

***Prameny, literatura a informační zdroje
k dokumentaci kulinárního dědictví českých zemí***

Workshop, Opava 11. 10. 2018

**Odborná, populárně naučná a jiná literatura
a její využití při dosavadní tvorbě kulinárního korpusu**

Irena Korbelářová, Slezská univerzita v Opavě

Kulinární kultura

Součást každodennosti i festivit lidské společnosti ve všech sociálních strukturách:

- tradiční a současné způsoby stravování;
- pokrmu a nápoje;
- suroviny;
- prvky vnímané subjektivně - chuťové vlastnosti, estetika vzhledu;
- technologie přípravy a úpravy;
- servírování vlivem modernizace životního stylu, kulturního transferu ad.

Kulinární dědictví

Široké spektrum aktivit a hmotných i nehmotných artefaktů;
v případě mnohých jednotlivin i skupin na pomezí obou segmentů.

Poslání projektu

Vytvoření předpokladů a nástrojů (s užitím kulturně historických a interdisciplinárních metod a postupů)

pro identifikaci, dokumentaci a uchování kulinárního dědictví

s prokazatelnými hodnotami v kontextu národní a kulturní identity;

s potenciálem využití ve společenské a ekonomické praxi;

pro rozpoznání tradičních nápojů a pokrmů s potenciálem uznání za regionální/národní produkty;

rozvoj regionů a malého a středního podnikání zvl. v oblasti cestovního ruchu a turistiky.

KULInární

DĚDICTVÍ českých zemí:

paměť, prezentace a edukace



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
V OPAVĚ



Národní
zemědělské
muzeum



Identifikace a dokumentace

S využitím

literatury;

pramenů písemných, hmotných a ikonografických v paměťových institucích,
v terénu;

pramenů nehmotné povahy zvl.

v paměti jednotlivců a supin;

v mediálních zdrojích.

Pracovní databáze interdisciplinárního charakteru I

Nástroj shromažďování výsledků dokumentace umožňující

základní i průmyslový výzkum problémů;

identifikaci kulinárního dědictví;

přípravu výstupů prezentačního a edukačního charakteru dle plánu.

Komplex

strukturovaných dat elektronickou cestou sdílený všemi členy týmů;

fyzicky shromažďovaných materiálů u jednotlivých řešitelů.

Pracovní databáze interdisciplinárního charakteru II

Audiovizuální info-zdroje

Bibliografie

Literatura digitalizovaná a naskenovaná

Ikonografie

Terénní fotodokumentace

Prameny specifického charakteru

Receptáře a kuchařské knihy (rukopisné, tištěné)

Jídelní lístky, menu

Kulinární korpus

a další segmenty v návaznosti na průběh a výsledky výzkumu.

KULInární

DĚDictví českých zemí:

paměť, prezentace a edukace



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
V OPAVĚ



Národní
zemědělské
muzeum



Kulinární korpus

Specifická část sdílené pracovní databáze.

Formulářové přehledy identifikovaných prvků kulinárního dědictví určených k dalšímu analytickému studiu a verifikaci, a to ve struktuře

pokrmu;

nápoje;

recepty;

Řazení dle kulturně historického hlediska

tradiční / regionální

moderní kuchyně

a dále územního hlediska

Čechy, Morava, Slezsko, případně podoblasti.

Karta pokrmu, nápoje, receptu

Předdefinovaný formulář.

Jasná identifikace

zakladatele, instituce příjemce, data založení (černý text)

Možnost doplňování dalšími členy týmů (červeně SU; zeleně NZM; modře VŠH; hnědě VÚPS); vítáno zejména v oddílech

specifikace pokrmu/nápoje a jeho funkce; technologie přípravy apod.

lokální / regionální příslušnosti;

odkazů na literaturu, prameny a další info-zdroje ad.

Přílohy: odkazy na webové stránky, literaturu (včetně stažených materiálů); fotodokumentace (mohou mít i jen ilustrativní charakter) – nutnost ověření relevance!

Metodický postup pro tvorbu kulinárního korpusu

Prvotní informace

literatura (odborná, populárně naučná, jiná)

ústní podání;

internetový zdroj;

gastronomie, cestovní ruch – různé kanály;

KULInární

DĚDictví českých zemí:

paměť, prezentace a edukace



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
V OPAVĚ



Národní
zemědělské
muzeum



mediální původ (rozhlas, film, TV, YouTube ad.) ad.

Identifikace

vyhledání, ověření alespoň v jednom info-zdroji minimálně terciální povahy =>
založení karty.

Další výzkum a verifikace

Základní, průmyslový výzkum => naplňování karty s využitím literatury a pramenů.

Literatura a jiné textové zdroje

Primární:

vědecké / výzkumné texty; edice pramenů; specifické zdroje (dobové rukopisné a tištěné kuchařské knihy; produkty zařízení gastronomie a CR).

