

# Cukr, demokratizace jídla a sociokulturní změny v 16. až 18. století

SUGAR, "FOOD DEMOCRACY" AND SOCIO-CULTURAL CHANGE  
IN 16<sup>TH</sup>–18<sup>TH</sup> CENTURIES

Jiří Nesiba – Mendelova univerzita v Brně

Cukr, v té době jen třtinový, byl do 16. století v Evropě spojován převážně se středomořským obchodem a jednalo se o minoritní komoditu. S objevem amerického kontinentu se přístup k cukru radikálně změnil. Stalo se z něj postupně obvyklé potravinářské zboží. Sociální proměna vztahu k cukru odrážela i řadu dalších kulturních změn. Obchod s cukrem byl zdrojem prudkého růstu bohatství u obchodníků a s tím byl spojen i tlak na inovace v oblasti jeho výroby. V neposlední řadě působil změny v demografii na americkém a potažmo i evropském kontinentu. Na historii cukru je možné prezentovat vývoj celé společnosti. Lze konstatovat, že na změnách přístupu ke zpracování a spotřebě cukru se zrcadlí celospolečenské problémy (1). Překládaný článek se soustředí na tři oblasti v Evropě v 16. až 18. století, kde se v souvislosti s používáním cukru projevy sociálně kulturní změny nejvýrazněji. A to jak změnou organizace práce (tzv. trojúhelníkový obchod a organizace cukrovarů), tak i vlivem na moderní vědeckou experimentální metodologii a projevem tzv. demokratizace jídla (tzv. *food democracy*).

## Změna vnímání cukru od 16. století

V antice či středověku byl v Evropě cukr chápán jako orientální koření, konzervant nebo jako přípravek pro farmacii. Sladká chuť navíc v křesťanském religiozním prostředí byla přijímána ambivalentně. Přesto se cukr postupně začal východní cestou šířit do Evropy přes arabské sousedy z Indie a stával se výrazným iniciátorem sociokulturních změn, větším, než by se na první pohled mohlo zdát. Rozmach jeho zpracování a importu byl vedle objevu střelného prachu a knihtisku milníkem v přechodu od středověku do novověku v 16. století. Historie využívání cukru ukazuje nové souvislosti historie vývoje západní civilizace. Nejen v sociálních změnách ve stravování, ale i z hlediska rozvoje technologií, inovací a transferu znalostí, a to ještě před začátkem průmyslové revoluce (2). Cukr se stal natolik zásadní přísadou, že se hovoří o tzv. cukrové revoluci (3).

Zájem o cukr byl podmíněn vznikem transatlantického obchodu a koloniálních výbojů z Evropy do Ameriky (obr. 1.). Využívání cukru se stalo prudce a náhle módní záležitostí. V anglicky psaných knihách se relativní četnost a frekvence slova „cukr“ (sugar) v první polovině 16. století výrazně zvyšuje (obr. 2.). Již méně méně u španělského či francouzského jazyka, kde se i cukr ve společnosti prosazuje později. Ještě výrazněji se to projevilo, pokud zkoumáme lexikální frekvenci slova „sladké“. Na přelomu 16. a 17. století vzrostl zájem o „sladké“ jako módní

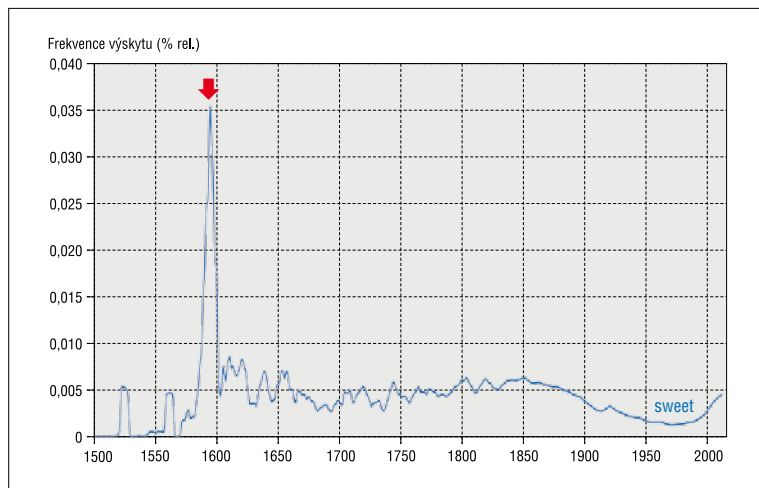
výkřik (jak uvidíme dále, slovo „sladké“ koreluje i s používáním pojmu „melancholie“). Používání slova „sladké“ odráží obrovský zájem o cukr. Ten začal být totiž dostupný širším vrstvám městských obyvatel v Anglii díky dovozu z třtinových plantáží v Latinské Americe.

