

RUUDOLF ŽÁČEK

Slezská univerzita v Opavě

Kulinární dědictví Rakouského/Českého Slezska v české historiografii. Stav a perspektivy

Poznání závažnosti výzkumu kulinárního dědictví a kulinární kultury je pro moderní českou historiografii tak trochu novinkou. Svědčí o tom ostatně i samotná skutečnost, že se uvedené problematice dostává větší pozornosti teprve v posledním období. Otevřeme-li si např. dosud nejúplnější databázi české historiografie po roce 1990 vytvářenou knihovnou Historického ústavu Akademie věd České republiky, zjistíme, po zadání slova kulinární, že ukáže ani ne desítku odkazů, v jejichž názvu by se slovo kulinární objevilo. Jen o něco málo více odkazů, necelé dvě desítky, nalezneme v knihovně Etnologického ústavu AV ČR. Neznamená to přirozeně, že by se sledovanou problematikou česká historiografie či etnografie vůbec nezabývaly. Vždyť se konec konců jedná o jednu z nej-přirozenějších součástí každodenního života a v jeho výzkumu se problematika spjatá s kulinární kulturou bezesporu objevuje.

Jak se zdá, jedním z hlavních problémů, který je třeba si uvědomit, je samotná terminologie. Zatímco v terminologii polské (*kultura kulinarna, dziedzictwo kulinarne*) je použití termínu „kulinární“ vcelku běžné, obdobně jako v terminologii německé (*kulinarische Kultur, kulinarische Geschichte*) či anglické (*Culinary Heritage, Culinary Culture*) nebo francouzské (*patrimoine culinaire*), v terminologii české se pojem *kulinární* prosazuje jen zvolna. Zdá se, že české historiografii a etnografii je bližší termín *kuchyňské* či *kuchařské dědictví/umění*, který sice zdánlivě odpovídá německému *Kochkunst* či anglickému nebo francouzskému *Cuisine*, ale jeho význam je přece jen poněkud užší. Pod pojmem „kulinární“ tedy rozumíme ve shodě s terminologií jiných národních historiografií jak již zmíněné kuchařské umění spočívající v samotné aktivní přípravě pokrmů a nápojů s využitím příslušných surovin (reprezentované v pramenech např. kuchařskými knihami), tak vše, co je s tím spojeno, prostor

kuchyně, kuchyňské nádobí v nejširším slova smyslu, dále podávání stravy, servírování, pravidel, zvyků a obyčejů s potravou souvisejících, dále gastronomii, jíž vnímáme jako profesionalizovanou (nikoliv domácí) přípravu pokrmů pro veřejnost v restauracích, hotelích, prostorách společného stravování apod.

Mohli bychom tedy říci, že *kulinární kulturou* v pojetí prosazovaném v rámci výzkumné činnosti a experimentální gastronomie týmem Slezské univerzity v Opavě v kontextu zahájení soustavného kulturně-historického výzkumu problematiky (cca od r. 2013)¹, rozumíme široké spektrum aktivit a hmotných i nehmotných artefaktů jako nedílnou součást každodennosti společnosti ve všech jejích sociokulturních vrstvách a aspektech projevující se v lokálních a regionálních specifikách, jimiž jsou: tradiční způsoby stravování, suroviny, pokrmy a nápoje, stejně jako jejich vzájemná kombinace a chuťové vlastnosti; technologie přípravy a úpravy pokrmů; způsoby servírování; stolování; ceremoniály, zvyky, obřady ad.

Nejedná se přitom pouze o pokrmy a nápoje spojované s lidovou stravou, zvláště venkovskou, ale rovněž o jídla a nápoje vycházející z měšťanské a šlechtické kuchyně, jež byly transformovány do podoby univerzálních pokrmů a staly se v 19. a 20. století součástí tzv. národní kuchyně, resp. kuchyně národnostních menšin na území českého/československého státu.

Vzhledem ke kulturní, geografické i etnické různorodosti českých zemí trvajících v podstatě až do konce 2. světové války jsme se rozhodli vybrat jako modelový příklad jednu z nejmenších zemí rakousko-uherské monarchie, Rakouské Slezsko. Tato provincie habsburské monarchie představovala relativně malou část původního Slezska, jež bylo celé od 14. století jednou ze zemí České koruny a po rozdělení Slezska v důsledku porážky Marie Terezie ve válkách o rakouské dědictví zůstalo součástí habsburské monarchie. Tak jako celé Slezsko netvořilo nikdy jednotný celek z hlediska politického, kulturního, náboženského ani národnostního, i onen relativně malý zbytek, přibližně 1/10 kdysi rozsáhlého území, byl rovněž ze všech hledisek značně různorodý.

Z geografického hlediska se jednalo v podstatě o jižní část severního předpolí Moravské brány probíhající v podobě zužujícího se moravského trojúhelníku směřujícího k Odře stácející se postupně západním směrem a vytvářející dále pomyslnou osu po obou stranách se rozkládajícího

¹ 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.

pruského Slezska. Západní část Rakouského Slezska odděloval od sousední Moravy mohutný masív Jeseníků, ve východní části, za přervou způsobenou tokem Odry a průchodem Moravské brány, dominovala horská pásma západních Karpat v podobě Slezských a Moravkoslezských Beskyd a jejich podhůří.

Z pohledu politicko-správního členění tvořily Rakouské Slezsko od západu jižní části knížectví Niského, Krnovského a Opavského. Spojnicí mezi částí západní a východní tvořil zlomek knížectví Ratibořského (Bohumínsko), za ním následovala východní část země představovaná knížectvím těšínským.

Z hlediska národnostního představovalo Rakouské Slezsko jakýsi mix složený z Němců, Poláků, Čechů, Židů a tzv. Šlonzáků. Jesenicko a Krnovsko byly osídleny takřka výhradně obyvatelstvem národnosti německé, Opavsko bylo smíšené česko-německé a konečně na Těšínsku se střetávali vedle Židů i Němci, Poláci a Češi a významnou část obyvatel tvořili tzv. Šlonzáci (Slezané) komunikující jazykem složeným z komponentů všech zúčastněných národností a inklinujících zčásti k české, polské nebo německé národnosti.

