

Cukr jako stavební materiál

Cukrový Novogotický templ na banketní tabuli jídelny zámku Jana Rudolfa hraběte Černína z Chudenic v Krásném Dvoře

SUGAR AS BUILDING MATERIAL

Sugar Neo-Gothic Temple on the Dining Room Banquet Table in Krásný Dvůr Castle Belonging to Jan Rudolf Count of Czernin-Chudenic

Milan Svoboda – Univerzita Karlova a Národní památkový ústav

Stůl jako obraz světa

Šlechtický stůl, ba co víc – banketní šlechtický stůl byl vždy obrazem světa kolem nás. Hosté se u něj potkávali, aby spolu stolovali a rituálem stolování si připomínali znovu a znovu řadu více či méně důležitých momentů v jejich životech – často šlo o prostá setkání a radost z nich, ale kolem stolu se ritualizovaně připomínaly svátky velikonoční či vánoční, křtiny či narozeniny, svatby a jejich výročí, korunovace nebo pohřby.

A tak jak nejrůznější socio-kulturní příležitosti pro scházení se kolem stolu u společného pokrmu odráží běh našich životů, tak výzdoba, uspořádání a konfigurace stolu odráží svět, který nás obklopuje.

Stejně jako naše city a emoce umísťujeme pomyslně do středu svého srdce, tak i střed stolu je místem, na které se upíná pozornost všech hostů kolem něj. A proto je doprostřed stolu, do jeho centra a srdce umístěn **surtout de table** – centrální ozdoba, ornamentální středobod prostřené tabule – předmět či soubor předmětů, aranž či asambláž, který hosta odkazuje k tématu a hlavní myšlence příležitosti, u které se hosté kolem

stolu schází. Musí okamžitě při vstupu do jídelny přitáhnout pozornost přicházejících hostů, vzbudit jejich zvědavost, obdiv či údiv.

Surtout de table mohou být vázy s květinami, koše hojnosti plné ovoce, mnohoramenné svícny či vzácné stříbrné teriny, pozlacené či postříbřené sochy a sousoší umístěné na zrcadlových plotech. Ale v centru stolu se rovněž může objevit stavba. A to ne stavba ledasjaká, ale stavba z cukru.

Schauessen

Poživatelné materiály se pro vytváření nástolních ozdob šlechtických hostin používaly od pradávna a často. A vždy budily patřičnou pozornost. Dodnes čelíme otázkám, jak se pečený páv, který se ve své plné opeřené kráse tyčil s roztaženým ocasem barevných per vprostřed banketního stolu, vlastně konzumoval. Odpovědí je, že nebyl určen k jídlu. Byl jen a jen na podívanou – odtud název **Schauessen**, tedy volně z němčiny přeloženo **jídlo na podívanou**.

Jinou variantou Schauessen mohl být velký koláč, který se přinesl na stůl až na konci slavnostní večeře, když už všichni byli syti, a po jeho rozkrojení z něj začalo zpívat čtyřicet kosů. Koláč se totiž pekl velmi pomalu a velmi dlouho jen na necelých čtyřicet stupňů Celsia a zpěvné ptactvo tento proces pomalého pečení ve zdraví přežilo. Tento zvláštní až divadelně-hudební trik se nám z dnešního pohledu může zdát až za hranic vkusu, ale v době konce středověku a počínajícího novověku bylo něco podobného hosty očekáváno a vysoce ceněno (1).

Cukr jako stavivo

Specifickou kategorií nástolních ozdob, surtout de table, z požitelných materiálů jsou Schauessen vytvořené z cukru. Cukr jako kulturní produkt získává na důležitosti od 14. století a přichází do Evropy z italských Benátek,

Obr. 1. Banket ve Vladislavském sále 12. září 1836, kolorovaná litografie Eduarda Gurcka (1801–1841) z roku 1836



které v tomto období bohatnou na obchodu s třtinovým cukrem. Cukr zde byl prodáván především apotékami, tehdejšími lékárnami, jako luxusní lék. Odtud také pramení nejen bohatství lékárníků, ale i jejich vysoké společenské postavení ve struktuře benátské aristokratické republiky. Cukr byl ale používán i k jiným účelům – např. ten nejbělejší, tedy nejčistěji rafinovaný, a nejjemnější se používal i jako pudr.