I Shakespeareovi interpreti ztotožňují v překladech „sladkost“ a „cukr“. V jeho díle, na rozdíl od středověkých literárních spisů, kde byla sladkost symbolizovaná medem), roste počet odkazů a metafor přímo na cukr (4). České překlady tyto konkrétní odkazy interpretují „jen“ v symbolických výrazech „sladkost“. V dobovém kontextu muselo mít slovo cukr ale velmi specifickou podobu. Např. Shakespeare ve hře Jindřich VI. hovoří o „sladkých slovech“ přímo jako o „cukrových slovech“, viz. „*bide not thy poison with such sugar'd words*“ (Jindřich VI., 2 díl, jednání 3, scéna 2). V českých překladech se tato pasáž překládá jako „Neskrývej jed svůj v taká sladká slova“ (přel. J. Malý) nebo jako „Do přeslazených slov chceš skrývat jed“ (překl. M. Hilský).

Tyto souvislosti odkazují k tomu, že „sladkost“ a „cukr“ začaly od 17. století splývat a stávaly se synonymy. Slazení je od té doby automaticky spojeno s používáním cukru. Cukr jako sladidlo se s vysokou intenzitou rozšiřoval ve městech, tak jak se zefektivňovala i organizace tzv. trojúhelníkového obchodu (viz dále). O rostoucí spotřebě v 18. století svědčí první statistiky importovaného třtinového cukru z Ameriky v poměru k počtu obyvatel (obr. 3.).

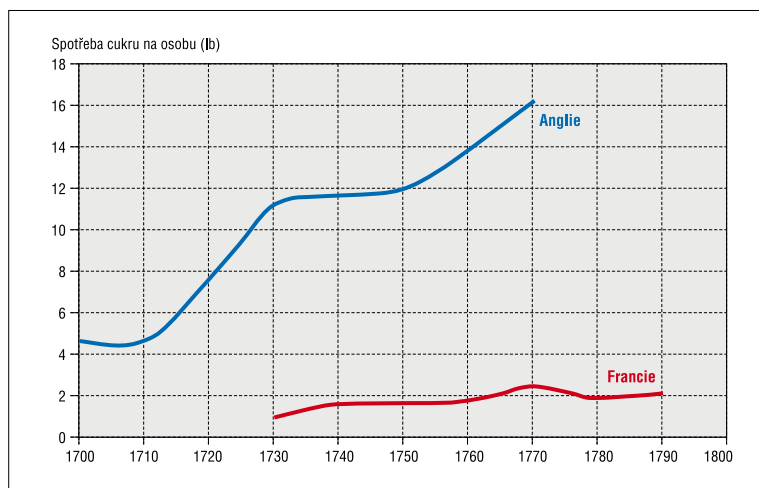
Obr. 1. Rytina Theodora de Bry z roku 1595 ukazuje africké otroky zpracovávající cukrovou třtinu na ostrově Hispaniola



Obr. 2. Lexikální frekvence slova *sweet* v anglicky psaných zdrojích 1500–2021

Pramen: vlastní zpracování podle aplikace Google Books Ngram Viewer

Obr. 3. Růst spotřeby cukru v Anglii a Francii v letech 1700–1800



Pramen: vlastní zpracování dle Johnson et al. (31)

### Trojúhelníkový obchod a organizace výroby

Trojúhelníkový obchod je pozdější název výměnného obchodu mezi Evropou, Afrikou a Amerikou v 16. až 18. století a je silně spojen s třtinovým cukrem. Samotný Kryštof Kolumbus už při druhé plavbě 1493 dovezl rostliny třtiny z Evropy na nově objevená území, protože podnebí bylo pro pěstování ideální – teplé a vlhké. Nedlouho poté založil nejstarší Kolumbův syn Diego na Jamajce v nově založené osadě *Sevilla la Nueva* první třtinové plantáže v Karibiku. Kolem roku 1515 byl postaven i první cukrovar (cukerní mlýn), který mohl produkovat až 150 t třtinového cukru za rok (5).

Severoatlantický trojúhelníkový obchod vytvořil od 16. do 18. století obchodní trasy mezi třemi kontinenty: západní Evropou, západní Afrikou a východní částí Ameriky. Jeho převratná efektivita vyplývala z toho, že Evropské lodě prodaly v Africe levně nakoupené spotřební zboží (textil, bižuterii, zbraně a alkohol). Za to odkoupily již dopředu nachystané africké otroky. Otroci byli převezeni na stejných lodích do Ameriky. Zde se vyměnili za zpracovaný cukr a rum, který se s velkým ziskem následně prodal v Evropě. Za část zisku se koupilo další spotřební

zboží a lodě mohly jet na další okruh. Tato výhodnost dynamicky obchodně rozvíjela Evropu, ale zanechala dramatickou nesmazatelnou stopu v kolektivní paměti africké populace. Každopádně z hlediska provozu „cukrovarnických manufaktur“ v Americe se projevoval předstupně pozdější kapitalistické specializace výroby. Cukrovary se uvádí jako základ industrializace a nové organizace práce. *Rozsah, složitost a sociální organizace cukrovarů z nich učinily první moderní továrny, a tím i předlohu pro další tovární systémy* (7).

