

Kulinární kultura a kulinární dědictví: charakteristika zájmového okruhu, základní pojmy, problémy a souvislosti

Učební texty, SP HKDvRP

Irena Korbelářová

Kulinární kulturu lze na základě aktuálních výsledků domácích a zahraničních výzkumů posledních desetiletí charakterizovat jako soustavu vzájemně spolu souvisejících a doplňujících se prvků, jejichž společným jmenovatelem je – lapidárně řečeno – strava neboli jídlo a pití ve smyslu programově uvařených či jinými postupy zpracovaných pokrmů, nápojů a souborů pokrmů (chodů, menu, jídelníčků), způsob jejich servírování a konzumování. Tvoří nedílnou součást všední a sváteční každodennosti jednotlivce, sociální vrstvy i společenství příslušného území, odkazují na minulost a spoluvytvářejí současnost, odrážejí se v individuální i kolektivní paměti a za do určité míry se také podílejí na formování komunitní, regionální, za jistých okolností i národní identity.

Stravování

Z historického vývoje a souvislostí je zřejmé, že stravování ve smyslu konzumace jídla a nápojů sehrávalo v lidské společnosti zpočátku převážně jen biologickou funkci a sloužilo k nasycení a utišení žízně. Poměrně záhy se ale zařadilo mezi významné prvky společenské komunikace a socializace a podtrhovalo charakter kulturního prostředí. Skladba surovin v závislosti na jejich místní dostupnosti, forma a charakter pokrmů, způsob jejich přípravy a podávání a stejně tak i stolování se staly podstatnými signifikantními rysy jednotlivých sociálních vrstev a skupin, umocňujícími pocit jejich vzájemné pospolitosti. Všední a sváteční stravování bylo kulisou, v níž se dotvářely privátní i veřejné mezilidské vztahy, potvrzovala se hierarchie účastníků a pozice, kterou v daném společenství zaujímali.

Role vlastního stravování se v návaznosti na společenskou stratifikaci po dlouhou dobu nemálo odlišovala. U venkovských obyvatel jídlo zůstávalo po staletí především prostředkem, jak zahnat hlad a ani u zámožnějších selských a jiných osedlých rodin nemůžeme podle všeho až do moderní doby uvažovat o vyzrálejší kuchyni jako promyšleném systému vaření, programově a uvědoměle podtrhujícím identifikaci venkovanů s jejich sociálním statutem. Teprve v průběhu 19. a zejména pak v první polovině následujícího století se venkovské stravování zformovalo v poměrně ucelené, v základních rysech vzájemně si podobné, přesto se regionálně do jisté míry odlišující soustavy jídel a pokrmů, odrážející přírodní, klimatické a zemědělské poměry, sociální i národnostní poměry. Jejich celkovou množinu jsme si uvykli označovat jako lidovou stravu / lidové stravování, která se obvykle studuje a identifikuje v souvztažnosti na etnografické, případně kulturně historické oblasti a podoblasti.

Podstatně složitější a sofistikovanější byl vývoj stravování ve městech a zejména v měšťanských domácnostech. Tam se jídlo už od středověku transformovalo do uceleného, funkčně i chuťově promyšleného komplexu, který dotvářel životní styl a v privátním i veřejném prostoru byl ne zcela bezvýznamným prvkem reprezentace. Být tomu tak mohlo nejen díky přístupu k podstatně širší nabídce surovin, pochutin a koření na městských trzích, nýbrž také

vyšší úrovni otopných zařízení a celkové vybavenosti kuchyňských prostor. V neposlední řadě tomu tak bylo i díky kulturnímu transferu a napodobování šlechtických vzorů, k němuž měšťané dlouhodobě a logicky inklinovali. Měšťanská kuchyně ve smyslu promyšleného systému přípravy pokrmů a celého komplexu stravování se tak postupně zformovala v kulturně společenský fenomén, jehož rozhodující historická role ve vývoji stravování nastala v českých zemích, jakož i v celé střední Evropě nejpozději v průběhu první poloviny 19. století.¹

Ne náhodou se měšťanská kuchyně, opírající se v českých zemích ve svém šíření i ukotvení od sklonku 18. století o poměrně širokou škálu tiskem vydávaných jazykově českých a německých kuchařských knih, postupně transformovala v soustavu jídel, nápojů a jejich kombinací označovaných v současnosti ne zcela přesně jako česká národní kuchyně. Kromě stěžejního „měšťanského“ základu obsahovala (a stále obsahuje) prvky šlechtické a později také lidové kuchyně (zejména na úrovni moučných jídel). Pokrmy přitom byly nejpozději od druhé poloviny 19. století podávány v souladu s novými zvyklostmi stolování nikoli již podle francouzského, nýbrž ruského stylu (*service à la française / à la russe*).²

