

# Cukr jako umělecké dílo, symbol společenského postavení, luxusu i humoru

Cukrový banket na počest francouzského krále Jindřicha III. v Dóžecím paláci v Benátkách 25. července 1574

SUGAR AS PIECE OF ART, SYMBOL OF SOCIAL STATUS, LUXURY AND HUMOUR  
Sugar Banquet in Honor of King Henry III of France in the Doge's Palace in Venice July 25, 1574

Milan Svoboda – Univerzita Karlova a Národní památkový ústav

## *Cukr – symbol společenského a ekonomického postavení*

Cukr je dnes potravinou každodenní potřeby a spotřeby. Ale nebylo tomu tak vždy. Cukr byl dlouho znakem společenského statusu, tedy výrazem postavení osoby či skupiny osob ve společnosti (1). Byl potravinou veskrze luxusní a exkluzivní, kterou si mohli dovolit jen ti nejvyšší postavení, kteří jeho prostřednictvím dávali najevo své bohatství i svou ekonomickou moc a s ní ruku v ruce jdoucí moc politickou. Na banketních stolech předních evropských šlechtických i královských dvorů se cukr ocitnul hned vedle zlata a stříbra, kterými byl často také vyvažován.

Tvorba a použití cukrových dekorací kulminovala v Evropě v období renesance a baroka, kdy hodování a s ním spojené zábavy sloužily především k demonstraci bohatství a moci. A cukr se k tomuto účelu dal velice dobře použít. Byl drahý, relativně

Obr. 1. Francouzský král Jindřich III. na obraze Étiennea Dumontiera přibližně z roku 1578



těžko dostupný, ale práce s ním nebyla příliš složitá. A navíc šlo o velmi chutnou potravinu, která přinášela všem konzumentům zaručené potěšení. Cukr bylo možné kombinovat s řadou dalších potravin – moukou počínaje, masem konče (1). Ale nejslavnější cukrovou hmotou je marcipán – kombinace drcených mandlí, růžové vody a cukru, a to v nejrůznějším poměru, která byla známa již ve starověku. Jsou uváděny případy, kdy z marcipánu bylo vytvořeno i samo nádobí, ve kterém se pokrmy či nápoje podávaly, a hosté ho pak mohli sníst. Často bylo toto „sladké“ nádobí i pozlaceno jedlým zlatem, takže bylo k nerozeznání od kovového. Z cukru vznikaly sochy i celá sousoší, a to v dílnách těch nejrenomovanějších umělců tak zvoucích jmen, jako byli Boticelli či Leonardo da Vinci (2). Právě on vytvořil např. pro svatbu Giana Galeazza Sforzy a Isabely Arangonské v roce 1490 „ráj z cukru“, kde zobrazil horu Olymp i se sochami řeckých bohů (3).

Pro ozdoby z cukru, ale i z jiných konzumovatelných, a tedy pomíjivých materiálů, které ale nikdy nebyly určeny ke konzumaci, se používá označení **Schauessen**, tedy jídlo na podívanou. Výraz Schauessen pochází z němčiny a jedná se o „*naturalistické předměty zhotovené z pomíjivých materiálů, zejména cukru, pro ozdobu banketní tabule, které se zhotovovaly již v 15. a 16. století v Itálii, odkud se v 17. a 18. století rozšířily na evropské dvory, zejména do Francie, Španělska a Pruska. Měly podobu předmětů a figur, jež dosahovaly monumentálních rozměrů.*“ (4).

Vzhledem k tomu, že veškeré cukrové ozdoby byly vytvořeny z pomíjivého materiálu, známe je dnes jen z popisu v historické literatuře, z dobových ikonografických vyobrazení nebo prostřednictvím forem, pomocí kterých se vytvářely. Existuje ale i řada záznamů hostin a slavností, kdy je kromě popisu vlastních cukrových soch objasňován i jejich význam a role, které hrály při těchto významných společenských událostech.