Zčásti etnicky ale především kulturně se odlišující skupinu obyvatelstva tvořily v horské oblasti Beskyd zbytky těšínských a frýdeckých Valachů, kteří přinesli do kraje v 16. století specifickou kulturu karpatských horských pastevců a která dnes je ve větší míře zachytitelná v jižněji položených horských pásmech Karpat, kde v průběhu staletí spoluvytvářela kulturně specifický region nazývaný i dnes Valašskem. V beskydském podhůří, v Pobeskydí, vznikl v průběhu 20. století na slezsko-moravském pomezí spíše umělý útvar zahrnující rovněž část národnostně ne zcela vyhraněného obyvatelstva inklinujícího spíše k české národnosti, jenž byl pojmenován uměle Laškem².

Při této velmi stručné charakteristice národnostního či etnického složení Rakouského Slezska nemůžeme přirozeně pominout tzv. ostravskou průmyslovou oblast s centrem v Moravské Ostravě s přiléhajícími oblastmi západní i východní části Rakouského Slezska a severovýchodní Moravy. Vznikla postupně v průběhu 19. století, zvláště jeho druhé poloviny, v důsledku mohutného rozvoje hutního a chemického průmyslu a rozsáhlé hlubinné těžby kamenného uhlí. Velká nabídka na svou dobu vcelku slušně placených pracovních míst, ve srovnání s ubohými, až

² Termín, jehož jedním z hlavních prosazovatelů byl mj. básník židovského původu Erwin Goy, původem z Frýdku, uměleckým jménem Óndra Łysohorsky, v české kulturní veřejnosti poměrně rychle zdomácněl. Snad nejvýznamnějším dokladem toho jsou *Lašské tance* světového známého hudebního skladatele Leoše Janáčka pocházejícího z Hukvald.

bídnými podmínkami života zejména v nedaleké Rakouskem anektované Haliči, stáhla do prostoru ostravské průmyslové oblasti množství obyvatel z blízkého i vzdáleného okolí a vytvořila tak jakýsi *melting pot*, ve kterém se smísily národnosti, jazyky a kulturní zvyklosti, aby tak vytvořily novou specifickou průmyslovou společnost.

K výrazné změně došlo po 1. světové válce, kdy se bývalé Rakouské Slezsko stalo předmětem zájmu německého, českého a polského státu. Vzdor skutečnosti, že vítězné mocnosti Dohody uznaly nárok nového československého státu v jeho západní části na území v historických hranicích a mělo by mu tedy připadnout v podstatě celé předválečné Rakouské Slezsko, reálná situace se vyvinula poněkud jinak. Ještě v roce 1918 se německé obyvatelstvo Rakouského Slezska chopilo iniciativy, odmítlo stát se součástí Československé republiky a společně s dalšími částmi pohraničního území osídlenými převážně obyvatelstvem německé národnosti, vytvořilo umělý útvar, tzv. Sudetenland, který deklaroval vůli po připojení k tzv. německému Rakousku. Východní část Rakouského Slezska, bývalé knížectví Těšínské, se stalo předmětem sporu mezi dvěma nástupnickými státy, Československem a Polskem, který vyvrcholil na počátku roku 1919 v krátkou sedmidenní válku a v roce 1920 bylo rozhodnutím velmocí v belgických lázních Spa rozděleno na polskou a československou část. Československu zůstala část zaujímající oblast horského pásma Beskyd až ke slovenské hranici spolu s částí kamenouhelného revíru na Ostravsku a Karvinsku a malá část Ratibořska (Bohumínsko) s důležitou železniční křižovatkou Severní dráhy Ferdinandovy a Košicko-bohumínské železnice. Územní ztrátu části Těšínska nahradilo připojení jižní části Ratibořského knížectví, tzv. Hlučínska, území odtrženého od Slezska již v roce 1742, ale obydleného obyvatelstvem, jež si uchovalo český (resp. tzv. moravský) jazyk, nicméně politicky, a jak se posléze ukázalo, v převážné části i ekonomicky a kulturně inklinovalo k Prusku.

V období Mnichova a nacistické okupace bylo území českého Slezska rozděleno. Celé území západního Slezska bylo mnichovskou dohodou přičleněno k Německu. Část Těšínska (okresy Fryštát, Český Těšín a Jablunkov) byla připojena nejprve k Polsku a po 1. září 1939 se stala součástí Německem okupovaného Polska, zbytek (Frýdecko) připadl tzv. „druhé republice“ a po její likvidaci zůstal součástí Protektorátu.

Po skončení 2. světové války byly obnoveny hranice z meziválečného období a došlo k významné obměně obyvatelstva. Obyvatelé židovského původu ve své většině zahynuli v důsledku holocaustu a německé obyvatelstvo bylo v letech 1945–1947 vysídleno. Tento proces proběhl takřka

v úplnosti v oblasti Krnovska a Jesenicka a zčásti na smíšeném území Opavska. Uvolněné prostory byly částečně osídleny přistěhovalci z vnitrozemí, reemigranty, obyvateli slovenského původu, Romy a významnou minoritu tvořili imigranti přicházející z Řecka po porážce řeckých komunistů. Současně došlo v rámci rozvoje hornictví a těžkého průmyslu k masovému přílivu obyvatelstva pocházejícího z území celé Československé republiky (s obzvláště výrazným zastoupením Slováků), a to především do oblasti ostravské průmyslové aglomerace.

Na velké části území kdysi Rakouského, dnes Českého Slezska došlo tedy k jednoznačnému přerušení kontinuity osídlení s dopady na přetrvání kulturních tradic, včetně kulinárních. S uchováním vyšší míry určité kontinuity lze na území Českého Slezska v současnosti počítat na Hlučínsku, zčásti na Opavsku, v oblasti východního Slezska pak především v horských lokalitách Jablunkovska a v Pobeskydí, zejména na Frýdecku.

Je tedy z předchozího zřejmé, že Rakouské/České Slezsko, navzdory nevelkému rozsahu (dnes 4,5 tisíce km², 1 mil obyvatel, vč. Ostravy) nebylo v minulosti a není ani dnes v celém svém rozsahu kulturně jednotným regionem. Již před průmyslovou revolucí byly značné kulturní rozdíly mezi převážně německým obyvatelstvem západní částí Slezska a česko-polsko-šlonským obyvatelstvem jeho části východní. Specifickou skupinou bylo obyvatelstvo měst a zvláště pak zaměstnanci dolů a hutí spolu s rozsáhlou skupinou tzv. kovorolníků, zaměstnaných v průmyslových podnicích a využívající jako ostatní zaměstnanci nezřídka možnosti stravování v zařízeních provozovaných příslušnými podniky. Jejich zemědělská hospodářství pak pro ně a pro jejich rodiny představovala vítaný doplněk obživy. Nepříliš početná střední vrstva žijící převážnou většinou ve větších městech (Opava, Těšín, Krnov, Bílsko, později i M. Ostrava ad.) a tvořená zprvu převážně úředníky, duchovními, inteligencí a majetnějšími obchodníky nabývala postupně na významu převážně početním růstem lépe placených zaměstnanců průmyslových podniků. Část zejména technické inteligence a vyššího úřednictva, byť relativně málo početná, ale velmi vlivná, přinesla sebou způsob života, na jaký byla zvyklá v pokročilých centrech Rakouska a západní Evropy. Některé jeho prvky se postupně stávaly vzorem pro formující se střední a vyšší vrstvy³.