Zjednodušení procesu rozšiřování cukrové třtiny a následného zpracování pomohl rychlý transfer znalostí z manufaktur ze Španělska (z Madeiry, či Kanárských ostrovů), tak stejně jako spolupráce mezi soukromými lodními společnostmi. Na rozdíl od evropských koloniálních panství v jiných částech světa nevznikla v Anglii, Francii, Španělsku či Nizozemí státem organizovaná jedna soukromá společnost, která by zastřešovala veškerý obchod (jako např. britské či nizozemské Východoindické společnosti). Trh s otroky a trojúhelníkový obchod probíhal v režii partiálních zájmů z Evropy dosazených místodržících a různých obchodních spolků. Na jedné straně to vyvolávalo neustálé války, na straně druhé rovněž tlak na regulaci a vznik národních i mezinárodních daňových předpisů. O Americe se mluvilo jako zlatém vejci a o cukru jako o bílém zlatu.

První masivní zakládání cukrovarů se datuje do poloviny 16. století portugalskými obchodníky na brazilském pobřeží. Pěstovaly se sice i další plodiny, například káva či rýže, ale výroba cukru dominovala. Cukrová třtina se nejlépe pěstovala na relativně rovinaté půdě v blízkosti pobřežních vod, kde byla půda přirozeně úrodná; hornaté části ostrovů byly pro její pěstování méně vhodné. Umístění obchodních přístavů na pobřeží poskytovalo geografickou výhodu pro přepravu třtinového cukru do celého transatlantického světa. Ten se velmi rychle stal vedle zlata a stříbra hlavní hnací silou kolonizace. Zpracovaný cukr se začal dopravovat do Evropy s ostatními exotickými produkty, které potřebovaly osladit (káva, čaj, čokoláda). Cukrová třtina velmi brzy našla i další uplatnění – jako vedlejší produkt výroby cukru vznikal kvašením melasy a destilováním rum.

Trojúhelníkový obchod je dodnes temnou historií vztahů mezi koloniálními mocnostmi a obyvateli Afriky. Až 90 % afrických otroků mělo pracovat v cukrovarch (dobově se říkalo, že za každý jeden kilogram cukru je zapláceno životem jednoho otroka). V letech 1500–1800 bylo do Ameriky ze západní Afriky dovezeno přibližně 12,5 milionů otroků, *trojúhelníkový obchod byl v novověku nejkomplexnější hospodářskou dlouhodobou kooperací obchodních společností* (7). Implementace přísných časových plánů do organizace práce během sklizně třtiny (směnný provoz) se stala předlohou pro organizaci práce v dalších odvětvích. Logistika výrobního procesu byla navržena tak, aby se maximalizovalo množství vyrobeného cukru.

Nelidské zacházení s otroky z Afriky neuniklo dobové kritice vznikajícího filosofického osvícenství. I když pohled na přirozená práva otroků nebyl jednoznačný, podmínky jejich života byly filozofy odsuzovány. Voltaire ústy románové postavy otroka kritizoval tehdejší svět cukrovarnictví v Americe, *když pracujeme na cukrových třtinách a mlýn nás chytí za prst, useknou nám*

ruku, a když se pokusíme utéct, useknou nám nobu. To je cena, za kterou v Evropě jíte cukr (8).

Trojúhelníkový obchod zároveň zapříčinil svojí dravostí i první ekologické problémy v této oblasti. Rychlé kácení původních dřevin a sázení cukrové třtiny vedlo ke zhoršení kvality půdy, vzniku eroze a znečišťování pramenů pitné vody. Deforestace některých ostrovů (např. Nevis na malých Antilách) se stala skutečností již v polovině 17. století (9). Obchodníci z Velké Británie, Francie, Španělska, Portugalska či Nizozemí proto proto mezi sebou bojovali, aby mohli pěstovat třtinu na nových územích. Akcelerovalo to koloniální pronikání dále do kontinentu (10). Ale zároveň se divoký Karibik stal nekontrolovatelným útočištěm nájemních pirátů, korzárů či bukanýrů.

Cukr se stával v 18. století jednou z nejžádanějších komodit a předmětem importu i do střední a východní Evropy. Tehdejší osvícení monarchové v Evropě (Fridrich Veliký, Petr Veliký, Marie Terzie) zvýhodňovali pomocí celních opatření dovoz surového cukru, který mohl být následně zpracováván v evropských rafineriích na bílý cukr (11).

### Cukr a experimentální chemie

Cukr byl v době od 17. století předmětem ale i prostředkem rozvoje vědy i umění. V uměleckých námětech malířství se objevují nové motivy spojené se sladkým cukrovím či přímo s cukrem (obr. 4. až obr. 6.). Zatím není úplně objasněno, proč byla v 17. století natolik rozšířená a v umění často replikovaná melancholická „saturnská“ nálada (romány, výtvarné náměty). Jedno vysvětlení může být spojeno i s tehdejší konzumací cukru. Anglické slovo *spleen* znamená melancholii, ale i orgán slezinu. Lidé v Anglii si všimli, že problémy se slezinou vedou k depresím a melancholické náladě, obě slova začala být používána jako synonyma. Zdravá funkce sleziny je spojena se schopností přeměňovat cukr na energii a udržovat optimální hladinu cukru v krvi. Ale při nekontrolované konzumaci cukru se může její funkčnost omezit. Tehdejší lidé ještě neznali rizika s nadměrnou konzumací cukru. To pravděpodobně mohlo vyvolat choroby, které jsou spojeny s „melancholickou“ náladou (např. jedním z projevů cukrovky je deprese).