Do jisté míry specifickou odnoží městské kuchyně, formované v průniku s nejrůznějšími regionálními a sociálně podmíněnými liniemi venkovského stravování byla kuchyně průmyslových míst a oblastí, považovaná za součást lidové kuchyně. Formovala se po polovině 19. století, spolu s hospodářským rozvojem českých zemí a uvažujeme o ní zvláště v kontextu lidnatých oblastí opírajících se o těžký průmysl (Kladensko, Příbramsko, Podkrušnohoří, Ostravsko-Karvinsko na pomezí Moravy a Slezska). Některé byly kulinárně ovlivněny i cizími vzory a zvyklostmi národnostně odlišných entit (německá, polská).

Všestranně nejvyšší úroveň dosahovala dlouhodobě aristokratická kuchyně, do jisté míry již od středověku universálního charakteru, v každodenní rovině ovlivněná významněji místními přírodními poměry a surovinovou základnou s přidavkem dovozových prvků, na slavnostní rovině pak poměrně exkluzivní a sofistikovaná. Samozřejmě, že i zde byly po staletí patrné odlišnosti v obsahu, kvalitě a bohatosti stravování v návaznosti na vnitřní stratifikace šlechtické společnosti a zámožnost jednotlivých rodin, respektive domácností, na specifickém rázu její každodennosti a stravování to ale nic nemění.

V rámci předkládané metodiky se budeme v největší míře věnovat segmentu venkovského a městského stravování nižších a nižších středních vrstev, tedy v zásadě lidové kuchyni, s logickými přesahy do měšťanské kuchyně na jejíchž základech se formovala moderní kuchyně (někdy označovaná nepřesně jako národní), ovlivněná přiměřeně i šlechtickým stravováním.

Kulinární kultura

¹ Proces formování městské, respektive měšťanské kuchyně konkrétních kulturně historických oblastí jako jistých pokračovatelek venkovské (regionální) úpravy stravování, využívajících šlechtických vzorů a absorbujících různou měrou novinky, moderní receptury či alespoň dílčí prvky vydávaných receptářů a kuchařských knih je z různých pohledů popsán v aktuálních dílech historických a jazykovědných výzkumů probíhajících na odborných pracovištích Univerzity Pardubice a Slezské univerzity v Opavě.

² Francouzský způsob spočíval v současném podávání na stul několika ucelených chodů, z nichž si strávníci vybírali a nechávali nakládat na talíř. Ruský způsob byl založen na servírování talířů s ucelenými kompozicemi pokrmu, tvořenými hlavní, obvykle masitou složkou a přílohou, respektive oblohou postupně za sebou. Tento způsob převládá v západní společnosti dodnes.

Kulinární kultura, jejímiž středobody jídlo a pítí jsou, je řazena do struktury tak zvaného dlouhého trvání (*longue durée*),³ tedy velmi pomalých, ale podstatných vývojových procesů. Považována je za fenomén, který náleží mezi nejstabilnější a nevýraznější identifikační faktory lidských společenstev, které je třeba studovat v dlouhodobém měřítku, s ohledem na řadu souvislostí a proměnných. K nim lze zařadit tak podstatné aspekty jako konkrétní charakter příslušného území, přírodní prostředí, klima a vývoj zemědělské produkce, možnosti zásobování a trhu, dále sociální a národnostní (dříve jazykové) struktury obyvatel – aktérů kulinární kultury a stravování. Nezmínit ale nemůžeme ani význam kulturního transferu, obecný tok informací a do jisté míry také vzdělávací proces zprostředkovávající změny a modernizaci stravovacích zvyklostí. V neposlední řadě nelze zapomínat na politické, společenské, a dokonce vojenské události zapříčínující diskontinuitu vývoje prostředí, v němž se societa se svou každodenností, včetně stravování vyvíjely a mnoho dalších momentů.