Nástolní ozdoby vyráběné z cukrové hmoty, které se také říká cukrová pasta pro její tužší, ale pružnou konzistenci, bývaly významnou součástí důležitých slavností a banketů už od dob pozdního středověku. Jemná cukrová moučka byla zpracovávána do poddajné a dobře tvarovatelné hmoty přidáním tragantu, viskózní gumy, získávané z různých druhů keře kozince, latinsky nazvaného *Astragalus*. Název **tragant** se odvozuje od řeckého výrazu tragos, znamenající koza, a slova akantha, výraz pro trn.

Tato látka byla nejprve, jak se dozvídáme z prvních historických lékařských knih, používána v medicíně jako pojivo pro léky v prášku, a to včetně cukru, který se jako lék dlouho používal, tedy pro vytvoření tablet. Zajímavé je, že v češtině se dodnes používá fráze: „Vezmi si prášek.“, kdy máme na mysli tabletu, nikoli práškovou substanci.

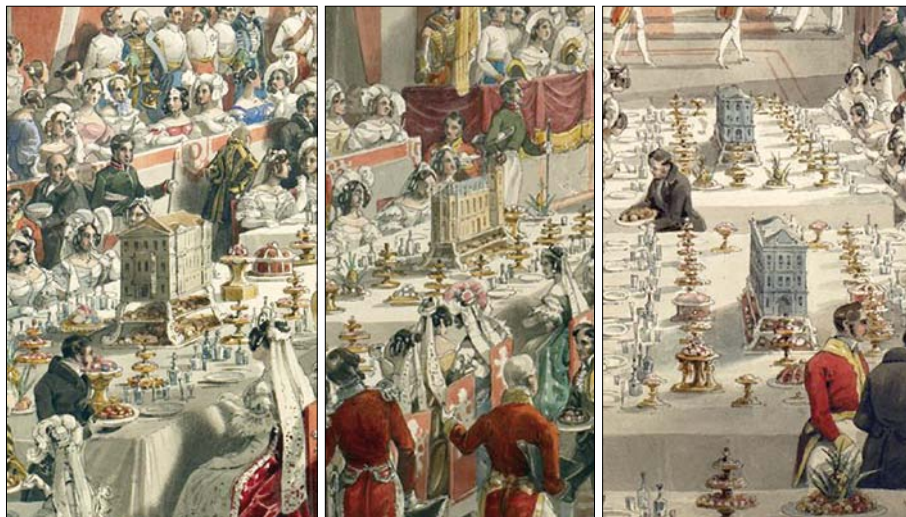
Tragant, cukrová pasta, je tedy název pro stavební materiál pro nepřeberné množství nejrůznějších staveb, které zdobily sladké banketní stoly Evropy. Ale cukr sloužil i rafinovanějším způsobům dekorace – vyrábělo se cukrové, dokonce barvené či zlacené kamení a cukrový kolorovaný písek, kterým se vysypávaly cestičky v cukrových parcích a zahradách s cukrovými soškami, které obklopovaly cukrové paláce, temply a pavilony. Ba co víc – existovaly formy pro výrobu nádobí z cukru, které se často zlatilo jedlým zlatem. Takové nádobí mohlo být snědno ve chvíli, kdy sladkostí z něj již byly hosty zkonsumovány.

