

ROZHĽADY

„KEĎ SA RAZ POČAS JEDLA PRI KRÁĽOVSKOM STOLE
ROZPRÚDILA VESELÁ VRAVA...“

JEDLO A ALKOHOĽ NA HOSTINÁCH UHORSKÝCH KRÁĽOV
V NESKOROM STREDOVEKU¹

TOMÁŠ HOMOĽA

HOMOĽA, Tomáš. *“When once during a meal at the royal table a merry dispute broke out...”* Food and alcohol at the feasts of Kings of Hungary in the Late Middle Ages. *Historický časopis*, 2023, 71, 4, pp. 663-687, Bratislava.

The text of the study focuses on the feasts of Kings of Hungary in the late Middle Ages. Banquets were an important part of life at medieval royal courts, they took place on various occasions – weddings, councils, meetings of rulers or visits of kings to towns. Despite the relatively high frequency of references to feasting, there are only a few reports in the Hungarian milieu concerning the details of the food and drink at individual feasts. In the text, the author focuses on the chroniclers' descriptions of some important events that provide information about dining and eating at the Hungarian royal court. The aim of the study is to trace what specific banquets looked like, what food and drink were served, how they reflected the social hierarchy of that time or what preparations were necessary to organize a significant feast. Based on my findings, it can be said that banquets served to present the power and wealth of the host; the way guests were seated reflected and symbolized the social status of particular individuals, their relationships to kings, princes, nobles, or prelates. The central position in the feasts had various meals served in double-digit numbers of courses, meat dishes from a variety of animals were eaten- The meals included different types of sauces and many kinds of spices, which were probably used to a much greater extent in Hungary than in Western European royal courts. Alcohol, especially wine, was also served, as well as beer of various types. All the feasts and festivities mentioned by the author also show that the organization of a major event of the time required a great deal of funding and conscientious preparation, which included not only the procurement of food or the hiring of a sufficient number of

1 Štúdia bola vypracovaná v rámci projektu VEGA 2/0089/20 *Štúdie k životospráve stredovekého človeka. Alkoholické nápoje ako kultúrno-historický fenomén* a v rámci projektu APVV-20-0371 *Lesk a pád šľachty. Stratégie šľachtickej reprezentácie v dejinách Slovenska v Historickom ústave SAV.*

staff, but also the organizational preparations concerning the provision of suitable venues for dancing or building of stages or enclosures for the organization of jousting tournaments and horse races.

Keywords: Food. Alcohol. Medieval feasts. Late Middle Ages.

DOI: <https://doi.org/10.31577/histcaso.2023.71.4.6>

Časť názvu štúdie tvorí replika talianskeho humanistu Galeotta Marzia, ktorou autor v diele *Znamenité, múdre i žartovné činy a výroky kráľa Mateja* (*De egregie, sapienter, iocose dictis ac factis regis Mathiae*) začína rozprávanie o jednom žartovnom výroku uhorského panovníka Mateja Korvína. Príbeh samotný sa síce týka povesti manželky nemenovaného kniežaťa,² niekoľkými zmienkami však Galeotto ilustruje riešenie rozličných závažných i menej dôležitých otázok a problémov počas hodovania na kráľovskom dvore. Taliansky humanista pôsobiaci na dvore Mateja Korvína bol účastníkom mnohých udalostí a hostín, na ktorých si všimol stravovacie návyky a kultúru stolovania v Uhorskom kráľovstve. Stravovanie a pitie patrí k najbežnejším každodenným ľudským aktivitám. Aj preto v posledných desaťročiach patrí k obľúbeným témam historiografie, pričom odborná literatúra pomerne rozsiahlo spracováva rozličné oblasti týkajúce sa problematiky dejín jedla a ľudskej životosprávy. Autori sa zameriavajú na pôvod jednotlivých potravín, ich využitie v dejinách, vývoj národných kuchýň či popis rozličných jedál alebo receptov.³ Tematika každodenného života a životosprávy stredovekého človeka je tiež predmetom výskumu modernej historiografie. Najčastejším objektom výskumu býva používanie jednotlivých druhov potravín a nápojov alebo kulinárske umenie zachytené v stredovekých kuchárskych knihách a receptoch.⁴ Stravovaniu a konkrétnym aspektom týkajúcich sa životosprávy v stredovekom Uhorskom kráľovstve sa venujú aj niektorí maďarskí či slovenskí historici.⁵

-
- 2 GALEOTTUS MARTIUS NARNIENSIS. *Znamenité, múdre i žartovné výroky a činy kráľa Mateja*. Ed. A trans. BUZÁSSYOVÁ a ŠKOVIERA. Bratislava 2005, s. 31.
 - 3 KIPLE a CONEÈ ORLENAS, ed. *The Cambridge World History of Food*. Cambridge 2000; TOUSSAINT-SAMAT. *A History of the Food*. Oxford 2009; CIVITELLO. *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. New Jersey 2008; ADAMSON. *Food in medieval times*. Westport; London 2004; MONTANARI. *Hlad a hojnosť: dejiny európskeho stravovania*. Bratislava 2004.
 - 4 HENISCH. *Kuchár v stredoveku*. Budmerice 2021; DEMBINSKA. *Food and Drink in Medieval Poland: Rediscovering a cuisine of the Past*. Philadelphia 1999; KOZÁK. *Nápoje na dvorech kráľů a knížat z dynastie Jagellonců konce 15. a počátku 16. století*. In *Historica: Revue pro historii a příbuzné vědy*, 2021, roč. 12, č. 2, s. 151-165; BERANOVÁ. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha 2005; MONTANARI. *Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table*. New York 2015.
 - 5 KUBINYI. *Alltag und Fest am Ungarischen Königshof der Jagellonen. 1490–1526*. In *König und Volk im spätmittelalterlichen Ungarn. Städteentwicklung, Alltagsleben und Regie-*

Neoddeliteľnou súčasťou témy stravovania a pitia na kráľovských dvoroch sú hostiny. Slávnostné hostiny nobility boli úzko späté s významnými udalosťami, ako boli stretnutia panovníkov, svadby, snemy či rokovania kráľov alebo ich vyslancov. Takéto udalosti boli plné rozličných typov ceremónií, rituálov (cirkevných i svetských), slúžili na prezentáciu moci a bohatstva jednotlivých aktérov diania, pričom trvali od niekoľko dní až po niekoľko týždňov či dokonca mesiacov, čo si samozrejme vyžadovalo starostlivú prípravu. Hostiny zaujímali pri takýchto udalostiach ústrednú funkciu, spoločné sedenie pri stole a stolovanie umožňovalo upevňovanie vzťahov medzi účastníkmi kráľovských stretnutí, svadiieb či snemov.⁶ Spoločné hodovanie bolo symbolom aj reálnym spečatením spoločných záujmov, dohôd a záväzkov.⁷ Zaujímavé pritom je, že napriek zrejmemu významu hostín niektorých panovníkov, doboví kronikári a učenci často písali o hodovaní vo veľmi všeobecnej rovine. Pri informovaní o významných udalostiach sa zameriavali skôr na samotný popis rozličných ceremónií a slávností, podrobné informácie o hostinách zväčša nepodávali a o tom, čo konkrétne konzumovali účastníci slávností, písali pomerne stroho. Pre zápis kronikárov boli teda podstatnejšie politické a ceremoniálne prvky udalostí, jedlo a pitie pravidelne ostávalo v úzadí, v podobe konštatovania v duchu „jedlo sa a pilo“.

S hostinami panovníkov sú späté bohato zaplnené stoly a bujaré veselie, veď viacero uhorských panovníkov si prostredníctvom prepychových slávností budovalo vlastný pozitívny obraz. Napríklad hostiny Mateja Korvína (ako aj kráľovnej Beatrix) prezentoval dvorský kronikár Antonio Bonfini ako bezhranične štedré a hojné udalosti.⁸ Korvín ako milovník dobrého jedla vynakladal nemálo

rung im mittelalterlichen Königreich Ungarn. Herne 1998, s. 184-206; KUBINYI. *Über das Alltagsleben im spätmittelalterlichen Ungarn*. In *König und Volk im spätmittelalterlichen Ungarn. Städteentwicklung, Alltagsleben und Regierung im mittelalterlichen Königreich Ungarn*. Herne 1998, s. 207-226; DVOŘÁKOVÁ. „Consilium itinerarii“ benátskeho lekára pre vyslancov k cisárovi Žigmundovi do Uhorska v rokoch 1434–1435. Príspevok k cestovaniu a životospráve cestovateľa v stredoveku. In *Studia mediaevalia Bohemica*, 2017, roč. 9, č. 1, s. 19-45; DVOŘÁKOVÁ. Zábava a slávnosti na uhorskom kráľovskom dvore (na príklade dvora uhorského kráľa Ľudovíta II. Jagelovského). In DVOŘÁČKOVÁ a MALÁ, ed. *Dvory a rezidence vo stredoveku III. Všední a sváteční život na středověkých dvorech (Mediaevalia Historica Bohemica 12, 2009, Supplementum 3)*, s. 179-191; FÓGEL, József. *II. Ulászló udvartartása 1490–1516*. Budapest 1913, s. 125-139; FÓGEL, József. *II. Lajos udvartartása 1516–1526*. Budapest 1917, s. 121-129; ZOLNAY. *Magyar szakácsok a közepkorban*. In BORZA, ed. *A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum évkönyve 1970*. Budapest 1970, s. 45-70; CSÁNKI. *I. Mátyás udvara*. Budapest 1884.

6 SCHWEDLER. *Herrschartreffen des Spätmittelalters. Formen – Rituale – Wirkungen*. Ostfildern 2008, s. 368.

7 HENISCH, *Kuchár v stredoveku*, s. 19.

8 BONFINI. *Rerum Ungaricarum decades, tomus IV*. Ed. FÓGEL; IVÁNYI a JUHÁSZ. Budapest 1941, s. 64 (zväzok 4, kniha 4, riadok 8).

finančných prostriedkov na chod kráľovskej kuchyne. V čase jeho vlády sa počet personálu v kuchyni pohyboval v rozmedzí 150 až 200 členov vrátane kuchárov, kuchtičkov, učňov či umývačov. Kuchári sprevádzali panovníka na jeho cestách a počas najväčších osláv v Budíne alebo pri významných návštevách mal Matej dokonca dohliadať na prácu kuchárov.⁹ Mateja a Vladislava II. Jagelovského dával český humanista Ján Dubravius za vzory ukázkových hostiteľov. Dubravius v diele *Theribulia* (z roku 1520)¹⁰ radil inému uhorskému a českému kráľovi Ľudovítovi II., aby jedol a hodoval vo veľkej a bohato zdobenej sále, kam sa zmestilo množstvo hostí. Za vzor mu dával hostiny Mateja Korvína, ktorý počas nich okázalo prezentoval svoju panovnícku autoritu a bohatstvo. Všade sa vraj podľa Dubravia hovorí o Korvínových hostinách nie preto, že by hýrili pokrmami, ale že sa ich zúčastňovali významní muži, ktorí „*prezentovali svoje kvality a cnosti, pričom kráľ zdvorilo venoval pozornosť každému prejavu*“.¹¹ Okrem toho Dubravius poukázal na schopnosti Ľudovítovho otca Vladislava II. – „slávneho hostiteľa“, u ktorého boli vyslanci či cudzí vladári vždy dobre pohostení.¹² Že si Matej Korvín zakladal na statuse dobrého hostiteľa dokumentuje konštatovanie dvorského kronikára Bonfiniho: „*Matej, ktorý chcel vyniknúť nielen svojimi zbraňami, ale aj veľkou nádherou, strávil celú noc tým, že kráľom pripravil pohostenie zodpovedajúce ich dôstojnosti*“.¹³ Možno boli pre Ľudovíta II. jeho predchodcovia na uhorskom tróne vzormi pri príprave hostín, pretože maďarský historik András Kubinyi tvrdí, že oproti dvoru Vladislava II. sa konali hostiny a tancovalo v menšej miere ako v čase panovania jeho syna Ľudovíta II.¹⁴ Mimochodom, na hlavu mladého Jagelovca padalo veľa kritiky za to, že viac času venuje zábave ako kráľovským povinnostiam.¹⁵

Na druhej strane bolo stredoveké hodovanie témou kritiky niektorých autorov. Obžerstvo totiž patrilo k siedmim smrteľným hriechom,¹⁶ takže nadmerná

9 ZOLNAY, Magyar szakácsok, s. 55, 57; DUCHOŇOVÁ. Majstri kuchári a ich pomocníci. In HENISCH. *Kuchár v stredoveku*. Budmerice 2021, s. 265-266.

