

Jídlo v mysli starých Seveřanů

„Všichni jsou stvořeni s takovou přirozeností, že potřebují jídlo a pití.“¹

skupina Marobud

Jak již název napovídá, v tomto článku se budeme zabývat jídlem. Nejsem však archeolog a mým záměrem není poskytnout přesné údaje o nalezených zbytcích rostlinné a živočišné stravy. Čtenáře chci naopak seznámit s jídlem, jak jej popisují písemné prameny a jak jej, se vši pravděpodobností, vnímali sami staří Seveřané doby vikinské. Archeologické nálezy se chystám střípkovitě citovat a doplňovat jimi mozaiku staroseverských stravovacích návyků.

Obecně lze říci, že svobodné obyvatelstvo doby vikinské netrpělo hladem, neznalo nemoci spojené s nedostatečnou výživou a nemuselo se v zimě uskromňovat.² To však neplatí pro výjimečné stavy, jako je například cestování. *Výroky Vysokého* nabádají:

„Chceš-li přes hory či fjordy chodit,
vezmi si vydatné jídlo.“³

Při cestování po souši tedy nemuselo docházet k větším problémům. Potraviny mohly být v takových případech uchovávány ve vacích, jak dosvědčuje na dvou místech *Sága o Grettim*:

„Přes rameno nesl kožený vak a v něm pití.“⁴

„Bylo tehdy zvykem, že si každý bral s sebou na sněm nutnou zásobu potravy, a vak s jídlem si obyčejně připevňovali za sedlo.“⁵

V případě, že se cestovní zásoby začaly tenčit, mohli lidé navštívit nejbližší hospodářství. Platilo za slušnost, že cestující byl bez okolků pohoštěn se všemi náležitostmi; mimo jídla a pití se mu dostalo suchého oblečení, místa u ohně, hygienických potřeb a konverzace.⁶ Jídlo tudíž bylo formou nevratného daru a pohostinnost byla vnímána jako štědrost jídlem, která rozmnožovala hostitelovu pověst a zvyšovala jeho prestiž. Proto také můžeme mezi adjektivy opisující pohostinného muže nalézt *matar góðr* (doslova „dobrý na jídlo“)⁷ a *matar mildr* („štědrý na jídlo“)⁸.

Jinou kapitolu tvoří cestování po moři, při kterém bylo potřeba zajistit trvanlivé potraviny pro desítky lidí. Při plavbě podél pobřeží se průběžně přiráželo ke břehu a jídlo se připravovalo konvenčními způsoby, zatímco při plavbě na otevřeném moři, kde je možnost rozdělení ohně minimální, bylo důležité například sušené maso. Ojedinele se proto dozvídáme, že námořní strava nebyla vyvážená a lodníci trpěli obtížemi z nekvalitní stravy:

„Vypluli a Þorstein na moři onemocněl chorobou, již lidé nazývají kurdějemi [skyrbjúgr].“⁹

Dalším výjimečným stavem byl hladomor způsobený neúrodou, krutou zimou nebo přelidněním. Podle staroseverské literární tradice stál za kvalitou úrody panovník; hojnost způsoboval dobrý vladař, nehojnost a bídu vladař špatný. Proto se nejednou můžeme dočíst o

1 Citované přísloví v *Příběhu o Þorleifu Ásgeirssonovi*.

2 *Short*, 2010, str. 87.

3 *Výroky Vysokého* (Hávamál), 116.

4 *Sága o Grettim* (Grettis saga), 11.

5 *Sága o Grettim*, 16.

6 Viz *Výroky Vysokého* 1–4.

7 *Výroky Vysokého* 39; runový kámen U 703 (*Wessén, Jansson*, 1951, s. 225–7).

