Richarda Metternicha.

Nakonec z instalace jednoho nástolníku vznikla expozice tří nástolních ozdob. V hlavním sále byl veřejnosti představen výše zmíněný kus z roku 1878, v zámecké jídelně nástolník, který v roce 1836 daroval rakouskému kanceláři knížeti Clemensí Wenzelovi Metternichovi francouzský král Ludvík Filip Orleánský, a ve schodišťové hale malý trojdílný nástolník, který bývalému rakouskému kancléři Metternichovi zřejmě v roce 1851 věnovalo město Brusel.

Byla to náročná, ale neobyčejně inspirativní práce. Podílel jsem se na produkci instalací nástolních ozdob, a především na jejich prezentaci veřejnosti při vernisáži v průběhu Hradozámecké noci 25. srpna 2018. Kromě historicko-uměleckého popisu nástolních ozdob, které dominovaly zámeckým interiéřům ozářeným svitem téměř 200 svíci, jsem se soustředil na přiblížení průběhu banketu, který hosté

viděli v sále, a to od vysvětlení pravidel zasedacího pořádku, přes představení původního menu, které se v zámeckém archivu zachovalo, až po podání sklenky sektu coby aperitivu ve schodišťové hale při příchodu a ochutnávku Sachrova dortu, o kterém hosté slyšeli v průběhu výkladu.

Banketní obsluhu pak předváděli dva skuteční číšníci z Lobkowiczského paláce na Pražském hradě, kteří servírovali aperitiv a dezert ve smokingu a bílých rukavicích.

Tento večer byl dalším mezníkem v prezentaci nástolních ozdob, kdy jsme se pokusili ještě hlouběji a za pomoci rozmanitých nástrojů (jídlo, pití, kouř hořícího doutníku, světlo svíci) představit skutečný průběh honorárního banketu, na který se návštěvníci v sále a jídelně zámku dívali.

ZÁMEK KRÁSNÝ DVŮR, 2020

Na podzim roku 2019 se na nás obrátilo vedení zámku v Krásném Dvoře s žádostí o vytvoření rekonstrukce banketní tabule pro zámeckou jídelnu s tím, že zámek však nemá žádný mobiliář a že by jídelna měla být využívána pro edukativní účely.

Dalším požadavkem zámku bylo, aby dominantou banketní tabule byla tragantová ozdoba v podobě Novogotického templu, který stojí v zámeckém anglickém parku.

To byl úkol zcela nový. Do té doby jsme vždy zařizovali jídelny a salony mobiliářem, které byl ve vlastnictví daného památkového objektu. Tentokrát před námi stál úkol přeměnit prázdný salon v jídelnu a zařídit jí kompletně mobiliářem, který musíme dát vyrobit.

Navíc jsme již nespolečně pracovali s Vítězslavem Štajnochrem a museli jsme celou historicko-uměleckou stránku projektu zajistit v týmu Libuše Ruizové, Eva Boušková a Milan Svoboda. Kolegyně Libuše Ruizová vytvořila cukrovou stavbu v podobě věrné kopie Novogotického templu. Restaurátor Roman Volný pak vytvořil stolní nástavec, nástolník – plat de ménage, na jehož zrcadlové tablo jsme cukrovou ozdobu umístili.

Dále bylo třeba vybavit jídelnu banketním stolem pro 12 osob o rozměru 4 x 2 metry, koberci odpovídající velikosti, vyčistit parketovou podkladu a zadat porcelánce Thun výrobu jídelního souboru s černínským erbem. Pro zámek jsme zakoupili kompletní sadu prvorepublikových postříbřených příborů pro 12 osob, ve sklárně Crystalex jsme pak zakoupili sadu banketních sklenic, dali jsme ušít damaškový ubrus odpovídajících rozměrů a našít příslušné množství osobních ubrousků, které pak kolegyně Libuše Ruizová a Eva Boušková poskládaly do podoby vídeňského císařského ubrousku. Banketní tabuli doplnila faksimile historické menu karty se zlatou ořízkou.



Jídelna zámku v Krásném Dvoře před a po instalaci banketní tabule, výstava Hraběcí stolování, 4.–6.7.2020. © Národní památkový ústav.