Cukr se stal i předmětem zájmu vznikajícího empirického a experimentálního chemického výzkumu. Původní chápání vědy spočívalo v aristotelském pojetí na logické argumentaci a pozorování sloužilo jen jako doplnění. Naopak novověké myšlení povýšilo experiment na základní metodu. A právě experimenty s cukrem v Anglii, kam byl hojně dovážen, se staly vzorem pro obecnou experimentální metodologii.

Středověká alchymie jako předchůdce chemie se cukru nevěnovala. Ve středověku se cukr nezkoval, protože cukr byl vnímán jako „stín soli“. Cukr a obecně sladká chuť první alchymisty mátl. Pro ně byla základní látkou sůl (vedle rtuti a síry), což dokládali i biblickými alegoriemi, např. Mt. 5,13. Sůl nelze vyrobit a byla chápána jako látka spojená s něčím podstatným. Cukr se naopak musí vyrobit, byl tedy sekundární látkou. Co alchymisty zarazelo, byl fakt, že cukr vypadá podobně krystalicky jako sůl a lze jej stejně rozpouštět ve vodě. V chuti ale tvoří k soli opačnou polaritu (tzv. antinomií). Protože sůl byla dokonalou látkou, tak cukr byl chápán jako nutný ale „jen“ doplněk soli (podobně jako vztah stínu ke světlu). To lze podle alchymistů doložit už tím, že sladká chuť paradoxně vynikne, až pokud je do jídla přidána špetka soli (12).

Obr. 4. Olej Johanna Philippa van der Schlichtena zobrazuje užití cukru při pití čaje v první polovině 18. století (Německo)



Cukr byl dokonce popisován při nesprávném používání jako jedovatá látka, zejména jako tzv. saturnův či olovený cukr (octan hlinitý). Do středověku se přenesl poznatek z římských dob, kdy lidé bažící po sladké chuti vína, si kyselé víno ohřívávali v olovených nádobách. Tím vznikal konzumovatelný a lahodný sladký sirup. Nicméně častá konzumace oloveného cukru vedla následně k chronickým smrtelným otravám. I přes tento poznatek se uvádí, že lidé ve středověku si víno tímto způsobem stále přislažovali (např. i papež Klement II. měl v roce 1047 zemřít na otravu oloveným cukrem, ale pravděpodobně se jednalo o vlastní léčbu pohlavní choroby, na kterou se saturnův cukr také užíval).

Cukr tak nebyl ani alchymickou substancí a neměl na rozdíl od jiných látek ani svůj vlastní alchymický symbol či přiřazenou korespondenci. Až německý lékař Paracelsus počátkem 16. století začal zkoumat cukr podrobněji z hlediska experimentálního pozorování. Podle jeho závěru lze destilací a fermentací vytvořit léčivou látku, kterou nazval kvintesencí cukru: *Zde ti sdělím veliké tajemství, jak si můžeš přivodit kvintesenci cukru, který skutečně převyšuje všechny rostlinné produkty... ,cukr má v sobě čtyři prvky, jako má zlato: jako je zlato čisté, tak je cukr nečistý, zlato je navenek teplé a vlhké, uvnitř studené, suché a bílé: cukr je opak, neboť je navenek studený a suchý, uvnitř teplý, vlhký a červený a pevný jak navenek, tak uvnitř* (13).

Mohutný nástup prvních chemických pokusů s vlastnostmi cukru začal až v 17. století, podobně jako se rozvíjela celá empirická filosofie s důrazem na smyslové poznání. Anglická empirická ostrovní filosofie (F. Bacon, J. Locke či T. Hobbes) otevřela nové cesty experimentování tím, že smyslové vjemy byly uznány jako realita. Mezi mnoha pokusy se začalo zkoumat, jaké účinky má cukr na různé jevy v botanice. Např. paracelsiánský filosof a chemik Thomas Browne v 17. století v Norwichy zaznamenával pokusy, jak rozdílná intenzita sladké vody ovlivňuje růst různých druhů rostlin (14). U cukru se velmi brzy zkoumaly i fyzikální vlastnosti, z nichž největší záhadou byl jev tzv. *triboluminescence*. Jedná se o fyzikální proces vyzařování modrého světla, které vzniká při drcení či tření krystalů. Zakladatel moderní experimentální vědy Francis Bacon tuto záhadu zkoval podrobně a zahrnul ji do tzv. skrytých procesů, které se musí v budoucnosti vědecky vysvětlit (15).



Obr. 5. Zátíši s cukřenkou – olej na plátně, 18. století (Británie)



Obr. 6. Zátíši s jahodami, homolí a krabicí cukru (Německo)



I když vlastnosti této triboluminiscence byly zkoumány už v 17. století (např. Robertem Boylem), vysvětlení není zcela vyřešeno dodnes (16, 17). Proto může konstatovat slavný fyzik Richard Feynman, že *vezmete-li kostku cukru a ve tmě ji kleštěmi rozdrtíte, uvidíte jen modrý záblesk. Ale nikdo neví proč* (18).

