

## Jídelní přístroje.

---

Pavel Formánek st., „NOŽE-CZ“

Jídelní nůž až do nástupu tovární výroby vyráběli jako všechny ostatní nože nožíři.

Do 16. století nebyl nůž jídelním přístrojem. Při stolování byl na stole jeden nůž pro všechny. Tímto nožem se maso krájelo na menší kusy, které se pak jedy rukou.

Později si každý stolovník na hostinu nosil osobní jídelní nůž. Tyto nože měly čepele, o délce 12 až 13 cm, s klínovitým průřezem byly zakončeny špičatým rovným hrotem. Rukojeti těchto nožů bývaly často zdobené. Nože se nosily v nožnicích - latinsky cutella vaginata, tedy v kožených pochvách. Každý stolovník si ukrajoval sousta, která napichoval na špičatý hrot nože. Podle etikety sedmnáctého století se sousta snímala rukou a vkládala do úst. Ve feudální společnosti bylo ve vyšších společenských kruzích zvykem, že při slavnostních hostinách maso porcovali a předkládali zvláště školení služebníci. V určitém období nebylo ve zvyku jíst maso z talířů, ale maso se předkládalo na chléb, na kterém si jej každý krájel vlastním nožem.

Jakmile se při stolování začala používat vidlička, ztratila napichovací funkce hrotu nože smysl. Ing. Zdeněk Faktor ve svém článku „Jídelní nůž“ (otištěno ve Střelecké revui) popisuje důvody, proč se začal používat u nožů oblý hrot: „Tvrdí se, že oblý hrot jídelních přístrojů zavedl francouzský kardinál Richelieu, známý z Dumasových Třech mušketýrů. Toho prý rozzlobilo chování hosta, který se špičatým hrotem čepele nože šťoural v zubech. Kardinál údajně vydal rozkaz, aby se hroty jídelních nožů zbrousily do kulata. Od francouzského dvora se oblý hrot čepele jídelního nože rozšířil postupně po celé Evropě, takže koncem 19. století byl špičatý hrot jídelního nože již raritou.

Staré osobní jídelní nože měly masivní čepel, takže spolu se špičatým hrotem mohly dobře posloužit jako vražedná zbraň. Stejně mohl být použit i špičatý nůž z jídelního přístroje. Obava z možného atentátu na krále vedla k tomu, že byl ve Francii v roce 1669 vydán edikt, jímž se nařizovaly zaoblené hroty jídelních nožů.“

Materiál na rukojeti jídelních nožů byl v průběhu doby používán různý. Nejběžnější je dřevo. Luxusní pak je stříbro, případně stříbro pozlacené. Vynímečně lze na rukojetích nožů nalézt i křišťál či jiný polodrahokam. Často se uplatňuje rohovina, želvovina a perleť. S příchodem alpaky je na rukojeti používán i tento materiál, jako náhrada stříbra. Rukojeti z alpaky, stejně jako ze stříbra jsou duté a aby na trnu čepele držely, jsou vylity olovem. Příchodem nových materiálů a technologií se postupně tyto uplatňují i při výrobě jídelních nožů. Uplatňuje se porcelán či ušlechtilá dřeva a u levných výrobků hliníkové slitiny a plasty. Korozivzdorná ocel je používána nejen na rukojeti, ale i na čepele.

Zvýšená kultura stolování, koncem 19. století, vedla k používání cestovních přístrojů či celých jídelních souprav. Ty jsou pak používány na cestách, při lovu, ale i vojáky. Cestovní přístroje tvoří jednotlivé kusy (nůž, lžíce, vidlička), někdy doplněné o další příslušenství, které byly uloženy ve vhodné schránce. Pro ušetření místa, byly často řešeny jako sklopné. Modernějším řešením jsou zavírací nože se sklopnými jídelními díly, které lze rozdělit na dvě až tři části, které umožňují samostatné používání jídelních prvků.





Muzeum Karlovy Vary







Ve Schwarzenberském paláci (Hradčanské nám. 2, Praha 1) byla otevřena výstava „Barokní umělecké řemeslo ze sbírek Uměleckoprůmyslového musea v Praze“. Expozice v sále Stolování naznačuje proměnu hostin od užívání solitérních nádob po vznik jednotně řešených souprav. Dvě souběžné dlouhé vitríny připomínají hodovní tabuli a její dlouhou cestu od chaosu k řádu. Důležitou roli v instalaci hraje kolekce příborů. Jedná se o výběr z početné sbírky historických příborů UPM, která je veřejnosti v této šíři představena po mnoha letech.