8 Runový kámen U 739 (*Wessén, Jansson*, 1951, s. 280–3).

9 *Sága o Þorsteinu Bílém* (Þorsteins saga hvíta), 4.

panovnících svržených a obětovaných s nadějí na zlepšení úrody.¹⁰

Mnohdy se společnost při hladomoru dokázala semknout a navzájem dělit o své zásoby.¹¹ Ale co dělat v situaci, kdy nemá zásoby nikdo? Takový stav nastal v norskou – islandskou oblastí někdy kolem roku 970. V Norsku jsou hladomor a jeho důvod popsány následovně:

„Když nad Norskem vládli Gunnhildiny synové, nastal velký hladomor, který se tím zhoršoval, čím déle vládli zemi. Hospodáři za to vinili krále, kteří byli chamtiví a zacházeli s nimi krutě. Nakonec to dospělo k tomu, že obyvatelům nejvíce chybělo zrna a ryby. V Hálogalandu byla tak velká bída s nouzí, že tam nerostlo téměř žádné zrna, sníh ležel v celé zemi do poloviny léta a stejně dlouhou dobu byl ustájen dobytek uvnitř budov.“¹²

Za příčinu neúrody jsou jasně označeni panovník Harald Šedoplášť Eiríksson (*Haraldr gráfeldr*) a jeho bratři. Hlad v Norsku se dotknul také elit. Eyvind Finnsson, jeden z nejvýznamnějších norských básníků druhé poloviny 10. století, si ve své příležitostné strofě z roku c. 970 stěžuje, že kvůli neúrodě musel za darovanou plášt'ovou sponu nakoupit dobytek a své šípky vyměnil za sledě.¹³ Zdá se, že v oblasti zejména Hálogalandu (*Hálogaland*) byla situace ze všech norských krajů nejkritičtější. V těchto severních oblastech nemělo pěstování obilovin zřejmě takový význam jako rybolov. Alespoň takto můžeme chápat příběh o norské věštkyni Þuríð „Plniče průlivů“ (*Þuríðr sundafyllir*), které se tak říkalo proto, „že během hladomoru naplnila pomocí kouzel každý průliv v Hálogalandu rybami.“¹⁴

Hladomor donutil norské hospodáře sáhnout hluboko do kapsy, ale nemáme zprávy o ztrátách na životech. Naprosto katastrofálně proto může vyznívat tentýž hladomor na Islandu, který donutil společnost zbavovat se starých a nemohoucích lidí a jít za normálních okolností nejdle věci:

„V pohanských dobách, za časů, kdy padl král Harald Šedoplášť [970] a vlády nad Norskem se ujal jarl Hákon, nastala na Islandu neobyčejná zima. Byla to ta nejkrutější, jaká kdy na Islandu vůbec byla. Tehdy lidé jedli havrany a bílé lišky a jedlo se mnoho nejedlých věcí. Někteří zabíjeli staré a nemohoucí či je vrhali ze skalisek. Mnoho lidí zemřelo hlady a někteří se vydávali krást, za což byli vyhnáni a zabiti.“¹⁵

Důvod, proč jsem hladomoru věnoval tolik místa, je prostý – na řešení tohoto lze názorně ukázat, které potraviny byly považovány za nejběžnější a nejsnáze dostupné. Dozvěděli jsme se, že nejžádanějším artiklem bylo zrna a ryby, čemuž se v přímořské Skandinávii nelze divit.

Zaměříme se nyní na běžný život hospodáře a jeho stravovací návyky. Jídelníček pracujících starého Seveřana se skládal ze dvou hlavních jídel, a sice snídaně a večeře. Snídaně (*dagverðr*, „denní jídlo“) byla považována za hlavní jídlo dne, a proto byla vydatná. Připravovali ji otroci hned po svítání a podávala se v tzv. *dagmálu* (lat. *hora tertia*), tedy okolo 8. až 9. hodiny. Po jídle se hospodář a čeleď vydali k práci, u níž zůstali celý den do západu slunce. Večeře (*náttverðr*, „noční jídlo“), která byla neméně sytá, byla na rozdíl od snídaně doprovázena společenským programem, například vyprávěním a hrami.

Chceme-li probádat obsah staroseverského jídelníčku, bude naším nejlepším pramenem zřejmě eddická *Píseň o Rígovi*. Tato píseň pojednává o putování boha Heimdala, který pod jménem Ríg navštěvuje různé vrstvy společnosti. Cílem básně je popis archetypu každé vrstvy a zároveň vysvětlení, jak k takovému stavu došlo. Informace obsažené v prameni, a to včetně popisu jídla, můžeme tedy považovat za typické údaje příslušející k dané společenské vrstvě. Typická večeře otroků je popsána následovně:

10 Viz např. *Sága o Ynglingách* (Ynglinga saga), 15 a 43.

11 Např. *Sága o Njálovi* (Njáls saga), 47.

12 *Sága o Haraldovi Šedoplášti* (Sagan af Haraldi konungi gráfeld ok Hákonu jarli), 17.