Cukr se od 17. století objevuje jako téma i ve filosofických spisech. John Locke na příkladu sladkosti a cukru vysvětloval spojení zkušenostních zážitků v lidské psychice: *Pokud máme univerzální představu o pojmu, jako je sladkost, není to proto, že by šlo o vrozenou představu, ale proto, že jsme všichni v raném věku vystaveni sladkým chutím* (19). Locke řešil vztah kategorie „sladkého“ a kategorie „cukru“. V cukru totiž chuť není, v chuti není cukr, samostatně neexistují. Ale až jejich spojením na jazyku obě kategorie „vzniknou“. Pruský filosof Immanuel Kant vztah sladkosti a cukru považuje za jeden z příkladů nejvyšší schopnosti poznávání pomocí spojení smyslů a rozumu v tzv. syntetickém soudu apriori (20).

Francouzští osvícenští filosofové zařadili heslo „cukr“ také do tehdejší nejprestižnější databáze vědění, do Encyklopedie (fr. *Encyclopédie, ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, vydávané v letech 1751–1772). Heslo „cukr“ najdeme v XV. svazku a je mu věnováno uctihodných deset stránek. Cukr je popisován jako farmaceutický materiál, ale i jako komodita, která je předmětem výnosného ekonomického obchodu. Mezi podhesly v Encyklopedii najdeme i fungování cukrovarů či popis

výroby třtinového cukru. Ovšem největší pozornost zde dostává cukr jako přísada při vaření a jako kulinářská ingredience (21).

Cukr jako hromadně se rozšiřující ingredience v měšťanských kuchyních od 18. století dokládá hlubší sociální, kulturní i etický vývoj evropské společnosti. Ty můžeme zařadit do procesů tzv. demokratizace jídla, které se stávají zájmem současné filosofie či sociologie (např. sociologie jídla), ale souvisí s etikou novověku a růstem individualismu (22). Růst konzumace a využívání cukru, který je doprovázen sociálními změnami, ale není záležitostí jen Evropy či severní Ameriky. Analogické změny jsou postupně zaznamenány v Číně, Japonsku či Indii (23). Cukrová třtina byla zařazena do botanické klasifikace, švýcarský lékař Gaspard Bauhin roku 1623 pojmenoval cukrovou třtinu jako *Arundo saccharifera*. Tento název a klasifikaci převzal o více než století později Carl Linné a cukrové třtině dal oficiální označení *Saccharum officinarum*.

### Sladká gastronomie a první demokratizační procesy

Růst spotřeby cukru je v 18. století hodnocen jako jeden z pilířů procesu demokratizace jídla (24). Možnost obchodně svobodné distribuce a užívání cukru byla jedním ze spouštěcích impulzů odporu amerických osad proti Velké Británii v 60. letech 18. století. Britská vláda nařídila v roce 1764 tzv. Sugar Act, kterým sice snížila o polovinu daň za cukr pro osadníky, ale zvýšila kontrolní mechanismy k jejímu vymáhání. Na východním pobřeží tento zákon vedl k napětí, které vyústilo v bojkot britského luxusního (myšleno sladkého) zboží a stálo u zdroje americké revoluce za demokracii.

V Evropě si po generace lidé zvykli na cukr jako na standardní komoditu a počet sladkých pokrmů, do kterých je nezbytné jej přidat, rostl. Sladké jídlo bylo k dispozici čím dál širšímu okruhu obyvatel. Od 16. století vznikají i první tištěné kuchařky, v nichž se objevuje cukr jako ingredience. Nejstarší česká kniha kuchařská pochází z dílny tiskaře Severina Mladšího z počátku 16. století. Pavel Severina z Kapí Hory v Praze už roku 1535 tiskne druhou staročeskou knihu kuchařskou s názvem *Kuchařství o rozličných krměch, kterak se užitečně s chutí strojiti mají* a počet kuchařek postupně roste. Některé dávaly větší prostor pokrmům s cukrem (např. rukopis Polixeny z Lobkovic, rozené z Pernštějny, se soustředí na sladké recepty šlechtické kuchyně).

Toto období českých dějin v 17. století se vyznačuje značným vzrůstem diferenciací stravy mezi společenskými vrstvami. Zatímco se venkované vraceli k nejprostší rostlinné stravě, zpěšřované jen při výjimečných příležitostech masem, v zámeckých kuchyních si kuchaři lámali hlavu nad vymyšlením nejrafinovanějších lahůdek pro panstvo. Hodně se napodobovala kuchyně cizí, především italská, ale i francouzská a anglická – a to především sladkostmi z cukru (25).

Královští cukráři zaujímali vyšší stavovské postavení z toho důvodu, že cukrářské výrobky byly vrcholnou ozdobou slavnostních jídelních stolů, které byly vždy chloubou hostitele. Středem obrovských tabulí předem zaujímala velká monumentální díla, můžeme se dočíst o pozoruhodných cukrových krocanech, labutích anebo pávech. Specializace sladké kuchyně se přenesla do specializovaných prodejen – cukřen.