Recept na cukrovou pastu přichází za Alpy z Itálie zřejmě prostřednictvím knihy *De Secreti Del Alessio Piemontese* z roku 1555. Alessio Piemontese byl pseudonym Giralama Ruscelliho (1518–1566), italského polygrafa, spisovatele a cestovatele, který vydal tuto knihu „tajemství“ obsahující recepty na alchymistické sloučeniny, kosmetiku, barviva a léky, a to včetně cukru. Byla přetiskována více než dvě století a přeložena do mnoha jazyků (francouzština, angličtina, němčina, latina, holandština, španělština, polština, dánština). Ruscelli ve své knize uvádí doslova návod, jak si s cukrovým nádobím počínat (2): „... *takové talíře, sklenice, šálky a podobné náčiní, kterým můžete prostřít stůl, až s jídlem skončíte, prostě snězte. Bude to příjemná záležitost pro všechny kolem stolu.*“

Touha stavět z cukru

Lidská touha stavět z jedlého materiálu se odráží už ve středověkých mýtech chudiny. Jedním z nich je i mýtus o zemi Satranské, Satranie. V italštině ji najdeme pod jménem Cuccagna, v angličtině Cockaigne (Cockayne). Je to imaginární země hojnosti,

Obr. 2. Detaily banketních stolů s cukrovými paláci v jejich středu ve Vladislavském sále 12. září 1836, kolorovaná litografie Eduarda Gurcka z roku 1836



místo extrémního luxusu a lehkosti, kde jsou fyzické pohodlí a potěšení vždy okamžitě po ruce a kde drsnost středověkého rolnického života neexistuje. Francouzský středověk vidí tuto bájnou oblast, tento ráj na zemi jako mystické místo, kde nikdo nikdy není hladov, nezestárne a nemusí pracovat. Vše je tu uděláno z kaše a dalších jedlých materiálů, skály ze sýra, stromy z másla. Domy jsou zastřešeny tvarohovými dorty a dveře jsou z koláčů.

Muži zrají na stromech, padají dolů zcela vyzrálí, dobře oblečení a připraveni vést líný a pohodlný život plný jídla, her, lásky. Italská představa zase líčí hory pokryté zlatem a stříbrem, pase se tu pořád hojnost dobytka a stromy jsou neustále obtěžkány zralými plody.

Pečení ptáci padají lidem přímo do rukou, existují zde slepice, které nesou 30 vajec za den, v řekách teče víno, jsou tu jezera mléka a medu, hory sýra a déšť koláčů a sladkostí. Na jedné z hor je nádherný palác ozdobený různými delikatesami. Každý je krásně oblečen a občas se koupe ve fontáně mládí. Život tu plyne snadno a lehce, bez problémů a jakékoli odpovědnosti.

Obr. 3. Centrální cukrová ozdoba banketního stolu výstavy *Večeře se Shakespearem Ivana Daye* v Minneapolis Institute of Arts (2013)



Obr. 4. Svatební pavilon v Melford Hall v anglickém Suffolku, který byl předlohou pro centrální cukrovou stavbu svatebního banketu na výstavě Feast & Fast ve Fitzwilliam Museum v Cambridge (2019), vedle níž je vidět i výše zmíněné požitelné nádobí z cukru



Teprve šlechtický stůl pozdního středověku realizuje tuto myšlenku ve svých cukrových stavbách, jedlém nádobí a cukrovém kamení (3).

Inspirace

I v našem malém týmu, který tvoří PhDr. Libuše Ruizová, Mgr. Eva Boušková a Mgr. Milan Svoboda, jsme několik let uvažovali o tom, že bychom si rádi vyzkoušeli cukrovou stavbu vyrobit a zakomponovat ji jako centrální ozdobu do konfigurace historického banketního stolu. Tato příležitost se nám naskytla na zámku v Krásném Dvoře u Podbořan, kde jsme dostali zadání vytvořit banketní stůl pro jídelnu Jan Rudolfa hraběte Černína z Chudenic.

