

# KULINÁRNÍ DĚDICTVÍ V PRAXI

Mezinárodní konference  
20. 10. 2022, Praha, University College Prague

Příspěvek vznikl v rámci řešení projektu NAKI II Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace

## **Kulinární dědictví českých zemí: stratifikace, identifikace a verifikace**

*prof. PhDr. Irena Korbelařová, Dr. (Slezská univerzita v Opavě)*

**Kulturní dědictví** – označení, kterým zpravidla rozumíme pozůstatky minulosti vytvořené našimi předky, které vypovídají o jejich historii, kultuře a každodennosti, předávány byly z generace na generaci a jsou zachované alespoň v jisté podobě ve svém původním prostředí dodnes.

Vzhledem k jejich hodnotě ve smyslu prostředku pro uchopení obsahu a kvality života předcházejících generací, pochopení jejich životního způsobu a stylu, způsobu, myšlení i celkového kulturně-historického rámce usilujeme o uchování kulturního dědictví a předání dalším pokolením. Nejvýznamnější segmenty kulturního dědictví, jimž je přiznána výjimečná historická, umělecká, ale také náboženská či vlastenecká cena pro současnost i budoucí rozvoj společnosti mohou být podřízeny právní ochraně.

**Kulinární kultura** – komplex **materiálních i nemateriálních aspektů**, historických, etnografických, respektive etnologických kulturně antropologických, sociologických a dalších aspektů, které tvoří pilíře i pouhé doplňkové prvky stravování, kuchyně a stolování v průběhu jejich vývoje, stabilizace a doznívání.

V širším slova smyslu se jedná o stravování (jídlo / pokrmy a nápoje), prostor kuchyně a jejího vybavení, technologie a postupy přípravy jídla, recepty a návody, způsoby závěrečné úpravy a servírování jídla, skladování a konzervace surovin a potravin, stolování ve smyslu úpravy a vybavení stolu, pravidel a chování, obřadů a rituálů u prostřeného stolu, forem a prvků komunikace strážníků a obsluhy; aktivity spojené s poskytováním stravovacích a gastronomických služeb, vzdělávání kuchyňského a obslužného personálu ad., tedy **vše co jakkoli souvisí s materiální a nemateriální složkou stravování**

V užším smyslu lze kulinární kulturu ztotožnit s **vlastním stravováním** (pokrmy a nápoji), surovinovou základnou, způsoby přípravy a podávání jídla a jeho postavení v rámci jídelníčku, rolí konkrétních pokrmů a jejich souborů ve všední i sváteční každodennosti, při obřadech a rituálech církevního, rodinného i jiného obsahu, při formování a vnímání místní a regionální identity.

**Kulinární dědictví** – prvky stravování, především pokrmy, nápoje a jejich uskupení, a také ustálené zvyky spojené s jejich přípravou, podáváním a konzumací, které se formovaly v určitém geografickém, přírodním, kulturním a společenském prostředí a staly se součástí identity určité komunity. Jedná se o významné, ba jedinečné součásti života společenství určitému území, které jsou výsledkem materiální a duchovní činnosti jeho předků předávané z generace na generaci, současně jsou projevem místní či regionální, v některých případech i nadregionální identity a nezbytností pro zachování její kontinuity a komunitního dialogu obyvatel.

Kulinární dědictví ve smyslu konkrétních pokrmů, nápojů a jejich souborů provází řada specifík, která s sebou nesou při jejich výzkumu i aplikaci v moderní praxi svá úskalí, a vyžadují proto uplatnění mimořádných postupů a metod, znalosti vývojového kontextu, podmíněností a do jisté míry také schopnost (a odvahu) experimentální rekonstrukce v případě pokrmů sice slovně popsanych, avšak v praxi již neuplatňovaných a ikonograficky nedoložených, jak se ještě dále zmíníme.

**Jistým problémem** výzkumu stravování je skutečnost, že jeho prvky – pokrmy, nápoje, pochutiny a další – jsou nevyhraněné podstaty.