Původní výraz pro cukrářnu přišel z francouzštiny jako *a pâtisserie*, a první specialisté na přípravu sladkých pokrmů z cukru byli „mistři cukráři“ (fr. *maître pâtissier*). I v Českých zemích se od 16. století osamostatnil cech cukrářů od cechu

perníkářů a pekařů (26). Od 17. století se začalo ve šlechtických kruzích zavařovat ovoce s cukrem, vyráběly se rosoly s cukrem, sirupy a další podobné sladkosti. V 18. století se začal šlehat z bílků hustý sníh, ne jenom lehce našlehaný bílek, a postupně šlehačka ze smetany. Ve stejné době se šířily zmrzliny a sladké krémy. Od 16. století se do Evropy dostávaly kakaové boby a přinesly převratnou kulinářskou novinku – čokoládu, kterou bylo nutné si osladit. V Praze se tak dochovaly jména mistrů cukrářů, kteří měli velmi významné postavení za doby panování Rudolfa II. V druhé polovině 16. století bylo na území Prahy již 14 cukrářů, z toho bylo 12 ze zahraničí. Jistý Vlach Kortés tak moc vynikal svým nadáním pro cukrařinu, že byl za své nemalé zásluhy ve vývoji cukrářského řemesla u nás povýšen do stavu vladyckého (dědičně nižší šlechta). V této době již začínaly existovat i menší cukrářské dílny (např. Mikuláše Zelendera). Od 17. století se objevují také první dorty (27).

Cukr dokončil svou vítěznou cestu společností až s příchodem nového typu demokratického, rovnostářského a svobodného prostředí. 18. století bylo dobou vzniku kaváren, v nichž ke sladké kávě patřil i sladký zákusek. První kavárny přišly z arabského a perského prostředí, kde se poprvé rozrostlo pěstování kávy v Jemenu, kam se dostala z Etiopie z oblasti Kaffa. Vznik cukráren a následně kaváren souvisel s procesem vzniku veřejného prostoru. To se v sociologii ve vztahu k jídlu nazývá demokratizací jídla. Kavárny byly i svobodným místem výměny názorů a sdílením myšlenek. Kavárny konkurovaly dokonce školám, dnes bychom řekli, že byly co-workingovými prostory. Kavárny byly volným a svobodným prostorem, který byl převážně v 18. století spojen s osvícenskou filosofií a prvními revolučními požadavky na změny ve společnosti. Kávu, tekutou čokoládu či čaj nešlo konzumovat hořké. Proto se tyto nápoje musely sladit. A sladily se na dnešní poměry hodně. Poptávka po cukru stále rostla.

Nejtypičtěji vztah kaváren a demokratizace veřejného prostoru můžeme pozorovat na francouzském prostředí 18. století. První pařížské kavárny vznikaly v osmdesátých letech 17. století, v roce 1686 byla založena i nejstarší stále fungující kavárna *Café Procope* (obr. 7.). V ní se potkávali v 18. století Denis Diderot, Benjamin Franklin, Jean-Jacques Rousseau nebo Voltaire. Nový typ komunitního setkávání, které nebylo primárně spojeno s konzumací alkoholu, ale s pitím oslazené kávy, čaje, čokolády a s konzumací sladkých desertů, znamenalo i novou formu sociálního setkávání (tzv. konvivialitu).

Do poloviny 18. století existovaly tisíce kaváren, které fungovaly jako důležitá místa setkávání a společenská centra. Kavárny se staly sociokulturním fenoménem souvisejícím s novou formou sociálních norem. Kavárna nabízela nejen nové druhy potravin, nové druhy servírování i stolovacích norem a zvyklostí (tzv. kavárenská kultura). Reprezentovala rovněž i nové sociální vztahy mezi svobodnými lidmi. V kavárně se navazovaly mezilidské vztahy. V anglickém termínu „sugaring“ zůstala zachována původní funkce sdílených prostor cukrářny, kde se mohly navazovat svobodné, tzv. cukrové vztahy (28).

V době svého rozkvětu od 18. století z Paříže se staly centrem literární a později i politické kritiky. Zde se střetávaly světy intelektuálů a aristokracie. V rámci plnění společenské funkce vznikala nová kulturní a politická debata, byly „svatyně veřejné diskuse“ (29). Sociologie kavárny hovoří o tzv. třetím místě. Jedná se o prostor mimo domov a mimo prostor práce, kde lidé tráví svůj čas s druhými lidmi. Třetí místo je označení jakési základny neformálního veřejného života. Je obecným

Obr. 7. Část interiéru pařížské kavárny Procope v současnosti



pojmenováním pro velkou řadu veřejných prostorů, které hostí dobrovolná, neformální a radostně očekávaná setkání jednotlivců mimo domov a práci (30).

