

IRENA KORBELÁŘOVÁ

Slezská univerzita v Opavě

## „Druhý život“ kulinárního dědictví Českého Slezska

Úslovím „druhý život“ rozumíme zpravidla život prostřednictvím historické paměti, individuální či kolektivní, přenesený do nového rozměru; odraz čehosi ukončeného, dávno ztraceného, možná i pozapomenutého, představovaný v nových poměrech a jiné době. Studium fenoménu „druhého života“ je v současné historiografii poměrně frekventované, přičemž je obvykle spojováno s významnými osobnostmi dějin i současnosti: s panovníky, církevními hodnostáři, pop-hvězdami. Reálné prvky z jejich života a činů jsou prezentovány s jistými momenty idealizace, ba mytizace, anebo jsou tyto osoby naopak očerňovány, či alespoň prezentovány s vysokou mírou kritiky, opět s akcentem na vybrané reálie z jejich pozemského žití. Podstatné je, že v kontextu „druhého života“ bývají osoby, stejně jako jevy a události, do jisté míry pozměňovány a nabývají často jiné tvářnosti, než měly za dobu skutečného života, v případě neživotných artefaktů či událostí pak za jejich trvání.

Položme si otázku: Lze o „druhém životě“ uvažovat i v případě pokrmu, nápoje či pochutiny? Tedy prvků kulinární kultury a dědictví?<sup>1</sup>

Domníváme se, že ano, že zvolený přístup i termín je ve vztahu ke kulinárnímu dědictví<sup>2</sup> a zvláště jeho pokrmové a nápojové složce, situované na pomezí hmotného a nehmotného dědictví, zcela na místě. Před-

<sup>1</sup> Příspěvek vznikl v rámci řešení projektu č. DG18P02OVV067 *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace* z Programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje národní a kulturní identity 2016–2022.

<sup>2</sup> Kulinární kulturu definujeme jako komplex aspektů hmotné i nehmotné povahy, aktivity a artefakty kulturního, kulturně-historického, sociologického, antropologického charakteru jako nedílnou součást každodennosti ve všech sociokulturních vrstvách a aspektech; zahrnuje tradiční způsoby stravování, suroviny, pokrmy a nápoje, dále technologie přípravy a úpravy, stolování, servírování, způsoby chování u stolu, zvyky, ceremoniály, obřady ad. I. Korbelařová, *Kulinární kultura a kulinární dědictví Slezska a střední Evropy. Několik poznámek úvodem*,

pokladem pro realizaci „druhého života“ jsou specifické vlastnosti jídla: na rozdíl od hmotných památek je část kulinárního dědictví pomíjivé, tak jako lidský život. Jídlo a pití, stejně jako suroviny pro jejich přípravu mají jen omezenou dobu trvání. Některé jejich vlastnosti – především chuť a vůně – neodmyslitelně charakterizující pokrm určitého druhu a podtrhující individualitu každého právě připraveného jídla, jsou totiž obtížně popsitelné a zaznamenatelné. Pro věrnou dokumentaci a uložení těchto specifických vlastností zatím neexistují prostředky a tak na rozdíl od většiny ostatního nehmotného dědictví (zvukového, pohybového, slovesného) nelze kulinária dokumentovat ani uložit pro paměť se všemi jeho znaky. A právě tyto specifické vlastnosti jídla a pití, lépe řečeno pokrmů a nápojů, vytvářejí předpoklady pro jejich „druhý život“.

### Veřejný prostor pro uplatnění „druhého života“ kulinárního dědictví

Tématem našeho příspěvku je „druhý život“ tradičního jídla a pití ve veřejném prostoru, tedy mimo původní, reálné prostředí domácnosti, rodiny a obecně privátního prostředí (kdy nadšenci ožívají staré recepty po babičkách a prababičkách). Zajímala nás oblast cestovního ruchu a gastronomie, kterou vnímáme jako programovou činnost v oblasti stravování směřovanou k externím odběratelům, ve smyslu profesionální činnosti či služby, nikoli domácí kuchyně ve smyslu domácí přípravy jídla, stravy.

Rozvoj gastronomie a etablování podniků s interesantní nabídkou jídel a specialit, tematických menu či dokonce s prezentací „kuchyně“ určitého zaměření přinesl zformování *gastroturismu*<sup>3</sup> čili *kulinářského turismu*<sup>4</sup>. Charakterizován bývá jako volnočasová aktivita, resp. cestování s cílem navštívit věhlasné restaurace a pohostinská zařízení, trhy a vinařství ad., ochutnat „pozornosti hodné“ pokrmy a nápoje oceňované v regionálním, národním či nadnárodním hodnocení<sup>5</sup>. V poslední době jsou vyhledávané také food-festivaly<sup>6</sup> a krátkodobé gastro-eventy.

[in:] I. Korbelařová a kolektiv, *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*, Opava 2015, s. 7–8.

<sup>3</sup> J. Zelenka, M. Pásková, *Cestovní ruch. Výkladový slovník*, Praha 2012, s. 192; srov. také C.R. Goeldner, J.R.B. Ritchie, *Cestovní ruch: principy, příklady, trendy*, Brno 2014, s. 158–159.

<sup>4</sup> Slovo *kulinářský* (s písmenem -ř-) vnímáme jako synonymum slova *kuchařský*, má tedy jednoznačně nejblíže ke *gastronomii*, resp. *gastroturismu*.

<sup>5</sup> Restaurace, bistra a jiné podniky z kategorií gurmánského průvodce společnosti Michelin (*Le Guide Michelin*), obdobného českého seznamu Pavla Maurera (*Maurerův výběr Grand Restaurant*) ad.

<sup>6</sup> „Prague Food Festival“, „Polévkový festival Plzeň“, „Festival bramborových salátů“ v Pozlovicích, svátek bramborového salátu povýšený na Mistrovství ČR v Mratíně ad.

Hlavním zájmem uvedeného druhu turismu jsou jídla a nápoje samé, nabízené v různé podobě a různými formami prodeje; prosazuje se proto název *cestování za jídlem*<sup>7</sup>.

Do jisté kontrapozice ke gastroturismu, resp. cestování za jídlem stavíme v rámci našeho dlouhodobého bádání a na základě aktuálních zjištění, která zohledňují kulturně historické aspekty stravování a dědictví spojeného s jídlem a pitím, jinou specifickou oblast cestovního ruchu, a sice *kulinární turismus*<sup>8</sup>. Rozumíme jím volnočasové aktivity či cestování za účelem nejen ochutnání pokrmů a nápojů, ale také jejich poznání v širších souvislostech (původ, dějiny, technologie přípravy, stolování ad.). Takto má kulinární kultura a kulinární dědictví, a odtud i kulinární turismus, blíže<sup>9</sup> k pojetí například slovenskému či polskému<sup>10</sup>.

Kulinární turismus obvykle směřuje do destinací s muzeem, skanzenem apod. Autentické kulinární prvky se někdy nabízí i na národopisných festivalech u instalovaných objektů (hradů, zámků), v prostředí městských či venkovských památkových rezervací, památek UNESCO ad. Specifickým druhem gastro-eventů jsou tematické stezky se zaměřením na jídlo – v Česku jsou ale zatím poměrně málo početné. Běžnější jsou pivní, resp. pivovarské stezky a především – pro jižní Moravu zcela typické – vinařské stezky.