10 Obsah diela tvorí súbor rád uhorskému a českému kráľovi Ľudovítovi II. o tom, ako by mal spravovať svoje krajiny. Ponaučenia mu však – v duchu dobovo obľúbenej alegórie – prezentujú zvieratá počas snemu, ktorý zvolal lev zosobňujúci panovníka. DUBRAVIUS. *Theribulia: Rada zvířat*. Praha 1983, s. 20-21.

11 DUBRAVIUS, *Theribulia*, s. 131-133.

12 DUBRAVIUS, *Theribulia*, s. 95.

13 BONFINI, *Rerum Ungaricarum IV*, s. 58 (4.3.240-242).

14 KUBINYI, *Alltag und Fest*, s. 187.

15 DVOŘÁKOVÁ. Zábava a slávnosti, s. 180-181.

16 Koncept siedmich smrteľných hriechov, medzi ktoré patrilo aj obžerstvo, bol súčasťou rozdelenia hriechov na smrteľné (*crimina levia, quotidiana, venialia*) a ľahké (*crimina letalia, mortifera*). Smrteľné hriechy oddeľovali človeka od Boha a viedli k večnému zatrateniu, zatiaľ čo ľahké neodsudzovali ľudí k smrti, ale k odpykaniu viny, pretože nenarušovali vzťah človeka

konzumácia alebo nesprávne užívanie jedál a alkoholu sa stretávali s pravidelnou kritikou zo strany cirkevných autorít či učencov od čias neskorkej antiky a raného stredoveku.¹⁷ Niektorí stredovekí učitelia spájali prvotný hriech Adama a Evy aj s obžerstvom, ktoré malo mať viacero podôb.¹⁸ Nebolo tomu inak ani v neskorom stredoveku. Český humanista Bohuslav Hasištejnský vo svojom diele *O ľudskej úbohosti* (z roku 1494)¹⁹ vyjadruje kritiku obžerstva a opijania sa. Píše o ľuďoch, ktorých „*Bohom je brucho a ich požívačnosť nestačí ukojiť zem ani more*“, kritizuje, že plienia lesy a rieky, dovážajú vína z Cypru, Kréty a Chia a k domácim pôžitkom aj „*cudzozemský prepých*“ a dodáva, že ak robia či hovoria čokoľvek, „*stále sa ich myšlienky točia okolo misy*“. Potom „*přecpaní a jako žirní býci nakrmeni otvírají ústa, zívají, řihají, někteří si také pomáhají zvracením, a jak praví Jeroným, čím se ohyzdně, to ještě ohyzdněji vyvrhují*“.²⁰ Kritizuje ľudí, ktorí považujú účasť na hostinách a pitkách za jediný zmysel života s dovetkom, že čo z takýchto „*hýřilů a mlsounů*“ môže v budúcnosti byť. Dodáva, že ľuďom potom z alkoholu ochabujú nielen údy a svaly, ale aj všetka duševná sila a rozum.²¹ Aj Ján Dubravius, napriek pochvalným slovám o hostiteľských schopnostiach konkrétnych panovníkov, vystríhal kráľa Ľudovíta II. pred nadmerným pitím vína:

„Chci mluvit o tom, že před velkým pitím vín schopný král prchá tak, jako by to byl mor, protože víno je skutečnou příčinou nápadné bledosti, po jeho požití dochází k hubnutí, chvěje sa každý nerv, tvář bývá zsinalá, a z úst též vychází odpuzující dech a slova nejasná. Pak dojde k loupení, vraždám a násilí, nechybí bezpráví, hněv, rvačky, prostě vše, co se dá nazvat zlem, má původ právě zde. Vždyť makedonský král, pokud byl střizlivý, by nikdy nezkažil přátelskou hostinu zabitím přítele. Ležíš-li Clyde, zde proboden na zemi, víno je příčinou a ne snad králův meč. Po četných

k Bohu. CASSAGRANDE a VECCHIO. Hřích. In LE GOFF a SCHMITT, ed. *Encyklopedie středověku*. Praha 2014, s. 226-227; DELUMEAU. *Sin and Fear: The Emergence of a Western Guilt Culture 13th-18th Centuries*. New York 1990, s. 195.

- 17 Hriech obžerstva sa týkal predovšetkým nesprávneho používania a dokonca zneužívania jedla a niekedy aj pitia. HILL. „The Ooze of Gluttony“: Attitudes towards Food, Eating, and Excess in the Middle Ages. In NEWHAUSER, ed. *The Seven Deadly Sins: From Communities to Individuals*. Leiden; Boston 2014, s. 61, 57-72.
- 18 Napríklad opilectvo, konzumácia jedál pred stanoveným časom na jedlo a podobne. DELUMEAU, *Sin and Fear*, s. 207-208.
- 19 Traktát vyjadruje Hasištejnského pesimizmus z vývoja v Českom kráľovstve. MARTÍNEK. Působení Bohuslava z Lobkovic ve světle nové datace spisů. In *Listy Filologické. Folia philologica*, 1986, roč. 109, č. 2, s. 82.
- 20 MARTÍNKOVÁ. *Poselství ducha: Latinská próza českých humanistů*. Praha 1975, s. 75.
- 21 MARTÍNKOVÁ, *Poselství ducha*, s. 76.

*hostinách a mnoha pohárech přišel pak osudný, jenž krále porazil, ačkoliv zvítězil v bitvách i nad mořem.*²²

Obžerstvo neváhal použiť ako argument ani poľský kronikár a diplomat v jagelovských službách Ján Długosz, keď vyjadril nesúhlas s možnosťou uzavretia sobáša medzi Vladislavom II. Jagelovským a dcérou Juraja Poděbradského Ľudmilou. Okrem toho, že bola dcérou „heretika“ Poděbradského, mala ešte aj po oboch rodičoch zdediť „*hanebnú vlastnosť obžerstva*“.²³ Poľská kráľovná Alžbeta Habsburská (manželka Kazimíra IV.) vyčítala Matejovi Korvínovi, že sa horlivo oddával vínu, čo podľa nej spôsobilo úpadok jeho dobrého mena.²⁴ Takisto benátski vyslanci na dvore uhorského kráľa Ľudovíta II. sa čudovali, že v Uhorsku sa opitosť nepovažovala za hanbu.²⁵ Aj lekári dávali odporúčania týkajúce sa striedameho stravovania a pitia, napríklad Albík z Uničova odporúčal víno ako vynikajúci liečebný prostriedok, pretože oproti vode je prekvaseným nápojom (takže z neho nehrozí infekcia). Víno alebo pivo viacerí lekári odporúčali aj pri riešení niektorých zdravotných ťažkostí a problémov.²⁶ Zo skúseností z vlastnej praxe potom stredovekí lekári koncipovali odporúčania zaoberajúce sa problematikou zdravého životného štýlu (tzv. *regimina sanitatis*).²⁷ Nadmerné jedenie a pitie, najmä konzumácia veľkého množstva alkoholu na hostinách, teda boli v neskorom stredoveku predmetom kritiky.

S hodovaním ide jedlo a pitie spoločne ruka v ruke, preto bude text štúdie zameraný tak na stravu, ako aj na nápoje, ktoré sa konzumovali počas kráľovských hostín. Cieľom štúdie je priblížiť, ako mohli takéto hostiny vyzeráť, koľko jedla a pitia sa mohlo spotrebovať a akú úlohu zohrávali rozličné pokrmy a alkoholické nápoje počas kráľmi organizovaných slávností. Pramennú základňu pre tému štúdie tvoria najmä zápisy kronikárov či svedkov konkrétnych udalostí, účtovné pramene alebo listiny.

22 DUBRAVIUS, *Theriobulia*, s. 133-135.

23 DŁUGOSZ, *Roczniki czyli Kroniki sławnego Królestwa Polskiego: Księga 12 (1445–1461)*. Ed. BACZKOWSKI. Warszawa 2004, s. 249-250.

24 Korvín mal byť predtým „najbojovnejší kráľ“ oplývajúci popularitou. GASTGEBER a OLÍNSKI, *Traktat*, s. 34.

25 FÓGEL, *II. Lajos udvartarása*, s. 121.

26 HLAVAČKOVÁ. *Contraria contrariis curantur: Lekár a pacient v stredoveku*. In HLAVAČKOVÁ, ed. *Od symbolu k slovu: Podoby stredovekej komunikácie*. Bratislava 2016, s. 132, 133. Zdraviu prospešné účinky vína boli všeobecne uznávané a akceptované. MONTANARI, *Medieval Tastes*, s. 144-145.

27 DVOŘÁKOVÁ, „*Consilium itinerarii*“, s. 22; ŘÍHOVÁ. *Lékaři na dvoře Karla IV. a Jana Lucemburského*. Praha; Litomyšl 2010, s. 45-55.

Hostiny plné jedla a alkoholu

Ako mohla taká kráľovská hostina vyzerat', celkom podrobne popisuje Hans Seybolt, člen bavorskej delegácie na svadbe Mateja Korvína s Beatrix Aragónskou, ktorá sa konala v decembri 1476.²⁸ Okrem Seybolta zaznamenávajú túto významnú udalosť viacerí doboví kronikári, ako napr. Antonio Bonfini či Peter Eschenloer, tí sa však zaoberajú predovšetkým ceremoniálnymi aspektami svadby.²⁹ Seybolt, ktorý bol pisárom cisterciánskeho kláštora Seligenthal pri Landshute v Bavorsku, venoval svoju pozornosť okrem slávnostnej stránky svadby aj následnému hodovaniu a veselaniu. Ako člen bavorského vyslanectva strávil v Uhorsku niekoľko týždňov, pričom svoje spomienky na kráľovský sobáš napísal v roku 1482.³⁰

Uhorský kráľ Matej Korvín sa po smrti prvej manželky Kataríny Poděbradskej usiloval pre seba získať nevestu celé desaťročie, až v roku 1474 sa s neapolským kráľom Ferdinandom I. dohodol na uzavretí manželstva s jeho dcérou Beatrix. Po ďalších diplomatických rokovaniach poslal Matej v roku 1476 do Neapola slávnostné vyslanectvo, ktorého úlohou bolo uzavrieť sobáš v zastúpení (*per procuram*) a priviezt' dcéru neapolského panovníka do Uhorska. Cez Ferraru, Benátky, Treviso a Villach sprievod dorazil v decembri 1476 do Stoličného Belehradu. Súdobé pramene opisujú priebeh slávnostného príchodu budúcej kráľovnej, ktorého súčasťou boli pompézne ceremónie, omše či rytierske turnaje. Deň po príchode, teda 12. decembra prebehla korunovácia za účasti najvýznamnejších prelátov a barónov kráľovstva. Po korunovácií nasledovala korunovačná hostina, na ktorej sa vraj podávalo až 24 chodov.³¹

28 Pre viac informácií o svadbe pozri KALOUS. *Matyáš Korvín (1443–1490): Uherský a český kráľ*. České Budějovice 2009, s. 293-296; FRAKNÓI. *Mathias Corvinus: König von Ungarn (1458–1490)*. Freiburg im Breisgau 1891, s. 181-185.