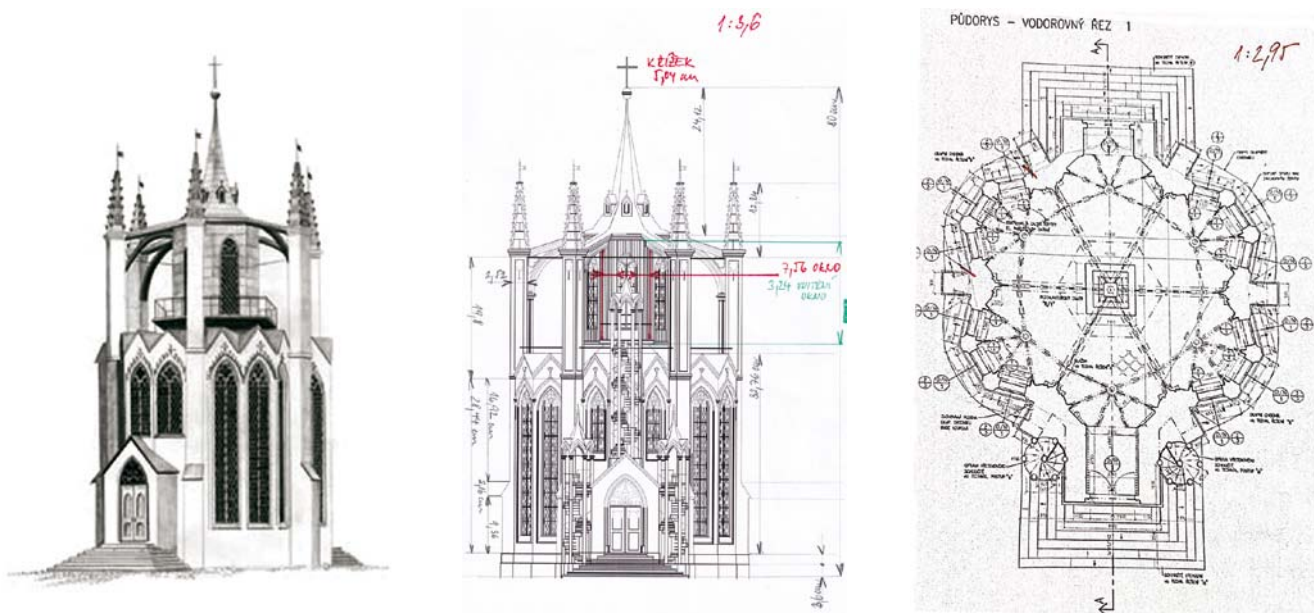
Nejprve jsme se rozhodli provést rešerši ikonografických materiálů a zjistili jsme, že se sice žádná cukrová stavba zmiňovaná v nepřeberném množství historických pramenů pochopitelně díky své krátké životnosti dané křehkostí a pomíjivostí cukru nezachovala, ale dochovala se řada vyobrazení ba i plánů cukrových staveb od renomovaných cukrářů.

Nejvíce nás zaujalo vyobrazení korunovačnické hostiny Marie Anny Karoliny Savojské, manželky císaře Ferdinanda V., která byla 12. září 1836 korunována ve Vladislavském sále Pražského hradu na českou královnu. Reprodukcí kolorované litografie této královské hostiny (obr. 1. a 2.) jsme objevili v publikaci *Umění a gastronomie* Karla Holuba (4), který k ní dodává: „K tabuli na vyvýšeném pódiu pod baldachýnem se lvem – znakem českého království – zasedla nově korunovaná královna s císařským manželem po levici a k podélně prostřeným stolům usedly přední dámy království spolu s příslušnicemi královnina dvora. Muži byli odsouzeni do role přibližujících. Symetrickému založení stolů dominují palácové architektury, dílo cukráře F. G. Zeyera, který byl také autorem aranžmá dezertů a ovoce na třípatrových etažérkách. Nepochybně jde o koncepci převzatou od Antonia Carèma.“