Při prezentaci jídelny veřejnosti jsme vycházeli ze skutečné návštěvy císaře Františka I. a jeho dcery Marie Louisy, tehdy již manželky Napoleona Bonaparte, na Krásném Dvoře v červenci 1812. Měli jsme k dispozici krátký deníkový záznam mladého, tehdy šestnáctiletého, hraběte Evžena Karla Černína, který skvěle nastínil konkrétní historický kontext: „Druhý den byl moc pěkný. Dopoledne si prohlédli zahradu, císaři se líbila. U Obelisku velkovévoda Francouzům obšírně vysvětlil vítězství arcivévody Karla v bitvě u Ambergu. Francouzská císařovna šla pěšky údolím Rachel (Poustevníkova rokle) až k malé kapli, kam ji následovaly její dámy. Od kaple císařovna jela malým kočárem do dalších částí parku. Poté, co se vrátila z procházky,

odjela do Karlových Varů. Císařovna ve svém pokoji rozprávěla přátelsky s mnoha lidmi. Předtím, než císařovna přijela, museli její lidé celý apartmán prozkoumat. Stěny byly zkoumány, zda v nich není nic skryto. Také v každé místnosti musel někdo spát. Je to podle francouzské etikety, jak se jednou sám Napoleon našemu císaři v Drážďanech omlouval. Řekl mu „Když se člověka pokusí 11krát zavraždit, jako mě, dává si velký pozor.“ Císař byl obvykle nenucený a srdečný. Škoda, že je císařem!“

V době červencových svátků 4. až 6. července 2020 jsme s kolegou Petrem Zámotným prováděli skupiny hostů každou půlhodinu a celkem jsme instalaci předvedli za tyto tři dny cca 750 návštěvníkům. Předmětem prohlídky byly

jen tři místnosti v prvním patře zámku – přijímací salon, jídelna a čajový salon. Za cíl jsme si dali představit návštěvníkům, jak mohl vypadat večer, kdy hrabě Jan Rudolf Černín pořádal slavnostní banket u příležitosti návštěvy císařského veličenstva.

Prohlídku jsme začali citací z deníku hraběte Evžena Karla Černína. Pokračovali jsme podáváním aperitivu v přijímacím salonu, vysvětlili jsme pořadí, jak hosté odcházeli podle etikety do jídelny, a v jídelně jsme představili slavnostní banketní tabuli s tragantovou dominantou Novogotického templu. Seznámili jsme návštěvníky s problematikou zasedacího pořádku, průběhu banketu, servírovaného menu atd.



Zapojení hostů prohlídky zámku do předvedení sekvencí banketního servisu, jídelna zámku v Krásném Dvoře, výstava Hraběcí stolování, 4.–6.7.2020. © Národní památkový ústav

Tentokrát jsme však zašli ještě dál a pokusili jsme se vtáhnout hosty do prohlídky nejen formou dialogu. Vždy jsme vytypovali jednu dámu a poprosili ji o spolupráci. Usadili jsme dámu k banketnímu stolu a požádali, aby se na chvíli stala hostem banketu. A protože veškerý mobiliář byl nový a nehrozilo žádné nebezpečí poškození, mohli jsme postupně předvádět banketní servis lokaje při **service á la russe**, takže hosté nebyli odkázáni pouze na verbální vysvětlení účelů různých druhů jídelního porcelánu, různých banketních sklenic či různých druhů příborů. Předvedli jsme jak servírování polévky z teriny, tak překládání dalších chodů ze stříbrných mis na talíře jednotlivých hostů.

V čajovém salonu jsme při představování míšenského porcelánu pak požádali někoho z hostů, aby zvedl šálek na stole a přesvědčil se, že jde skutečně o míšeňský porcelán. Bylo zajímavé sledovat, jak hluboko mají návštěvníci hradů a zámků zakořeněné, že se nesmí ničeho dotknout. Nakonec se nám vždy povedlo někoho přesvědčit, aby šálek zvedl a ukázal ostatním značku porcelánu. Nutno podotknout, že předváděný porcelán byl v našem majetku, nejednalo se tedy o mobiliář ve správě Národního památkového ústavu.

ZÁMEK KYNŽVART, 2020

Stejný koncept jsme pak zopakovali v létě 2020 na kynžvartském zámku, kde jsme též při nočních prohlídkách za svitu cca 200 svíček předváděli ve spolupráci s jedním hostem banketní servis a práci lokaje při servírování. Kynžvartská zkušenost byla o to zajímavější, že jsme si troufli podávat ve schodišťové hale sklenku sektu.

Tyto noční prohlídky za svitu svíček jsme se navíc pokusili animovat Haydnovou hudbou ve schodišťové hale. Klavírní sonáta vytvořila

velmi příjemnou atmosféru při příchodu hostů do haly. Při vstupu do jídelny jsme pak použili druhou větu z Beethovenovy sonáty Měsíční svit a v závěru prohlídky jsme hostům formou několikaminutového videomappingu v prostoru enfilády připomněli, že v zámeckých sálech se kromě banketů odehrávaly i hudební události a šlechtici bývali mecenáši vědy a umění. Hosté se pak vraceli jídelnou osvětlenou svíčkami a dali jsme jim dostatečný čas, aby si mohli vychutnat pohled do rozžářených zámeckých sálů. Jednotlivé páry pak odcházely individuálně a loučily se s námi na schodišti jako opravdoví hosté odcházející z banketu.