### České Slezsko – region složitě kulturní historie a mnoha tváří

Všechny uvedené oblasti – gastronomie a gastronomická zařízení, festivaly, eventy všeho druhu, zážitkové akce a další programy kulturního turismu – jsou potenciálním prostředím pro naplnění „druhého života“ některých pokrmů z množiny tradičního stravování, ať už svými znaky příslušnost mezi kulinární dědictví naplňují či nikoli, i v námi akcentované oblasti Českého Slezska. Jedná se původně o historickou zemi konstituovanou v roce 1742, po rozdělení Slezska mezi Prusko a habsbur-

<sup>7</sup> Z anglického *food travel*, oproti *culinary tourism*. V Česku zatím toto označení nezdolácnělo. H. Kotíková, *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*, Praha 2013, s. 37.

<sup>8</sup> Slovo *kulinární* (s písmenem -r-) vnímáme jako označení nejen pro jídlo, ale také pro prvky s jídlem bezprostředně vztahově související.

<sup>9</sup> V obou uvedených jazycích je ovšem situace ve vztahu k pojmosloví jednodušší. Zatímco v češtině existují paralelně dvě varianty (*kulinářský* a *kulinární*), s možným různým výkladem; jediná varianta slov ve slovenštině, resp. polštině (*kulinárne/kulinarne*) dovoluje jejich široký obsahový výklad a také aplikaci.

<sup>10</sup> Srov. např. D. Świtała-Trybek, L. Przymuszała, „Dobry żur, kiej w nim szczur“. *Dzie- dzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Opole 2018, s. 9; R. Stoličná-Mikolajová (ed.), K. Nováková, *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*, Bratislava 2012, s. 7–10.

skou monarchii („Rakousko“), neoficiálně označovanou *Rakouské Slezsko*. Po roce 1918–1920 prošlo jeho území jistými proměnami a celek odtud bývá nazýván Československé/České Slezsko. Poté, co byly od roku 1949 v Československu zrušeny země jako správní jednotky, jej lze vnímat jako kulturně-historický region<sup>11</sup>.

Rakouské, resp. České Slezsko nebylo a není kulturně jednotným regionem a nebylo jednotné ani z hlediska kulinárního vývoje. Bezpochyby po celé historické období, a prokazatelně i během 19. a v 1. polovině 20. století přetrvávaly v jeho dílčích částech (subregionech) odlišnosti v životním stylu a zvycích zejména venkovských obyvatel, v jejich materiální kultuře a každodennosti, a také ve stravě, její skladbě a charakteru. Způsobeno to bylo odlišnými přírodními podmínkami a zemědělskými produkty a tedy i konkrétními surovinami pro přípravu jídla. Podtrženo to různým stupněm urbanizace, industrializace a modernizace jednotlivých částí a některých sídel a také jazykovými a náboženskými poměry.

Rakouské/České Slezsko bylo až do poloviny 20. století natolik specifické a složité i co do vývoje a znaků hmotné i nehmotné lidové kultury, že se to odrazilo ve vnímání a vědeckém vytýčení jeho etnografických regionů, respektive kulturně společenských oblastí. Aplikovány přitom byly nejen etnografická hlediska (včetně uvědomění si obyvatel svých specifik a odlišností), ale také kulturní, jazykové, územně správní aspekty. Skutečné etnografické regiony se všemi projevy lidové kultury zde v zásadě nikdy nevznikly, byť jsou alespoň pro některé spíše mikro-území v omezené míře při jejich studiu aplikovány<sup>12</sup>.

Moderní etnografie/etnologie a historie se shodují, že území současného Českého Slezska lze rozdělit následovně<sup>13</sup>: ve východní části se rozkládá Těšínsko a v něm dílčí oblasti s etnografickými rysy, které obývají *Goralé/Gorolé* a *Jackové*. Jedná se geograficky zejména o podhorskou oblast Pobeskydí, jazykově česko-polskou, s rozšířeným dialektem „po našemu“ (*gwara cieszyńska*). Kulturně je to blízký region k polským a slovenským (karpatským) goralským oblastem<sup>14</sup>. K Těšínsku náleží

<sup>11</sup> K dějinám země po roce 1742 např. D. Gawrecki a kolektiv, *Dějiny Českého Slezska 1740–2000*, I–II, Opava 2003; R. Žáček, *Dějiny Slezska v datech*, Praha 2004; *idem*, *Slezsko. Malé dějiny států*, Praha 2005.

<sup>12</sup> L. Tyllner a kolektiv, *Lidová kultura*, tematický díl řady *Velké dějiny země Koruny české*, Praha 2014, zvl. s. 29–31.

<sup>13</sup> *Ibidem*, s. 30–31, 41–42; J. Wojtsch, F. Bahenský (eds.) a kolektiv, *Etnografický atlas Čech, Moravy a Slezska: etnografický a etnický obraz Čech, Moravy a Slezska (1500–1900): národopisné oblasti, kulturní areály, etnické a etnografické oblasti*, Praha 2004, průběžně.

<sup>14</sup> *Těšínsko. 5., Těšínská lidová kultura a polská národnostní menšina. [...] Lidová kultura na Těšínsku – závěry. Názvy Lach, Valach, Gorol a název regionu*, ed. J. Štika, Šenov 2003, průběžně; stručně L. Tyllner a kolektiv, *Lidová kultura*, s. 41.

i jazykově tradičně české Frýdecko. Ovlivněno je z jihu přiléhající výraznou etnografickou oblastí Valašsko<sup>15</sup>, s níž vykazuje v podhorské části řadu shodných rysů i ve stravování a kulinární kultuře<sup>16</sup>.

Na pomezí Těšínska, Opavska a Moravy je položena ostravsko-karvinská průmyslová oblast, dnes sice jakožto území s podstatnou složkou těžkého průmyslu zanikající, v minulosti však specifická, s mixem národností, kultur i každodennosti<sup>17</sup>. Kulturní odlišnosti ve vztahu ke stravování a jejich kořenům je třeba teprve podrobit výzkumu<sup>18</sup>.

Západní část Českého Slezska se rozpadá do několika podoblastí. Zůstává ve své celistvosti mimo etnografické vymezení, zejména v důsledku společenské a národnostní roztržiténosti do poloviny 20. století a dominantní role kdysi zemské metropole Opavy. Po roce 1945 navíc území prošlo zásadními změnami ve skladbě obyvatel a tedy i kulturním milieu, a to ve městech i na venkově. Situaci navíc komplikuje existence dvou kdysi administrativních, dnes pomyslných celků střetávajících se těsně u města Opava na stejnojmenné řece: vlastního Opavska označovaného *Cisařske* s původně smíšeným obyvatelstvem a příslušností k Rakouskému Slezsku, a Hlučínska neboli *Prajzske*, patřícímu do roku 1920 až 1923 k Pruskému Slezsku, res. Německu. Z hlediska lidové kultury, kroje, zvyků, stejně jako stravy, se jednalo o oblasti vzájemně si velmi blízké, jen rozdělené státní hranicí a politickými vlivy<sup>19</sup>.