13 *Jónsson*, 1912, str. 65.

14 *Kniha o záboru země* (Landnámabók), verze *Sturlubók*, 145.

15 *Kniha o záboru země* (Landnámabók), *Viðauki Skarðsárþókar*, 1.

<i>„Hned vzala Edda těžký a tlustý, položila jej vývar byl v misce; nejlepším z jídel</i>	<i>s hrudkami bochník, plný otrub, doprostřed tácu; vše dala na stůl, bylo vařené tele.“¹⁶</i>
---	---

Dočítáme se, že jídlo otroků sestává z chleba, vývaru a telecího masa. Zjevně se jedná o podřadné potraviny a jídlo mající kvalitativní nedostatky. K přenosu jídel otroci užívají tácu a misek. Bochník chleba (*hleifr*) je překynutý, tuhý a částečně vyrobený z otrub. Jiná interpretace říká, že pod pojmem „otruby“ musíme chápat hrubou mouku.¹⁷ Dalším pokrmem je vývar (*soð*). Tabuli domu dominuje telecí maso, u něhož jsou důležité dvě poznámky. Telecí maso je „nejlepším z jídel“, které otroci mohou mít. Z toho můžeme odvozovat, že maso nebylo na jejich běžném jídelníčku, a zároveň je vařené. Vařené maso bylo zajisté chápáno jako kvalitativně horší než pečené a smažené maso, které bylo výsadou svobodných mužů. Vaření (*sjóða*) probíhalo v různě velkých železných nebo masťových kotlích (*hverr, ketill*) pověšených nad ohněm na řetězu připevněném k trámu nebo k železné trojnoze. Při pečení (*steikja*) se naopak používaly dlouhé vidlice či pánve.

Informace o střední třídě bohužel v básni chybí. Jsme tedy nuceni přeskocit k typické večeři elit, konkrétně jarlů:

<i>„Hned vzala Matka bělostným lnem poté sebrala pšeničný, bílý,</i>	<i>vzorovaný ubrus, zakryla stůl, tenký bochník, a naň položila.</i>
<i>Dále položila postříbřené plné tácy osmažené slaniny, konvice s vínem, Pili a povídali,</i>	<i>dopředu na stůl ... pečených ptáků, zdobené poháry. tak plynul den.“¹⁸</i>

Způsoby stolování, nádobí a pokrmy samotné se odlišují od předchozí ukázky. Hospodářka prostírá stůl lněným vyšívaným ubrusem, na nějž pokládá pšeničný chléb z bílé mouky a stříbrné podnosy se slaninou a pečenými ptáky. K pití je servírováno víno ve stříbrných pohárech. Aristokracie se baví popíjením a vzájemnou konverzací.

Střední třída, která v *Písni o Rígovu* chybí, měla ke snídani jistě chléb, kaše, placky, mléko, maso a ovoce.¹⁹ Chléb byl ve většině případů ječný, ale v písemných pramenech lze objevit také žitný (*rúghleifr*). Rozbor 64 nalezených bochníků chleba z Birky potvrzuje ječný základ, ale připouští i další ingredience – oves, pšenici, pšenici dvouzrnku, pšenici špaldu, žito, vikve, hrách a len.²⁰ Oblíbeným pokrmem střední třídy byla kaše (*grautr*) vyrobená z ječmene a másla či syrovátky.²¹ Již jsme naznačili, že nepostradatelnými nástroji při konzumaci jídla byly talíře, misky, lžíce a nože.

Co se týče rostlinné stravy, nejčastějšími **obilovinami** byl ječmen, žito a oves, méně pak pšenice. Zrno bylo v mnoha případech konzumováno jen částečně namleté či nahřáté. Při mletí zrna byly využívány kamenné žernovy. Mletí představovalo velkou fyzickou námahu, a proto tuto činnost vykonávaly otroci. Konzumovalo se také **ovoce**, nejčastěji jablko (*epli*), jeřabiny (jeřáb „*reynir*“), ořechy (*hnot*) a různé lesní plody, jako jahody (*jarðarber*), borůvky (*bláber*), plody šichy (*krækiber*), ostružiny (*hrútaber*) a maliny (*hindber*).²² Ovoce se taktéž sušilo.