29 Podľa nemeckého historika Volkera Honemanna plynul nezáujem Antonia Bonfiniho o detaily svadby z faktu, že Bonfini interpretoval Matejov sobáš ako súčasť širšie koncipovaných aktivít v zahraničnej politike uhorského panovníka. Preto sa skôr zamerával na opis uhorského vyslanectva do Neapola, následnú cestu Beatrix do Uhorska, prípadne na zdôraznenie Matejovej schopnosti organizovať svadbu, viesť vojnu a podobne. Na druhej strane Eschenloer predstavuje svadbu prostredníctvom ceremoniálnych akcií, ktorých hodnotu meria najmä z hľadiska ich materiálnej hodnoty. Má pritom jasnú predstavu o tom, ako by mala prebiehať kráľovská svadba a korunovácia. HONEMANN. *The Marriage of Matthias Corvinus to Beatrice of Aragon (1476) in Urban and Court Historiography*. In GOSMAN; MACDONALD a VANDERJAGT, ed. *Princes and Princely Culture 1450–1650, Volume Two*. Leiden; Boston 2005, s. 221, 224-225.

30 Originál Seyboltovho spisu sa nachádza v Bavorskej štátnej knižnici. München, Bayerische Staatsbibliothek, Cgm 331, f. 73r-84r. Edíciu diela vydal Béla Borsa v roku 1943. BORSA. *Reneszánszkori ünnepségek Budán*. In NÉMETHY a BUDÓ, ed. *Tanulmányok Budapest Múltjából Budapest 10*. Budapest 1943, s. 44-53.

31 FRAKNÓI, *Mathias Corvinus*, s. 185; MACEK. *Jagellonský věk v českých zemích (1471–*

Nasledujúci deň sa sprievod presunul do Budína, kde kráľovský pár ceremoniálne privítali budínski mešťania. Na počesť príchodu kráľovského páru sa konali rozličné slávnosti, rytierske turnaje aj hostiny. Uhorský kráľ večer dokonca pozval do paláca prelátov a šľachticov, ktorí jedli v sále sladkosti alebo sladké pečivo.³² Samotná svadba sa konala týždeň po príchode do hlavného mesta kráľovstva. Viedol ju jágerský biskup a pápežský legát Gabriel Rangoni.³³ Po nej v kráľovskom paláci nasledovala veľká hostina, ktorej hostia zasadli k 22 krokov dlhému krásne vyzdobenému stolu. Ten pokrývalo plátno z červeného zamatu, ktoré bolo ozdobené rozličnými druhmi drahých perál, perlovými vencami a zlatom. V strede stola zasadli uhorský kráľ a kráľovná (oblečená v zlatých šatách s perlovými vencami), ktorí ako jediní mali privilegium jesť zo zlatých mís. Bavorský vyslanec Hans Seybolt okrem zasadacieho poriadku najvýznamnejších hostí popisuje aj 11 chodov, ktoré sa počas slávnostnej hostiny podávali. Postupne boli prinášané jednotlivé pokrmy. Na úvod sa podávala sladkosť alebo sladké pečivo (*confect*), druhý chod autor konkrétne nemenuje, iba konštatuje, že počas neho spievali živé vtáky, tretí chod bola čierna divina (*schwarz wildpratt*), štvrtý tvorili biele a tmavé nárezy mletého mäsa, piaty chod bol pozlátený anjel a pozlátená veвериčka posadené na strome nazývanom buxus (myrta – *puchspaumen paum*) s pozlátenými listami. Šiesty chod tvorili sliepka tetova a kapún (vykastrovaný kohút), tiež pozlátení, ktorí stáli na nohách so žltými jablkami. Nasledovalo siedme jedlo, ktorým bola oplotená záhrada, pričom na plote sedeli vtáci. V strede záhrady sa nachádzal pozlátený strom, na ktorom viseli hnedé a zelené hrušky a sladkosti vo veľkosti vlašských orechov. Celé to bolo zhotovené z karamelizovaného cukru. Ôsmym chodom bola ryža, deviatym pečená divina, desiatym nakladané kurča v žltej omáčke, jedenásty chod boli šišky. Po slávnostnej hostine kráľ a kráľovná povstali od stola a prijímali dary od hostí.³⁴ Napriek podrobnému popisu chodov hostiny, Seybolt nezmieňuje žiadne alkoholické či nealkoholické nápoje, ktoré nepochybne patrili k hodovaniu. Pri takej

1526) 2: *Šlechta*. Praha 1994, s. 172.

32 BORSA, Reneszánszkori, s. 47.

33 Život Gabriela Rangoniho bol dlhé roky spätý so strednou Európou. Bol vikárom rakúskej františkánskej provincie, inkvizítorom v českých krajinách, pápežským nunciom a legátom v Uhorska a Čechách. Rangoni sa uplatnil predovšetkým na uhorskom dvore, v 70. rokoch 15. storočia patril k významným stúpencom Mateja Korvína a zastával viaceré cirkevné posty v rámci Uhorského kráľovstva. Pre bližšie informácie o Rangonim pozri HLAVÁČEK. Italský františkán a pápežský diplomat Gabriel Rangoni z Verony (†1486) a jeho angažmá ve střední Evropě a Itálii. In DOLEŽALOVÁ; NOVOTNÝ a SOUKUP, ed. *Evropa a Čechy na konci středověku: Sborník příspěvků věnovaných Františku Šmahelovi*. Praha 2004, s. 90-111; KALOUS. *Plenitudo potestatis in partibus? Pápežští legáti a nunciové ve střední Evropě na konci středověku. (1450–1526)*. Brno 2010, s. 227-230.

34 BORSA, Reneszánszkori, s. 49.

príležitosti ako bola svadobná hostina je vylúčené, že by hostia nepili vôbec nič. O to viac, keď uvážime, že stredoveká spoločnosť konzumovala veľké množstvo alkoholu, denná spotreba vína neklesala pod liter na obyvateľa, pričom častejšie to bývali dva až štyri litre na osobu za deň.³⁵

Hans Seybolt vo svojom diele opisuje aj ďalšiu slávnosť. Na Nový rok pozval uhorský panovník prelátov a pánov na hostinu, ktorej sa zúčastnila aj kráľovná so svojimi dvornými dámami. Autor popisuje, kto všetko sa hostiny zúčastnil, kde sedel a aké dary priniesli hostia kráľovskému páru. Takisto ako v predošlom prípade, veľkú pozornosť sústredil na opis jednotlivých chodov. Na úvod hostiny boli podávané sladkosti vo veľkej zlatej mise, nasledovalo kura a kapún v žltej omáčke, tretí chod bola divina. Štvrté jedlo v poradí bol rybací rôsol v zlatej mise, uprostred bola hlava, z ktorej vyrastala pozlátená myrtovej vetvička. Okolo nej boli poukladané pozlátené kúsky chvosta. Ako piaty chod bolo podávané pečené mäso a rozličná divina, nasledovala varená ryba a žltý bažant preliaty vínom. Ôsmy chod tvorila hnedobiela šachovnica z bieleho mandľového mlieka a cukru, ktorej kamene boli pozlátené. Nasledovalo kurča v čiernej omáčke, desiatym chodom bola pečená pozlátená oblátka, s pozláteným kríkom a vlajkou uprostred, na ktorej stál erb kráľa a kráľovnej korunovaný prílbami. Posledné chody tvorili náryp a šišky a pokým sa jedlo, tak hrala hudba a potom sa tancovalo.³⁶

Hans Seybolt venuje v oboch popisovaných prípadoch významnú pozornosť účastníkom slávností, kde sedeli, čo priniesli, ako boli oblečení. Autorov záujem o zasadací poriadok hostí alebo dary, ktoré priniesli, je úplne pochopiteľný. Pre stredovekú spoločnosť mala hierarchia veľký význam. Spôsob usadenia jednotlivých hostí symbolizoval spoločenské postavenie konkrétnej osoby, blízkosť vzťahov medzi kráľmi, kniežatami, šľachticmi či prelátmi. Dvorskí hodnostári a významné kniežatá sa takýmto spôsobom verejne prezentovali pred domácimi aj zahraničnými účastníkmi. Preto pri kráľovských hostinách nepochybne hralo rolu miesto či poradie pri stole, pri ktorom sa zohľadňoval pôvod, príbuzenstvo s Matejom či Beatrix, hodnosť či úrad, ktorý zastávala konkrétna osoba.³⁷ Seybolt v oboch prípadoch zdôrazňoval centrálnu pozíciu panovníckeho páru pri stole, následne uviedol aj niekoľko hodnostárov sediacich vedľa kráľa a kráľovnej. Svadobní hostia boli rozdelení k viacerým stolom, pričom pri tom kráľovskom sedeli výlučne zahraniční účastníci svadby. Uhorskí dvorskí a cirkevní

35 Pivo sa pilo ešte vo väčšej miere. DVOŘÁKOVÁ. *Rytier a jeho kráľ: Stibor zo Stiboric a Žigmund Luxemburský. Sonda do života stredovekého uhorského šľachtica s osobitným zreteľom na územie Slovenska*. Budmerice 2017, s. 205.

36 BORSA, *Reneszánszkori*, s. 51.

37 SCHWEDLER, *Herrschertreffen des Spätmittelalters*, s. 371.

hodnostári boli rozsadení k ďalším siedmim stolom.³⁸ V blízkosti kráľovského páru tak sedeli zahraniční hostia, čo bola výrazná zmena v spôsobe zasadacieho poriadku na uhorskom dvore. V uhorskom prostredí panovník zvyčajne stoloval s najvýznamnejšími dvorskými hodnostármi v uvoľnenej atmosfére, ku kráľovi bol ľahký prístup a nekládol sa špecifický dôraz na jeho ochranu. Takáto prax bola v rozpore s prísnejšími neapolskými stolovacími princípmi vychádzajúcimi zo španielskeho modelu, ktorý pri svadobnom stole kráľa umožňoval sedieť iba predstaviteľom európskych panovníckych dvorov.³⁹ Treba dodať, že už počas svadby Vladislava II. s Annou z Foix v roku 1502 sa stolovací poriadok vrátil k pôvodnej tradícii.⁴⁰

Veľmi podobne ako Seybolt postupoval taliansky humanista Richard Bartolini pri opise slávnostnej hostiny po uzavretí sobáša medzi Ľudovítom II. Jagelovským a Máriou Habsburskou v roku 1515. Vo svojom diele *Odeporicon*⁴¹ opísal poradie, v ktorom si hodovníci postupne posadali za stôl, uviedol najvýznamnejších účastníkov slávnosti, vrátane novomanželov alebo ich rodičov – Vladislava II., kráľovnú Annu či rímsko-nemeckého cisára Maximiliána. Okrem toho ale spomenul, že počas hostiny bolo podaných 300 jedál.⁴² Takisto počas svadby württemberského vojvodu Eberharda s mantovskou princeznou Barborou Gonzagovou v roku 1474 v Bad Urachu bolo presne stanovené poradie hostín a zasadačí poriadok. Dokonca sa hostiny pre mužov a ženy konali v oddelených miestnostiach.⁴³

Stredobodom samotných hostín boli podávané jedlá; výber vynikajúcich pokrmov a servírovanie jednotlivých chodov slúžili ako prezentácia bohatstva a autority hostiteľa, pričom signalizovali aj úctu smerom k hosťom. Okrem reprezentačného rozmeru mohli mať niektoré pokrmy symbolický význam, napríklad piaty chod svadobnej hostiny s pozláteným anjelom a veveričkou na strome mohol symbolizovať vianočné obdobie, počas ktorého sa svadba konala. Pri-

38 ESCHENLOER. *Geschichte der Stadt Breslau. Teilband II.* Ed. ROTH. Münster; New York; München; Berlin 2003, s. 998.

39 PÁLFFY, Géza. Koronázasi lakomák a 15-17. századi Magyarországon In *Századok*, 2004, roč. 138, č. 5, s. 1017; DUCHOŇOVÁ, Majstri kuchári, s. 276.