Podobně je tomu i ve vztahu k jižní části Opavska. Ovlivněna byla etnografickou oblastí označovanou Kravařsko (*Kuhländchen*) na moravskoslezském pomezí. Jednalo se o etnografickou oblast po staletí osídlenou jazykově smíšeným česko-německým obyvatelstvem, na venkově

<sup>15</sup> J. Macůrek, *Valaši v západních Karpatech v 15. – 18. století*, Ostrava 1959; J. Štika, *Valaši a Valašsko. O původu Valachů, valašské kolonizace, vzniku a historii moravského Valašska a také o karpatských salaších*, Rožnov pod Radhoštěm 2007; *idem*, *Lidová strava na Valašsku*, Ostrava 1980, 1997; L. Tyllner a kolektiv, *Lidová kultura*, s. 38–39.

<sup>16</sup> Kromě dílčích příspěvků, publikovaných zejména v časopise „Těšínsko“ (Muzeum Těšínska, Český Těšín), shrnuje na dobré úrovni problematiku M. Bojková, *Lidová strava na Těšínsku*. Diplomová práce, FF MU, Brno 2007.

<sup>17</sup> O. Skalníková, *Problém Ostravska jako etnografické oblasti. (Příspěvek ke studiu vytváření novodobé etnografické oblasti)*, „Český lid“, 51, 5/6, 1964, s. 358–365.

<sup>18</sup> Pro úplnost jmenujme oblast zvanou Lašsko, umělou etnografickou oblast situovanou na pomezí Opavska, Těšínska a Valašska, včetně Ostravska. Vznik byl výsledek publicistického střetu o slovanskou identitu uvedeného regionu. L. Tyllner a kolektiv, *Lidová kultura*, s. 40–41; S. Brouček, R. Jeřábek, L. Tyllner, *Lidová kultura: Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*, Praha 2007, 3, s. 457.

<sup>19</sup> F. Myslivec, *Starý způsob hospodářství na Opavsku*, Praha 1933, zvl. s. 50–68; *idem*, *Opavský venkov před 100 lety v textech Františka Myslivce*, (Opava) 2013, s. 105–115; J. Vyhlídal, *Kuchyně slezská. Národopisná črta z rakouského a pruského Slezska*, „Český lid“ 8, 1899, s. 54–57; *idem*, *Ze slezské pivnice (sklepu) a kuchyně. Národopisná črta z Rakouského a Pruského Slezska*, „Český lid“, s. 445–458 ad.

s významným zastoupením dobytkářství<sup>20</sup>. Vysídlením německého obyvatelstva z jižního Opavska i Kravařska většina segmentů lidové kultury v zásadě zanikla, v oblasti kulinárních tradic, ovlivněných měšťanskou kuchyní, se ale jeví jako zřejmé jejich poválečné přežívání v českých vsích obou regionů<sup>21</sup>.

Samostatnými subregiony jsou Krnovsko a Bruntálsko, náležející historicky k Opavsku. Kulturně společensky byly tyto venkovské oblasti v zásadě jednotné s kmenovým územím. Jeho dílčí odlišnosti pramenily spíše z přírodních a geografických poměrů (bylo hornatější a méně úrodné) a etnického charakteru: původně byly tyto politické okresy osídleny převážně německým obyvatelstvem, po skončení války roku 1945 vysídleným. Etnograficky již předtím zcela nevyhraněná, nezformovaná oblast byla dosídlena migranty z nejrůznějších koutů Československa a také dodnes významnou řeckou menšinou, což zcela setřelo předválečný charakter<sup>22</sup>.

Nejzápadněji položená část Českého Slezska, obvykle označovaná spíše geografickým způsobem Jesenicko (historicky část Niského knížectví), je převážně horským a podhorským regionem. Německá většina byla po skončení války vysídlena a nahrazena obyvatelstvem z vnitrozemí. Z hlediska národopisného měla tato skutečnost významnější dopady, neboť tak zanikla před rokem 1945 prokazatelná etnografická oblast se subregiony německých Slezanů, resp. Jesenických Němců se zvláště specifickými kulturními rysy obyvatel (*Gesengbewohner, Hochländern*) horských a podhorských oblastí slezské části Jeseníků (*Schlesische Hochland*), zasahujících částečně na přilehlé Bruntálsko. Kulturní tradice zůstaly jen v paměti vysídlených a zbytků původních obyvatel<sup>23</sup>. Kulinární specifiky zvláště chudých horských obyvatel v ní byla převrstvena podle všeho městskými zvyklostmi městských a lázeňských center<sup>24</sup>.

## Kulinární kultura Českého Slezska

Roztříštěnost regionů z hlediska národnostního, kulturního, resp. kulturně-spoločenského měla za následek, že se ani ve starší době, tedy

<sup>20</sup> L. Tyllner a kolektiv, *Lidová kultura*, s. 42; R. Jeřábek, *Lašsko, Kravařsko a Hřebečko – národopisné oblasti na etnických a kulturních rozhraních*, „Národopisná revue“ 2002, s. 4–15.

<sup>21</sup> A. Raak, *Das Kochbuch der schlesischen Küche*, Nürnberg 1997; *idem*, *Das Kochbuch der nordmährischen Küche*, Nürnberg 2003; R. Dluhošová, *Exkurz do stravovacích zvyklostí všedního dne ve Slatině na Bílovecku*, [in:] P. Tesař (ed.), *Vůkol Slezska. Circum Silesiae*, Opava 2019, s. 167–178.

<sup>22</sup> D. Gawrecki, *Dějiny Českého Slezska*, II, průběžně.

<sup>23</sup> R. Jeřábek, *Lašsko, Kravařsko a Hřebečko*, s. 10, 14 (zde odkazy na mapové doklady); L. Tyllner a kolektiv, *Lidová kultura*, s. 30.

<sup>24</sup> B. Tinzová, E. Klaner, *Tajemství slezské kuchyně. Recepty nejen z Jesenicka*, Jeseník 2011.

do konce 19. století, ani během století následujícího nevytvořilo přirozenou cestou jednotné kulinární dědictví (Rakouského) Českého Slezska. Nejpozději v meziválečném období je v celém Slezsku patrná postupná modernizace (s přetrvávajícími regionálními odlišnostmi) kuchyně a prvky jistého sjednocení, podpořené šířením tištěných kuchařských knih, rozvojem „ženského“ školství, gastronomie a nově i mediálních aktivit (tištěné kalendáře, přílohy novin). Pronikat tak začaly do městských i venkovských domácností nové pokrmy a způsob stravování, někdy vycházející z tradičního jídelníčku, takže se v obecném povědomí mohly prosadit i některé z regionálních jídel. Dříve než ale mohlo dojít k transformaci, resp. sjednocení oblastních kuchyní v jednotný celek slezských jídel neboli do *slezské kuchyně* (podobně jako v případě kuchyně české či moravské), vyústily politické události ve válečný konflikt, po jehož skončení bylo vše jinak.

Po roce 1945 nastaly (nejen) v Českém Slezsku tak přelomové změny, že o původní regionální kultuře bylo možno nadále uvažovat jen v části území. Vysídlení německého obyvatelstva přineslo podstatnou změnu národnostní i sociální skladby obyvatel zvláště na Jesenicku, Krnovsku a Bruntálsku, částečně na Opavsku, nejméně pak na Těšínsku. K tomu postupovala státem odporovaná unifikace, sbližování městské a venkovské kultury a odtud obecné poměšštění kuchyně. Objevovaly se nové trendy ve výživě, náhražkové potraviny a v neposlední řadě příliv zahraničních vzorů (přirozeně i ideologicky).