³ Výstižné svědectví o tom podává např. kuchařská kniha vydaná opavským Spolkem pro ženské vzdělávání (*Verein für Frauenbildung in Troppau*), jejíž autorkami byly učitelky této školy. A. Dengler, E. Plundra, M. Plundra, *Kochbuch des Haushaltungsschule Troppau*, Troppau 1913.

Snahy zachytit některé z podob každodenního života jsou v českém jazykovém prostředí poměrně dávného data. Ve Slezsku se o to pokusila Matice opavská založená v roce 1877⁴. Nejstarším periodikem zajímavým se primárně o historii a kulturu Rakouského Slezska, zvláště pak Opavska, se stal v roce 1878 založený „Věstník Matice Opavské“⁵. Nejvýznamnější publikační platformou pro zájemce o lidovou kulturu se stal v roce 1891 založený časopis „Český lid“. Čeněk Zíbrt, jeho zakladatel a dlouholetý redaktor a nestor české kulturní historie, náležel k nejplodnějším autorům z oblasti dějin kulinární kultury⁶.

Nejvýznamnějším impulsem pro dokumentaci české lidové kultury se stala Národopisná výstava československá v Praze pořádaná roku 1895 v královské oboře v Holešovicích. Předcházely jí tzv. krajinské výstavy organizované v Rakouském Slezsku v Opavě v roce 1893 pro Opavsko a v Orlové v roce 1894 pro Těšínsko. Ačkoliv Národopisná výstava byla zaměřena především na prezentaci hmotné a duchovní kultury, a to včetně staveb dokládajících lidovou architekturu, nechyběly na ní ani ukázky tradičního stravování, pojaté ovšem primárně nikoliv jako dokumentace této části každodenního života, ale spíše jako prezentace některých kulinárních specialit. Původní záměr sice předpokládal jako součást samostatné skupiny *Výstava lidopisná* oddíl *Jídlo a nápoje*, výsledný program se ale od původního lišil. Prezentace jídel a nápojů byla realizována v několika skupinách, mimo jiné ve skupině *Vesnický lid* byly v rámci ukázek hospodářství, zvyků a obyčejů okrajově zmíněny některé činnosti jako pečení chleba, zvyky při svatbách apod. Kulinární prvky se objevily rovněž jako součást instalace *Československé vesnice* v kontextu bydlení a materiální kultury domácnosti, včetně nádobí a otopných zařízení. Z oblasti Rakouského Slezska byly tak prezentovány např. opavský statek, laško-těšínská chalupa a slezská Harenda, ze sousedících oblastí pak valašská chalupa, valašská pila, salaš a hospoda. Tradiční pokrmy a nápoje byly nabízeny v samostatné části za

⁴ Blíže k tomu srov. D. Gawrecki a kol., *Dějiny Českého Slezska 1740–2000*, Opava 2003, s. 245.

⁵ „Věstník Matice Opavské“ vychází dodnes pod názvem „Slezský sborník“ a patří tak k nejstarším českým vědeckým časopisům.

⁶ Jen ve výběru uvádíme: *Česká kuchyně za dob nedostatku před 100 lety/nynějším hospodyňkám na vybranou podává Čeněk Zíbrt*, Praha 1917; Č. Zíbrt, *Gallašovy paměti o moravské selské i městské stravě r. 1826*, Praha 1909; *idem*, *Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití po rozumu starých Čechův: příspěvek ke kulturním dějinám staročeským*, Praha 1890; *idem*, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927.

„Český lid“ vychází dodnes péčí Etnologického ústavu Akademie věd České republiky, i když jeho náplň se v souvislosti se změnou zaměření vydávající organizace dosti podstatně proměnila.

výstavním palácem, v oddíle zv. „ochutnávárna“ (např. valašské vdolky neboli frgály)⁷.

Již před pražskou Národopisnou výstavou se začal v roce 1890 připravovat imponantní společný vydavatelský projekt Vlasteneckého muzejního spolku v Olomouci (založen v roce 1883) a Muzejní a vlastivědné společnosti v Brně (založena v roce 1888) s názvem *Vlastivěda moravská*. První svazek byl vydán v roce 1897. Do vzniku Československé republiky bylo vydáno celkem 37 okresů, bohužel velmi rozdílné úrovně. S informacemi o kulináriích se setkáváme pouze výjimečně, zpravidla pouze při popisu některých slavnostních událostí (svatby, posvícení, dožínky apod.).

Obdobným projektem pro Rakouské Slezsko se měla stát tzv. *Vlastivěda slezská*. Podmínky pro její zpracování byly ovšem podstatně složitější než na Moravě. Ve značné části Rakouského Slezska se nedostávalo českých vlastivědných aktivistů, zejména českých učitelů, kteří by byli schopni takovouto aktivitu realizovat, a to zvláště v německém jazykovém okruhu. Práce se tedy sice ujal historik a gymnaziální profesor Vincenc Prasek, kterému se podařilo mezi léty 1885–1894 vydat celkem 5 svazků, čímž celý původně velkoryse míněný projekt skončil⁸. Bohužel ani v uvedených svazcích slezské vlastivědy se v podstatě s žádnými informacemi týkajícími se kulinární problematiky nesetkáváme. Obdobně si kulinární problematiky příliš nepovšiml ani autor obsáhlého, takřka 600 stran čítajícího díla *Vlastenecké putování po Slezsku*, soudce a pozdější poslanec vídeňské Říšské rady František Sláma⁹.