16 *Píseň o Rígovu* (Rígsþula) 4.

17 *Starý*, 2005, str. 754.

18 *Píseň o Rígovu* (Rígsþula) 31 – 32.

19 *Chartrand et al.*, 2008, str. 32.

20 *Christiansen*, 2006, str. 205.

21 *Ibid.*

22 Všechny staroseverské názvy potravin pocházejí ze slovníku Cleasby&Vigfússon: *An Icelandic-English dictionary*.

K dochucení pokrmu či jako příloha mohlo být použito množství zeleniny. Největší oblibě se těšila **cibulová zelenina**, která měla zároveň velkou symbolickou hodnotu a byla využívána jako ochranný a léčící prostředek – pórek (*laukr*), česnek (*geirlaukr*, „oštepový pórek“), cibule (*stappalaukr*) a možná pažitka. Na druhém místě byla **kořenová zelenina** s křenem, andělikou (*hvönn*) a možná též lopuchem. Z **luskové zeleniny** se používal hrách (*ertr*) a z **listové zeleniny** hlávkové zelí (*kál*). Máme doklady i o konzumaci **řas**. Využívání **hub** není dobře zaznamenané a nedochovalo se nám mnoho výrazů. Nejčastěji se mohly konzumovat odrůdy hřibů (*kúalubbi*).

Již jsme řekli, že důležitou potravinou většinové společnosti bylo rybí maso. V pobřežních oblastech musely **ryby** tvořit převážnou část živočišné stravy. Lovili se především sledi (*sild*), tresky (*þorskr*), lososi (*lax*) a platýsi (*flyðra*). Za ryby byly považovány také **velryby** (*hvalr*) a menší kytovci, kteří byly hojně loveny na Islandu a v severním Norsku.²³ Spolu s nimi byli loveni také tuleni (*selr*) a mroži (*rosmhvalr*).

Na statcích se chovala **hospodářská zvířata** – krávy, prasata, ovce, kozy a koně, přičemž zastoupení hovězího masa bylo nejvyšší. Maso bylo konzervováno solením, uzením či sušením a konzumovalo se v podobě plátků, či v různě zpracované formě, například jitrnicích (*bjúga*, *sperðill*), které mohly být vyrobené z kančích jater (*jórbjúga*) s přimíchaným sádlem a lojem (*íspen*, *mörbjúga*). Vyjma červeného masa se konzumovalo také bílé. To znamená, že kromě ryb se na maso chovaly slepice, kachny a husy, které zároveň dávaly **vejce** (*egg*). Lovily se také papuchalkové (*lundi*). Mezi další živočišný produkt můžeme zařadit **med** (*hunang*), jehož role při dochucování byla nenahraditelná.

Dobytěk, zejména krávy a kozy, se chovaly také na **mléko**, jež se zpracovávalo na mnoho výrobků, například podmásli (*áfr*), máslo (*smjör*), sýr (*ost*), tvaroh (*skyr*) a smetanu (*rjómi*).

Vyšší vrstvy měly díky častému lovu přístup ke **zvěřině**. Ze spárkaté zvěře se nejčastěji lovil divočák (*jöfurr*), jelen (*hjörtr*), sob (*hreindyri*), los (*elgr*) a zřejmě též pratur (*úrr*). Pernatou zvěř zastupoval například tetřev (*orri*) či koroptev (*þiðurr*).

Dobytěk byl obvykle poražen na podzim a jeho maso uskladněno na zimu. Lze říci, že největší množství masa muselo být konzumováno během zimy a při náboženských slavnostech, na nichž bylo pojídáno maso obětovaných zvířat. Při hostinách u velmožských dvorů se musela rovněž pojídat zvěřina, kterou nelze dobře skladovat. Pečené červené maso však představovalo spíše sváteční jídlo, a to přinejmenším pro střední třídu. Vepřové maso mělo být pojídáno ve Valhalle a máme doklady o tom, že se maso stávalo součástí pohřební výbavy.