## *Cukrový banket na počest francouzského krále Jindřicha III. v Dóžecím paláci v Benátkách*

Jednou takovou velmi dobře zdokumentovanou událostí byla návštěva francouzského a polského krále Jindřicha III. (1551–1589) v Benátkách v červenci 1574, kterou zachytil Ital Tommaso Porcacchi (1530–1576) ve své knize *Činy Jindřicha III., krále Francie a tobo jména IV. krále Polska, popsané v dialogu, ve kterém je řečeno mnoho věcí o jeho dětství, mnoha válečných činech,*

jebo vstupu do Polského království, brách a pompě, se kterými byl přijat v Benátkách, s příklady historií ve srovnání s korunními princí, kteří byli jindy přijati v Benátkách (5).

Jindřich III. byl čtvrtým potomkem Kateřiny Medicejské (1519–1589) a francouzského krále Jindřicha II. Francouzského (1519–1559). V únoru roku 1574 byl korunován v Krakově polským králem. Polské koruny se však brzy vzdal po předčasné smrti svého bratra francouzského krále Karla IX. (1550–1574) a vydal se z krakovského královského hradu Vavel do Paříže. Nejel přímo, ale podnikl okružní cestu z Krakova přes Vídeň, Benátky, Mantovu, Ferraru a Turín. Benátky byly v tomto výčtu italských měst místem nejbohatším. Nikdo jiný nemohl připravit na počest mladého nastupujícího francouzského krále honosnější a oslnivější oslavy.

Benátky své bohatství budovaly od 14. století právě na obchodu s cukrovou třtinou, která byla pěstována na Kypru a na Krétě. Nicméně v 16. století se hlavní produkce cukrové třtiny přesouvá ze Středomoří do Ameriky, kam Benátčané se svými obchodními zájmy nikdy neprošli. A tak se koncem 16. století vidina benátské globální nadvlády rozplývá.

Přesto Benátky na konci 16. století patří k nejbohatším a nejlivnějším městům ve Středomoří. A jasně to dají najevo i při návštěvě francouzského krále. Více než týdenní návštěva, během níž byl králem průvodcem jeho bratranec Alfonso II. d'Este (1533–1597), začala triumfálním vjezdem do města speciální efemerní bránou, kterou pouze pro tuto příležitost postavil slavný italský architekt Andrea Palladio (1508–1580), pokračovala projíždkou na speciálně dekorovaných lodích po benátském Canal Grande, ohňostroji, hudebními produkcemi, provedením dramatu *Tragedia*, kterou napsal právě pro tuto příležitost Claudio Cornelio Frangipane (1553–1643), i mši v kostele sv. Marka. Soukromou slavnost pak na královu počest uspořádal patriarcha Giovanni Grimani (1506–1593) ve svém paláci a vrcholem oslav byl oficiální banket v Dóžecím paláci, Palazzo Ducale, v neděli 25. července 1574.

Pozvaní hosté nejprve v Sala del Maggior Consiglio, Sále Velké rady, defilovali před králem tancem, aby se mu představili. Teprve pak byli král a sto devadesát vybraných urozených dam uvedeni do Sala dello Scrutinio, Sněmovního sálu, kde bylo vystaveno na tři sta cukrových soch. Tommaso Porcacchi popisuje tento okamžik takto: „Když byli všichni nakonec vedeni do sálu zvaného Sala dello Scrutinio... našli připravenou sbírku mnoha druhů cukrových soch. Tyto byly v různých formách žen, mužů, čtyřnohých zvířat, příšer, lodí, grifů a dalších nejrůznějších věcí, kterým, přestože jsem je viděl, moje mysl nedovedla porozumět a můj jazyk je nedokáže popsat.“ (5). Šlechtičny byly rozsazeny kolem stolu tak, aby mohly v klidu a nerušeně celou tuto výstavu pozorovat.

Pro krále pak byl připraven samostatný stůl, jemuž vévodilo „... čtrnáct cukrových figur jejichž středu dominovala královna nabízející dvě koruny (francouzskou a polskou), která byla tak duchaplná a krásná, že mohla být považována za živou a mohla být vyvážena velkým množstvím zlata.“ (5) Kromě cukrových

Obr. 2. Renesanční cukrový banketní svatební stůl, cca 1610, autor Ivan Day, součást výstavy *Feast & Fast* ve The Fitzwilliam Museum v Cambridge, 2020



soch však byly na králově stole prostřeny i dezerty v podobě marcipánových cukrovinek, kandovaného ovoce a dalších sladkostí. Marsilio della Croce, italský spisovatel, autor spisu *Historie veřejného a slavného vstupu nejjasnějšího Jindřicha III. krále Francie a Polska do Benátek*, odhadl počet cukrovinek servírovaných onen večer na králov stůl na 1 260 kusů (5).