**Kulinární kultura, jejíž nedílnou součástí jídlo je, sice náleží mezi nemateriální hodnoty** našich předků;

**konkrétní jídlo a pití však prochází během své spíše krátké existence několika fázemi:**

při svém vzniku a vyhotovení je **materiálním produktem, avšak s krátkou životností** – jeho spotřebování je současně v podstatě jeho likvidací (nepočítáme-li odpadní složky);

následně jídlo **zůstává jen ve vzpomínce, paměti, v písemných a ikonografické dokumentaci** (v postmoderní době v audiovizuálních materiálech), případně k rekonstrukci.

**Pokud bychom tedy měli uvažovat o kategoriích kulturního dědictví ve smyslu obecně užívaných definic, pak lze o něm uvažovat v kontextu jak hmotného, tak i nehmotného dědictví: jedná se o materiální suroviny upravené do pokrmu nebo nápoje čili jídla a pití, současně s nutnou aplikací znalostí, umu a dovedností tvůrců.**

## Intermezzo

**Územně** jsou postuláty metodiky aplikovatelné na **české země – Čechy, Morava, Slezsko – resp. na území současné České republiky**. V souladu s projektem, jehož je metodika součástí, bylo přihlášeno k územím s historickými hodnotami a kulturními i etnografickými specifiky.

**Tradiční pokrm / nápoj** – pokrmy a nápoje ustálené ve stravování určité entity osob obývajících obvykle, ale ne vždy konkrétní území, které současně významná část příslušníků dané entity vnímá jako součást své kulturní (národnostní, národní) identity; přecházejí z generace na generaci a udržují se v každodenní a sváteční praxi nebo jsou alespoň uchovávané v kolektivní paměti; procházet mohou modernizací a inovací (vývoj technologie přípravy, nově pěstované suroviny, změna životního stylu apod.

**Regionální pokrm, nápoj** – na určitém území připravovaný a s jeho komunitou a její každodenní kulturou spjatý prvek stravování, předávaný po několik generací v takřka nezměněné či jen málo upravené (modernizované) podobě a roli v kulinární kultuře.

Podobně lze charakterizovat místní, lokální pokrmy a nápoje.

V patrnosti je třeba mít, že se konkrétní pokrmy a nápoje mohly na vybraném území připravovat v jednotlivých domácnostech a rodinách, případně lokalitách variantně; receptury se mohly mírně odlišovat a vyvíjet. Zachovaný ale musel zůstat jejich podstatný rys.

Nejedná se o produkty ve smyslu výrobků komerčních podniků a firem, s příznými oceněními, certifikáty a dalšími (certifikované produkty, regionální značky apod.). Jedná se o pokrmy, nápoje, speciality, které jsou vyráběny v konkrétním místě či oblasti, případně jsou podle nich jen označeny, bez ohledu na vazbu na kulinární kulturu a kulinární dědictví daného území či komunity v historii s ní spjatých.

**Národní kuchyně** – pojem obsahově nejednoznačný. Historicky se jedná o jeden z konstruktů, které mají základ v 19. století a souvisí s tak zvaným jarem národů, tedy formováním moderních evropských států na národním principu.

Základem národní kuchyně byla obvykle kuchyně politicky a kulturně dominující společenské třídy, která se na formování novodobého národa či národního státu rozhodným způsobem podílela a mohla v kontextu jiných kulturních momentů prosadit svůj styl a obsah stravování ostatní společnosti. V národní kuchyni se následně obvykle spojily a proluly různé regionální kuchyně. Koncept národní kuchyně posiloval pocit kulturní identity obyvatel státu a současně dovozovaly vymezit se vůči okolí, ostatním zemím a kulturám.

Pro zjednodušení můžeme pojem národní kuchyně chápat jako svébytný styl vaření a stravování ve smyslu přípravu a úpravu pokrmů, stravovací návyky typické pro určité společenství ztotožňované s obyvateli země / státu. Uvažovat tak můžeme například o české kuchyni. Je třeba mít na vědomí, že ne vždy lze typickou a obecně přijímanou množinu pokrmů spojit s národem, obývajícím určité území či stát, v pravém slova smyslu, a naopak: jídlo rozšířené na území obývaném prokazatelně několika národy a národnostními menšinami může vykazovat velmi podobné, ba shodné rysy až na úroveň jejich receptur a způsobu přípravy a podávání, přičemž se s ním identifikují příslušníci všech nebo několika národů.