V čem tedy mimo jiné cukr přispěl k demokratizaci jídla? Na šlechtických dvorech či v buržoazních salonech byly po vzoru aristokratického životního stylu zkoumány rafinované a originální chutě, včetně estetického rozměru. Naopak v kavárnách se vytvářely sladké zákusky a kávový servis, který byl pro všechny návštěvníky stejný. Služby byly přístupné hostům bez rozdílu stavu a urozenosti. Francouzské dezerty se staly skutečným hmatatelným dokladem nastávající kulturní změny, přechodu od tradiční k moderní společnosti, se všemi průvodními sociálními projevy. V polovině 18. století se ve Francii objevily první kuchařky zaměřené už jen na sladké dezerty (8). Ve stejné se hovoří době o vzniku moderní, tedy všem přístupné kuchyně. Samotné označení *dezert* vytlačilo po revolučních událostech ve Francii jiné aristokratické pojmy (jako byl původní termín pro sladkost *le fruit*). Dezert v sobě nesl revoluční étos změn, protože v původním francouzském významu znamenal „čistý stůl“.

A jaké typy lidových dezertů se prodávaly ve francouzských kavárnách? Pokud šlo o výrobky z oblasti pečiva (*patisserie*) jednalo se o makronky, *kouign amann* (od 19. století z Bretaně), různé sladké *gateau* z listového těsta, sladké briošky, později plněný *éclair*. Mezi dezerty patřily *mille-feuille*, *crème brûlée*, *crème moussese* (zejm. *mousse au chocolat*), *œufs à la neige* a mnoho dalších. Názvy zákusků a dezertů byly lidovým označením a na rozdíl od aristokratické kuchyně stejné názvy po celé Francii umožňovaly rychlou orientaci při výběru zboží. Což nás propojuje se současnými trendy unifikace, homogenizace či nivelizace společnosti. Ale to se týká společnosti už v 19. století. Rozšíření řepného cukru pak znamenalo další oblast sociokulturních změn, která spadá do analýzy současné doby.

## Souhrn

Článek se věnuje problematice vývoje vnímání cukru v evropské kultuře 16. až 18. století. Soustředí se na tři témata, která doprovázejí reflexi cukru a jsou pro zvolené období velmi typická. Nejdříve



pojednává o zefektivnění způsobu organizace práce v nově vzniklých cukrovarech v latinské Americe, které souvisely s existencí tzv. trojúhelníkového atlantického obchodu mezi Evropou, Afrikou a Amerikou. Dále se článek věnuje fenoménu cukru jako předmětu experimentální vědy 17. století. Poslední částí se příspěvek zabývá širším kontextem sociologie jídla, kde cukr v 18. století přispěl k novému typu sociálních návyků ve veřejném prostoru, zejména s ohledem na provoz evropských kaváren a cukráren. Tento fenomén se v současném pojetí sociálních věd označuje jako tzv. demokracie jídla (angl. food democracy).