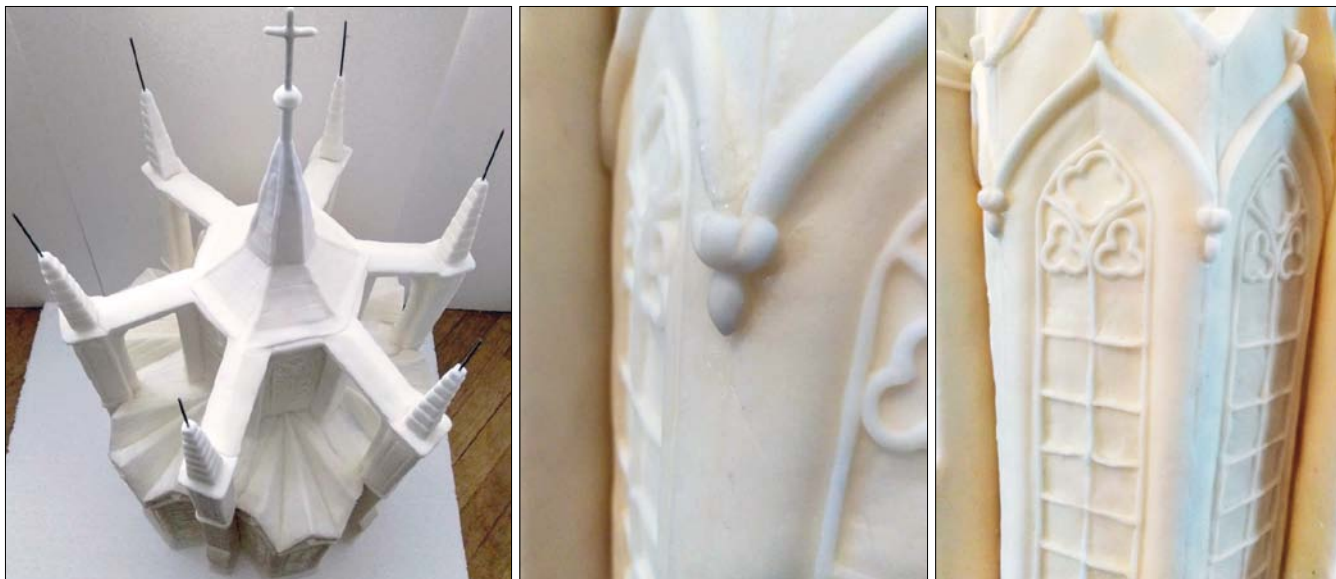
Slavnostním banketním stolům dominují svými rozměry skutečně rozměrné stavby z cukrové pasty v podobě realistických třípatrových paláců a snad i katedrál. Pozoruhodné je, že všechny stavby jsou vyvýšeny na speciálně pro tuto příležitost zhotovených dvoupatrových etažérkách, jejichž plata jsou naplněna dalšími cukrovinkami, které zjevně plní roli Schauessen.

Současně se nám do ruky dostaly informace o dvou realizacích Ivana Daye. První uskutečnil tento britský historik jídla a gastronomie v roce 2013 v americkém Minneapolis Institute of Arts a šlo o cukrovou centrální stavbu sladkého banketu

Obr. 5. Plánová dokumentace Novogotického templu – jihozápadní pohled, východní průčelí s výpočtem měřítka cukrové stavby a půdorys



Obr. 6. Hrubá stavba či jádro cukrové stavby a jednotlivé díly fasády z cukrové pasty



(obr. 3.), která nesla název *Večeře se Shakespearem* (pointou této historicky poučené instalace byla myšlenka, že vešel-li by Shakespeare do výstavní místnosti, měl by poznat večeři z doby, ve které žil). A druhou byla věrná cukrová replika Banqueting House v Melford Hall v anglickém Suffolku (obr. 4.).