V kontextu výše uvedeného je třeba zdůraznit, že studium kulinární kultury, má-li být postavené na vskutku odborných základech a vést k věrohodné identifikaci pokrmů a rozpoznání jejich hodnoty pro minulost a další vývoj příslušného území a společenství, včetně jeho kulturní či dokonce národní identity, musí být už vzhledem k mnohovrstevnatosti a bohatosti problematiky interdisciplinární. A to i na nejnižším stupni jejich výskytu, tedy v rodinách, domácnostech a místních komunitách, tím spíše na regionální a nadregionální úrovni.⁴ Ruku v ruce by měl kráčet teoretický základní výzkum s terénním šetřením, prospekci aktuálního stavu dochování pokrmů v praxi nebo paměti, dokumentací, a také s aplikovaným výzkumem směřujícím k prezentaci a popularizaci kulinárního dědictví, kulinární kultury a stravování vůbec. Současně by měl výzkum být s ohledem na specifika pokrmů a nápojů úzce navázán na praktické aplikace a ověřování dat formou experimentální gastronomie.

Označení kulinární kultury jakožto segmentu společenské každodennosti je odvozeno z latinského *culina* ve smyslu kuchyně, tedy prostoru k vaření. V kontextu kulturně historického výzkumu stravování, včetně přípravy, podávání a konzumace jídla a pítí, se začalo přídavné jméno *kulinární* v češtině používat až v posledních letech, v souladu s dlouhodobě se rozvíjející vědecko-výzkumnou praxí v sousedních zemích, zejména v Rakousku, Polsku či na Slovensku, které vykazující spolu s námi mnoho společných historických rysů a kulturních prvků, ale také třeba v anglosaských zemích. V češtině byly dříve upřednostňovány spíše výrazy *kulinářský* ve smyslu kuchyňský,⁵ případně kulinářství, tedy kuchařství, ve smyslu kuchyňského zpracování jídla, vaření. Dotýkaly se ovšem, zvláště v běžné komunikaci a

³ STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, Rastislava (ed.) – NOVÁKOVÁ, Katarína, *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*, Bratislava 2012, s. 8; STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, Rastislava, *Tradičná kulinárna kultúra etnických menšín na Slovensku*, Národopisná revue, 3, 2009, s. 157-168.

⁴ STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, Rastislava, *Jedlo jako klíč ku kultúre. Geneticko-historické a sémantické aspekty nášho stravovania*, Martin 2004; TÁŽ, *Národné kulinárstvo v identifikačnom procese obyvateľov stredoeurópskych krajín*, in: *Historie – Otázky – Problémy: Jinakost našich společných dějin*, č. 2, 2, 2010, s. 103-113; TÁŽ, *Možliwosci interpretacji kultury kulinarnej w swietle metody etnogeograficznej: (na przykladzie Etnografického atlasu Slovenska)*, in: *Regiony etnografii. Szkice dedykowane Profesorowi Andrzejowi Brenczowi w 70. rocznicę urodzin*, Poznań 2013, s. 106-117; *Antropologia ciała, II. Jedzenie i sztuka kulinarna*, red. M. Szpakowska, Warszawa 2008 ad.

⁵ *Slovník českých synonym*, dostupné z: <<https://www.slovník-synonym.cz/web.php/slovo/kulinarskyABZ>>, [cit. 18. 3. 2022].

žurnalistických textech, převážně gastronomické praxe, případně v nich bylo lze zaznamenat kvalitativní zabarvení směřující k vyzdvižení kvality profesionální či poloprofesionální kuchyně.

Na kulinární kulturu obyvatel určitého území lze pohlížet dvěma způsoby. V širším slova smyslu sem můžeme kromě vlastního jídla – pokrmů a nápojů, jejich kompozic v podobě ucelených jídel, chodů a menu – zahrnout především způsoby a postupy vaření a s tím spojené materiální i nemateriální náležitosti. Jedná se především o kuchyně a jejich vybavení, například otopná tělesa a zařízení pro tepelné zpracování pokrmů jako byla otevřená ohniště, chlebové a jiné pece, kamna, sporáky či trouby, kuchyňské nádobí, náčiní a jiné; technologie a postupy přípravy jídla, recepty a návody; způsoby závěrečné úpravy a servírování jídla; materiální zajištění a postupy skladování surovin a potravin, jejich konzervace a jiné způsoby uchovávání. Dále sem patří stolování ve smyslu úpravy stolu, stolního nádobí a náčiní, textilií a doprovodných artefaktů; psaná i nepsaná pravidla chování, obřadů a rituálů dodržovaných u prostřeného stolu jak na straně obsluhy, tak strážníků, formy a specifické prvky komunikace. V neposlední řadě náleží do široce pojaté kulinární kultury činnosti spojené s poskytováním stravovacích a gastronomických služeb, formy a způsoby vzdělávání kuchyňského a obslužného personálu a mnoho dalších.