40 BENDA. *Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban.* Szombathely 2014, s. 220.

41 Bartolini, ako sekretár a dvorný kaplán gurského biskupa Matúša Langa, opísal cestu biskupa z Augsburgu do Viedne, Bratislavy a Innsbrucku v roku 1515. Langova cesta bola spojená s udalosťami okolo tzv. Prvého viedenského kongresu v júli 1515, kde došlo k zásnubám habsburských a jagelovských potomkov. BARTOLINI, Richard. *Odeporicon.* Ed. a trans. FRIMMOVÁ. Trnava; Bratislava 2014, s. 17-19.

42 BARTOLINI, *Odeporicon*, s. 243.

43 BICKHOFF. Die Uracher Hochzeit von 1474. In RÜCKERT, ed. *Von Mantua nach Wuerttemberg: Barbara Gonzaga und ihr Hof.* Stuttgart 2011, s. 109.

padne pokrm tvoril len umelecký doplnok medzi jednotlivými chodmi hostiny,⁴⁴ alebo opäť mohlo ísť predovšetkým o prezentáciu bohatstva a moci hostiteľa. Podobný symbolický význam by mohol mať aj pokrm s myrtovým stromom v strede záhrady či chod s hnedobielou šachovnicou. Takáto symbolika by nebola ničím neobvyklým, napríklad na spoločnej hostine uhorského kráľa a rímsko-nemeckého cisára Žigmunda a anglického panovníka Henricha V. na sviatok svätého Juraja v roku 1416 boli prezentované symbolické dezerty (*subleties*). Postupne sa podávali tri alegorické skupiny postáv z cukru, medu, cesta a želé. Prvá znázorňovala svätého Juraja, ktorý dostal zbrane od Panny Márie. Druhá znázorňovala Jurajov boj s drakom, tretia skupina figúr zobrazovala legendu o zabitom drakovi a návrate kráľovskej dcéry domov.⁴⁵

Popisy hodovania ukazujú, že hostiny pozostávali z množstva chodov: svadobná mala 11, novoročná 12 a korunovačná mala mať až 24 chodov. Na porovnanie, burgundské knieža Filip Dobrý v roku 1466 hostil posolstvo českého šľachtica Leva z Rožmitálu na slávnosti, počas ktorej hostiteľ podával až 32 chodov. Český historik Josef Macek sa preto domnieva, že uhorské či české hostiny zaostávali za prepychom západoeurópskych banketov a slávností.⁴⁶ Seyboltov zoznam jedál tiež korešponduje s pokrmami, ktoré vymenúva Galeottus Martius, keď opisuje, ako v Uhorsku prebiehajú hostiny. Hoduje sa pri štvorcových stoloch, najčastejšie je na menu kačica, hus, kapún, bažant, jarabica, škorec, ktorých je podľa autora v krajine hojnosť. Nasleduje hovädzina, jahňacina, kozľacina, bravčovina, divina a rozličné druhy rýb. Dodáva, že všetky druhy mäsa sa namáčajú do osobitného druhu omáčok, pričom sa užíva veľké množstvo korenín (šafan, klinček, škoric, čierne korenie, d'umbier). Zvykom je naberať si z jednej spoločnej misy, ješť rukami a zajedať sústa s chlebom, čo je podľa Galeotta v kontraste so zvykmi na Apeninskom polostrove, kde hostia používajú vidličku a naberajú si sústa každý zo svojej porcie. A keďže podľa autora v Uhorsku nie je využívaná ani pomoc sluhov pri servírovaní pokrmov na stole, tak sa účastníci hostín nevyhnú zašpineniu rúk či šiat od kvapkajúcich omáčok. Podľa Galeotta sa kráľ Matej vždy dokázal vyhnúť znečisteniu odevov pri naberaní jedál napriek vedeniu rozhovorov, pretože „*sa pri jeho stole rozpráva o niečom dôstojnom alebo sa žartuje, alebo spieva*“. Oproti ostatným ľuďom, ktorí sa ani pri najväčšej opatrnosti nevyhnú ofškaniu sa, je Matej pre Galeotta obdivuhodným príkladom človeka s prirodzeným zmyslom pre čistotu, ktorú vníma ako vrodennú vlastnosť uhorského kráľa.⁴⁷ Mimochodom, Galeotto zdôrazňuje, že Uhri korenia jedlá vo väčšej miere ako napríklad Taliani, čo

44 Za umelecký doplnok to považuje Béla Borsa. BORSA, *Reneszánszkori*, s. 37.

45 SCHWEDLER, *Herrschartreffen des Spätmittelalters*, s. 375-376.

46 MACEK, *Jagëllonský věk*, s. 172

47 GALEOTTUS, *Znamenité, múdre i žartovné výroky*, s. 123-127.

má vyplývať z ich horkokrvného charakteru. Odvoláva sa pritom na myšlienku Avicenu, že „*ohnivé prislúcha ohnivému*“ a dodáva: „*Každý vie veľmi dobre, že nálevy, ktoré oplývajú koreninami, sú pálivejšie.*“⁴⁸ Veľké množstvo korenín patrilo k charakteristickým prvkom uhorskej kuchyne. Podľa remešského arcibiskupa Jeana Juvenala Des Ursinsa počas pobytu Žigmunda Luxemburského v Paríži v roku 1416 pozval cisár parížske dámy na uhorskú hostinu. Počas nej sa podávalo aj jedlo pozostávajúce z hustého ragú a silne korenenej omáčky, ktoré ale málokto dokázal skonzumovať práve kvôli veľkému množstvu korenia.⁴⁹

Popri pomerne rozsiahlom popise jedálnička hostí na Matejovej svadobnej hostine zostávajú v úzadí nápoje. Jediné pitie, ktoré Hans Seybolt počas hodovania uvádza, je víno, ktorým bol preliaty siedmy chod novoročnej hostiny (žltý bažant). Jasný dôkaz o tom, že popíjanie bolo súčasťou svadobných slávností, je však Seyboltov opis paláцovej sály, kde sa servírovali hostiny. Uvádza totiž, že na konci stola sa nachádzali strieborné nádoby, ktorých obsah tvorila malvázia (*maluasier* – sladké grécke víno dovážané z Peloponézu či Kréty), sladké južné víno (*reinfal*) a pravdepodobne muškátové víno (*mistattel*).⁵⁰ Iným dokladom o konzumovaní alkoholu počas slávností je informácia, že počas sviatku Troch kráľov priniesli pánom pitie (*gab man den herrn zu truncken*). Najprv dostal nápoj uhorský kráľ, ktorý však odmietol piť ako prvý v poradí pred svojou matkou, napil sa až po nej a následne aj kráľovná.⁵¹ Matej týmto aktom nepochybne vzdával úctu svojej matke Alžbete.⁵² Seybolt síce nekonkretizuje, čo za nápoj pili Matej s Beatrix, je však pravdepodobné, že išlo o víno, prípadne iný alkoholický nápoj. Bavorský vyslanec tiež uvádza, že po rytierskych turnajoch, ktoré sa konali počas svadobného veselien, „*sa išlo popíjať*“.⁵³ Aj z mála informácií poskytnutých Hansom Seyboltom je teda zrejme, že na kráľovských hostinách nechýbali vína rozličného druhu. Alkohol nepochybne bol súčasťou kráľovskej svadby, i keď mu bavorský vyslanec venoval len okrajovú pozornosť. Množstvo alkoholu prítomného na svadobnom veselí naznačuje aj obrovský kredenc na nápoje, ktorý bol súčasťou sály, kde prebiehala hostina. Mal deväť poličiek, na ktorých bolo uložených až 560 čiaš, kalichov a pohárov.⁵⁴ Zodpovednosť za po-

48 GALEOTTUS, *Znamenité, múdre i žartovné výroky*, s. 125.

49 BORSA, *Reneszánszkori*, s. 37; DVOŘÁKOVÁ, *Rytier a jeho kráľ*, s. 204; LENGYELOVÁ, *Kulinárne umenie a (ne)kultúra stolovania v stredovekom a ranonovovekom Uhorsku*. In HENISCH, *Kuchár v stredoveku*. Budmerice 2021, s. 244.

50 BORSA, *Reneszánszkori*, s. 52.

51 BORSA, *Reneszánszkori*, s. 51.

52 Podobné symbolické akty odmietnutia obslúženia sa diali na stretnutiach panovníkov. SCHWEDLER, *Herrschartreffen des Spätmittelalters*, s. 374.

53 BORSA, *Reneszánszkori*, s. 52.

54 BENDA, *Étkezési szokások*, s. 220.

dávanie vína počas hostín mal na starosti hlavný pohárnik (*magister pincernarum*), čo bola dvorská hodnosť, ktorá však bola skôr titulárnou funkciou, keďže post zastával popredný šľachtic patriaci medzi barónov kráľovstva. Reálne povinnosti v čase hodovania vykonával vicepohárnik (*subpincerna*) dohliadajúci na viacerých pohárnikov (*pincerna*), ktorí podávali víno na stôl panovníka a jeho hostí. Počas významných slávností im pomáhali aj dvorskí učni a začiatkom 16. storočia pribudla aj funkcia plniča vína (*vinifer*), ktorý tiež obsluhoval pri stole.⁵⁵

V kontraste so Seyboltovým minimom informácií o alkohole spotrebovanom počas hostín pôsobia správy niekoľkých talianskych hostí z uhorských hodovaní, ktoré obsahujú viacero negatívnych skúseností a kritických poznámok. Samotnú kráľovnú Beatrix odpuzovali uhorské zvyky počas hostín, ktorým chýbali vybrané spôsoby a nezriedka končili revom „urodzených opilcov“. Antonio Bonfini, súčasník kráľovny Beatrix a autor diela o stolovaní (*Symposion Trimeron*), popisoval uhorské hostiny a predovšetkým večere ako hlučné hody opilcov, ktorí vôbec nehľadia na to, čo jedia. Zmyslom hodovania má byť napchať sa bez ohľadu na jemnú chuť a pôžitok z jedla. Takisto talianskemu básnikovi Lodovicovi Ariostovi sa hnusilo uhorské hodovanie. Veľké výhrady mal aj voči silným miestnym vínam, ktoré mali domáci šľachtici piť neriedené a vo veľkom množstve, čo spôsobovalo, že sa v krátkom čase z hostiny stalo zhromaždenie „odporných opilcov“.⁵⁶ Skúsenosti talianskych hostí so zabávajúcou sa uhorskou spoločnosťou sú oveľa kontroverznejšie ako tie, o ktorých píše vyslanec z Bavorska.