Ze sociologického hlediska má přijetí národní kuchyně nikoli jen jako pojmu, ale kvalifikačního hlediska dvojí funkci: jednak posiluje pocit kulturní identity obyvatel země tím, jednak umožňuje vymezení kuchyně a stravování ostatních zemí a společností.

V gastronomické praxi, spíše než v odborné historické literatuře, se používá v uvedeném kontextu běžně pojem česká národní kuchyně (také česká kuchyně). Vzhledem k tomu, že vyrůstala z měšťanského prostředí, pod vlivem nejen národně českých, ale také německých komunit, jak lze rozbořením její pokrmové složky v mnoha případech doložit, s aplikací mnoha prvků kuchyní tak zvané jihoněmecké kuchyně, je doporučujeme používat, v případě nezbytnosti, označení tradiční kuchyně českých zemí.

**Česká kuchyně** – svébytný styl vaření a stravování typický pro obyvatele českých zemí a formující se od druhé poloviny 19. a ve 20. století. Jejím základem byla měšťanská středostavovská kuchyně rozšířená postupně napříč jazykovými, resp. národnostními entitami, ovlivněná některými prvky šlechtické kuchyně a vstřebávající sladké, obřadní a některé další sofistikovanější pokrmy a nápoje lidových vrstev. Obecné rozšíření české kuchyně napomohlo vydávání kuchařských knihy (Anuše Kejřová, Marie Janků-Sandtnerová, posléze Józsa Břízová, Marie Hrubá ad.), vzdělávání žen a dívek v hospodyňských školách a speciálních kursech. Ztotožňována bývá často s tak zvanou národní kuchyní.

NE:

**Historický pokrm** – pokrm doložený jen v tradičních paměťových médiích – písemné prameny, ikonografie; většinu pokrmů předmoderní doby (do přelomu 18. a 19. století). V původní doložené podobě se již nepřipravuje (např. jícha, šalše). Název může stále existovat pro obdobný pokrm jiného nebo upraveného surovinového složení (mazanec), případně pro obsahově odlišný pokrm.

## **Stratifikace pokrmů a nápojů s ohledem na stav dochování v aktuálním stravování, respektive v paměťové kultuře**

S ohledem na stav přítomnosti v každodennosti a paměti současných obyvatel lze pokrmy, nápoje a další prvky stravování rozdělit do následujících skupin:

### **Stále připravované pokrmy**

Jedná se o pokrmy a nápoje běžně nebo alespoň příležitostně stále zastoupené v jídelníčku a konzumované v domácnostech, rodinách, případně ve veřejném prostoru daného území, společenství. Pracovně je lze označit za živé pokrmy a nápoje. Současně je lze považovat v podobě, v jaké byly badateli předloženy v rámci procesu identifikace a verifikace ke studiu a dokumentaci, za autentické co do surovin, způsobu přípravy, chuti a vůně, úpravy při podávání apod. Současně je třeba brát v potaz, že v dané komunitě mohou existovat i další dílčí varianty daného pokrmu či nápoje, odrážející konkrétní rodinné zvyklosti a odchylky v aplikovaných recepturách, vaření, dochucování, aniž by byla narušena podstata jednotliviny s hodnotou kulinárního dědictví.

Dokumentace této skupiny pokrmů a nápojů směřující k jejich identifikaci a určení hodnot v rámci stravování a kulinárního dědictví probíhá například u příležitosti přípravy a podávání pokrmu v přirozeném prostředí – v domácnostech a rodinách obyvatel, případně ve veřejném prostoru, pokud je zde pokrm prezentován při výročních akcích, produkován a prodáván v obchodní síti, anebo v gastronomických zařízeních.