Za kulinární kulturu tak lze označit celý komplex materiálních i nemateriálních aspektů, historických, kulturně antropologických, sociologických, ale také etnografických, respektive etnologických prvků, které tvoří pilíře i pouhé doplňkové prvky stravování, kuchyně a stolování v průběhu jejich historického vývoje.⁶ Pokud bychom uvažovali o kategoriích kulturního dědictví ve smyslu obecně užívaných definic, pak lze o kulinární kultuře – ale rovněž o stravování – uvažovat v kontextu hmotného i nehmotného dědictví.

V užším smyslu pak je možno kulinární kulturu pojímat ve spojení pouze s nejpodstatnější složkou výše uvedené početné množiny prvků, a to se stravováním, tedy pokrmy a nápoji, jejich surovinovou základnu, způsoby přípravy a podávání jídla a jeho postavení v rámci jídelníčku, role konkrétních pokrmů a jejich souborů ve všední i sváteční každodennosti, při obřadech a rituálech církevního, rodinného i jiného obsahu, ba dokonce při formování a vnímání místní a regionální identity. Takovýmto způsobem – koncentrovaně na vlastní stravování – je kulinární kultura pojímána v aktuálních výzkumech a prezentacích častěji než v širším kontextu,⁷ jak svědčí řada publikací akcentujících mimo jiné i pro nás podnětná témata tradičního stravování lidových i městských obyvatel, vazbu na okolní prostředí, zemědělskou produkci a možnosti zásobování s využitím místních trhů, sociálního transferu ovlivňujícího obsah, formu a proměny stravování society na určitém území apod.⁸

⁶ Slovenská badateľka S. Šiposová definuje například kulinární kulturu rovněž složitě jako „súbor tradícií, ktoré si určité spoločenstvo osvojilo v súvislosti so stravou, jej prípravou, používanými surovinami a pochutinami, zvykmi, ktoré sa spájajú s varením, stolovaním.“ ŠIPOSOVÁ, Sylvia, *Kulinárna kultúra Maďarov*, in: *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, Cieszyn-Katowice-Brno 2010, s. 26-34.

⁷ Pro studium kulinární kultury se zaměřením na stravování, jeho přípravu a konzumaci, vydávání tematických pramenů a komplexní prezentaci je například určeno i speciální akademické pracoviště, Centrum Dziedzictwa Kulinarnego, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu.

⁸ STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, Rastislava (ed.) – NOVÁKOVÁ, Katarína, *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*, Bratislava 2012, s. 7-9 definici pojmu kulinární kultura sice *expresis verbis* nepodává, z teoretického vstupu ale jasně vyplývá, že jej ztotožňuje se stravováním jakožto kulturním systémem, v prezentaci výsledků

Kulinárnímu dědictví

Zvláštní pozornost je v posledních letech věnována při výzkumu kulinární kultury a dějin stravování vůbec kulinárnímu dědictví (ač tak nebývá vždy explicitně pojmenovááno). Budí ostatně pozornost také u laické veřejnosti, snad proto, že se takto označované či vnímané pokrmy a nápoje, kladené do souvislosti s odkazem našich předků, historií určitého území či společenské skupiny, prezentují stále častěji při různých volnočasových akcích, festivalech a programech se zaměřením na zážitkovou gastronomii, bohužel ne vždy věrohodně a odůvodněně, na základě adekvátních informací.

V souladu s definicemi kulturního dědictví⁹ můžeme jeho specifickou složku, kulinární dědictví, charakterizovat v obecné rovině jako 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.

Konkrétně se jedná o prvky stravování, především pokrmy, nápoje a jejich uskupení, a dále ustálené zvyky spojené s jejich přípravou, podáváním a konzumací, které se formovaly v určitém geografickém, přírodním, kulturním a společenském prostředí díky specifickým surovinám, postupům a technice vaření či jiné kuchyňské činnosti, stabilizovaly se v rámci všedních i svátečních dní, jejich pravidel a rituálů a staly se součástí identity obyvatel dané komunity až na úroveň jejich rodin a domácností, lokality či regionu, vyvíjející se obvykle v souladu s jejich sociálním statutem, někdy dokonce napříč všemi vrstvami určitého území.