Tommaso Porcacchi dále zmiňuje, že sbírka cukrových soch byla vystavena na stolech v místnosti připomínající „seraglio“, což je italský výraz pro harém. Jak této poznámce porozumět? Málokdo z obyvatel Evropy v té době věděl, co to harém je. Benátčané díky čilému obchodu s Blízkým východem však byli jedni mála, kdo byl dobře informován o zařízení, v němž přebývalo na 1 500 sultánových žen. Je nutné zmínit, že sto devadesát výše zmíněných benátských šlechtičen bylo oblečeno, podobně jako cukrové sochy, tedy do bílých šatů, vlasy měly obarvené na blond a zdobily je perly a diamanty. Navíc všechny byly přepudrovány tím nejjemnějším bílým cukrem, kterému se říkalo **cipria**. Tato cílená dramaturgie šatů, účesů,

Obr. 3. Banketní stůl s cukrovými sochami a stavbami z cukru na svatbě markraběnky Jacoby von Baden-Baden a vévody Viléma z Jülich-Cleves-Bergu v Düsseldorfu v roce 1585



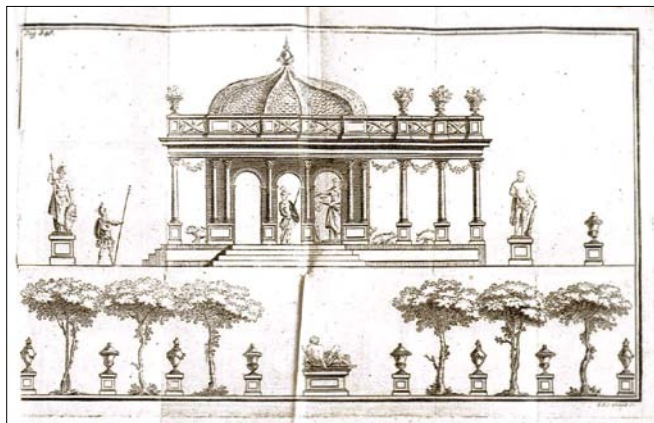
Obr. 4. Rekonstrukce produktů barokní cukrárny včetně cukrového paláce podle historického plánu z roku 1768, autor Ivan Day, součást výstavy *Feast & Fast* ve The Fitzwilliam Museum v Cambridge, 2020



barev, chutí a snad i vůní, vytvářela jakési přemostění mezi urozenými dámami a vystavenými cukrovými sochami. Mazala rozdíl mezi skutečnou ženou a sochou z cukru. Obojí mělo stejné atributy – bělost, sladkost, jemnost, exkluzivitu a v neposlední řadě erotičnost. A právě s ní souvisí poznámka o seragliu, harému. Skutečnost, že se král ocitl v jednom sále sám se sto devadesáti urozenými dámami, urození muži neměli do Sala dello Scrutinio přístup, měla zcela jistě i silný erotický nádech.

Celá tato přehlídka bohatství, krásy a luxusu byla dílem Nicolò della Cavalliera, benátského obchodníka s kořením, který provozoval i věhlasnou benátskou lékárnu. Ta kontrolovala i kvalitu zpracování cukru, protože cukr se v té době používal i jako lék (cukr jako lék užívali převážně muži, ženy ho konzumovaly jako sladkost, cukrovinku, která byla známkou luxusu). A právě proto della Cavalliera zásoboval nejvyššími zpracovaným cukrem státní bankety. Kromě toho ale jeho lékárna vyráběla například i jedy, které se používaly ve válce s Turky.