Prvním autorem, který si blíže povšiml některých podrobností týkajících se stravy především venkovského obyvatelstva ve Slezsku, byl vlastenecký kněz Jan Vyhlídal. I když byl původem z Olomoucka, 8 let pobýval v Jaktari, stal se zakládajícím členem Matice Opavské a při svých cestách po rakouské i pruské části Slezska si všímal nejrůznějších podrobností z každodenního života českého obyvatelstva. Právě on podal jeden z nejpodrobnějších popisů stavu kulinární kultury v Rakouském

⁷ Podrobně o obsahu a akcích pořádaných na Národopisné výstavě československé informuje více než 600 stránková publikace: *Národopisná výstava československá v Praze 1895*, Praha 1897.

⁸ Z rozsáhlého projektu byly nakonec realizovány následující svazky: *Vlastivědy slezské část přípravná. Rodáci z Opavska a Frýdecka*, Opava 1885; *Vlastivěda slezská*, řada B, díl I., *Podání lidu/sebral V. Prasek*, Opava 1888; V. Prasek, *Vlastivěda slezská*, díl II., *Historická topografie země Opavské*, A-K, Opava 1889; *idem*, *Vlastivěda slezská*, díl III., *Dějiny kraje Holarovského čili Opavského*, Opava 1891; *idem*, *Vlastivěda slezská*, díl IV., část I., *Dějiny knížetství Těšínského*, Opava 1894.

⁹ F. Sláma, *Vlastenecké putování po Slezsku: obrazy národopisné, historické a kulturní z Rakouského i Pruského Slezska*, Praha 1886, s. 207.

Slezsku a publikoval svá pozorování v několika člancích v „Českém lidu“¹⁰ a také v monografii *Naše Slezsko*¹¹.

Stat obdobného obsahu publikoval v období 1. světové války v časopise „Bezkydské besedy“ i Jaroslav Ludvík Mikoláš z Raškovic. Publikace s jeho pozorováním zůstala bohužel nedokončená, ohlášené pokračování pro zánik časopisu již bohužel nevyšlo¹². Je ovšem třeba si uvědomit, že svědectví o kulinární kultuře Slezska uvedená J.L. Mikolášem stejně jako Janem Vyhlídalem se týkají pouze lidových vrstev a venkovského prostředí. Pro dobu před 1. světovou válkou nemáme bohužel odpovídající zprávy o jídelníčku městského obyvatelstva ani o stravování dělníků a horníků v ostravsko-karvinském revíru¹³. Lze oprávněně předpokládat, že jejich způsob stravování i skladba stravy, zvláště při využívání možnosti zajistit si stravu produkovanou v závodních kuchyních, se s největší pravděpodobností výrazně lišily od venkovského jídelníčku obyvatel podhorské a zejména horské oblasti. V blízkosti měst u těch, kteří měli zaměstnání, vyšší životní úroveň, strava byla bohatší¹⁴. Rozdíl byl zejména v častější, ba spíše každodenní, přítomnosti masa na jídelníčku, snad jen s výjimkou postních dnů.

Počátky moderního zájmu o dějiny stravování a regionální kulinární kulturu spadají převážnou většinou až do 30. a 40. let 20. století. Hlavní zásluhu na oživení zájmu o kulinární část kulturních dějin měla spisovatelka, redaktorka a propagátorka zdravého životního stylu Anna Marie Úlehlová roz. Tilschová. Ačkoliv postrádala příslušné školení, zpracovala nejcelistvější pojednání o tradiční, lidové a regionální stravě v Čechách, na Moravě a také ve Slezsku. Dobře pochopila pravidla badatelské práce, potřebu kritiky pramenů a zpráv, zvládla rovněž obtížné úskalí interpretace¹⁵.

V prostředí českého Slezska se ukazovaly práce dokumentující kulinární kulturu této části nového československého státu jen velmi sporadicky a spíše výjimečně. Značnou zásluhu na dokumentaci způsobu

¹⁰ 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“ 4, 1895, s. 445–458; *idem*, *Slezská svatba*, Opava 1894; *idem*, *Kuchyně slezská. Národopisná črta z rakouského a pruského Slezska*, „Český lid“ 8, 1899, s. 54–57; *idem*, *Dojení. Tlučení másla ve Slezsku*, „Český lid“ 6, 1897, s. 463–467.

¹¹ J. Vyhlídal, *Naše Slezsko*, Praha 1900.

¹² J.L. Mikoláš, *Ze slezské kuchyně (Jídla a nápoje)*, „Bezkydské besedy“, č. 5–6–7, 1916, s. 88–91.

¹³ F. Sláma, *Vlastenecké putování*, Praha 1886, s. 250.

¹⁴ J. Vyhlídal, *Naše Slezsko*, Praha 1900, s. 202.

¹⁵ A.M. Úlehlová-Tilschová, *Česká strava lidová*, Praha 1945; *eadem*, *Lidová výživa v době hospodářské tísně*, Praha 1934; *eadem*, *Staročeská kuchařka*, Praha 1949; *eadem*, *Výživa ve světle věků*, Praha 1944; *eadem*, *Chuťový místopis*, Praha 1970.

života venkovského lidu ve Slezsku mělo Národopisné sdružení „Sedlišťané“ založené v roce 1908 u příležitosti 60. výročí zrušení roboty. Jeho zakladatel a iniciátor vzniku zemědělského muzea ve Frýdku, přeneseného později do Opavy, Joža Vochala spolu s Marií Vochalovou a knězem Františkem Myslivcem byli jedněmi z nemnoha autorů dokumentujících každodenní život slezského venkova¹⁶.

Ve druhé polovině 20. století byla výzkumná činnost podřízena přísnému centrálnímu plánování. Přednost byla dávana tématům formulovaným především ideologickými potřebami státu, možnosti projevu individuálních zájmů badatelů byly nevelké. Oblast každodenního života, kam náležely i otázky stravy, byla proto především předmětem zájmu pracovišť orientovaných na výzkum lidové kultury, přičemž přednost dostal výzkum kultury dělnické. Největší pozornost byla věnována zejména pražskému dělnictvu, v jehož výzkumu se otázkami stravy zabývala zejména pracovnice Etnografického ústavu ČSAV Jarmila Štastná¹⁷. Nemalý význam pro uchování kulinární tradice valašského obyvatelstva obývajícího horské oblasti Moravskoslezských a Těšínských Beskyd má souhrnné zpracování lidové stravy publikované tehdejším ředitelem Valašského muzea v Rožnově pod Radhoštěm Jaroslavem Štikou¹⁸.