Sekundární:

odborné texty nižšího stupně, populárně naučné texty;

Terciální:

popularizující; encyklopedie (tematicky zaměřené+ obecné); marketingové materiály, propagační materiály (vše CR, gastronomie; výstupy samosprávných subjektů, vč. popularizačních projektů EU) atd.

Role literatury při tvorbě korpusu /karet

Vstupní ověření relevance pokrmu / nápoje.

Mělo by platit, že pokrm lze považovat za v základu identifikovaný (regionálně, typologicky, z hlediska základních surovin a technologie apod.), „hodný“ další dokumentace a potažmo naplňování a vedení karty, jestliže byla jeho relevance ověřena

alespoň v jednom zdroji sekundárním (odborná literatura s /bez poznámkového aparátu – věc kritiky; populárně vědná literatura, jejichž autory jsou autority z oblasti kulturních dějin, zvl. s akcentem na dějiny stravování a každodennost; etnografie/etnologie, folkloristiky; znalci regionálních reálií; erudovaní znalce gastronomie a „prověření“ specialisté z praxe); a dále

alespoň v jednom zdroji primárním (odborná literatura vědecko-výzkumného charakteru; prameny textové, ikonografické, orální apod.

KULInární

DĚDictví českých zemí:

paměť, prezentace a edukace



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
V OPAVĚ



Národní
zemědělské
muzeum



Ve zcela výjimečných případech se lze spokojit (s jistou dávkou obezřetnosti a dalších srovnávacích studií) se verifikací z jiných zdrojů (u lokálních, rodinných receptů / pokrmů apod.) a to

orálního původu;

rukopisné informace.

Specifická literatura, textové info-zdroje

Texty spojené

s kuchyňskou /gastronomickou praxí

rukopisné receptáře, kuchařské knihy, návody – nezbytností je (pokusit se)

identifikovat původce (jméno, sociální a místní původ apod),:

pokusit se komparovat obsah s jinými zdroji

= > nezastupitelné místo při poznání lokálního, rodinného / individuálního stravování; každodennost x sváteční doba; poznání modernizace, globalizace stravování; proměn jídelníčku.....;

tištěné kuchařské knihy (standardní kodikologická analýza a kritika)

= > nezastupitelné při sledování kulturních proměn stravování; transferu pokrmů a stravovacích zvyklostí; interetnických a internacionálních vlivů; spojeno zvl. s vývojem moderní kuchyně.

Dále se jedná o

memoárovou literaturu;

krásnou literaturu.

Uvedené specifické typy „literatury“ lze s aplikací interdisciplinárních metod použít jako do jisté míry relevantní informační zdroje pro tvorbu korpusu.

Internetové zdroje – webové stránky

Různé druhy, typy, odlišné kvalitativní ukazatele

Wikipedia/e, Wikisource ad.;

profesní a zájmové portály;

cestovní ruch, gastronomie (Kudy z nudy, Czechtourism);

KULInární

DĚDictví českých zemí:

paměť, prezentace a edukace



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
V OPAVĚ



Národní
zemědělské
muzeum



destinační managementy, regionální sdružení (Opavské Slezsko ad.)
zájmové portály a servery (Žena.cs; Varení-cz; Recepty.cz ad.).

Informace zde vystavené mohou být podnětnými pro založení karet, jejich doplnění apod.

U identifikovaných a verifikovaných pokrmů / nápojů ukazují stav aktuálního uplatnění ve veřejném / soukromém stravování; v eventech tradičního (národopisného, církevního charakteru) i moderního zaměření.

Zajímavé (a pro veřejnost lákavé) jsou i u důvodu doprovodné fotodokumentace.
POZOR: podobně jako textové informace ale mohou být zkreslené subjektivním výkladem.

Limity využívání literatury a textových info-zdrojů

Je nepřipustné, považovat za identifikovaný a verifikovaný pokrm / nápoj / recept jen na základě

internetových zdrojů, v nichž absentují ověřitelné údaje o původu informací (s výjimkou digitalizovaných textů);

neověřených informačních zdrojů terciálního charakteru, zejména

z oblasti cestovního ruchu (včetně serverů Kudy z Nudy; CzechTourism apod.)

z oblasti gastronomie (s výjimkou produktů ověřených subjekty, např. VŠ)

produktů místních, regionálních a jiných řešitelů projektů; které nepodléhají recenznímu řízení ad.

Přílohy:

Formuláře karet pokrmu / nápoje / receptu.

Vzorová založená a doplňovaná karta – Báleše / Béleše

KULInární

DĚDictví českých zemí:

paměť, prezentace a edukace



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
V OPAVĚ



Národní
zemědělské
muzeum