### **Oživené pokrmy**

Tuto skupinu tvoří pokrmy a nápoje, které se již v běžné každodennosti daného území a komunity vyskytují, tedy nepřipravují a nekonzumují, ale přetrvávají v paměti jedinců a skupin obyvatel a po jisté přestávce a z různých podnětů byly navráceny do příležitostné praxe, například při vybraných slavnostních příležitostech, eventech ad. Někdy se v tomto případě hovoří o *druhém životě* pokrmů a nápojů, respektive kulinárního dědictví.

Na základě terénního výzkumu souvisejícího s dokumentací je třeba rozlišovat, zda se jedná o jídlo, nápoje nebo jiné prvky stravování, které byly v příslušné lokalitě, regionu a jejich komunitách do nedávné doby dobře známe a při jejich oživení bylo možno, opírat se o zkušenosti zúčastněných, konzultantů, anebo zda došlo k oživení jen na základě povrchních znalostí pokrmů a jeho návaznosti na kulinární kulturu území a společenství. Ve druhém případě je třeba k pokrmu při jeho pozorování, dokumentaci a vyhodnocení přistupovat analogicky jako u dalších kategorií pokrmů

Dokumentace pokrmu může proběhnout v rámci konání kulturních akcí se zaměřením na prezentaci tradičních pokrmů, anebo s jejich zastoupením v programu, při zážitkových akcích z oblasti gastronomie a cestovního ruchu apod. V posledně uvedených případech je třeba věnovat velkou pozornost ověření územní relevance a obsahové věrohodnosti pokrmů, stejně jako jejich konkrétní podobě. Zkušenosti ukazují, že je v této oblasti třeba vysoké míry opatrnosti; může se jednat o prezentaci významně zkreslených skutečností, implementaci pokrmů odjinud či pokrmů, vzhledem k přírodním, kulturním a jiným podmínkám nepravděpodobnému apod. (srov. výše).

### Pokrmů a nápojů přetrvávající v individuální či kolektivní paměti

Jedná se o poměrně široce koncipovanou skupinu prvků stravování, ať z hlediska jejich názvu, celkového charakteru, základních surovin či funkce, které jsou už jen tradovány ústně, případně doloženy stručnými připomínkami v paměťových médiích. Dnešní příslušníci dané entity a území už nemají zkušenosti s jejich přípravou, někteří je *kdysi* (v dětství, mládí) konzumovali, někdy si přibližně vybavují chuťové vjemy, vůni, podobu, okolnosti konzumace. Vzpomínky mají často sentimentální, nostalgický charakter. Obvykle nejsou k těmto pokrmům a nápojům dispozici ani přesnější recepty a popisu postupů jejich přípravy.

Dokumentace probíhá s využitím orálních šetření, kvantitativních a kvalitativních sociologických metod (dotazníkové akce, fokusové skupiny ad.).

### Pokrmů a nápojů zapomenuté (zapomínané), dochované v tradičních paměťových médiích.

Jedná se o pokrmy a nápoje, spojené většinou s územími postiženými diskontinuitním historickým vývojem provázeným zásadní výměnou obyvatel (např. vysídlení Němců), změnou socioprofesionálního charakteru, související kultury a životního stylu autochtonních obyvatel a jejich pokračovatelů (utlumené průmyslové oblasti; poměstštění venkovských obcí) apod. Původní prvky stravování jsou známé z dobové literatury, paměti, případně z orálních výpovědí a záznamů z terénních etnografických šetření staršího data. Na území, respektive v komunitě, k nimž jsou přiřazovány, již nejsou známé z autopsie.

Dokumentace je možná ve smyslu popisu pokrmů a nápojů na základě shromážděného pramenného materiálu, literatury, receptů, rekonstrukce pokrmu nebo nápoje, pokud byla provedena. Při její rekonstrukci je třeba dávat bedlivý pozor na suroviny, dochucovadla, souvislosti a okolnosti přípravy, aby nedošlo k mylné interpretaci.

## Principy identifikace a verifikace

S využitím dat získaných z široké škály zdrojů a zdrojových oblastí – prameny, paměťové instituce, terénní šetření, orální výpovědi, dotazníková šetření, fokusové skupiny a jiná empirická data, s aplikací interdisciplinárních metod a postupů usiluje badatel či odborný pracovník o stanovení hodnoty nebo potenciální hodnoty pokrmu, nápoje a dalších kuchařsky připravovaných prvků stravování ve smyslu kulturního, respektive kulinárního dědictví.