Slezská problematika se po skončení druhé světové války ocitla takřka na pokraji zájmu. Na naprosté většině slezského území došlo k přetržení kontinuity a následné společenské změny, znárodnění veškeré průmyslové a řemeslnické produkce, včetně služeb a obchodu a následná socializace zemědělství vedly k diametrálním a patrně už nevratným změnám ve vztahu k půdě, k vlastnictví a k proměně většiny forem každodenního života. To vše se muselo nutně projevit i v proměnách kulinární kultury. Zejména ve městech došlo v důsledku takřka úplného zapojení žen do zaměstnání ke změnám ve způsobu stravování, roli domácí kuchyně převzaly závodní a školní jídelny, případně restaurační zařízení. Na produkty tradiční kuchyně v domácnostech zbyly nanejvýš dny nedělní a sváteční a pokrmy takto připravované odrážely vedle chuťových preferencí v rodině a dostupných potravin na trhu spíše původ

¹⁶ J. Vochala, *Vánoce na slezské dědině*, „Český lid“ 24, 1924, s. 115–117; M. Vochalová, *Lidová kuchyně na Těšínsku*, „Těšínský kalendář“ 1924, s. 161–162; F. Myslivec, *Naše dědiny, statky a chaloupky na Opavsku: příspěvek k projektovanému oddílu Zemědělského muzea v Opavě*, Opava 1928; *idem*, *Starý způsob hospodářství na Opavsku: národopisný obraz venkovského hospodářství od druhé polovice 18. století do konce století devatenáctého, který dle výpovědí předních hospodářů a bystrých pozorovatelů života na venkově, narozených od roku 1817 do roku 1855 napsal František Myslivec*, Praha 1933.

¹⁷ J. Štastná, *Nákupy, způsob stravování a strava pražského dělnictva*, [in:] *Etnografie pražského dělnictva. Maketa sv. 3*, Praha 1975, s. 103–240.

¹⁸ J. Štika, *Lidová strava na Valašsku*, Ostrava 1980, 1997.

mnohých přistěhovalců. Uchování kulinární tradice byla věnována minimální pozornost a příprava pokrmů ve stravovacích zařízeních byla spoutána jednotnými státními normami. Tradiční kuchyně se udržela jen zčásti spíše ve venkovských domácnostech.

Reakcí na tento vývoj byl zvýšený zájem některých vlastivědných badatelů o tradice lidové kultury ve snaze uchovat alespoň zčásti její poměrně rychle mizející pozůstatky. V oblasti Těšínska, kde se přece jen zachovalo ve značné části původní složení obyvatelstva, měly velký podíl na dokumentaci kulinární kultury především Jiřina Králová, Anna Dřevjaná, Karel Gaura, Emilie Haroková, Zdeněk Buchta, Oldřich Večerek či Alice Fučíková, kteří své výzkumy publikovali převážně ve vlastivědném časopise „Těšínsko“¹⁹.

Společenské změny, které přinesl závěr roku 1989, ukončily dlouhé období státního dirigismu i v oblasti humanitních a společenských věd a otevřely cestu nebývalému rozšíření výzkumných témat tentokrát již bez ohledu na ideologické a politické ovlivňování. Přednostní zájem přirozeně vzbudila témata po dlouhá léta tabuizovaná, tedy především politická.

Postupně se však rozšiřoval zájem rovněž o výzkum do té doby sice nikoliv zakázaný, ale poněkud zatlačený do pozadí. V prostoru Českého Slezska se už tradičně věnovali dokumentaci kulinárního dědictví vlastivědní pracovníci a historici zajímající se o dějiny Těšínska, kde v důsledku politických změn nedošlo k až tak velkým pohybům obyvatelstva jako tomu bylo ve většině západního Slezska²⁰. Problematikou kulinárního dědictví Českého Slezska, osídleného do roku 1945 výhradně německým

¹⁹ Z. Buchta, *Strava slezského lidu v hladových letech*, „Těšínsko“ 1, 1989, s. 23–24; A. Dřevjaná, *Vánoce u mých staříčků*, „Těšínsko“ 1976, č. 4, s. 30; A. Fučíková, *Lidová strava v obcích Komorní Lhotce a Řece před první světovou válkou*, „Radostná země“ 3, 1953, č. 2–3, s. 66–68; K. Gaura, *Hlavní zdroje obživy venkovského lidu na Jablunkovsku v 2. polovině 19. století*, „Slezský sborník“ 70, 1972, s. 194–204; E. Haroková, *Lidová strava v okolí Havířova od druhé poloviny 19. století*, „Těšínsko“ 1961, č. 1, s. 11–13; J. Králová, *Starodávne kurloky. Jak a co se v nich vařovalo a také o životě okolo nich. Z vyprávění paní Anny Maršákové z Dolní Lomné*, „Studie o Těšínsku“ 13, 1987, s. 193–202; eadem, *Ze starosvětské lidové kuchyně na Těšínsku*, „Těšínsko“ 1981, s. 30; eadem, *Některá starosvětská jídla z Těšínského Slezska*, „Těšínsko“ 1978, č. 4, s. 21–22; eadem, *„Zabijačka“ – lidová venkovská hostina na Těšínsku*, „Těšínsko“ 1980, č. 4, s. 19–21; eadem, *Vánoční zvyky a štědrovečerní jídla na Těšínsku koncem minulého století*, „Těšínsko“ 1961, č. 16–17, s. 21–22; B. Pitronová, *Strava těšínských horalů v hladových letech před rokem 1848*, „Radostná země“ 10, 1960, č. 3, s. 65–68; V. Večerek, *Domácké pečení chleba ve Slezsku*, „Radostná země“ 4, 1954, č. 2–3, s. 52–58.

²⁰ K. Gaura, *Zdroje obživy obyvatelů Jablunkovska na prahu 20. století*, „Těšínsko“ 1992, s. 2, s. 8–12; B. Gracová, *Co se jedlo na Ostravsku a na Těšínsku v období První republiky*, „Těšínsko“ 35, 1992, č. 4, s. 9–12; eadem, *Počátek války a zásobování Ostravska a Karvinska*, „Těšínsko“ 37, 1994, č. 1, s. 2–6; eadem, *Zásobování obyvatel Ostravska a Těšínska v roce 1940*, „Těšínsko“ 37, 1994, č. 2, s. 12–18; L. Rusnoková, *Chuť slezské kuchyně*, Český Těšín 2006.

obyvatelstvem, se zabývala jesenická archivářka Bohumila Tinzová²¹. Nepochybně zajímavým autorem je akademický malíř Josef Dubiel von LeRach, syn polského otce a německé aristokratky, žijící v současnosti na Jesenicku a zabývající se kulturou tohoto kraje. Je mimo řady dalších děl vztahujících se k historii Jesenicka i autorem takřka 150 stránkové publikace o kulinárním dědictví Jesenicka²².