Obr. 5. Historický plán pro palác z cukru, Paříž, 1768



Nicolò della Cavalliera byl tedy zodpovědný za výrobu cukrových soch z forem slavných benátských sochařů a architektů, jakými byli např. Jacopo Sansovino (1486–1570) a Danese Cattaneo (1509–1572)(5). Zajímavostí je, že jak Sansovino, jeden z hlavních architektů Benátek 16. století, tak Danese, vynikající italský sochař, v době banketu už nebyli naživu, a zapůjčení forem jejich děl z jejich pozůstalostí muselo být nesmírně nákladnou záležitostí. Současně tato skutečnost svědčí o tom, že cukrové sochy vystavené v Sala dello Scrutinio měly podoby skutečných renesančních uměleckých děl slavných autorů inspirovaných antickým odkazem.

Uvedme jeden konkrétní příklad. Bronzová Sansovinova plastika Venuše s Cupidem vysoká téměř devadesát centimetrů se může nejvíce blížit popisu soch vytvořených z cukru na banketu pro Jindřicha III. z autorových forem určených původně pro odlévání plastik do bronzu (5).

Skutečnost, že pro vytvoření cukrových soch byly používány formy pro odlévání bronzových plastik renomovaných sochařů, svědčí o snaze o dosažení toho nejvyššího uměleckého dojmu. Velice jemně rozdrčený bílý cukr měl totiž stejnou vlastnost jako ušlechtilý bronz – dovedl vykreslit i ty nejmenší detaily odlévaného modelu.

Cukrové sochy vznikaly buď tzv. metodou řízeného kapání, kdy horký cukrový sirup krystalizuje ve formách (Sansovinova Venuše s Cupidem), nebo byly modelovány z cukrové pasty, která se vyráběla mísením velice jemně rozdrčeného a prosetého cukru a tragantu, pryskyřice z keřů kozince, která na vzduchu tuhne a získává vlastnosti gumy. Takto vzniklá „tragantová“ hmota byla dostatečně pevná a současně tvárná, aby umožnila modelování cukrových plastik. Příkladem může být banketní stůl s výstavou cukrových staveb, zahrad, zvířat a dalších motivů a výjevů na svatbě markraběnky Jacoby von Baden-Baden s vévodou Vilémem z Jülich-Cleves-Bergu, která se odehrála v roce 1585 v Düsseldorfu.

Zajímavou problematikou je i barevnost cukrových soch. Původně měly sochy nahnědlou barvu, protože rafinace neboli bělení cukru bylo dlouho velmi složité a především nákladné. Cukrové sochy se proto dlouho natíraly na bílo nebo naopak kolorovaly do přirozených barev. Pro zvýšení prestiže se při zvláštních příležitostech i pozlacovaly.

V druhé polovině 16. století už ale cukr nebyl v Benátkách tak úzkoprofilovým zbožím. Proto v tomto případě nešlo o jeho množství (pro zhotovení 300 soch bylo jistě zapotřebí opravdu mimořádného množství cukrového sirupu a pasty), ale na oddiv bylo dáváno především luxusní zpracování cukru a jeho vysoká kvalita. Tedy jeho bělost a jemnost – vlastnosti, které se opět daly vztáhnout i k urozeným dámám, jež krále v Sala dello Scrutinio doprovázely.

Cukrové sochy vyráběné z toho nejbělejšího cukru, který nesl název **fioretton**, připomínaly antické sochy vytesané do bílého mramoru či nejjemnějšího alabastru. A Benátky byly proslulé svým úzkým vztahem k antické tradici.

Porcacchi zmiňuje, že některé sochy v Palazzo Ducale byly vyrobeny z cukru růžového, **succre rosat**, a byly navíc parfémované, což ještě muselo zvyšovat obdiv všech přihlížejících hostů.

Banket v Palazzo Ducale 25. 7. 1574 byl vyvrcholením oslav u příležitosti návštěvy mladého francouzského krále v Benátkách. Ač by bylo možné spatřit v opulenci a lesku těchto slavností snad i politický podtext a snahu Benátek o navázání oboustranně prospěšných vztahů s nastupujícím vládařem Francie, neměly

Obr. 5 Trionfi – cukrové nástolní sochy, 17. století (zleva): socha 22,4 × 17 cm; socha bohyně Kybelé; sochy bohů Vulkána a Neptuna



slavnosti jasně daný tematický program. Nešlo zřejmě o politický manifest, ale o slavnost pro potěchu oka a demonstraci toho nejdražšího luxusu.