Mimochodom, práve Hans Seybolt bol svedkom a účastníkom aj inej dobovej svadby v Landshute v roku 1475 (napísal o tom spis),⁵⁷ na ktorej sa sobášil bavorský vojvoda Juraj, zvaný Bohatý, s Hedvigou Jagelovskou. Pri tejto príležitosti Seybolt uvádza viaceré druhy vín, napr. malváziu, muškátové víno (*muschatell*), talianske vína (*rumanyr* – pravdepodobne románske víno – vína z Romagne a stredného Talianska), sladké južné víno (*rayfal* – víno z okolia Verony) a ďalšie odrody vín.⁵⁸ Seyboltov opis nemeckého sobáša je napríklad pri alkohole oveľa konkrétnejší ako pri spomienke na budínsku slávnosť. Pravdepodobne je to spôsobené tým, že autor mal prístup k účtom a dokumentom, ktoré

55 BENDA. *Étkezési szokások*, s. 215; DUCHOŇOVÁ, *Majstri kuchári*, s. 270.

56 MACEK. *Tři ženy krále Vladislava*. Praha 1991, s. 68.

57 Pre edíciu prameňa pozri WESTENRIEDER. *Beyträge zur vaterländischen Historie, Geographie, Statistik und Landwirtschaft, samt einer Uebersicht der schönen Litteratur, zweiter Band*. München 1789, s. 105-221. Transkripcia diela je pomerne presná, text však neobsahuje žiadne textové ani vecné poznámky. K tomu pozri ZIEGLER. *Die Hauptquellen zur Landshuter Hochzeit von 1475: Probleme ihrer bisherigen Edition*. In *Zeitschrift für bayerische Landesgeschichte*, 2011, roč. 74, č. 3, s. 745-746.

58 Napríklad bernettscher, heppwein, mett, a ďalšie sladké vína (*suessen wein*). WESTENRIEDER, *Beyträge*, s. 216.

sa týkali landshutskej slávnosti.⁵⁹ Len na ilustráciu, podľa účtovných dokladov sa v Landshute malo spotrebovať asi 240-tisíc litrov vína.⁶⁰ Konečný účet svadby činil 60 766 rýnskych zlatých, čo je vskutku obrovská suma.⁶¹ Ďalším dobovým porovnateľným príkladom je svadba württemberského vojvodu Eberharda s mantovskou princeznou Barborou Gonzagovou roku 1474 v Bad Urachu, kde bolo za tri dni vyúčtovaných 150-tisíc litrov vína rozličného druhu.⁶²

Pri porovnaní s týmito sobášmi je ťažko predstaviteľné, že by sa v podobnom duchu neslávilo aj na budínskej svadbe Mateja s Beatrix. Matej bol panovníkom, ktorý si zakladal na prezentácii vlastného kráľovského majestátu a bohatstva, preto istotne nemal záujem zaostávať pri demonštrácii svojho mocenského postavenia. Navyiac, víno bolo aj v Uhorskom kráľovstve (ako aj u Mateja) obľúbeným a frekventovane požívaným nápojom, čo reflektoval aj Galeotto Marzio:

*„Uhri si v pokrmoch a nápojoch vskutku doprajú, a po ruke je i veľký výber vín. Uhri majú dnes vo zvyku to, čo, ako vravia dejiny, kedysi robieval rímsky imperátor Galienus. Ten totiž na skvelých hostinách núkal rozličné druhy vín.“*⁶³

Takisto jagelovskí panovníci v Uhorsku (Vladislav II. a Ľudovít II.) konzumovali víno pravidelne a v nemalej miere, o čom svedčia účtovné knihy kráľovského dvora.⁶⁴ Obľúbené bolo predovšetkým sriemske víno, ktoré sa považovalo za najkvalitnejšie až do času, kým osmanské výboje neprispeli k spustnutiu ta-

59 Seybolt mal zrejme prístup do kniežacej kancelárie, pretože pri opise organizácie hostiny podrobne uviedol pozývacie listy, zasadací poriadok na svadobnej hostine, presný počet koní, zabezpečenie stravy a ubytovania aj vyúčtovania celej slávnosti. ZIEGLER, Die Hauptquellen, s. 745.

60 PAULUS a ZIEGLER. Die Landshuter Hochzeit von 1475 in den Berichten Aventins. In *Zeitschrift für Bayerische Landesgeschichte*, 2012, roč. 75, č. 3, s. 795. Výpočet bol založený na vedrách (každé malo približne 60 litrov), z ktorých 24 vedier predstavovalo jeden dreiling (t. j. 1440 litrov), teda spolu 244 800 litrov.

61 Okrem množstva vypitého vína počas svadby v Landshute tak vieme, že 146 najatých kuchárov pripravilo 40 000 kurčiat, 11 500 husí, 1537 jahniat, 1133 uhorských oviec, 285 varených prasiat, 232 volov a takmer 200 000 vajec. HIERETH. Die Landshuter Hochzeit als Organisationsproblem. In *Landshut 1475–1975: Ein Symposium über Bayern, Polen und Europa im Spätmittelalter*. Wien 1976, s. 36; OZSVÁTH. Die höfische Gesellschaft bei Tisch. Essen und Trinken am württembergischen Hof. In RÜCKERT, ed. *Von Mantua nach Wuerttemberg: Barbara Gonzaga und ihr Hof*. Stuttgart 2011, s. 116.

62 OZSVÁTH, Die höfische Gesellschaft, s. 116.

63 GALEOTTUS, *Znamenité, múdre i žartovné výroky*, s. 209.

64 Na rozdiel od piva, o akvizícii ktorého nie je ani jediná zmienka v účtoch kráľovského dvora z rokov 1494–1495. KOZÁK, *Nápoje na dvorech*, s. 154. V jednom účtovnom zázname je zmieneny aj konkrétny typ vína pre kráľovský dvor – 10 váz sriemskeho vína a 11 váz „vina de Baronia“, teda baranského vína. FRAKNÓI, ed. *II. Lajos király szamadási könyve 1525*. Budapest 1876, s. 18.

mojších viníc. Okrem toho sa pila aj malvázia, teda sladké dezertné víno, ktorého konzumácia sa tiež považovala za prejav luxusu určeného pre vyššie a bohatšie vrstvy⁶⁵ a stolové víno z Baranskej župy na juhu Uhorska. Pivo obľubovalo najmä nemecké služobníctvo pôsobiace na jagelovskom dvore.⁶⁶ Na uhorskom kráľovskom dvore sa spotrebovalo veľké množstvo vína aj preto, že v krajine nebolo zvykom piť riedené víno, dokonca sa to považovalo za zneuctenie nápoja. Pohárnici Ľudovíta II. denne servirovali pintu vína panovníkovi, čo bolo asi 1,5 litra.⁶⁷ Víno patrilo aj na dvor kráľovnej Márie. Účty z roku 1525 uvádzajú, že pre kuchyňu panovníčky bolo dovezených 40 sudov tohto alkoholického nápoja.⁶⁸ Napriek výhradám niektorých talianskych vzdelancov patrili uhorské vína v stredoveku medzi kvalitné nápoje s dobrým renomé, napríklad jágerský a ferrarský biskup Hypolit d'Este si na začiatku 16. storočia nechával do Itálie dovážať víno zo svojich uhorských dŕžav.⁶⁹ Podobne postupoval bratislavský prepošť Juraj zo Schönbergu, ktorý si za verné služby cisárovi Fridrichovi III. želal, aby mu mesto Viedeň umožnilo dovážať v čase jeho pobytu vo Viedni uhorské víno loďou do Viedne bez cla.⁷⁰ Oblúbenosť sriemskeho vína dokladá aj fakt, že kráľ Vladislav II. si na vlastnú svadbu v roku 1502 objednal 100 sudov tohto nápoja u kaločského arcibiskupa Petra Geréba.⁷¹ Keď vezmeme do úvahy, že svadobné slávnosti Mateja s Beatrix trvali viac ako tri týždne, niet pochýb, že sa víno aj počas nich spotrebovávalo v obrovských množstvách. Príprava takejto svadobnej hostiny si vyžadovala od organizátorov vynaloženie veľkého úsilia a starostlivej prípravy. Pri pohľade na množstvo vyúčtovaného alkoholu na nemeckých svadbách je tiež zrejmé, že dobová kráľovská svadobná hostina bola nesmierne nákladnou a logisticky náročnou záležitosťou.

Pohostenie panovníkov väčšinou stálo nemalé prostriedky, pričom nemuselo ísť ani o svadby či iné významné udalosti. Napríklad bratislavské mestské účty zaznamenávajú výdavky na pohostenie cisára Žigmunda Luxemburského a jeho sprievodu počas návštevy mesta na prelome mája a júna 1410. Výdavky sa týkali 22 jazdcov, boli rozdelené na raňajky/desiatu (*ad prandium*) a hostinu/večeru (*ad coenam*), pričom 24. až 27. mája bolo každý deň súčasťou vyúčtovania raňajšieho či verejného pohostenia aj víno. Okrem toho sa jedli rozličné typy

65 KOZÁK, Nápoje na dvorech, s. 157.

66 FÓGEL, II. *Lajos udvartartása*, s. 127.

67 FÓGEL, II. *Lajos udvartartása*, s. 127-128; DUCHOŇOVÁ, Majstri kuchári, s. 280.

68 KUBINYI, Alltag und Fest, s. 185.

69 KOZÁK, Nápoje na dvorech, s. 154.

70 HLAVÁČKOVÁ. Posonio est locus valde sanus... Kultúrne kontakty Bratislavy a Viedne v 15. storočí. In LUKAČKA a ŠTEFÁNIK, ed. *Stredoveké mesto ako miesto stretnutí a komunikácie*. Bratislava 2010, s. 149.

71 FÓGEL, II. *Ulászló udvartartása*, s. 139.

mäsa, vajcia, mliečne výrobky a podobne. Ako príklad poslúži zápis z nedele 25. mája: na raňajky (*ad prandium*) mal sprievod hovädzie mäso (za 46 denárov), baranie (16 denárov), 10 mladých sliepok (po 5 denárov), 8 starých sliepok (po 7 denárov) a víno za 40 denárov; na večeru (*ad coenam*) opäť hovädzie mäso (45 denárov), baranie (24 denárov), 8 mladých sliepok (po 5 denárov), 6 starých sliepok (po 7 denárov) a víno (40 denárov).⁷² V ďalšie dni boli účtované aj kapusta, cesnak, pór, či petržlen. Počas kráľovskej hostiny (*ad coenam regis*) 28. mája sa spotrebovali polovica vola, jedno prasa, dve teľatá, syr, vajcia, masť, ocot, ale aj sviečky, drevo a uhlie. Zaujímavé však je, že v tomto dni v účtoch chýba víno.⁷³ Pri inej Žigmundovej návšteve mesta v roku 1419 za jeden deň spotrebovala kráľovská spoločnosť asi polovicu vola, jedno teľa, dve ovce, asi dvadsať sliepok, tridsať kurčiat, kapúny, štyri svine, dvesto až päťsto vajec, syry, jablká, čerešne, masť, kapustu, petržlen. Pri pôstnych dňoch miesto mäsa konzumovali ryby a raky, v niektorých dňoch tri až štyri tisíc rakov.⁷⁴

Na hostinách sa rozhodne nešetilo ani pri kráľovských vyslanectvách bez účasti samotného panovníka, napríklad na príchod uhorskej delegácie do francúzskeho mesta Angers v júni 1487 sa francúzski hostitelia vo veľkom pripravili. Na účel hostiny existoval zoznam potravín, ktoré bolo treba zabezpečiť. Patrilo k nim napríklad 200 mladých králikov, 200 holubov, 200 sliepok, 50 volaviek, 50 husí, 25 kozliat a 5 teliat. Kvôli tomu miestnych duchovných a šľachticov požiadali o poskytnutie „*zveriny, diviny a vtákov na oslavu spomínanej uhorskej ambasády*“, pričom každý z vedúcich delegácie mal nárok na šesť litrov vína.⁷⁵ Hodovanie bolo integrálnou súčasťou výkonu zahraničnej politiky a diplomatickej etikety. Usporiadanie hostiny bolo prejavom rešpektu hosťovi, popri tom slúžilo aj ako vizitka hostiteľa a možnosť ako prezentovať svoje bohatstvo i spoločenský status. Pohostinnosť a veľkorysosť boli tiež považované za základné rysy ušľachtilého charakteru, dokonca pohostinnosť bola vnímaná ako cnosť rovnocenná odvahe.⁷⁶

K samotnému stravovaniu a pravidlám stolovania možno len doplniť, že v Uhorsku bez ohľadu na to, k akej sociálnej skupine obyvateľstva človek patril, jedli ľudia dvakrát za deň, predpoludním (*prandium*) a podvečer (*cena/coena*). V kvalite a kvantite jedál nebol medzi nimi rozdiel.⁷⁷ Existovali však a ďalšie jedlá počas dňa – *prelibatio*, ktoré slúžilo ako raňajky. Väčšinou sa počas pre-

72 FEJÉRPATAKY. *Magyarországi városok régi számadáskönyvei*. Budapest 1885, s. 43.

73 FEJÉRPATAKY, *Magyarországi városok*, s. 43.

74 DVOŘÁKOVÁ, *Rytier a jeho král*, s. 201.

75 JOUBERT. *Passage d'ambassadeurs et de princes étrangers à Angers du XVe et XVIIIe siècle*. In *Revue d'histoire diplomatique*, 1892, s. 195-196.