Postupně se v poslední době objevují i další vydané publikace týkající se slezské kuchyně, jejich úroveň je ovšem velmi rozdílná, jen zřídka jsou výsledkem pečlivějšího pramenného výzkumu. Asi nejobsáhlejší je více než 200 stránková kniha receptů vydaná v edici *Krajové speciality*, jejímž autorem je známý publicista věnující se kulinární problematice Jaroslav Vašák²³.

Opavsko zůstávalo v zájmu badatelů dlouhá léta spíše na okraji pozornosti²⁴. Teprve vznik Ústavu gastronomie, lázeňství a turismu na Filozoficko-přírodovědecké fakultě otevřel cestu k systematické badatelské činnosti týkající se kulinárního dědictví slezského regionu. Jedním z prvních výstupů badatelské práce bylo vydání publikace věnované kulinární kultuře Slezska a střední Evropy²⁵. Významným výsledkem zájmu o aristokratickou kulinární kulturu přineslo vydání kolektivní monografie věnované kuchyni a kultuře stolování na středověkých vévodských dvorech ve Slezsku vydané ve spolupráci Slezské univerzity a Ústavu státní památkové péče v Ostravě²⁶.

²¹ B. Tinzová, *Jídlo spojené se zvyky v průběhu lidského života*, „Jeseník, město a lázně“ 2012, č. 11, s. 25–27; *eadem*, *Slezská kuchyně pro den všední a sváteční*, „Jeseník, město a lázně“ 2012, č. 2, s. 30–31; č. 3, s. 26–27; č. 4, s. 26–27; č. 5, s. 30–31; č. 6, s. 24–26; č. 7, s. 26–27; č. 8, s. 24–26; č. 9, s. 26–2; *eadem*, *Sváteční vaření v průběhu církevního roku*, „Jeseník, město a lázně“ 2012, č. 10, s. 22–24; B. Tinzová, E. Klaner, *Slezská kuchyně pro den všední i sváteční. Tradiční jídla nejen z Jesenicka*, Jeseník 2011; *ibidem*, *Tajemství slezské kuchyně. Recepty nejen z Jesenicka*, Jeseník 2011.

²² J. Dubiel von LeRach, *Sudeto-slezské požívání*, Jeseník 2002.

²³ J. Vašák, *Krajové speciality: Slezská kuchyně*, Praha 2013; *idem*, *Regionální kuchařka z Čech, Moravy a Slezska*, Praha 2014; *idem*, *Regionální pokrmy Čech, Moravy a Slezska od A (Adamov) do Ž (Žďár)*, Praha 2001.

²⁴ V. Vavrečka, *Z lidové kuchyně na Opavsku*, „Opavsko“ 1960, č. 2, s. 13–14; E. Peterková, *Co se jedlo a pilo od středověku až dodnes*, „Hlučínsko, vlastivědný časopis muzea Hlučínska“ 8, 2018, č. 1, s. 32–33; E. Peterková, J. Schlossarková, A. Wenzlová, *Kuchařka z Opavska. Co se vařilo a vaří*, Kravaře 2006; *eadem*, *Kuchařka z Hlučínska. Co se vařilo a vaří*, Kravaře 2003. Populární formou sestavil obměněný autorský tým také receptář z Ostravska: Z. Buchta, E. Peterková, M. Rucki, A. Wenzlová, *Hornická kuchařka z Ostravska. Co se vařilo a vaří*, Opava 2009.

²⁵ I. Korbelařová a kol., *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*, Opava 2015.

²⁶ I. Korbelařová, M. Zezula, (eds.), *S knížaty u stolu. Kuchyně a kultura stolování na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři*, Ostrava–Ratibor 2018; *eadem*, *Przy książęcym stole. Kuchnia i kultura kulinarna na książęcych dworach średniowiecznych w Opawie i Raciborzu*, Opawa–Racibórz 2018; I. Korbelařová, *Viktuálie a personálie v kuchyňských útech*

V roce 2016 se opavskému univerzitnímu pracovišti podařilo získat projekt Ministerstva kultury České republiky NAKI II na dokumentaci národního kulturního dědictví na téma *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace*, jehož hlavní řešitelkou je Irena Korbelářová. Na projektu dále spolupracují Národní zemědělské muzeum v Praze, Vysoká škola hotelová s.r.o. v Praze a Výzkumný ústav pivovarnický a sladařský v Praze a.s. Cílem projektu, v jehož rámci vzniká i předkládaný příspěvek, je dokumentace, identifikace a uchování kulturního dědictví s prokazatelnými hodnotami v kontextu národní a kulturní identity a současně s potenciálem využití ve společenské praxi. K dalším cílům náleží rozpoznání tradičních pokrmů a nápojů s potenciálem uznání za regionální/národní produkty a v souvislosti s tím i podpora rozvoje regionů a malého a středního podnikání zvláště v oblasti cestovního ruchu.

Z pohledu cílů projektu je bezesporu nejzávažnější dokumentace i identifikace regionálních/lokálních pokrmů. Tomu ostatně odpovídají i předpokládané výstupy. Mají jimi být jednak odborné knihy (*Tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti*) jako výsledek empirického výzkumu ve vybraných regionech českých zemí, vč. Opavska a Hlučínska, dále *Paměť chuti* (kuchařské knihy jako specifický pramen; zdroj identifikace a poznání kulturního dědictví), *Kulinární dědictví Čech, Moravy a Slezska* (tematická encyklopedie). Specifickým výstupem by měla být *Certifikovaná metodika identifikace a dokumentace kulinárního dědictví (na příkladu Slezska)*.

Součástí výstupů projektu jsou i připravované výstavy: *Kulinární tradice moravských a slezských regionů*; *Kulinární tradice českých regionů*, doprovázené katalogem; *Gastronomické poklady českých zemí*, soubor DVD. Předpokládá se vydání řady článků a studií. Po celou dobu řešení projektu jsou pořádány prezentační a edukační workshopy s experimentální složkou (*Slezská kuchyně podle regionů*). Mezi výstupy náleží i *Interaktivní mapa kulinární kultury českých zemí*.