Přestože se nám může zdát počet tří set vystavených soch v Palazzo Ducale velmi vysoký, nejednalo se o historicky největší slavnost s výstavou cukrových soch. Významná byla již výše zmíněná svatba Giana Galeazza Sforzy a Isabely Arangonské v roce 1490, pro kterou vytvořil Leonardo da Vinci slavný „ráj z cukru“ (3). Portugalsko věnovalo papeži Lvovi X. v roce 1513 třináct cukrových soch představujících papeže a kardinály v životní velikosti. V roce 1565 pak byla na svatbě Alessandra Farnese a Marie Portugalské v Bruselu vystavena kolekce tří tisíc kusů cukrových soch. Ovšem z hlediska nejvyšší kvality použitého cukru a jeho vynikajícího uměleckého zpracování s pomocí forem slavných italských sochařů Jacopa Sansovina a Danese Cattanea se benátská slavnost vymyká všem ostatním podobným festivitám.

Vyvstává logická otázka, co se s třemi stovkami cukrových soch vystavených v Palazzo Ducale stalo po skončení slavnosti. Třicet devět z nich si zakoupil Jindřich III. jako suvenýr. Zbytek byl rozdán jako pozornost zahraničním velvyslancům v Benátkách a urozeným dámám, které dělaly společnost králi v Sala dello Scrutinio. Protože součástí královny návštěvy byly i nákupy např. starožitností a uměleckých děl, máme zaznamenány částky, které král utratil. Za třicet devět cukrových soch z Palazzo Ducale král zaplatil 25 écu (écu byly zlaté a stříbrné francouzské mince), přičemž za tři Tintoretovy obrazy dal 50 écu a za diamant, jež zakoupil přímo od benátského dóžete, zaplatil 1 050 écu (5).

Cukr doprovázel krále Jindřicha III. v Benátkách na každém kroku. A tak na závěr této stati zmiňme jednu kuriozitu, která se odehrála při návštěvě benátského Arzenálu, loděnice a zbrojnice, 24. 7. 1574, den před závěrečným banketem v Palazzo Ducale. Po prohlídce všeho potřebného pro „umění války“ byla králi a jeho suitě servírována drobná kolace, malé sladké občerstvení, skládající se z marcipánu a dalších cukrovinek, které byly naaranžovány mezi příbory, nádobami, talíři a ubrousky vyrobenými z cukru. A moment, kdy král sáhl po reálně vyhlížejícím bělostně zářivém ubrousku, který se mu rozpadl v ruce, vzbudil bujaré veselí přihlížejících. S podobnou cukrovou hříčkou se setkala i anglická královna Alžběta I. v roce 1564, když při své návštěvě univerzity v Cambridge obdržela jako dárek zářivě bílé krajkové rukavičky, které byly ovšem ke královnině překvapení vyrobeny z marcipánu (6).

### Závěr

Cukr historicky dlouho ovlivňoval stravovací návyky v Evropě, ale i její politiku a obchod. Vzhledem k jeho obtížné dostupnosti se stal až do doby, kdy se začala pěstovat cukrová řepa, symbolem společenského statusu a jako takový byl využíván jako dekorace k demonstraci moci a bohatství. Z tohoto hlediska představoval cukr jedinečný indikátor sociální pozice

Obr. 6. Bronzová plastika Venuše a Cupida od Jacopa Sansovina, cca 1530, z jejíž formy byla odlita socha z cukru, rozměry 88,9 × 35,6 × 30,5 cm



Obr. 7. Sladkosti vyrobené z marcipánu na svatebním banketním stole cca kolem 1610 (zleva): plátky slaniny a vejce na tvrdo z marcipánu; replika marcipánových rukavic, které v Cambridge dostala darem anglická královna Alžběta I. v roce 1564; jedlé karty a cukrové kamínky na cukrovém talíři tazza; cukrová zahrádka s marmeládovou zahrádkou; cukrový talíř tazza s fíky, mandlemi a zaplétanými sušenkami – součást výstavy *Feast & Fast* ve The Fitzwilliam Museum v Cambridge, 2020