Po listopadovém převratu 1989 všechny uvedené trendy pokračovaly. Patrný je pozvolný odklon od tradic, v generaci „devadesátníků“ dokonce až jakési pohrdání stravováním předků s argumenty poukazujícími na jeho nezdravost, nemodernost, na pracnost přípravu atd. Vše se obrací k cizím vlivům, zahraniční kuchyni. V 90. letech 20. století nastoupila obecně, a také v Českém Slezsku, „ztráta“ kulinárního dědictví (utlumení, zatlačení, „vymírání“) jak na úrovni regionů, tak nejnižších článků čili rodiny, ba dokonce ztráta povědomí o jeho existenci.

## **Proměny kulinární kultury a stravování v Českém Slezsku po přelomu tisíciletí**

Tradiční pokrmy, jak ukazují aktuálně prováděná empirická šetření<sup>25</sup>, zanikají v paměti zvláště mladšího obyvatelstva, včetně členů autchtonních rodin. Nejdéle se zachovávají prvky tradic podle předpokladu

<sup>25</sup> Individuální rozhovory i šetření ve fokusových skupinách se uskutečnilo v rámci výše uvedeného projektu Slezské univerzity v Opavě v letech 2018 a 2019.

v národopisném areálu v Dolní Lomné na Jablunkovsku (v roce 2019 se konal 50. ročník). Hlavní programovou složkou festivalu je představení folklorních tanečních souborů s cílem představit to nejlepší z hudební, písňové a taneční kultury. Mezi doprovodné programy náleží prodejní nabídka slezských (těšínských) specialit, mezi nimiž hrají prim bramborové *placki na blaše*, bramborovou směsí plněná *bachora*, *koloč* či horká pálenka se slaninou zvaná *vařonka*, připravené dobrovolníky z místních a zájmových odborů<sup>26</sup>. Placky pečené postaru, nasucho na plotně, ostatně nabízí při vybraných příležitostech i Lomňanské muzeum. Podobným příkladem dobré praxe v oblasti prezentace kulinárního dědictví je slavnost *Gorolski święto* pořádaná každoročně v Jablunkově spolkem *Polski Związek Kulturowo-oświatowy*. Tak jako na české akci jsou hlavní kulinární atrakcí *placki ziemniaczane na blasze*, *bachora* a medová slabá pálenka zvaná *miodula*<sup>27</sup>.

Na Hlučínsku, v dalším ze slezských subregionů s autochtonním obyvatelstvem se zájmem o svou minulost a zvyky předků, se vydali odlišnou cestou. Převážně z iniciativy obcí, s podporou Sdružení obcí Hlučínska, se zde snaží o oživení slavností a událostí provázejících církevní a běžný zemědělský rok, přičemž jejich součástí bývá prezentace zlomků kulinárního dědictví<sup>28</sup>. Na rozdíl od *posvícení* (ve Slezsku, avšak už jen sporadicky, *krmáš* či *kirmas*), držené spíše v rodinném prostředí, se obecnou veselící stala pouť neboli *odpust*. Drží se k příležitosti svátku patrona kostela a k největším patří ten v Kravařích; dále se pořádá v Koberčicích, Píšti, Strahovicích, Šilheřovicích, Štěpánkovicích i jinde. Z kulinárních pochoutek zde jsou pravidelně prezentovány v současnosti většinou jen *hlučínské neboli prajzké odpustové koláče* s bohatou nádivkou makovou, tvarohovou či povidlovou a hustou velkou posypkou. Tyto koláče jsou nedílnou součástí i dalších oživených slavností, například *dožínek* (Velké Hoštice, Rohov, Kravaře, Bolatice, Hať, Hlučín) či masopustních *zabíjaček* (Hlučín). Koláče přitom bývají jak z produkce malých řemeslných výroben, tak velkopekáren, nechybí ale ani výrobky domácích hospodyň.

Mezi tradice, transformované do moderních eventů, náleží *zabíjačky*, pořádané nově ve veřejném prostoru. Na Hlučínsku nesou obvykle pojmenování *obecní zabíjačka* (Hněvošice, Oldřišov, Služovice, Závada ad.) a bývají sousedskou veselící, při níž je nejednou skutečně poraženo

<sup>26</sup> *Slezské dny*, dostupné z: <http://www.lomnadolina.cz/slezske-dny/> (dostup: 26.04.2020).

<sup>27</sup> *Gorolski święto*, dostupné z: <http://www.gorolskiswieto.cz/> (dostup: 26.04.2020).

<sup>28</sup> Prezentované poznatky, týkající se tradičních, oživených i uměle implementovaných slavností a eventů jsou výsledkem projektových terénních šetření a dokumentace realizovaných členy týmů NAKI II v letech 2018 a 2019. S ohledem na prostorové omezení příspěvku neuvádíme podrobné odkazy na tištěné ani elektronické zdroje, jsou k dispozici u projektového týmu.



na Těšínsku (přínejmenším na Zaolží a v podhorské oblasti), i zde je ale patrný nástup „nové kulinární kultury“. Podobně je tomu na Hlučínsku. Navzdory jisté sociální uzavřenosti zdejší komunity přežívá z kdysi běžných jídel jen několik málo jednotlivin: koláče nebo *katarajnský šnycel*. Už spíše sporadicky, převážně v paměti, žije tzv. *černá* nebo *vilijová (vánoční) mačka*. Na Opavsku byla strava obyvatel vždy měštější a univerzálnější, což podpořila poválečná obměna obyvatel. Na Jesenicku zůstaly některé tradiční pokrmy zachovány v běžném stravování nevysídlených rodin s německými kořeny, navenek ale pronikají jen málo. Často se opírají o místní suroviny (ovoce). Nikoli z povědomí, ale z každodennosti, jsou vytlačovány dokonce i jídla z moderní měšťanské kuchyně, ukotvené nejméně od meziválečného období do konce 20. století.

Rozhodující zlom ve vývoji stravování nastal podle všeho právě okolo roku 2000. S rychlým rozvojem *fast foodů*, stravování v jídelnách nákupních centrech, s dostupností polotovarů a – nelze si zastírat, že i s nabídkou rychlých jídel italského typu a asijských bister – je upozaděno domácí stravování a zejména složitější vaření. Právě tento princip bývá však obvykle spojen s přípravou tradičních, venkovských i měšťanských jídel, včetně těch, náležejících ke kuchyni slezských regionů. Stávají se znakem minulosti, historie, a pozvolna se přesouvají zapomnění. Takřka současně se – chtělo by se říci naštěstí – objevuje zájem zachovat je nejen v textech kuchařských knih a receptářů, ale přesunout je jak do individuální a kolektivní paměti, ale také – a to je velmi podstatné – udržet je „živé“ přínejmenším při vybraných příležitostech. A právě zde začíná „druhý život“ kulinárního dědictví, ať už v původním, reálném prostředí, anebo mimo něj. A je jen otázka, nakolik bude tento „druhý život“ věrohodný a nakolik zkraslený, ba nepravdivý.

V této fázi nastává v Českém Slezsku zajímavá situace: „druhým životem“ začíná žít nikoli jen reálně doložitelné kulinární dědictví jednotlivých regionů a subregionů, případně lokalit, ale také „slezská kuchyně“ jako ucelený fenomén, dříve vlastně neexistující.