Kulinární dědictví ve smyslu konkrétních pokrmů, nápojů a jejich souborů provází řada specifik, 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 odvahy) experimentální rekonstrukce v případě pokrmů sice slovně popsanych, avšak v praxi již neuplatňovaných a ikonograficky nedoložených, jak se ještě dále zmíníme.

etnologických výzkumů se pak komplexně věnuje tradičnímu stravování na Slovensku s akcentem na způsoby přípravy a konzumace stravy a na její stratifikaci s ohledem na základní skupiny surovin. Podobně řadí do kulinární kultury a kulinárního dědictví elementy obživy (*odżywiania*) dvojice polských etnoložek Świtała-Trybek, Dorota – Przymusiła, Lidia, *Dobry żur, kiej w nimszczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Opole 2018, s. 8-9: „materialne artefakty, np. naczynia i sprzęty kuchenne, gospodarce, sposoby uprawy roślin i hodowli zwierząt, watwarzenia jedzenia, konserwowania, przechowywanie itd., jak i niematerialne jego przejawy: praktyki kulinarne /.../, przekazy ustne /.../, nazwy /...związane z kulinarnymi i szYROKO pojętymi czynnościami w zakresie przygotowania pożywienia oraz okolicznościami jego spożywania.“⁹ Aktuálně j obvykle přijímán výklad konstatující, že za kulturní dědictví lze považovat „jevy na hmotné a nehmotné kultury /.../, za jistých podmínek chráněny jako hmotné nebo nehmotné kulturní dědictví.“ Václav SOUKUP, *Přehled antropologických teorií kultury*. Praha 2000, s. 16. Srov. dále *Úmluva o zachování nemateriálního kulturního dědictví UNESCO*, s. 3, dostupné z: <<https://www.mkcr.cz/umluva-o-zachovani-nematerialniho-kulturniho-dedictvi-300.html>> [cit. 1. 6. 2022]. Podobně jiná definice uvádějící, že kulturní dědictví je „konfiguraci kulturních prvků/.../, jež jsou jako trvalé kolektivní vlastnictví a všeobecně sdílený výsledek materiální a duchovní činnosti členů určité kultury předávány následujícím pokolením jako specifický typ dědictví“. Jiří PATOČKA – Eva HEŘMANOVÁ, *Lokální a regionální kultura v České republice: kulturní prostor, kulturní politika a kulturní dědictví*, Praha 2008, s. 114.

Jistým problémem výzkumu stravování je skutečnost, že jeho prvky – pokrmy, nápoje, pochutiny a další – jsou vlastně nevyhraněné podstaty. Kulinární kultura, jejíž nedílnou součástí jídlo je, sice náleží mezi nemateriální hodnoty našich předků, samo 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). Jídlo pak 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 kulinární kultuře – ale rovněž o stravování – uvažovat v kontextu jak hmotného, tak i nehmotného dědictví, zejména vezmeme-li v potaz, že se do jeho přípravy a způsobu podávání vkládají znalosti, um a dovednosti tvůrců.¹⁰

Na rozdíl od mnoha jiných materiálních či nemateriálních hodnot, které mohou existovat mimo běžný každodenní život, stravování bylo (a je) navíc ve smyslu východiska formování kulinárního dědictví spjata vpravdě s každodenním životem. S tím souvisí skutečnost, že konkrétní pokrmy si sice mohly po dlouhý čas udržet rámcově ustálený charakter, jejich konkrétní provedení se ale také mohlo, různou měrou a v různých časových úsecích, proměňovat například v závislosti na nově pěstovaných druzích zemědělských plodin, bylin, ovoce či zeleniny, na nových druzích, případně plemenech hospodářských zvířat a drůbeže, na modernizaci technologie vaření i změn materiální úrovně a životního stylu strávníků z jednotlivých sociálních skupin či vrstev, dovednosti kuchařky a podobně.¹¹

Vzhledem na problematickou možnost uchování materiální podstaty pokrmů, nápojů a jiných produktů kuchyňské přípravy určených ke konzumaci je zapotřebí je ve smyslu kulinárního dědictví vnímat rovněž znalosti, tradiční postupy a dovednosti, stejně jako předpisy a návody na přípravu prvků i komplexu stravování určitého území a entity jako nemateriální doklady o kulinárním dědictví.