člověka a výrazně ovlivňoval mocenské vztahy ve společnosti (3). V období vrcholné italské renesance, cinquecenta, kdy se cukrový banket v Benátkách odehrál, strategická funkce cukru jako mocenského nástroje kulminovala. Dnes běžné sladidlo plnilo historicky funkce uměleckých děl demonstrujících luxus, nejvyšší společenské postavení (7) a vybraný vkus s politickým a někdy i erotickým kontextem. Cukrové sochy byly i sběratelskými předměty a suvenýry. A v neposlední řadě mohly být lékem či zdrojem vtípu a obveselení. Význam cukrových soch a cukrových dekorací však začal slábnout, když byl třetinový cukr nahrazen cukrem řepným, který se stával postupně dostupným všem vrstvám společnosti.

Článek vznikl v rámci výzkumného projektu NPÚ DKRVO č. 130 s názvem *Výzkum stolních souprav typu platménage na objektech ve správě NPÚ a technologií a typologie cukrovinek a prostírání k tomuto typu souprav a aristokratické tabuli „na podívanou“ obecně.*

## Souhrn

Cukr nebyl v minulosti jen sladidlem, cukrovinkou či lékem. V podobě cukrových soch a ozdob plnil i funkci uměleckých děl, která zdobila renesanční banketní tabule nejbohatších šlechtických dvorů Evropy. Cukr a díla z něj vytvořená tak vyjadřovaly vysoké společenské a mocenské postavení svých majitelů, exkluzivitu, luxus, bohatství a vybraný vkus. Mohla být i zdrojem zábavy a humoru. To vše lze demonstrovat na velkolepé oslavě návštěvy mladého francouzského a polského krále Jindřicha III. v červenci 1574 v Benátkách.

**Klíčová slova:** cukr, cukrová socha, Jindřich III. Francouzský, Benátky, banket, dóžecí palác.

## Literatura:

1. MINTZ, S. W.: *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*. London: Penguin Books, 1985, s. 6.
2. FABBRI DALL'OGGIO, M. A.: L'importanza della tavola nel Rinascimento: La cucina rinascimentale in Europa e in Ungheria. *Nuova Corvina*, 4, 2008, s. 223–231.
3. FERRAROVÁ, E.: Cesty cukru na evropské slavnostní tabule prizmatem kulturní antropologie. *Journal of Culture*, 10, 2021 (1), s. 4–15.
4. VLK, M.; ASSMANN, J.: *Stolníčení a výtvarné umění pěti století*. Praha: Národní galerie v Praze, Stře-dočeská galerie v Praze, 1988, s. 58.
5. KOCISZEWSKA, E.: Displays of Sugar Sculpture and the Collection of Antiquities in Late Renaissance Venice. *Renaissance Quarterly*, 73, 2020 (2), s. 441–488.
6. AVERY, V.; CALARESU, M.: *Feast & Fast: The Art of Food in Europe, 1500–1800*. London: Philip Wilson Publishers, 2019, s. 175.
7. REED, M.: *The Edible Monuments – The Art of Food for Festivals*. Los Angeles: Getty Research Institute, 2016, s. 64.

## Svoboda M.: Sugar as Piece of Art, Symbol of Social Status, Luxury and Humour – Sugar Banquet in Honor of King Henry III of France in the Doge's Palace in Venice July 25, 1574

In the past sugar was not just a sweetener, confectionery, or medicine. In the form of sugar statues and ornaments it also served as a work of art, which adorned the Renaissance banquet tables of the richest aristocratic courts in Europe. The sugar and the works created from it expressed the high social and power position of its owners, their exclusivity, luxury, wealth, and high taste. It could also be a source of fun and humour. All this can be demonstrated at the magnificent celebration on the occasion of the visit of the young King Henry III of France and Poland in Venice in July 1574.

**Key words:** sugar, sugar statue, Henry III of France, Venice, banquet, Palazzo Ducale – Doge's Palace.

## Kontaktní adresa – Contact address:

Mgr. Milan Svoboda, Univerzita Karlova, Filozofická fakulta, Ústav etnologie, nám. Jana Palacha 2, 116 38 Praha 1, e-mail: milan.svoboda@ff.cuni.cz; Národní památkový ústav, Valdštejnské nám. 3, 118 01 Praha 1, Česká republika, e-mail: info@milansvoboda.eu