### „Druhý“ život kuchyně slezských regionů

Za původnímu originálu poměrně věrný lze „druhý život“ historických, tradičních a regionálních pokrmů považovat v Českém Slezsku zejména ten, který je prezentován jako součást programů garantovaných kulturně-společenskými profesními institucemi a spolky. Není jich mnoho, stojí ale za to představit je podrobněji. Jejich konání je spojeno převážně jen s Těšínskem. Jedná se o folklorní festival *Slezské dny* pořádaný každoročně zájmovou a kulturní organizací *Malice slezská*

prasátko. V městském prostředí, například v Hlučíně, je tato kulinární atrakce součástí akce pořádané v době masopustu; vepř je vystaven už vykuchaný, jen se s komentářem porcuje, a pochoutky převážně průmyslové výroby jsou k dostání v prodejních stáncích.

Konání masopustních slavností nejen v Hlučíně, ale i jinde v Českém Slezsku je do jisté míry implementací jinde pěstovaných (komerčně zajímavých) zvyků, zejména, jsou-li provázeny průvodem v maskách. Masopust (ve Slezsku zvaný *ostatky*) přitom býval na moravskoslezském pomezí (Kravařsko, Opavsko) i na Těšínsku spojován se zábavou v hostinci zvanou *pochovávaní basy* (*pogrzeb basów*). Kulinárně je typický smaženými koblihami různých velikostí (*kreple, krepliki*). Atraktivita průvodu masek přivedla pořadatele k organizování masopustních akcí tam, kde nebyly v této podobě dříve rozvinuté. Je tak možno se s nimi setkat například na Hlučínsku (*Masopust na Vísecké rychtě*, Kravaře; Hlučín), kde jsou návštěvníci lákáni nejen na *domácí zabíjačkové výrobky* a na *koblížky*, ale také na *frgály* (!).

Umělá implementace nepůvodních zvyklostí se nemusí vždy ukázat jako životná. Příkladem mohou být *ostatky* v Hřčavě na česko-polsko-slovenském Trojmezí na Těšínsku. Kdysi sice byly součástí místní kultury, ovšem jen v prosté domácí podobě, kdy se z pokrmů připravovaly *kreple*. V roce 2013 začala obecní samospráva pořádat *Hřčavské ostatky* s průvodem masek a zabíjačkou. Po několika letech byl event (neboť takto nutno akci hodnotit) novou obecní reprezentací zrušen, k velké nespokojenosti místních podnikatelů<sup>29</sup>.

Uvažovaný potenciál místních produktů a tradičních jídel (ať už skutečný či vykonstruovaný) pro rozvoj společenských aktivit a turismu naznačuje zvyšující se počet moderních eventů s jejich využitím. Výše zmíněné hlučínské koláče, doložené pod názvem slezské již koncem 19. století a náležející bezpochyby ke kulinárnímu dědictví nejen Hlučínska, nýbrž i blízkého okolí směrem za polské hranice na Ratibořsko a na druhou stranu jižně od Opavy, se staly například základem pro založení soutěžního *Krmášového koláčobraní* v Hlučíně<sup>30</sup>. Soutěž *O zlatý koláč* založená roku 2012 se stala do jisté míry putovní: vznikla v restauraci *U vodníka Slámy* v Háji ve Slezsku, poté se konala v Bolaticích či v Hrabyni<sup>31</sup>.

<sup>29</sup> Zatím poslední *ostatky* se v Hřčavě konaly roku 2018. Jejich program byl na obecních webových stránkách vystaven ještě při koncipování tohoto příspěvku. Srov. *Hřčavské ostatky*, dostupné z: <http://www.obechrcava.cz/kultura-a-sport> (dostup: 27.04.2020).

<sup>30</sup> *Krmášové koláčobraní*, dostupné z: <http://www.hlucinsko.eu/clanek/krmasovske-kolacobrani-1598> (dostup: 27.04.2020).

<sup>31</sup> *O zlatý koláč*, dostupné z: <http://mashlucinsko.cz/aktualne-z-mas/archiv/?detail=223> (dostup: 27.04.2020).

V regionech s úplnou či podstatnou absencí původního obyvatelstva se mnohá místní sdružení a instituce rozhodly při pořádání gastro-eventů, nahradit „odumřelé“ kulinární dědictví jinými atraktivními pokrmy či nápoji. V lepším případě tak činí s využitím například tradičních lokálních plodin. Na Jesenicku vsadili kupříkladu na sladká jídla, konkrétně na borůvkové knedlíky a další výrobky z tohoto lesního ovoce. Podobně jako jinde se aktivity v tomto směru rozeběhly zvláště po roce 2000 a k nejúspěšnějším patří *borůvkové hody* (Karlov pod Pradědem, Malá Morávka ad.). Potenciál mají produkty z tradičních černých jeřabin, hojně v původních německých receptech<sup>32</sup>.

### Slezská kuchyně – konstrukt *bona fide* nového tisíciletí

Zájem o tradiční stravování, jenž šel ruku v ruce s hledáním individuálních i kolektivních kořenů a také s orientací na zdravý jídelníček hraničící někdy až s jistým snobismem, otevřel už koncem 90. let 20. století cestu k propagaci životního stylu našich předků spojovaného s bioprodukty a regionálními potravinami. Stimulem se pro ně stal růst životní úrovně, ochota investovat do „jídla“ a také rozvoj cestovního ruchu se zkušenostmi ze zážitkových akcí tohoto typu v zahraničí. Podstatným se stalo milieu Evropské unie, do níž Česko vstoupilo v roce 2004, s výraznou podporou regionů a regionálních specifíků. A je zajímavé, že ve veřejném prostoru Českého Slezska se tak vytvořilo podhoubí nikoli jen pro „druhý“ život tradičních a regionálních kuchyní, ale také pro zcela nový fenomén, *slezskou kuchyni*, a její nikoli „druhý“, ale vpravdě „první život“. Nutno zdůraznit, že zrod této slezské kuchyně ve smyslu množiny zobecněných pokrmů rozšířených v celém prostoru Českého Slezska, bez ohledu na specifika regionů a subregionů, je spojen nikoli s iniciativami kulturních (tedy poučených) institucí a uskupení, nýbrž s podnikáním v gastronomii a cestovním ruchu – a nebojme se říci – v turistickém průmyslu. Oživovány a prezentovány přitom byly a jsou nikoli originální domácká jídla, považovaná za chudobná či naopak těžká a hlavně zastaralá, ale hlavně jejich variace.