Úspěšné řešení výše popsaného projektu by mělo být významným krokem kupředu v této, tak často zanedbávané oblasti každodenního života.

břežské knížecí komory z roku 1660. Ediční příspěvek k výzkumu barokních dvorských slavností, „Časopis Slezského zemského muzea“, Série B, 61, 2012, č. 1, s. 77–88; *eadem*, *Svatební stolování slezských Piastovců a Poděbradů v 16. a 17. století*, [in:] I. Korbelářová, *Svatby, oddávky, veselí. Příspěvky k tématu*, Opava 2018, s. 143–164; I. Korbelářová, M. Kahánková, *Banket u příležitosti svatby Leopolda I. a Markéty Marie Terezy Španělské roku 1666 v kontextu kulinární kultury císařského dvora*, [in:] I. Korbelářová a kol., *Svatby, oddávky*, s. 181–202.

Literatura

- Buchta Z., Peterková E., Rucki M., Wenzlová A., *Hornická kuchařka z Ostravska. Co se vařilo a vaří*, Opava 2009.
- Buchta Z., *Strava slezského lidu v hladových letech*, „Těšínsko“ 1, 1989, s. 23–24.
- Česká kuchyně za dob nedostatku před 100 lety/nynějším hospodyňkám na vybranou podává Čeněk Zibrt, Praha 1917.
- Dengler A., Plundra E., Plundra M., *Kochbuch des Haushaltungsschule Troppau*, Troppau 1913.
- Dřevjaná A., *Vánoce u mých staříčků*, „Těšínsko“ 1976, č. 4, s. 30.
- Dubiel von LeRach, J., *Sudeto-slezské pojidání*, Jeseník 2002.
- Fučíková A., *Lidová strava v obcích Komorní Lhotce a Řece před první světovou válkou*, „Radostná země“, 3, 1953, č. 2–3, s. 66–68.
- Gaura K., *Hlavní zdroje obživy venkovského lidu na Jablunkovsku v 2. polovině 19. století*, „Slezský sborník“ 70, 1972, s. 194–204.
- Gaura K., *Zdroje obživy obyvatelů Jablunkovska na prahu 20. století*, „Těšínsko“, 1992, s. 2, s. 8–12.
- Gawrecki D. a kolektiv, *Dějiny Českého Slezska 1740–2000*, Opava 2003.
- Gracová B., *Co se jedlo na Ostravsku a na Těšínsku v období První republiky*, „Těšínsko“ 35, 1992, č. 4, s. 9–12.
- Gracová B., *Počátek války a zásobování Ostravska a Karvinska*, „Těšínsko“ 37, 1994, č. 1, s. 2–6.
- Gracová B., *Zásobování obyvatel Ostravska a Těšínska v roce 1940*, „Těšínsko“ 37, 1994, č. 2, s. 12–18.
- Haroková E., *Lidová strava v okolí Havířova od druhé poloviny 19. století*, „Těšínsko“ 1961, č. 1, s. 11–13.
- Korbelářová I. a kolektiv, *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*, Opava 2015.
- Korbelářová I., Kahánková M., *Banket u příležitosti svatby Leopolda I. a Markéty Marie Terezy Španělské roku 1666 v kontextu kulinární kultury císařského dvora*, [in:] I. Korbelářová, *Svatby, oddavky, veselí. Příspěvky k tématu*, Opava 2018, s. 181–201.
- Korbelářová I., *Svatební stolování slezských Piastovců a Poděbradů v 16. a 17. století*, [in:] I. Korbelářová, *Svatby, oddavky, veselí. Příspěvky k tématu*, Opava 2018, s. 143–164.
- Korbelářová I., *Viktuálie a personálie v kuchyňských útech březské knížecí komory z roku 1660. Ediční příspěvek k výzkumu barokních dvorských slavností*, „Časopis Slezského zemského muzea“ Série B, 61, 2012, č. 1, s. 77–88.
- Korbelářová I., Zezula M., (eds.), *Przy książęcym stole. Kuchnia i kultura kulinarna na książęcych dworach średniowiecznych w Opawie i Raciborzu*, Opawa–Racibórz 2018.
- Králová J., *„Zabijačka“ – lidová venkovská hostina na Těšínsku*, „Těšínsko“ 1980, č. 4, s. 19–21.
- Králová J., *Některá starosvětská jídla z Těšínského Slezska*, „Těšínsko“ 1978, č. 4, s. 21–22.
- Králová J., *Starodávné kurloky. Jak a co se v nich vařovalo a také o životě okolo nich. Z vyprávění paní Anny Maršálkové z Dolní Lomné*, „Studie o Těšínsku“ 13, 1987, s. 193–202.
- Králová J., *Vánoční zvyky a štědrovečerní jídla na Těšínsku koncem minulého století*, „Těšínsko“ 1961, č. 16–17, s. 21–22.
- Králová J., *Ze starosvětské lidové kuchyně na Těšínsku*, „Těšínsko“ 1981, s. 30.
- Mikoláš, J.L., *Ze slezské kuchyně (Jídla a nápoje)*, „Bezkydské besedy“ č. 5–6–7, 1916, s. 88–91.
- Myslivec F., *Naše dědiny, statky a chaloupky na Opavsku: příspěvek k projektovanému oddílu Zemědělského muzea v Opavě*, Opava 1928.
- Národopisná výstava československá v Praze 1895, Praha 1897.
- Peterková E., *Co se jedlo a pilo od středověku až dodnes*, „Hlučínsko, vlastivědný časopis muzea Hlučínska“, 8, 2018, č. 1, str. 32–33.
- Peterková E., Schlossarková J., Wenzlová A., *Kuchařka z Hlučínska. Co se vařilo a vaří*, Kravaře 2003.
- Peterková E., Schlossarková J., Wenzlová A., *Kuchařka z Opavska. Co se vařilo a vaří*, Kravaře 2006.
- Pitronová B., *Strava těšínských horalů v hladových letech před rokem 1848*, „Radostná země“ 10, 1960, č. 3, s. 65–68.
- Prasek V., *Vlastivěda slezská*, díl II., *Historická topografie země Opavské*, A–K, Opava 1889.
- Prasek V., *Vlastivěda slezská*, díl III., *Dějiny kraje Holasovského čili Opavského*, Opava 1891.