VÝHLED DO BUDOUCNA

Naše snaha o prezentaci každodenního života šlechtického sídla a zájem o hledání nových způsobů této prezentace se setkává s kladným ohlasem jak u samotných návštěvníků, tak i u správců památkových objektů. Chceme proto hledat nové možnosti a výzvy, jak zpřístupňovat veřejnosti tuto dosud opomíjenou oblast kulturního dědictví. Některé projekty jsou již ve výhledu.

Už na podzim t. r. ve spolupráci s vedením zámku Konopiště nabídneme zájemcům odpolední kolace, tj. malé občerstvení v průběhu odpoledne podávané v zámeckém salonu či v parku nebo na zahradě. Hosté nejdříve projdou reprezentačními prostory prvního patra zámku a ve Sloupovém sále shlédnou improvizovaný Čajový salón vytvořený podle dobové fotografie z konopištského archivu.

Součástí instalace bude i atrapa nepečeného dezertu Charlotta podle receptu francouzského kuchaře Antoina Carême (1784–1833). Po prohlídce prostor s výkladem o kolacích každý z hostů dostane k odpolednímu čaji v zámeckém salonu malou Charlottu.

Tím se posouváme zase o krok dále. Od prezentace verbální za pomoci výkladu, dobových fotografií či atrapa jídla až k osobní zkušenosti návštěvníka, který může ochutnat dezert populární v 18. a 19. století, o kterém v Čajovém salonu slyšel.

Na Konopišti bychom chtěli na jaře 2021 představit barokní konfiguraci stolu á la française v původní barokní zámecké jídelně.

V dalších letech se chceme pokusit pomocí laserového skenu a 3D tisku vytvořit kopii jednoho z kynžvartských nástolníků, s nímž budou moci pracovat návštěvníci workshopů a vyzkoušet si tak roli architekta banketní tabule.

Na zámku v Krásném Dvoře bychom rádi participovali na využívání banketní tabule s tragantovou ozdobou ve svém středu k edukativním účelům.

Zajímavé bude pokusit se zapojit do budoucích projektů etiketu a společenské chování či přiblížit roli služebnictva v každodenním chodu panství.

Rovněž se chceme pokusit o experimenty s rozšířenou realitou, jejímž prostřednictvím by prezentace šlechtických sídel získala zcela novou dimenzi. První kroky tímto směrem již byly učiněny.

LITERATURA

- Albala, K. 2017. *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe. The Food Series.* Champaign: University of Illinois Press.
- Calarasu, M., Avery, V. 2019. *Feast & Fast – The art of Food in Europe 1500–1800.* Cambridge: Philip Wilson Publishers.
- Day, I. 2008. *Daily Life Through History: Cooking in Europe 1650–1850.* Santa Barbara: Greenwood.
- Dubois, U. 2012. *Grand livre des pâtisseries et des confiseurs.* (Ed. 1883). Paris: Hachette.
- Gryc, S., Čujanová-Jílková, E., Kvidera, J. et al. 1980. *30 let Vlastivědného muzea v Horšovském Týně. Horšovský Týn: Vlastivědné muzeum v Horšovském Týně.*
- Ferrarová, E. 2018. Úvod do Anthropology of Food: Jsme to, co jíme. *Journal of Culture* 1, 39–43.
- Freedman, P. 2008. *Jídlo: Dějiny chuti.* Praha: Mladá fronta.
- Grossová, A. 2012. Skvosty hodovních tabulí 19. století: Stříbrné dekorativní nástolce. *Zprávy památkové péče* 5, 315–320.
- Holub, K. 2011. *Umění a gastronomie.* Praha: Ars Bohemia, Karel Holub, Libertas.
- Groome, S. 2013. *At the King's Table: Royal Dining Through the Ages.* London, New York: Merrell Publishers.
- Raffald, E. 1775. *The Experienced English Housekeeper.* London: Richard Baldwin.
- Ruizová, L., Bukovjanová, J. 2016. *Stolování ve šlechtickém prostředí.* In Wittlich, F. ed., *Volný čas objektivem šlechty.* Praha: Národní památkový ústav, 107–127.
- Štajnochr, V., Ruizová, L. 2013a. *Sváteční stůl na zámku a v paláci: Stolování na šlechtických sídlech v 19. století.* Katalog reálií. Praha: Národní památkový ústav.
- Štajnochr, V., Ruizová, L. 2013b. *Všední stůl na zámku a v paláci: Stolování na šlechtických sídlech v 19. století.* Katalog reálií. Praha: Národní památkový ústav.
- Štěpánek, P., Vlk, M. 1988. *Mistrovská díla 12.–19. století ze sbírek Středočeské galerie.* Praha: Středočeská galerie.
- Vlk, M., Assmann, J. 1988. *Stolníčení a výtvarné umění pěti století.* Praha: Národní galerie v Praze, Středočeská galerie v Praze.