Iniciativy profesní veřejnosti byly postaveny převážně na umělé implementaci pseudo-tradiční slezské kuchyně, jen okrajově vycházející

<sup>32</sup> Borůvkové knedlíky plněné, s ovocným přelivem či bobulkami zapracovanými do těsta, se objevují ve starých vydaných i domácích receptech autochtonů. *Borůvkové hody v Malé Morávce*, dostupné z: <https://www.kudyznudy.cz/akce/boruvkove-hody-v-male-moravce> (dostup: 27.04.2020); B. Tinzová, E. Klaner, *Tajemství slezské kuchyně. Recepty nejen z Jesenicka*, Jeseník 2011, s. 12, 21, 44–46.

z autentické tradice. V Českém Slezsku, zejména na Opavsku a Jesenicu, postiženém více či méně ztrátou vlastní historie a kultury v důsledku výměny obyvatelstva, si tato *slezská kuchyně*, nacházela a nachází své příznivce. Bez ohledu na to, že je tvořena pokrmy na území Českého Slezska nepůvodními, nepřítomnými či jen okrajově zastoupenými, ba dokonce (mnohdy převážně) uměle vytvořenými. Její ozvuky lze zaznamenat i na Těšínsku, kde je přitom vyšší zastoupení skutečně regionálních pokrmů. Do nabídky *slezské kuchyně* u nás pronikají iniciativou jednotlivců i profesních skupin receptury z prostoru dnešního polského Slezska bez ohledu na jejich původ a autenticitu, a to většinou opět z gastronomické praxe, z kuchařských knih polské či německé provenience, z brožur cestovního ruchu apod. Mnohé byly převzaty z popularizující literatury uvádějící je bez uvedení zdrojů<sup>33</sup>, případně z četných kuchařských internetových portálů. V lepším případě se jedná o novodobé varianty jídel uložených kdesi v paměti či jmenovaných ve vlastivědné literatuře předválečného původu (*bryja, halečky*), v horším případě pak o pokrmy transformované na základě vzorů z libovolných regionů, často z lidnatého „sociálního kotle“ Ostravska (*slezský bigos/bigoš*). Výjimkou nejsou ani i novotvary z období socialistického stravování před rokem 1989 (*slezský řízek/řízek Ondráš*) i po něm.

Zejména s posledně jmenovanou skupinou novodobých pokrmů se lze setkat také v gastronomických podnicích, deklarujících svou orientaci na slezskou kuchyni/speciality. Jistě bohužel záměr většiny jejich provozovatelů je totiž spíše konstruktem zrozeným *bona fide*. Jen poměrně malá skupina „poučených“ (a poučitelných) reštaurátorů přijala skutečnost, že kuchyně Českého Slezska byla kuchyní nikoli jednotnou, nýbrž regionální a především, že je třeba ji prezentovat prostřednictvím hodnověrných pokrmů. Další část se drží konceptu jednotné kuchyně a bez znalosti souvislostí, kritiky informací a bohužel svým vlivem na širokou klientelu upevňuje prostřednictvím nabídky jídel nehistorickou a nesprávnou představu o jednotné slezské kuchyni v Českém Slezsku. Stále častěji tak je za „pravdu“ přijímáno, že typickým jídlem bylo všude *slezské nebe, klusky, slezský bigos, šurimajz* a další, ač se zde tato jídla dříve nevyskytovala, anebo nesla jiná pojmenování, někdy i odlišnou formu a obsah. A poslední část podnikatelů nabízí ve svých podnicích menu s pokrmy zcela běžnými, jen s názvy odkazujícími na jejich „slezskost“.

Z gastronomických podniků uvedeného charakteru lze jmenovat, bez odsudků, avšak s výzkumnou objektivitou, například *Slezský Grunt* ve

<sup>33</sup> Např. J. Vašák, *Krajové speciality. Slezská kuchyně*, Praha 2013.

Smolkově (Háj ve Slezsku) nedaleko Opavy. Presentuje se mottem: *Slezský Grunt je stylová staroslezská restaurace, [...] připravte své chuťové buňky na kulinářské, ale přitom typické pokrmy a jednoduché recepty starých Slezanů*. Ve skutečnosti si zde lze vybrat jídla slezským regionálním tradicím jen velmi vzdálená<sup>34</sup>. Snad ještě horším příkladem špatné praxe je *Slezská krčma* v Třinci na Těšínsku. Jejím mottem je: *Poctivá domácí kuchyně okořeněná tím nejlepším z tradic Těšínského Slezska*. Hostům sice nabízí několik jídel s regionem a Slezskem snad ztotožnitelných (*slezská zelňačka, stryk, placky*), většinou však připravuje obecně rozšířené a nevkusné pokrmy s rádoby regionálními názvy<sup>35</sup>.

O něco lépe lze hodnotit akce konané v Českém Slezsku v oblasti zážitkové gastronomie: balancují obvykle na hraně autenticity a populistického modernismu atraktivního pro klienty. Pokud ale vznikají ve spolupráci s kulturně-historickými institucemi, převažuje mírně první aspekt. Destinační management *Opavské Slezsko* pořádá například od roku 2014 gastrofestival *Týden slezské kuchyně*, do něhož je zapojena vždy minimálně desítkou restaurací z Opavy a okolí; součástí je anketa hostů. Jistým problémem této úspěšné akce je nikoli nevěrohodnost ve smyslu zařazení do nabídky nepůvodních pokrmů, nýbrž tvrzení pořadatelů, že se jedly v Českém Slezsku, resp. na Opavsku (což není vždy doložitelné). Postupně se navíc projevila „lidová tvořivost“ restaurátérů při přípravě odbornými konzultanty doporučených pokrmů, zařazování méně věrohodných jídel atd<sup>36</sup>. Podobný gastrofestival s názvem *Chut Jeseníků* se konal v letech 2011–2014 v gesci *Sdružení Jeseníky přes hranici*. Na dvě desítky restauračních zařízení z Šumperku, Rýmařova,

<sup>34</sup> Např. *Smolkovské medailonky se švestkovou nebo žampionovou omáčkou, Sedlácký smažený řízek, Slezský bramborový placek s grilovanými masovými kuličkami, Slezské štrapečky na špeku s bryndzou a slaninovým chipsem (!), Hermelín v bramboráku, Farmářský salátek ad. Slezský grunt. Jídelní lístek na léto 2019*, dostupné z: <https://www.slezskygrunt.cz/hospoda/jidelni-listek> (dostup: 27.04.2020).

<sup>35</sup> Např. *Slezský plátek na žampionech, Třinecká směs jemně pikantní se žampiony, cibulí, paprikou, Gorolské ražniči na jehle s bučkem a cibulí, Třinecký drak s česnekovou omáčkou ad.* Vysloveně jako slezské speciality pak jídelní lístek uvádí např. *Ohnivý stryk (se zeleninovou směsí se žampiony) / Ondrášův stryk, Hermelín v bramboráku, Kopa z werku – bramborák s plátky masa přelitý smetanovou omáčkou a sypané sýrem, Slezský smažený talíř, Bohatství na meči, staroslovanský medovník ad. Slezská krčma. Jídelní lístek. Menu s sebou*, dostupné z: <https://www.slezskakrcma.cz/jidelni-listek/> (dostup: 28.04.2020). (Jedná se o nabídku v aktuální době epidemiologické situace v ČR v důsledku šíření nákazy COVID 19, pozn. aut.).

<sup>36</sup> Organizátoři doporučují zařadit na jídelníček vždy *slezské nebe* a *kluski*, z polévek variace *česnekůvky* a *brotky*, ze sladkostí *bryju*, *krepky* a koláče se zelnou nádivkou z Hlučína. O regionální věrohodnosti specialit jako *bigos*, *kachna pečená v zelném listu* či *bínenštyku* lze uvažovat; konstruktem jsou jinak lahodné a oblíbené *medailonky knížete Lichnovského. Týden slezské kuchyně 2020*, dostupné z: <http://www.opavske-slezsko.cz/tyden-slezske-kuchyne/tyden-slezske-kuchyne-2020/> (dostup: 20.04.2020).

Jeseníku i na Pradědu vařily údajně jesenické speciality *podle nalezených receptů z archivů babiček*, a ač tomu realizace ne vždy odpovídala, prvky slezských, ba dokonce i místních tradic v nich bylo lze vysledovat<sup>37</sup>.