76 HENISCH, *Kuchár v stredoveku*, s. 18.

77 KUBINYI, *Über das Alltagsleben*, s. 216.

libatio pilo víno či pivo, niekedy sa aj jedlo, najčastejšie chlieb alebo žemle. Ako poobedňajšie jedlo slúžilo *anteceno* a existujú aj správy o tom, že sa pred spaním po hostine (*coena*) na „dobrú noc“ (*ad bonam noctem*) pilo víno.⁷⁸ Od pondelka do štvrtka sa jedlo mäso, v piatky, soboty a všetky sviatočné dni nahradili mäso ryby a raky (kvôli pôstu).⁷⁹ Stravovanie teda malo svoje stanovené pravidlá, ku ktorým sa viaže jeden z epigramov uhorského poeta Jána Pannonia. Hovorí v ňom o človeku, ktorý hoduje v nesprávny čas, za čo si od Pannonia vyslúžil kritiku: „*Obeduješ pred úsvitom a sotva slnko kleslo z oblohy, tvoja večera je pripravená. Môžeme to vziať? Nuž, sme všetci pripravení dovoliť ti, Ludoví, keď začneš piť od ôsmej hodiny – vo vyhnanstve.*“⁸⁰

Príprava slávností

Ako sme už vyššie spomínali, pohostenie panovníka si vyžadovalo dostatok financií a svedomitú prípravu. Na náročnosť usporiadania kráľovskej svadby poukazujú aj autori Starých letopisov českých, ktorí prípravu sobáša Ladislava Pohrobka v Prahe roku 1457 komentujú so slovami: „*Připravovali se k té svadbě s velikými náklady, stravú, vínem a jinými potřebami k tomu příslušejícími.*“⁸¹ A keďže na slávnosť bolo pozvaných viacero panovníkov, kniežat a ďalších významných ľudí z cudziny, kráľ prikázal postaviť na „*náměstí na Starém městě ohradu k tancování, aby tancovali a veselé to vedli, kolby a jiné ty věci světské*“.⁸² Takisto počas stretnutia panovníkov v Olomouci v roku 1479, v rámci ktorého bola uzavretá dohoda medzi Matejom Korvínom a Vladislavom II. Jagelovským, sa 15 dní nepretržite slávil a hodovalo. Kronikár Bonfini opisuje, ako bolo na námestí postavené divadlo s javiskom, kde sa hrali hry, tancovalo sa a priester pred javiskom sa využíval aj ako dráha, kde sa konali preteky a rytierske turnaje. Súčasťou každodenného veselien boli aj hostiny, pričom sa rozdávalo mäso miestnemu ľudu, uhorským aj českým vojakom, ktorí sa nachádzali v meste. Pod pódiom boli umiestnené veľké nádoby na vodu, krčahy na víno s dvomi uchami a tiež rozličné bohato zdobené tanierne, kalichy, šálky a poháre.⁸³ Z popisov jednotlivých udalostí je celkom zrejmé, akú dôležitú úlohu zohrávala príprava hostiteľa na takéto významné udalosti. Práve z hľadiska logistiky je nesmierne zaujímavá príprava snemu vo Vroclave v máji a júni 1469.

78 KUBINYI, Über das Alltagsleben, s. 216-217.

79 KUBINYI, Über das Alltagsleben, s. 218.

80 PANNONIUS. *Epigrammata / Epigrams*. Ed. a trans. BARRET. Budapest 1985, s. 179.

81 Starí letopisové čeští. Od roku 1378 do 1527 čili pokračování v kronikách Přibíka Pulkavy a Beneše z Hořovic z rukopisů starých vydané. In CHARVÁT, ed. *Dílo Františka Palackého, svazek druhý*. Praha 1941, s. 151.

82 Starí letopisové čeští, s. 150-151.

83 BONFINI, *Rerum Ungaricarum IV*, s. 99-100 (4. 5. 251-252)

Vroclavský kronikár Peter Eschenloer vo svojom diele *Geschichte der Stadt Breslau* zmieňuje pohostinnosť obyvateľov Vroclavu ku kráľovi Matejovi. Uhorský panovník sa v máji 1469 v Olomouci nechal zvoliť aj za českého kráľa a následne sa presunul do Vroclavu, kde sa mal konať snem so sliezskymi vojvodami, ale aj stretnutie a rokovanie s brandenburským kurfirstom Fridrichom II.⁸⁴ Matej so sprievodom prišiel k mestu 25. mája, na radu svojho hvezdára však rozložil tábor pred mestom s úmyslom vstúpiť doň až nasledujúci deň. Jeho krok vyvolal údiv mestských radných, avšak vybrali sa za kráľom s vínom, rybami, pivom, čo mal podľa kronikára panovník radostne prijať. Eschenloer k zvláštnej situácii dodáva, že ak by kráľ chcel nocľah pri meste, tak mu radní pošlú „*pitie na spánok (Slofftrunk), víno, niekoľko sudov piva a niekoľko dobrých rýb*“.⁸⁵ Predstavitelia mesta totiž chceli zabrániť, aby vznikli reči o tom, že odmietli prijať kráľa v meste a nechali ho čakať pred ním. Ako opäť píše Peter Eschenloer:

*„Tí Vroclavčania, ktorí nemajú finančnú povinnosť ku kráľovi musia kráľovi denne hostiť podľa ich možností a najlepších znalostí. Voči kráľovi má mesto prejavovať poctu denne... Tiež jeho milosti každý deň dať biely chlieb, žitný chlieb, ľahké pivo a dobré pivo je potrebné, tak že jeho kráľovská milosť nemusela nič nechať zabezpečiť.“*⁸⁶

Uhorský kráľ strávil vo Vroclave mesiac, predstavitelia mesta sa teda museli dôkladne pripraviť na dlhotrvajúci pobyt panovníka a jeho sprievodu v meste. Podľa Eschenloera bolo potrebné každý týždeň zabezpečiť 400 meríc ovsu pre kráľovské kone, šesť volov, desať teliat, 12 baránkov (jahniat) a kôz, 200 kuriat, rozličné druhy korenia (dva funty šafránu, dva funty klinčekov, dva funty zázvoru, jeden funt škorice),⁸⁷ každý deň rybu, (šľuky, lososy) a tiež víno, divinu i ďalšie potraviny, ktoré by boli nevyhnutné.⁸⁸ Nakoľko boli naplnené Eschenloerove „*rady*“ nie je jasné, faktom ale je, že išlo o veľkú udalosť, veď sám kronikár píše o tom, že denne prebiehali turnaje, pravidelne aj s účasťou uhorského panovníka.⁸⁹

Okrem panovníka bolo dobre postarané aj o hodnostárov, ktorí prišli v kráľovom sprievode. Vroclavský kronikár podrobne popisuje ako mestskí radní zá-

84 Ku kráľovej návšteve v meste pozri ČERNÝ. Zklamaná naděje: Pobyt Matyáše Korvína ve Vratislavi roku 1469. In DOLEŽALOVÁ; NOVOTNÝ a SOUKUP, ed. *Evropa a Čechy na konci středověku: Sborník příspěvků věnovaných Františku Šmahelovi*. Praha 2004, s. 187-194.

85 ESCHENLOER. *Geschichte der Stadt II*, s. 761.

86 ESCHENLOER, *Geschichte der Stadt II*, s. 762.

87 Jeden funt predstavoval približne 500 gramov. KAHNT a KNORR. *Alte Masse, Münzen, und Gewichte*. Leipzig 1986, s. 220.

88 ESCHENLOER, *Geschichte der Stadt II*, s. 762-763.

89 ESCHENLOER, *Geschichte der Stadt II*, s. 768.

sobovali jednotlivých duchovných a šľachticov. Napríklad ostrihomský arcibiskup Ján Vitéz dostal ovos pre koňa, svetlé pivo (*weisen*), malváziu (*malmasii*) a talianske víno (*walshwein*). Jägerský biskup Ján Beckensloer bol obdarovaný ovsom, svetlým pivom, talianskym vínom a malváziou.⁹⁰ Prítomný bol aj sedmohradský vojvoda Mikuláš Čupor, ktorému poslali ovos, svetlé pivo a talianske víno. Pápežský legát a ferrarský biskup Vavrinec Roverella dostal tiež ovos, svetlé pivo, malváziu a napríklad významný český podporovateľ Korvína Zdeněk zo Šternberka získal tiež ovos, svetlé pivo a talianske víno. Predstavitelia mesta poslali víno (*swer wein*) aj „bratovi gubernátora z Uhorska“ (pravdepodobne išlo o Imricha Zápoľského),⁹¹ nemenovanému grófovi zo Sv. Jura a Pezinka (*Graf von Pösing*) a Petrovi Komorovskému. Počas Matejovho pobytu vo Vroclave sa s ním stretlo viacero kniežat a šľachticov vrátane brandenburského markgrófa a kurfirsta Fridricha II., ktorého vroclavskí radní tiež obdarovali ovsom, vedrom droždia (kvasníc), talianskym vínom, malváziou, „bunczliškým“ pivom (*bunczlish bier*) a vroclavským pivom (*breslisch bier*). Zaujímavé je, že v menoslove návštevníkov uhorského panovníka bola aj jediná žena – kňažná (*Herczugynne*) Wlotkyna z Horného Hlohova, ktorej podobne ako mužom venovali víno (*swer wein*).⁹² Kronikár Eschenloer dokonca uvádza aj konkrétne objemy potravín a nápojov, ktoré dostali jednotliví hodnostári. Niektoré miery je však pomerne náročné identifikovať a následne ich transformovať do dnes zaužívaných mier a váh. Problém vytvára aj rozdielnosť jednotlivých meracích praktík v rámci regiónov, čo sťažuje presné stanovenie množstva dodaných potravín. Že ale nešlo o zanedbateľné množstvá nám ukazuje pohľad na niektoré zo známych mier. Napríklad Eschenloer uvádza, že Ján Vitéz dostal jednu štvrtinu (*firtil*) svetlého piva. V prípade, že kronikár myslel mieru používanú v Českom kráľovstve, tak to vychádza na 23 litrov piva pre arcibiskupa, rovnako tak pre jägerského biskupa Jána Beckensloera a dokonca 46 litrov pre sedmohradského vojvodu Mikuláša Čupora (ktorý dostal dve štvrtiny).⁹³ Prípadne, ak by „*czwu*

90 Malváziu vyúčtovali Beckensloerovi aj v Znojme v máji 1468 počas pobytu kráľa Mateja a jeho suity v meste. Okrem toho sú v mestských účtoch zaznamenané aj výdavky na víno pre samotného uhorského panovníka. KALOUS, Matyáš Korvín a moravská kráľovská města. In BOBKOVÁ a KONVIČNÁ, ed. *Korunní země v dějinách českého státu II: Společné a rozdílné. Česká koruna v životě a vědomí jejích obyvatel v 14. – 16. století*. Praha 2005, s. 105-106.