a region that is highly heterogeneous geographically, politically, culturally, ethnically and socially. Its ethnic composition was affected by large-scale migrations to Ostrava steelworks and mines, as well as by the displacement of the German population. The interest in the documentation of the Czech culinary heritage in the area dates back to the end of the 19th century. The impulse was the development of the Czech national movement, especially the establishment of the Maticе Opavská Society and the Prague Ethnographic Exhibition in 1895. Despite the growth of interest in the culture, mainly that of the rural population, the interest in documenting culinary culture was minimal. It was only in the second half of the 20th century when it achieved results that were more significant. The expansion of the research of culinary culture has increased significantly since the beginning of the 21st century, with amateur researchers as well as professional institutions, museums and universities engaging in the issue. The current height of the research activity is represented by the project supported by the Ministry of Culture of the Czech Republic within the programme of documentation of the National Cultural Heritage (NAKI II), *Culinary Heritage of the Czech Lands: memory, presentation and education*, dealt with by the Faculty of Philosophy and Science of the Silesian University in Opava in cooperation with the National Agricultural Museum in Prague, the Institute of Hospitality Management in Prague and the Research Institute of Brewing and Malting in Prague. The paper presents substantial published results concerning the issue of Silesian culinary culture from the 19th century until the present days.

KEY WORDS: Austrian Silesia, Czech Silesia, culinary culture, gastronomy, historiography

- Prasek V., *Vlastivěda slezská*, díl IV. část I., *Dějiny knížetství Těšínského*, Opava 1894.
- Rusnoková L., *Chuť slezské kuchyně*, Český Těšín 2006.
- Sláma F., *Vlastenecké putování po Slezsku: obrazy národopisné, historické a kulturní z Rakouského i Pruského Slezska*, Praha 1886.
- Starý způsob hospodářství na Opavsku: národopisný obraz venkovského hospodářství od druhé polovice 18. století do konce století devatenáctého, který dle výpovědí předních hospodářů a bystrých pozorovatelů života na venkově, narozených od roku 1817 do roku 1855 napsal František Myslivec*, Praha 1933.
- Šťastná J., *Nákupy, způsob stravování a strava pražského dělnictva*, [in:] *Etnografie pražského dělnictva*, Maketa sv. 3, Praha 1975, s. 103–240.
- Štika J., *Lidová strava na Valašsku*, Ostrava 1980, 1997.
- Tinzová B., *Jídlo spojené se zvyky v průběhu lidského života*, „Jeseník, město a lázně“ 2012, č. 11, s. 25–27.
- Tinzová B., Klaner E., *Tajemství slezské kuchyně. Recepty nejen z Jesenicka*, Jeseník 2011.
- Tinzová B., Klaner E., *Slezská kuchyně pro den všední i sváteční. Tradiční jídla nejen z Jesenicka*, Jeseník 2011.
- Tinzová B., *Slezská kuchyně pro den všední a sváteční*, „Jeseník, město a lázně“ 2012, č. 2, s. 30–31; č. 3, s. 26–27; č. 4, s. 26–27; č. 5, s. 30–31; č. 6, s. 24–26; č. 7, s. 26–27; č. 8, s. 24–26; č. 9, s. 26–27.
- Tinzová B., *Sváteční vaření v průběhu církevního roku*, „Jeseník, město a lázně“ 2012, č. 10, s. 22–24.
- Úlehlová-Tilschová A.M., *Česká strava lidová*, Praha 1945.
- Úlehlová-Tilschová A.M., *Chuťový místopis*, Praha 1970.
- Úlehlová-Tilschová A.M., *Lidová výživa v době hospodářské tísně*, Praha 1934.
- Úlehlová-Tilschová A.M., *Staročeská kuchařka*, Praha 1949.
- Úlehlová-Tilschová A.M., *Výživa ve světle věků*, Praha 1944.
- Vašák J., *Krajové speciality: Slezská kuchyně*, Praha 2013.
- Vašák J., *Regionální kuchařka z Čech, Moravy a Slezska*, Praha 2014.
- Vašák J., *Regionální pokrmy Čech, Moravy a Slezska od A (Adamov) do Ž (Žďár)*, Praha 2001.
- Vavrečka V., *Z lidové kuchyně na Opavsku*, „Opavsko“ 1960, č. 2, s. 13–14.
- Večerek V., *Domácké pečení chleba ve Slezsku*, „Radostná země“ 4, 1954, č. 2–3, s. 52–58.
- Vlastivědy slezské část přípravná. Rodáci z Opavska a Frýdecka*, Opava 1885.
- Vlastivěda slezská*, řada B, díl I., *Podání lidu/sebral V. Prasek*, Opava 1888.
- Vochala J., *Vánoce na slezské dědině*, „Český lid“ 24, 1924, s. 115–117.
- Vochalová M., *Lidová kuchyně na Těšínsku*, Těšínský kalendář 1924, s. 161–162.
- Vyhlídal J., *Dojení. Tlučení másla ve Slezsku*, „Český lid“ 6, 1897, s. 463–467.
- Vyhlídal J., *Kuchyně slezská. Národopisná črta z rakouského a pruského Slezska*, „Český lid“ 8, 1899, s. 54–57.
- Vyhlídal J., *Naše Slezsko*, Praha 1900.
- Vyhlídal J., *Slezská svatba*, Opava 1894.
- Vyhlídal J., *Ze slezské pivnice (sklepu) a kuchyně. Národopisná črta z Rakouského a Pruského Slezska*, „Český lid“, 4, 1895, s. 445–458.
- Zíbrt Č., *Gallašovy paměti o moravské selské i městské stravě r. 1826*, Praha 1909.
- Zíbrt Č., *Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití po rozumu starých Čechův: příspěvek ke kulturním dějinám staročeským*, Praha 1890.
- Zíbrt Č., *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927.

**THE CULINARY HERITAGE OF AUSTRIAN/CZECH SILESIA
IN THE CZECH HISTORIOGRAPHY.
THE PRESENT STATE AND PERSPECTIVES**

Summary

Austrian/Czech Silesia is a specific region that was separated from Silesia after the Wars of the Austrian Succession. Its borders also changed as the result of both World Wars. It is

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 Racułt

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.

Druk i oprawa: 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, „Ślónsko kuchnia dla Hanysów i Goroli” oraz Niemców: identyfikacja i różnicowanie 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 kiełbaski jaworskiej . . .	183
Magdalena WOŹNICZKO, Dominik ORŁOWSKI, Piernikarstwo na Dolnym Śląsku i jego wykorzystanie w turystyce kulinarniej	195
Elżbieta OFICJAŁSKA, 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 pudelku</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-KRECIDŁO, Promocja wielokulturowości kulinarniej Śląska Opolskiego	299