Asi nejznámější, z odborného hlediska však nejkontraverznější akcí z oblasti gastroturismu, hlásící se svým obsahem (byť jinými slovy) k vyhledávání a prezentaci kulinárního dědictví Slezska a severní Moravy, je krajským úřadem vyhlašovaná kulinářská soutěž *Jak šmakuje Moravskoslezsko*. Její organizátoři si kladou za cíl „oživit původní regionální speciality, podpořit pozitivní image MSK a rozšířit nabídku v oblasti cestovního ruchu o regionální gastronomické zážitky“. Původně dobře míněná výzva z roku 2011 motivuje každoročně množství obyvatel kraje k zasílání receptů, na jejichž základě probíhá následně soutěž o moravskoslezskou specialitu. Hlasování je v rukou veřejnosti a vítězné pokrmy jsou profesionálně prezentovány na některém z gastrofestivalů (hrad Hukvaldy, Karlova Studánka)<sup>38</sup>. Odborná kontroverznost akce spočívá ve skutečnosti, že ač jsou v souboru receptů každý rok zastoupeny i tradiční pokrmy (včetně těch, pocházejících ze slezských regionů), většina je ve vztahu k prvně uváděnému záměru diskutabilních. Spíše než o prokazatelně krajové recepty se jedná o rodinné, často moderní předpisy původem z nejrůznějších míst a oblastí (nejen) českých zemí. U nich bývá často uvedeno jen aktuální bydliště poskytovatele, takže je na recepty možno pohlížet jako na historické artefakty „bez nálezové zprávy“. Spíše než o původních kulinárních zvyklostech s potenciálem přispět k poznání kulinárního dědictví plní soutěž roli pramenného zdroje pro poznání současného stravování obyvatel Moravskoslezského kraje. Ani to nemusí být pro budoucnost málo. Na druhou stranu plní akce medvědí službu skutečnému regionálnímu dědictví, protože zkresluje obecné povědomí o jeho obsahu a kvalitě<sup>39</sup>.

## Závěry

Přelom tisíciletí přinesl v kontextu globalizace a prosazování zdravého životního stylu, moderních trendů a mezinárodních chutí odklon od tradičního stravování a „počátek jeho konce“ v každodenním životě. Začalo se poměrně rychle ztrácet rovněž z individuální a kolektivní

<sup>37</sup> Podobně jako i v jiných podobných případech nesly pokrmy podivné regionální názvy jako *Pradědova bramboračka*, *Pradědova husa s jablky*, *Rýmařovská roštěná* či *Vozkova housková polévka*. *Chut' Jeseníků*, dostupné z: <http://www.jesenikyprshranici.cz/nase-projekty/chut-jeseniku> (dostup: 20.04.2020).

<sup>38</sup> Z prvních ročníků (2011–2014) byla vydána stejnojmenná publikace.

<sup>39</sup> *Jak šmakuje Moravskoslezsko*, dostupné z: <https://jaksmakuje.msk.cz/> (dostup: 20.04.2020).

paměti. V reakci na to se naopak objevily a rychle rozvinuly aktivity směřující k jeho implementaci do zážitkové gastronomie, gastroturismu a cestovního ruchu.

Započal „druhý život“ kulinárního dědictví, včetně vybraných regionů Českého Slezska. Poměrně věrohodná je jeho prezentace v eventech národopisného charakteru (jen na Těšínsku). Rozkolísaná je v oživených tradičních akcích běžného a církevního roku pořádaných občasnými sdruženími, obcemi (převážně na Hlučínsku, dílem na Opavsku, Těšínsku), destinačními managementy cestovního ruchu (Opavsko, Jesenicko). Je kvalitnější a autentičtější, pokud je jejich organizace konzultována s odbornými institucemi.

Spíše problematická je programová prezentace v běžné gastronomické síti (Opavsko, Těšínsko). V Českém Slezsku nebyla dohledána gastrostezka (*szlak*), slezská ani jiná (na rozdíl od polské části Dolního Slezska a Horního Slezska).

## Literatura

- Bojková M., *Lidová strava na Těšínsku*. Diplomová práce, FF MU, Brno 2007.
- Brouček S., Jeřábek R., Tyllner L., *Lidová kultura: Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*, 3, Praha 2007.
- Dluhošová R., *Exkurz do stravovacích zvyklostí všedního dne ve Slatině na Bílovecku*, [in:] P. Tesař (ed.), *Vůkol Slezska. Circum Silesiae*, Opava 2019, s. 167–178.
- Gawrecki D. a kolektiv, *Dějiny Českého Slezska 1740–2000*, I–II, Opava 2003.
- Goeldner C.R., Ritchie J.R.B., *Cestovní ruch: principy, příklady, trendy*, Brno 2014.
- Jeřábek R., *Lašsko, Kravaňsko a Hřebečsko – národopisné oblasti na etnických a kulturních rozhraních*, „Národopisná revue“ 2002, s. 4–15.
- Korbelářová I., *Kulinární kultura a kulinární dědictví Slezska a střední Evropy. Několik poznámek úvodem*, [in:] I. Korbelářová a kolektiv, *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*, Opava 2015, s. 7–17.
- Kotíková H., *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*, Praha 2013.
- Macůrek J., *Valaši v západních Karpatech v 15.–18. století*, Ostrava 1959.
- Myslivec F., *Starý způsob hospodářství na Opavsku*, Praha 1933.
- Opavský venkov před 100 lety v textech Františka Myslivce*, Opava 2013.
- Raak A., *Das Kochbuch der nordmährischen Küche*, Nürnberg 2003.
- Raak A., *Das Kochbuch der schlesischen Küche*, Nürnberg 1997.
- Skalníková O., *Problém Ostravska jako etnografické oblasti. (Příspěvek ke studiu vytváření novodobé etnografické oblasti)*, „Český lid“, 51, 5/6, 1964, s. 358–365.
- Stoličná-Mikolajová M. (ed.), Nováková K., *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*, Bratislava 2012.
- Świtała-Trybek D., Przymuszała L., *„Dobry żur, kiej w nim szczur“*. *Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Opole 2018.
- Štika J., *Lidová strava na Valašsku*, Ostrava 1980, 1997.
- Štika J., *Valaši a Valašsko. O původu Valachů, valašské kolonizace, vzniku a historii moravského Valašska a také o karpatských salaších*, Rožnov pod Radhoštěm 2007.
- Těšínsko. 5., Těšínská lidová kultura a polská národnostní menšina. [...] Lidová kultura na Těšínsku – závěry. Názvy Lach, Valach, Gorol a název regionu*, ed. J. Štika, Šenov 2003.
- Tinzov B., Klane E., *Tajemství slezské kuchyně. Recepty nejen z Jesenicka*, Jeseník 2011.
- Tyllner L. a kolektiv, *Lidová kultura*, tematický díl řady *Velké dějiny země Koruny české*, Praha 2014.

- Vašák J., *Krajové speciality. Slezská kuchyně*, Praha 2013.
- Vyhlídal J., *Kuchyně slezská. Národopisná črta z rakouského a pruského Slezska*, „Český lid“ 8, 1899, s. 54–57.
- Vyhlídal J., *Ze slezské pivnice (sklepu) a kuchyně. Národopisná črta z Rakouského a Pruského Slezska*, „Český lid“, s. 445–458.
- Wojtsch J., Bahenský F. (eds.) a kolektiv, *Etnografický atlas Čech, Moravy a Slezska: etnografický a etnický obraz Čech, Moravy a Slezska (1500–1900): národopisné oblasti, kulturní areály, etnické a etnografické oblasti*, Praha 2004.
- Zelenka J., Pásková M., *Cestovní ruch. Výkladový slovník*, Praha 2012.
- Žáček R., *Dějiny Slezska v datech*, Praha 2004.
- Žáček R., *Slezsko. Malé dějiny států*, Praha 2005.