Realizace – pokus

A tak jsme se na jaře pustili do práce. Rozhodli jsme se zrealizovat co nejvěrnější repliku **Novogotického templu**, který stojí v krásnodvorském parku od 90. let 18. století. Byl první novogotickou stavbou na území Zemí koruny české a autorem návrhu stavby byl sám Jan Rudolf hrabě Černín. Templ

sloužil především jako rozhledna, která stála na vyvýšeném místě v parku a poskytovala pohled na panorama Krušných a Doubovských hor.

Novogotický templ je stavba, jejíž obvod je vepsán do kruhu. Půdorys je tvořen šesti trojbokými úseky, mezi kterými jsou vysoké trojboké pilíře. Spodní část stavby vynáší užší převýšenou lucernu, do které jsou netradičně v úrovni korunní římsy opřené půloblouky napodobující gotický opěrný systém. Střecha je jehlancová a vrcholí makovicí s latinským křížem.

Již z tohoto složitého popisu je zřejmé, že prvním krokem k realizaci stavby bylo studium plánové dokumentace této památky, kterou jsme museli v přesném měřítku zmenšit na rozměry, které by konvenovaly prostoru jídelny a jejímu banketnímu stolu (obr. 5.).

Obr. 7. Novogotický templ na dobovém akvarelu z přelomu 19. a 20. století, fotografie skutečné stavby templu v parku zámku v Krásném Dvoře a její cukrová replika na banketním stole v zámecké jídelně



Obr. 8. Rekonstrukce slavnostního banketu u příležitosti návštěvy císaře Františka I. a jeho dcery Marie Louisy na Krásném Dvoře v červenci 1812



Kruhový půdorys stavby je rozdělen na osmnáct stejných výsečí, které jsou ještě ve střešní části děleny na třicet šest dílů stanové střechy. Zhotovení repliky této geometricky nesmírně složité stavby se ujala dr. Libuše Ruizová. Nejdříve vytvořila kartonový půdorys stavby a pak začala vyrábět jednotlivé díly stavby, které lepila k sobě. Zde jsme se z ryze praktických důvodů odchýlili od dobové praxe a jádro stavby jsme vyrobili z polystyrenu, který jsme potáhli cukrovou pastou. Historicky by zřejmě stavba vznikla skutečně v plné hmotě z cukru, což by vyžadovalo i velkou časovou náročnost, kterou tvrzení cukrové hmoty v tak velké mase vyžaduje.

Když byla „hrubá stavba“ v přesném měřítku hotova, modelovali jsme z cukrové pasty jednotlivé díly stavby – stěny s okny, lomení střechy, opěrné střešní pilíře, svislé opěráky i fiály, které zakončují šest opěrných pilířů i jehlancovou střechu zakončenou latinským křížem (obr. 6.).

Chtěli jsme si vyzkoušet v praxi i zvyk části cukrových staveb zdobit plátkovým zlatem. V této věci jsme o pomoc požádali dubského restaurátora Romana Volného. Nakonec jsme se rozhodli pozlatit jen střechy templu a parapety opěrných pilířů. Měli jsme pocit, že více zlata cukrová ozdoba „neunese“. Výsledek naší práce je vidět na obr. 7., který zachycuje Novogotický templ na dobovém vyobrazení z přelomu 18. a 19. století, reálnou stavbu v zámeckém parku a cukrovou ozdobu na banketním stole (obr. 8.) jídelny zámku v Krásném Dvoře (obr. 9.).

Překvapivá byla časová náročnost, protože ozdoba vznikala po dobu několika měsíců. Bylo zjevné, že podobné cukrové stavby museli vytvářet mistři cukrářů, kteří byli na modelování z cukrové pasty dostatečně vyškoleni a měli i dostatek praxe. Domníváme se, že architektonické návrhy a popřípadě i plánovou

dokumentaci, bez které podobná stavba, má-li být věrnou kopií reálné budovy, nemohla vzniknout, museli připravovat architekti, kteří s cukrářskou dílnou museli logicky spolupracovat.