Především musí vyhodnotit úroveň dokladovanosti uvedených prvků ve stravování konkrétních entit příslušného území jako předpokladu pro další stanovení jejich kulturně-historické a mentální hodnoty v každodennosti předcházejících generací a odkazu jejich současným pokračovatelům.

S přihlédnutím k výsledkům poměrně rozsáhlého projektového výzkumu věnovaného kulinární kultuře českých zemí můžeme doporučit, aby byl **pokrm nebo nápoj považován za hodnověrný a současně způsobilý k identifikaci ve smyslu kulinárního dědictví, jestliže**

- je doložen ve větším počtu nezávislých zdrojů, přičemž za optimální lze považovat tři a více zdrojů; minimálně v jednom, lépe ve dvou a více případech se musí jednat o primární informační zdroje;
- je potvrzeno, že pochází (či mohl pocházet, není-li již v reálném prostředí dochován) z území, k němuž je přiřazován;
- byl součástí stravování a každodennosti entity daného území po několik pokolení;
- celkovým charakterem, surovinami a úrovní zpracování mohl současně odpovídat sociální úrovni předpokládaných konzumentů.

## Kulinární dědictví a jeho struktura

Za současného stavu výzkumu se jeví jako adekvátní stanovení následující struktury kulinárního dědictví:

Pokrmu, nápoje a další produkty kuchyňské přípravy

- **s prokázanou hodnotou kulinárního dědictví**
  - přítomné ve stravování původních entit v původním prostředí a území přinejmenším na úrovni příležitostné součásti všedního, svátečního či jinak motivovaného jídelníčku, s vysokým předpokladem jejich udržitelností pro další pokolení;
  - identifikované v paměti jednotlivců a kolektivu, ve stravování současných autentických entit daného území se ale už ani příležitostně nevyskytující;
  - identifikované v paměti jednotlivců a kolektivu či v paměťových médiích, spojené ale s územím bez původních obyvatel – nositelů tradic, respektive spojené s entitou a jejími potomky, pobývajících mimo původní území;
  - doložené jen v tradičních paměťových médiích, na původním území a v současných entitách autochtonních nebo nových obyvatel neznámé, tedy zapomenuté nebo zaniklé;
- **s potenciální hodnotou kulinárního dědictví**

bez rozdílu územní a společenské provenience, s hodnověrnými rysy z hlediska složení, způsobu přípravy, času či společenské relevance, dokladované však zatím jen ve velmi malém vzorku zdrojů neumožňujících nezávislou komparaci a kritiku, případně s některými nevyjasněnými vlastnostmi co do provenience, sociálních vazeb, originálního či starobylého postupu přípravy apod.; jedná se o prvky stravování „čekající na zápis“.

Kromě toho lze rozlišit ve stravování a kulinární kultuře entity určitého území následující skupiny pokrmů a nápojů:

- málo významné / bezvýznamné prvky tvořící příležitostnou součást jídelníčku;
- cizorodé prvky.

Všechny uvedené aspekty jsou nepodkročitelné, chceme-li odpovědně, věrohodně, ale i zajímavě a s espritem prezentovat – tradičně i moderně kulinární dědictví.

Kroj máme; almary máme; nikoho nenapadne vydávat městský oblek za oděv řemeslníka 18. století, elektrickou lednici za součást interiéru kuchyně 19. století.

Jídlo a pití našich předků nemáme; možná disponujeme obrazovými doklady, spíše ale ani to ne. Máme jen standardní paměťové – chudé informační zdroje

Abychom je opravdu věrohodně prezentovali a předkládali ke konzumaci, musíme být hodně opatrní a poučení. Na všech úrovních, ve všech oblastech popularizace a podnikání.

Zatím se tak zejména v praxi ne vždy děje. Poděkování patří těm, kdo tak ale činí.

Děkuji za pozornost.