**Klíčová slova:** food democracy, trojúhelníkový obchod, třtinový cukr, sociologie kavárny.

## Literatura

- RICHARDSON, B.: *Sugar*. Cambridge: Polity Press, 2015, 232 s.
- BOURAS-VALLIANTOS, P.: Cross-cultural Transfer of Medical Knowledge in the Medieval Mediterranean: The Introduction and Dissemination of Sugar-based Potions from the Islamic World to Byzantium. *Speculum*, 96, 2021 (4), s. 963–1008, doi.org/10.1086/715838.
- HIGMAN B. W.: The Sugar Revolution. *Econ. History Rev.*, 53, 2000 (2), s. 213–236, [online] <http://www.jstor.org/stable/2598696>.
- MINTZ, S. W.: Sweet, Salt, and the Language of Love. *Cultural Representations of Food*, 106, 1991 (4), s. 852–860, doi.org/10.2307/2904627.
- ZINK, J. I. ET AL.: Triboluminescence of sugars. *Journal of Physical Chemistry*, 80, 1976 (3), s. 248–249, doi: 10.1021/j100544a007.
- POMERANTZ, K.; TOPIK, S.: *The World That Trade Created Society, Culture, and the World Economy, 1400 to the Present*. New York: Routledge, 2018, s. 227, ISBN 9781138680746.
- KLEIN, H. S.: *The Atlantic Slave Trade*. Cambridge: University Press, 1999, s. 101.
- WICK, F. G.: Triboluminescence of Sugar. *J. Opt. Soc. Am.*, 30, 1940, s. 114–115.
- MENIKETTI, M.: Sugar Mills, Technology, and Environmental Change: A Case Study of Colonial Agro-Industrial Development in the Caribbean. *IA. The Journal of the Society for Industrial Archeology*, 32, 2006 (1), s. 53–80, JSTOR 40968719.
- DRAPER, M. S.: Timbering and Turtling: The Maritime Hinterlands of Early Modern British Caribbean Cities. *Early American Studies: An Interdisciplinary Journal*, 15, 2017, s. 769–800.
- GALLOWAY J. H.: *The Sugar Cane Industry: A Historical Geography from its Origins to 1914*. Cambridge: University Press, 1989.
- CUVIER, G.; WELLS PIETSCH, T. (EDS.): The Early Chemists, Mysticism and Alchemy, In *Cuvier's history of the natural sciences. Nineteen lessons from the Sixteenth and Seventeenth Centuries*. Paris: Publications scientifiques du Muséum, 2014, doi 10.4000/books.mnhn.2761.
- PARACELUS, P. A. T.: *A hundred and fourtene experiments and cures. The order to draw forth the Quintessence of Sugar*. Collected out of the vegetable and animall workes of Isacke Holander. London, 1596, s. 33–34, [online] <https://quod.lib.umich.edu/e/eebo/A08904.0001.001/1:7.16?rgn=div2;view=fulltext>.
- CHALMERS, G. K.: Sir Thomas Browne. True Scientist. *Osiris*, 2, 1936, s. 28–79, [online] <http://www.jstor.org/stable/301552>.
- BACON, F.: *Nové Organon*. Praha: Svoboda, 1990, 224 s., ISBN: 80-205-0107-X.
- WOODWARD, P. R.: Encomienda in Jamaica: Evidence for Forced Indian Labor in Jamaica 1509–1534. *Journal of Caribbean Archaeology*, 22, 2022 [online] <https://www.floridamuseum.ufl.edu/wp-content/uploads/sites/44/2022/04/JCA-Woodward.pdf>.
- ZINK, J. I.: Triboluminescence. *Accounts of Chemical Research*, 11, 1978, s. 289–295.
- FEYNMAN, R.: *To nemyslíte vážně, pane Feynmane*. Praha: Aurora, 2001, (audiokniha).
- LOCKE J.: *Esej o lidském chápání*. Praha: Oikoyomenh, 2012, 767 s.
- KANT, I.: *Kritika soudnosti*. Praha: Odeon, 1975, 271 s.
- SUCRÉ. Édition Numérique Collaborative et Critique de l'Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers de Diderot, D'Alembert et Jaucourt (1751–1772), XV. svažek, [on-line] <http://enccre.academie-sciences.fr/encyclopedie/>.
- MINTZ, S. W.: Sugar and Morality. In BRANDT, A. M.; ROZIN, P.: *Morality and Health*. New York: Routledge, 1997, 432 s., doi.org/10.4324/9780203707463.
- SHRIVASTAVA, A. K.: Pioneer Knowledge of Sugarcane and Sugar. In MOHAN, N.; SINGH, P. (EDS.): *Sugar and Sugar Derivatives: Changing Consumer Preferences*. Singapore: Springer, 2020, s. 1–11, doi.org/10.1007/978-981-15-6663-9\_1.
- HASSANEIN, N.: Practicing food democracy: a pragmatic politics of transformation. *J. Rural. Stud.*, 19, 2003, s. 77–86, doi: 10.1016/S0743-0167(02)00041-4.
- VOLTAIRE: *Candide*. Praha: XYZ, 2007, 208 s.
- HLAVSA, B.: *Historie cechu cukrářského a pernikářského v Čechách*. [on-line] <https://cukrarstvi-viktoria.cz/clanky/okenkodo-minulosti-historie-cechu-cukrarskeho-a-pernikarskeho-v-cechach-b-hlavsa-1930>.
- BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2011, 511 s., ISBN 978-80-200-1991-2.
- SCULL, M. T.: It's Its Own Thing: A Typology of Interpersonal Sugar Relationship Scripts. *Sociological Perspectives*, 63, 2019 (1), s. 135–158, doi.org/10.1177/0731121419875115.
- HABERMAS, J.: *Strukturální přeměna veřejnosti: zkoumání jedné kategorie občanské společnosti*. Praha: Filosofía, 2000, 418 s., ISBN 80-7007-134-6.
- OLDENBURG, R.: *The Great Good Place: Cafes, Coffee Shops, Bookstores, Bars, Hair Salons, and Other Hangouts at the Heart of a Community*. New York: Marlowe & Company, 1999, 384 s., ISBN 1569246815.
- JOHNSON, J. R. ET AL.: Perspective: A Historical and Scientific Perspective of Sugar and Its Relation with Obesity and Diabetes, *Advances in Nutrition*, 8, 2017 (3), s. 412–422, doi.org/10.3945/an.116.014654.

## Nesiba J.: Sugar, “Food Democracy” and Socio-Cultural Change in 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> Centuries

This article focuses on the development of the perception of sugar in European culture from the 16<sup>th</sup> to the 18<sup>th</sup> century. The author focuses on three main themes accompanying the reflection on sugar which are very typical of the chosen period. First, the article discusses the streamlining of the way work was organized in the newly established sugar mills in Latin America, which were related to the existence of the so-called triangular Atlantic trade between Europe, Africa and America. Second, the article examines the phenomenon of sugar as an object of experimental science in the 17<sup>th</sup> century. The last part of the paper deals with the broader context of the sociology of food, where sugar contributed to a new type of social habits in public space in the 18<sup>th</sup> century, especially with regard to the operation of European coffeehouses and confectioneries. This phenomenon is referred to in contemporary social science as “food democracy”.

**Key words:** food democracy, triangular trade, cane sugar, café sociology.

## Kontaktní adresa – Contact address:

PhDr. Jiří Nesiba, Ph. D., LL. M., Mendelova univerzita v Brně, Fakulta regionálního rozvoje a mezinárodních studií, Ústav sociálních studií, tř. Gen. Píky 2005/7, 613 00 Brno, Česká republika, e-mail: jiri.nesiba@mendelu.cz