Závěrem

Cukrová ozdoba v podobě Novogotického templu stojí v jídelně krásnodvorského zámku již třetí sezonu a navzdory své křehké cukrové podstatě stále plní svou provokativní dekorativní funkci. Za celý náš trojčlenný tým mohu říct, že řešerše a studium této problematiky, dále poctivá a precizní příprava a hodiny jemné a zdoluhavé práce se vyplatily. Jsme za tuto zkušenost, kdy jsme mohli nahlédnout za oponu práce dávných cukrářských mistrů, vděční. Možná se v blízké budoucnosti rýsuje možnost zopakovat podobný projekt a vytvořit v jídelně zámku Kačina cukrovou podobu tohoto chotkovského venkovského šlechtického sídla.

Souhrn

Stavby z cukru byly populární ozdobu šlechtických banketních stolů již od konce pozdního středověku. Tato ukázka luxusu a společenského postavení těch, jejichž stoly zdobily, byla současně i uměleckým dílem navrhovaným často i renomovanými architekty, které pak realizovali zruční a pro tuto příležitost školení cukráři. Tento článek si klade za cíl jednak představit cukr jako stavivo, jeho základní ingredience a vlastnosti, a současně vykreslit náš pokus skutečně z cukru stavbu, která má svou reálnou předlohu, postavit. Návrh i provedení zmenšené repliky Novogotického templu, který skutečně stojí v parku zámku v Krásném Dvoře, z cukrové pasty byl náročný, ale nesmírně zajímavý projekt, který je svého druhu v současnosti

v Čechách zcela ojedinělý. Tato první rozhledna vybudovaná v Zemích Koruny české na konci 18. století Janem Rudolfem hraběte Černínem je stále ještě k vidění na banketním stole v jídelně krásnodvorského zámku.

Klíčová slova: cukr, tragant, cukrová ozdoba, Novogotický templ, zámek Krásný Dvůr.

Literatura

1. DAY, I.: *The Art of Confectionary. Pleasures of the Table Ritual and Display in the European Dining Room, 1600–1900*. Text k výstavě ve Fairfax House. York: Your Civic Trust, 1997, nečíslováno.
2. RUSCELLI, G.: *The Secretes of the Reverend Master Alexis of Piedmont*. London, 1558, s 63.
3. REED, M.: *The Edible Monument: The Art of Food for Festivals*. Los Angeles: Getty Research Institute, 2015, s. 87–99.
4. HOLUB, K.: *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica, Libertas, 2011, s. 364, ISBN: 978-80-904283-1-7.

Svoboda M.: Sugar as Building Material (Sugar Neo-Gothic Temple on the Dining Room Banquet Table in Krásný Dvůr Castle Belonging to Jan Rudolf Count of Czernin-Chudenic)

Buildings made from sugar belonged among popular decorations of aristocratic banquet tables since the end of the late Middle Ages. This demonstration of the luxury and social status of those whose tables they adorned was also a work of art, often designed by acclaimed architects and executed by skilled confectioners trained for such occasions. The aim of this article is to present sugar as a building material, its basic ingredients and properties, and at the same time to portray our attempt to actually build a sugar structure that exists in the real world. The design, planning and execution of a scaled-down replica of the Neo-Gothic Temple, which actually stands in the park of the castle in Krásný Dvůr, made of sugar paste was a challenging but extremely interesting project, which is quite

Obr. 9. Zámek Krásný Dvůr



unique in the Czech Republic. This first lookout tower built in the Bohemian Kingdom at the end of the 18th century by Jan Rudolf Count Czernín is still on display on the banquet table in Krásný Dvůr dining room.

Key words: sugar, tragacanth, sugar centerpiece, Neo-Gothic Temple, Krásný Dvůr Castle.

Kontaktní adresa – Contact address:

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