91 Eschenloer píše „auch des gubernatoris bruder aws Vngernn“. ESCHENLOER, *Geschichte der Stadt II*, s. 764. Ak tým myslí najvyššieho sliezskeho hajtmána, ktorý bol najvyšším zástupcom panovníka v regióne (významovo podobná funkcia ako gubernátor), tak ním bol v rokoch 1474 – 1480 Štefan Zápoľský. V tom prípade by určite išlo o jeho staršieho brata Imricha. K Matejovým centralizačným opatreniam v Sliezsku pozri ČORNEJ a BARTLOVÁ, *Velké dějiny země koruny české, svazek VI. (1437–1526)*. Praha; Litomyšl 2007, s. 425-426.

92 ESCHENLOER, *Geschichte der Stadt II*, s. 763-764.

93 Jedna česká štvrtina (*viertel*) predstavuje 23,341 litra. KAHNT a KNORR, *Alte Masse*, s. 338.

loge“ malvázie a „*eine loge*“ talianskeho vína pre Vitéza predstavovalo mieru lögel používanú v Hessensku na meranie vína, potom by ostrihomský arcibiskup dostal 100 litrov malvázie a 50 litrov talianskeho vína.⁹⁴ Aj v prípade, že by miera na víno nebola presná, kvantita piva, ktorú dostali uhorskí hodnostári ukazuje, že išlo o veľké množstvo alkoholických nápojov. Keď uvážime, že podobne boli obdarovaní aj iní účastníci snemu vo Vroclave, mesto muselo byť v čase spomínaných slávností veľmi dobre pripravené a zásobované.

Mimochodom, uhorská delegácia bola obdarovaná ešte aj pri odchode z mesta. Kráľ dostal tisíc malých kožušín alebo kožušinových výrobkov, podobne ako Mikuláš Čupor či Ján Beckensloer, okrem toho Ján Vitez získal ešte aj jemné súkno z Brúg,⁹⁵ ktoré patrilo k luxusným a žiadaným komoditám. Látky z Verony, Ypres a Brúg patrili k najdrahším a najhodnotnejším materiálom.⁹⁶ Kráľov sprievod tak musel mesto Vroclav stát' ohromné množstvo finančných prostriedkov, čo len dopĺňa obraz o nákladnosti pobytov kráľov v mestách.⁹⁷ Vzhľadom na Eschenloerove výpočty potravín a alkoholu, množstvo jedla a pitia, ktoré sa za ten čas spotrebovalo, muselo byť enormné. A prihliadnuc na vysoký počet účastníkov vroclavského stretnutia muselo mesto načrieť naozaj hlboko do vrecka. Navyiac, keď mesto muselo zabezpečiť ubytovanie pre hostí, ustajnenie a potravu pre ich kone, pripraviť vhodné priestory na slávnosti, ktoré bolo treba každodenne zásobovať, organizátori podujatia sa museli vskutku obracať. Na druhej strane, mesto ako hosťiteľ splnilo svoju úlohu a získalo patričnú prestíž. Obdarovanie hostí zo strany hosťiteľa bolo pravdepodobne očakávanou normou. Niečo podobné zmieňuje aj kronikár Bonfini v súvislosti s jagelovským stretnutím v Levoči roku 1494. Taliansky humanista sa vo svojom opise udalosti zameriava predovšetkým na podanie informácií o príchode jednotlivých účastníkov zhromaždenia, stretnutiach panovníkov, zdôrazňoval honosné oblečenie, ceremoniálne a symbolické prvky. Okrem toho však uvádza, že uhorský a český kráľ Vladislav II. poslal ako dar „200 džbánov vína duchovenstvu a 100 šľachte“, ako aj ryby rozličného druhu, množstvo volov, teliat, jačmeňa a obilnín, za čo potom u účastníkov snemu požíval náležitú úctu.⁹⁸ Takisto účty kráľovského dvora svedčia o tom, že kráľ dal poslať z Budína na snem do Levoče desiatky až stovky pínt sriemskeho vína a malvázie.⁹⁹ Náležité pohostenie teda evidentne

94 Jeden lögel predstavuje 50 litrov. KAHNT a KNORR, *Alte Masse*, s. 169.

95 ESCHENLOER, *Geschichte der Stadt II*, s. 765.

96 DVOŘÁKOVÁ, *Rytier a jeho kráľ*, s. 153-154.

97 Napríklad mestská rada Brašova zásobovala kuchyňu Jána Zápoľského počas jeho pobytu v sedmohradskom meste v roku 1522, pričom Ján vtedy ešte nebol panovníkom a zastával funkciu sedmohradského vojvodu. KUBINYI, *Über das Alltagsleben*, s. 220.

98 BONFINI, *Rerum Ungaricarum IV*, s. 249 (5.4.5-7).

99 KOZÁK. *Účty budínského dvora krále Vladislava Jagellonského (1494–1495)*. Praha 2019,

patrilo k povinnostiam hostiteľa a prinášalo mu patričné spoločenské uznanie. Bonfini podobne opisuje ako Matej pripravoval hostinu po uzavretí mieru vo Vroclave roku 1474, ktorého súčasťou bolo luxusné pohostenie s „*veľkým množstvom jedál najrozmanitejších chutí*“. Matej, Vladislav II. a Kazimír IV., všetci traja sedeli pri štvorcovom stole, na ktorý prinášali veľký rad chodov.¹⁰⁰

Záver

Hostiny boli významnou súčasťou života na stredovekých panovníckych dvoroch, konali sa pri rozličných príležitostiach – svadbách, snemoch, stretnutiach panovníkov či pri návštevách kráľov v mestách. Napriek pomerne veľkej frekvencii zmienok o hodovaní, v uhorskom prostredí je len niekoľko správ týkajúcich sa podrobností o strave a pití na jednotlivých hostinách. Popis slávností v čase svadby Mateja Korvína s Beatrix Aragónskou dáva nahliadnuť do detailov stolovania a stravovania na uhorskom kráľovskom dvore. Hostiny slúžili na prezentáciu moci a bohatstva hostiteľa, pričom reflektovali aj hierarchiu dobovej spoločnosti. Záležalo na spôsobe usadenia jednotlivých hostí, pretože to symbolizovalo spoločenské postavenie konkrétnych osôb, ich vzťahov ku kráľom, kniežatám, šľachticom či prelátom. Miesto pri stole zohľadňovalo autoritu, pôvod, hodnosť či úrad, ktorý konkrétna persóna zastávala. Seyboltom spomínané príklady tiež ukazujú, že na hostinách sa podávalo dvojciferné množstvo chodov. Na úvod aj záver sa podávali sladké jedlá, avšak väčšinu tvorili mäsité pokrmy z množstva zvierat, podávala sa hovädzina, bravčovina, ryby, divina, rozličné typy hydiny a vtákov. Súčasťou jedál boli rozličné typy omáčok (popisované ako žltá, čierna či biela) a množstvo druhov korenín, ktoré sa pravdepodobne používali v oveľa väčšej miere ako na západoeurópskych kráľovských dvoroch. Nesmierne zaujímavý je tiež pohľad na vyúctovaný alkohol – najčastejšie sa v prameňoch spomína víno, a to rozličného typu. Na svadbách, ktoré sme uviedli, to bolo výlučne víno, najčastejšia bola zmieňovaná malvázia, muškátové víno, rozličné talianske odrody či druhy sladkého vína. Z ďalších prameňov je zrejmé, že v uhorskom prostredí bolo najobľúbenejším a najuznávanejším nápojom sriemske víno. Na sneme vo Vroclave sa k obvyklému vínu pridalo aj pivo, takisto rozličného typu. Väčšinou dostali šľachtici či preláti svetlé pivo, ale napríklad kurfirst Fridrich II. bol obdarovaný „vroclavským a bunczlišským“ pivom. Pravdepodobne išlo o kvalitný nápoj, keď sa z neho ušlo práve brandenburskému kurfirstovi Fridrichovi II., prípadne mohlo ísť o jeho obľúbené nápoje. Naviac je zrejmé, že účastníci vroclavského snemu boli predstaviteľmi mesta obdarovaní veľkým množstvom alkoholických nápojov. Všetky nami spomínané hostiny

s. 159, 164.

100 BONFINI, *Rerum Ungaricarum IV*, s. 58 (4.3.241-245).

a slávnosti tiež ukazujú, že organizovanie veľkej dobovej udalosti si vyžadovalo množstvo finančných prostriedkov a svedomitých príprav, ktoré zahŕňali nielen zadováženie potravín, ale aj organizačné prípravy týkajúce sa zabezpečenia vhodných priestorov na tancovanie či vystavania javísk alebo ohrád na usporiadanie rytierskych turnajov a pretekov na koňoch. Podobne ako v dnešnej dobe, aj v neskorom stredoveku si vyžadovala organizácia hostín pre veľký počet účastníkov obrovské úsilie a dostatok finančných prostriedkov.

O autorovi / About the author

Mgr. Tomáš Homola, PhD.

Historický ústav SAV, v. v. i.

Klemensova 19, P. O. Box 198, 814 99 Bratislava

Slovenská republika

e-mail: tomas.homola@savba.sk

<https://orcid.org/0000-0002-6694-865X>

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57190163211>

Zoznam použitých prameňov a literatúry/List of references and literature

Primárne zdroje/Primary sources

Archívy a archívne pramene / Archives and Archivessources

München, Bayerische Staatsbibliothek, Cgm 331, f. 73r-84r.

Edície prameňov / Edited sources

BARTOLINI, Richard. *Odeporicon*. Ed. a trans. FRIMMOVÁ, Eva. Trnava: Trnavská univerzita; Bratislava: Historický ústav SAV, 2014.

BONFINI, Antonio. *Rerum Ungaricarum decades, tomus IV*. Ed. FÓGEL, József; IVÁNYI, Béla a JUHÁSZ, László. Budapest: Egyetemi nyomda, 1941.

BORSA, Béla. Reneszánszkori ünnepek Budán. In NÉMETHY, Károly a BUDÓ, Jusztin, eds. *Tanulmányok Budapest Múltjából Budapest 10*. Budapest: Székesfőváros Kiadása, 1943, s. 13-53.

DŁUGOSZ, Jan. *Roczniki czyli Kroniki sławnego Królestwa Polskiego: Księga 12 (1445–1461)*. Ed. BACZKOWSKI, Krzysztof. Warszawa: Wydawnictwo naukowe, 2004.

DUBRAVIUS, Jan. *Theriobulia: Rada zvířat*. Praha: Academia, 1983.

ESCHENLOER, Peter. *Geschichte der Stadt Breslau: Teilband II*. Ed. ROTH, Gunhild. Münster; New York; München; Berlin: Waxmann, 2003.