## THE “SECOND LIFE“ OF THE CULINARY HERITAGE OF CZECH SILESIA

### Summary

The paper deals with culinary heritage (dishes, drinks) in the context of its “second life“, i.e. through its presentation in the public space in the area of gastronomy, culinary tourism and events following its *de facto* extinction, using historical memory. It focuses territorially on Czech Silesia consisting of the historical regions of Těšín, Opava with Krnov and Bruntál, Jeseník (part of Nysa) and the specific Hlučín region. These are mainly cultural and historical units with different traditions and national development, not ethnographic regions and sub-regions. The important premise is that conditions have not originated for the development of a single homogenous Silesian cuisine, only traditional regional cuisines have developed. The paper characterises the changes in the perception of culinary culture from the turn of the 20th and the 21st century and evaluates the forms of its “second life“ on the basis of selected examples.

Its presentation in the events of ethnographic character (Těšín region) is rather credible. On the other hand, it is divisive in the revived traditional events of the common and religious year organized by civic associations, municipalities (mainly Hlučín, partly Opava and Těšín regions) or destination managements (Opava, Jeseník regions). According to the findings, its presentation in tourism is better and more authentic if their organization has been consulted with cultural and historical institutions. Rather questionable is its presentation in the common gastronomy establishments network (Opava, Těšín regions).

**KEY WORDS:** Czech Silesia, culinary culture, historical memory, gastronomy, tourism



# **Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych**

**Redakcja naukowa  
Lidia Przymuszała i Dorota Światała-Trybek**



**UNIWERSYTET OPOLSKI**

**OPOLE 2021**

RECENZENT

*Mariola Tymochowicz*

REDAKTOR

*Karina Ćwirzeń*

REDAKTOR TECHNICZNY

*Jolanta Brodziak*

SKŁAD I ŁAMANIE

*Waldemar Szweda*

KOREKTA

*Patrycja Racult*

*Grażyna Balowska* (teksty czeskojęzyczne)

*Jacek Jędrzejowski* (teksty anglojęzyczne)

PROJEKT OKŁADKI

*Jolanta Brodziak*

© Copyright by Uniwersytet Opolski  
Opole 2021

ISBN 978-83-7395-915-6

Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, ul. Dmowskiego 7–9, 45-365 Opole.

Wydanie I. Nakład 100 egz.

Składanie zamówień: tel.: 77 401 67 46, e-mail: [wydprom@uni.opole.pl](mailto:wydprom@uni.opole.pl).

Druk i oprawa: [Totem.com.pl](http://Totem.com.pl)

## Spis treści

Dorota ŚWITAŁA-TRYBEK, Lidia PRZYMUSZAŁA, „Kuchnia śląska jest najlepsza...”, czyli o (do)cenionym dziedzictwie kulinarnym . . .	7
Małgorzata IŻYKOWSKA, Dzieje refleksji naukowej nad dziedzictwem kulinarnym Śląska . . . . .	17
Rudolf ŽÁČEK, Kulinární dědictví Rakouského/Českého Slezska v české historiografii. Stav a perspektivy . . . . .	27
Teresa SMOLIŃSKA, „Ślůnsko kuchnia dla Hanysów i Goroli” oraz Niemców: identyfikacja i zrůznicowanie etniczne konsumentów . . . . .	43
Izabela KACZMARZYK, „3/4 garnca potraw kuchennych, kakao i pół bułki za 10 groszy”. Funkcje kulinariów w śląskich kronikach szkolnych do roku 1939 . . . . .	57
Beata PIECHA-VAN SCHAGEN, „Smakowało wybornie”. Wyżywienie żołnierzy armii pruskiej podczas I wojny światowej z perspektywy szeregowca . . . . .	67
Agata HAAS, Produkty spożywcze, przyprawy i zioła jako ważne elementy eliksirów i praktyk antydzumowych na przykładzie starodruku <i>Wierność, Bogu i Cesarzowi, czasu powietrza morowego</i> [...] Jana Muthmana . . . . .	77
Agnieszka PRZYBYŁA-DUMIN, Kulinarne narracje świąteczne (na przykładzie wyników badań terenowych obrzędowości dorocznej w gminie Czechowice-Dziedzice). . . . .	91
Małgorzata MICHALSKA, Zachowanie świątecznych tradycji kulinarnych wśród ludności przesiedlonej po II wojnie światowej z Kresów Wschodnich na Dolny Śląsk . . . . .	103
Krystyna PIERONKIEWICZ-PIECZKO, „Jest w makówkach śląskich jakaś siła”. Kulturowe i społeczne znaczenie wigilijnego deseru . . . . .	113
Marcela SZYMAŃSKA, Stół wigilijny w procesie przemian (na przykładzie pogranicza śląsko-morawskiego) . . . . .	127
Irena KORBELÁŘOVÁ, „Druhý život” kulinárního dědictví Českého Slezska . . . . .	141

Dominik ORŁOWSKI, Magdalena WOŹNICZKO, „Opolski Bifyj” – szlak turystyczny promujący dziedzictwo kulinarne Śląska Opolskiego . . . . .	157
Kornelia LACH, Kołacz weselny w starych i nowych odsłonach (przykład z pogranicza śląsko-morawskiego) . . . . .	169
Grzegorz SOBEL, O fenomenie kulturowym kielbaski jaworskiej . . .	183
Magdalena WOŹNICZKO, Dominik ORŁOWSKI, Piernikarstwo na Dolnym Śląsku i jego wykorzystanie w turystyce kulinarnej . . . . .	195
Elżbieta OFICJALSKA, Wafel <i>szybowskiak</i> . Produkt tradycyjny czy obyczajowy? . . . . .	207
Lidia PRZYMUSZAŁA, „Sztuchanki, bo usztuchane”. Motywacja śląskich nazw potraw . . . . .	221
Anna MISZTA, <i>Kreple, szpajza i hekele</i> , czyli kulturowy obraz tradycyjnych śląskich potraw we współczesnej polszczyźnie . . .	235
Dorota ŚWITAŁA-TRYBEK, <i>Kulebele, śląski dog i gumiklejzy w pudełku</i> , czyli o kuchni śląskiej w nowych odsłonach . . . . .	247
Magdalena TOBOŁA-FELIKS, Moda na gotowanie – śląska kuchnia postrzegana przez pryzmat programów kulinarnych (przykład rolady) . . . . .	259
Klaudia NOWAK-MAŚKO, Dziedzictwo kulinarne Górnego Śląska w twórczości malarzy intuicyjnych . . . . .	271
Hanna GOSZYC-GÓREczNA, Anioł sprzyja śląskim smakom. O tradycyjnych śląskich potrawach serwowanych w górnośląskich lokalach gastronomicznych sygnowanych anielskim logo . . . . .	285
Ewa SZCZEPAŃSKA-KRĘCIDŁO, Promocja wielokulturowości kulinarnej Śląska Opolskiego . . . . .	299