Jistým zásahem do staroseverských stravovacích návyků byla christianizace. Máme zprávy, že se po roce 1000 lidé před jídlem pokřizují či se o Vánocích postí. Tyto drobné detaily však nedokázaly ovlivnit severskou lásku k jídlu, kterou v sobě starogermánská populace měla hluboce zakořeněnou.

Prameny a literatura

Kniha o záboru země (Landnámabók), Viðauki Skarðsárþókar. In: *Íslendinga sögur : Bind I :*

Landssaga og landnám. Ed. Guðni Jónsson. Reykjavík : Hið íslenska fornritafélag, 1953.

Kniha o záboru země = *Landnámabók I-III: Hauksbók, Sturlubók, Melabók*. Ed. Finnur Jónsson. København: Thieles bogtrykkeri, 1900.

Příběh o Þorleifu Ásgeirssonovi. Přel. David Šimeček. In: *PLAV : Staroseverština: Soumrak bohů*. 9/2009, Praha, 2009, s. 15–19.

Saga o Grettim. Přel. Ladislav Heger. Praha : SNKLU, 1957.

Sága o Njálovi. Přel. Ladislav Heger. In: *Staroislandské ságy*. Praha : SNKLU, 1965.

Sága o Þorsteinu Bílém = Þorsteins saga hvíta. Ed. Jón Jóhannesson. In: *Íslensk fornrit, 11. Austfirðinga sögur*. Reykjavík : Hið íslenska fornritafélag, 1950.

Výroky Vysokého (Hávamál); *Píseň o Rígovi* (Rígsþula). In: *Edda. Die Lieder des Codex Regius*

²³ Anglosaský pramen *Plavby Ótherra a Wulfstána* udává, že jistý Ótherr (Óttarr) ze severního Norska dokázal se svými šesti společníky ulovit za dva dny šedesát velryb o délce 48–50 loktů (cca 25m).

- nebst verwandten Denkmälern*. Ed. Gustav Neckel. Zweite durchgesehene Auflage I–II. Heidelberg: Carl Winter, 1927–36. Český překlad in: *Edda*. Přel. Ladislav Heger. Praha : SNKLU, 1962.
- JÓNSSON, Finnur (ed.). *Den norsk-islandske skjaldedigtning : Andet bind B2 Rettet Tekst*. København & Kristiania : Gyldendal, 1912.
- Plavby Óthera a Wulfstána. Přel. Klára Petříková. In: ČERMÁK, Jan (ed.). *Jako když dvoranou proletí pták*. Praha: Triáda, 2009, s. 540–5.
- STURLUSON, Snorri. *Sága o Ynglinzích [Ynglinga saga]*, ed. Nils Lider, H.A.Haggson. In: *Heimskringla Snorra Sturlusonar I*. Uppsala : W. Schultz, 1870. Český překlad in: *Edda a Sága o Ynglinzích*. Přel. Helena Kadečková. Praha : Argo, 2003.
- STURLUSON, Snorri. *Sága o Haraldu Šedoplášti [Sagan af Haraldri konungi gráfeld ok Hákonu jarli]*, ed. Nils Lider, H.A.Haggson. In: *Heimskringla Snorra Sturlusonar I*. Uppsala : W. Schultz, 1870.
- WESSÉN, Elias; JANSSON, S. B. F. *Upplands Runinskrifter: Tredje delen*. Uppsala : Almqvist & Wiksells Boktryckeri, 1951.
- CLEASBY, Richard; VIGFÚSSON, Gudbrand. *An Icelandic-English dictionary*. Toronto: University of Toronto, 1874.
- CHARTRAND, R.; DURHAM, K.; HARRISON, M.; HEATH, I. *The Vikings: Voyagers of Discovery and Plunder*. Oxford : Osprey Publishing, 2006.
- CHRISTIANSEN, Eric. *Norsemen in the Viking Age*. Oxford and Malden, Mass. : Blackwell, 2006.
- SHORT, William R. *Icelanders in the Viking Age: The People of the Sagas*. Jefferson, NC : McFarland & Company, 2010.
- STARÝ, Jiří. *Otok a pán, archeologie a literatura: hrob Stengade II (F II)*. In: *Archeologické rozhledy LVII*, 2005, s. 750–786.