- FEJÉRPATAKY, László. *Magyarországi városok régi számadáskönyvei*. Budapest: A Magyar tudományos akadémia, 1885.
- FRAKNÓI, Wilhelm, ed. *II. Lajos király számadási könyve 1525*. Budapest: Athenaeum nyomda, 1876.
- GALEOTTUS MARTIUS NARNIENSIS. *Znamenité, múdre i žartovné výroky a činy kráľa Mateja*. Ed. a trans. BUZÁSSYOVÁ, Ľudmila a ŠKOVIERA, Daniel. Bratislava: Kalligram, 2005.
- GASTGEBER, Christian a OLÍŇSKI, Piotr. *Traktat „De institutione regii pueri“*. Toruń: Towarzystwo Naukowe, 2014.
- KOZÁK, Petr. *Účty budinského dvora krále Vladislava Jagellonského (1494–1495)*. Praha: Scriptorium, 2019.
- PANNONIUS, Janus. *Epigrammata / Epigrams*. Ed. a trans. BARRET, Anthony A. Budapest: Corvina kiadó, 1985.
- Staří letopisové čeští. Od roku 1378 do 1527 čili pokračování v kronikách Přibíka Pulkavy a Beneše z Hořovic z rukopisů starých vydané. In CHARVÁT, Jaroslav, ed. *Dílo Františka Palackého, svazek druhý*. Praha: L. Mazáč, 1941, s. 151.
- WESTENRIEDER, Lorenz. *Beyträge zur vaterländischen Historie, Geographie, Statistik und Landwirtschaft, samt einer Uebersicht der schönen Litteratur, zweiter Band*. München: Joseph Lindauer, 1789, s. 105-221.

Sekundárne zdroje / Secondary sources

Monografie a zborníky ako celok / Monographs

- ADAMSON, Melitta Weiss. *Food in medieval times*. Westport; London: Greenwood press, 2004.
- BERANOVÁ, Magdaléna. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005.
- BENDA, Borbála. *Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban*. Szombathely: Vas Megyei Levéltár, 2014.
- CIVITELLO, Linda. *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. New Jersey: John Wiley & Sons, 2008.
- CSÁNKI, Dezső. *I. Mátyás udvara*. Budapest: A történelmi társulat, 1884.
- ČORNEJ, Petr a BARTLOVÁ, Milena. *Velké dějiny země koruny české, svazek VI. (1437–1526)*. Praha; Litomyšl: Paseka, 2007.
- DELUMEAU, Jean. *Sin and Fear: The Emergence of a Western Guilt Culture 13th-18th Centuries*. New York: Saint Martins Press, 1990.
- DEMBINSKA, Maria. *Food and Drink in Medieval Poland: Rediscovering a cuisine of the Past*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 1999.
- DVOŘÁKOVÁ, Daniela. *Rytier a jeho král: Stibor zo Stiboric a Žigmund Luxemburský. Sonda do života stredovekého uhorského šľachtica s osobitným zreteľom na územie Slovenska*. 3. doplnené vydanie. Budmerice: Rak, 2017.
- FÓGEL, József. *II. Lajos udvartarása 1516–1526*. Budapest: Hornyánszky Viktor, 1917.
- FÓGEL, József. *II. Ulászló udvartarása 1490–1516*. Budapest: Magyar tudományos akadémia, 1913.
- FRAKNÓI, Vilhelm. *Mathias Corvinus: König von Ungarn (1458–1490)*. Freiburg im Breisgau, 1891.
- HENISCH, Bridget Ann. *Kuchár v stredoveku*. Budmerice: Rak, 2021.
- KAHNT, Helmut a KNORR, Bernd. *Alte Masse, Münzen, und Gewichte*. Leipzig: VEB Bibliographisches Institut, 1986.
- KALOUS, Antonín. *Matyáš Korvín (1443–1490): Uherský a český král*. České Budějovice: Veduta, 2009.

- KALOUS, Antonín. *Plenitudo potestatis in partibus? Pápežští legáti a nunciové ve střední Evropě na konci středověku. (1450–1526)*. Brno: Matices Moravská, 2010.
- KIPLE, Kenneth F. a CONEÈ ORLENAS, Kriemhild. *The Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge university press, 2000.
- MACEK, Josef. *Jagellonský věk v českých zemích (1471–1526) 2: Šlechta*. Praha: Academia, 1994.
- MACEK, Josef. *Tři ženy krále Vladislava*. Praha: Mladá fronta, 1991.
- MARTÍNKOVÁ, Dana. *Poselství ducha: Latinská próza českých humanistů*. Praha: Odeon, 1975.
- MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dejiny európskeho stravovania*. Bratislava: Kalligram, 2004.
- MONTANARI, Massimo. *Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table*. New York: Columbia University Press, 2015.
- ŘÍHOVÁ, Milada. *Lékaři na dvoře Karla IV. a Jana Lucemburského*. Praha; Litomyšl: Paseka, 2010.
- SCHWEDLER, Gerald. *Herrschartreffen des Spätmittelalters. Formen – Rituale – Wirkungen*. Ostfildern: Jan Thorbecke Verlag, 2008.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. *A History of the Food*. Oxford: Wiley Blackwell Publishing, 2009.

Štúdie a články v časopisoch a zborníkoch, kapitoly v kolektívnych monografiách / Articles in Journals, Chapters in Monographs

- BICKHOFF, Nicole. Die Uracher Hochzeit von 1474. In RÜCKERT, Peter, ed. *Von Mantua nach Wuerttemberg: Barbara Gonzaga und ihr Hof*. Stuttgart: Kohlhammer, 2011, s. 104-131.
- CASSAGRANDE, Carla a VECCHIO, Silvana. Hřích. In LE GOFF, Jacques a SCHMITT, Jean-Claude, ed. *Encyklopedie středověku*. Praha: Vyšehrad, 2014, s. 219-228.
- ČERNÝ, Vojtěch. Zklamání naděje: Pobyt Matyáše Korvína ve Vratislavi roku 1469. In DOLEŽALOVÁ, Eva; NOVOTNÝ, Robert a SOUKUP, Pavel, ed. *Evropa a Čechy na konci středověku: Sborník příspěvků věnovaných Františku Šmahelovi*. Praha: CMS, 2004, s. 187-194.
- DUCHOŇOVÁ, Diana. Majstri kucháři a ich pomocníci. In HENISCH. *Kuchár v stredoveku*. Budmerice: Rak, 2021, s. 264-285.
- DVOŘÁKOVÁ, Daniela. Zábava a slávnosti na uhorskom kráľovskom dvore (na príklade dvora uhorského kráľa Ľudovíta II. Jagelovského). In DVOŘÁČKOVÁ a MALÁ, Dana, ed. *Dvory a rezidence vo středověku III. Všední a sváteční život na středověkých dvorech (Mediaevalia Historica Bohemica 12, 2009, Supplementum 3)*, s. 179-191.
- DVOŘÁKOVÁ, Daniela. „Consilium itinerarii“ benátskeho lekára pre vyslancov k cisárovi Žigmundovi do Uhorska v rokoch 1434–1435. Príspevok k cestovaniu a životospriave cestovateľa v stredoveku. In *Studia mediaevalia Bohemica*, 2017, roč. 9, č. 1, s. 19-45.
- HIERETH, Die Landshuter Hochzeit als Organisationsproblem. In *Landshut 1475–1975: Ein Symposium über Bayern, Polen und Europa im Spätmittelalter (Österreichische Osthefte 18)*. Wien: Typographische Anstalt, 1976, s. 31-37.
- HILL, Susan E. „The Ooze of Gluttony“: Attitudes towards Food, Eating, and Excess in the Middle Ages. In NEWHAUSER, Richard, ed. *The Seven Deadly Sins: From Communities to Individuals*. Leiden; Boston: Brill, 2014, s. 57-70.
- HLAVAČKOVÁ, Miriam. Contraria contrariis curantur. Lekár a pacient v stredoveku. In HLAVAČKOVÁ, Miriam, ed. *Od symbolu k slovu: Podoby stredovekej komunikácie*. Bratislava: Veda, 2016, s. 123-141.
- HLAVAČKOVÁ, Miriam. Posonio est locus valde sanus...Kultúrne kontakty Bratislavy a Viedne v 15. storočí. In LUKAČKA, Ján a ŠTEFÁNIK, Martin, ed. *Stredoveké mesto ako miesto stretnutí a komunikácie*. Bratislava: Historický ústav SAV, 2010.

- HLAVÁČEK, Petr. Italský františkán a pápežský diplomat Gabriel Rangoni z Verony (†1486) a jeho angažmá ve střední Evropě a Itálii. In DOLEŽALOVÁ, Eva; NOVOTNÝ, Robert a SOUKUP, Pavel, ed. *Evropa a Čechy na konci středověku: Sborník příspěvků věnovaných Františku Šmahelovi*. Praha: CMS, 2004, s. 91-111.
- HONEMANN, Volker. The Marriage of Matthias Corvinus to Beatrice of Aragon (1476) in Urban and Court Historiography. In GOSMAN, Martin; MACDONALD, Alasdair a VANDERJAGT, Arjo, ed. *Princes and Princely Culture 1450–1650, Volume Two*. Leiden; Boston : Brill, 2005, s. 213-226.
- JOUBERT, A. Passage d'ambassadeurs et de princes étrangers à Angers du XVe et XVIIIe siècle. In *Revue d'histoire diplomatique*, 1892, s. 194-227.
- KALOUS, Antonín. Matyáš Korvín a moravská královská města. In BOBKOVÁ, Lenka a KONVIČNÁ, Jana, ed. *Korunní země v dějinách českého státu II: Společné a rozdílné. Česká koruna v životě a vědomí jejích obyvatel v 14. – 16. století*. Praha: Ústav českých dějin Filozofické fakulty Univerzity Karlovy, 2005, s. 97-127.
- KOZÁK, Petr. Nápoje na dvorech králů a knížat z dynastie Jagellonců konce 15. a počátku 16. století. In *Historica: Revue pro historii a příbuzné vědy*, 2021, roč. 12, č. 2, s. 151-165.
- KUBINYI, András. Alltag und Fest am Ungarischen Königshof der Jagellonen. 1490–1526. In *König und Volk im spätmittelalterlichen Ungarn. Städteentwicklung, Alltagsleben und Regierung im mittelalterlichen Königreich Ungarn*. Herne: Verlag Tibor Schäfer, 1998, s. 184-206.
- KUBINYI, András. Über das Alltagsleben im spätmittelalterlichen Ungarn. In *König und Volk im spätmittelalterlichen Ungarn. Städteentwicklung, Alltagsleben und Regierung im mittelalterlichen Königreich Ungarn*. Herne: Verlag Tibor Schäfer, 1998, s. 207-226.
- LENGYELOVÁ, Tünde. Kulínárne umenie a (ne)kultúra stolovania v stredovekom a ranonovovekom Uhorsku. In HENISCH, Bridget Ann. *Kuchár v stredoveku*. Budmerice: Rak, 2021, s. 243-261.
- MARTÍNEK, Jan. Působení Bohuslava z Lobkovic ve světle nové datace spisů. In *Listy Filologické. Folia philologica*, 1986, roč. 109, č. 2, s. 76-86.
- OZSVÁTH, Kinga. Die höfische Gesellschaft bei Tisch. Essen und Trinken am württembergischen Hof. In RÜCKERT, Peter, ed. *Von Mantua nach Wuerttemberg: Barbara Gonzaga und ihr Hof*. Stuttgart: Kohlhammer, 2011, s. 113-118.
- PAULUS, Christof a ZIEGLER, Walter. Die Landshuter Hochzeit von 1475 in den Berichten Aventins. In *Zeitschrift für Bayerische Landesgeschichte*, 2012, roč. 75, č. 3, s. 743-763.
- PÁLFFY, Géza. Koronázási lakomák a 15-17. századi Magyarországon In *Századok*, 2004, roč. 138, č. 5, s. 1005-1101.
- ZIEGLER, Walter. Die Hauptquellen zur Landshuter Hochzeit von 1475: Probleme ihrer bisherigen Edition. In *Zeitschrift für bayerische Landesgeschichte*, 2011, roč. 74, č. 3, s. 761-824.
- ZOLNAY, László. Magyar szakácsok a középkorban. In BORZA, Tibor, ed. *A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum évkönyve 1970*. Budapest 1970, s. 45-70.