Všechny tyto okolnosti sice z jídla a pití činí vnitřně i navenek proměnlivou a tedy pestrou, na vjemy bohatou veličinu, současně ale ztěžují jejich výzkum, jasnou klasifikaci a systemizaci a nutí badatele a následně i uživatele odborných výsledků k opatrnosti při jejich převedení do praxe, nutící ne-li ke zjednodušení, tedy k výběru některé z doložených, obvykle dokonce spíše tradovaných variant přípravy pokrmů a nápojů. Nelze na tomto místě nepoznamenat, že oporou při hledání cesty k věrohodnému uchopení podstaty mnoha jídel nebývají ani příležitostně zachované rodinné rukopisné receptáře a všechny naděje, které do

¹⁰ Podle Úmluvou o zachování nemateriálního kulturního dědictví UNESCO z roku 2003 se jedná mimo jiné o „zkušenosti, znázornění, vyjádření, znalosti, dovednosti, jakož i nástroje, předměty, artefakty a kulturní prostory s nimi související, které společensví, skupiny a v některých případech též jednotlivci považují za součást svého kulturního dědictví.“

¹¹ Příklady ze Slezska: na Těšínsku se například *halečky*, menší knedlíky, připravovaly původně z tmavého moučného těsta, se zdomácněním brambor se nejpozději od sklonku 19. století dělaly z bramborového těsta. Podobně se vánoční čili *vilijová mačka* z povídkového základu podávala na Hlučínsku dlouho s „německou“ bílou klobásou, po druhé světové válce už s libovolnou uzenou klobásou, domácí či kupovanou. Na příslušnosti obou specialit, haleček i mačky, k tradičním regionálním pokrmům, s nimiž se identifikovala podstatná část obyvatel, to nic nemění, stejně jako na jejich významné roli v kulinární kultuře daných oblastí.

nich vkládá laik a mnohdy i méně zkušený výzkumník, bývají většinou plané; obsahují totiž obvykle jen předpisy na sladké pečivo, cukrové a v rodině „cizí“ pokrmy, nikoli předpisy na běžná jídla.¹²

Tradičnímu stravování a kulinární kultuře určitého území a společenství je v poslední době věnována stále větší pozornost i ve veřejném prostoru, intenzivněji než u nás ale především v mezinárodním prostředí. Snad je to dáno přesycením stylovou postmoderní gastronomií, snad vědomím ohrožení starobylých zvyklostí globalizací a až zběsile rychle se měnícím životním stylem, zcela jistě ale obecně vyšším zájmem o osudy naší předků. Pokud navíc kulinární kultura určitého regionu či entity vykazuje výjimečné hodnoty stává se předmětem evidence a ochrany ve smyslu kulturního dědictví na mezinárodní úrovni. Důraz je přitom kladen na znalosti a dovednosti používané při přípravě jídla, na ustálené zvyklosti jejich konzumace spojené s neodmyslitelnou rolí společenské komunikace a řadu dalších prvků, považovaných za základ kulturní identity a kontinuity komunit. Na seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO (*The Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*) byla z oblasti evropské kulinární kultury například roku 2010 zapsána – vzhledem k akcentu na jedinečnost rukodělné složky a hodnotu obsažených znalostí a zkušeností – francouzská gastronomie¹³ a o dva roky později, 2013, středomořská strava.¹⁴

Velkému zájmu se kulinární kultura a její výjimečné produkty těší také v některých střeoevropských zemích. V Rakousku je kupříkladu z iniciativy ministerstva pro zemědělství, regiony a turismus veden registr tak zvaných tradičních potravin, jehož cílem je shromažďovat, zveřejňovat a uchovávat tradiční znalosti o rakouském kulinárním dědictví. V samostatném oddíle jídel jsou evidovány pokrmy a nápoje jednotlivých etnografických regionů či celé země (v rámci tak zvané vídeňské neboli *klasické kuchyně*), považované za zásadní prvky kultury, které se připravují a kultivují po dobu nejméně tří generací nebo 75 let.¹⁵ Také v Polsku je

¹² Potvrzují to výzkumy rodinných receptářů v soukromém vlastnictví, i ze sbírky budované v rámci řešeného projektu NAKI II v Národním zemědělském muzeu v Praze, podsbírka Gastronomie. Srov. Irena KORBELÁŘOVÁ (ed.) – Radmila DLUHOŠOVÁ – Jitka SOBOTKOVÁ, *Paměť chuti. Receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí*, Opava 2020, s. 407-525.

¹³ Zapsaným kulturním dědictvím je zde, zjednodušeně řečeno, jídlo jako společenský obyčej. Jeho součástmi jsou: výběr jídel, recepty, nejlépe místní suroviny, párování s vínem, prostření stolu a konkrétní gesta při degustaci. Rovněž konzumace jídla podle daného zápisu se musí řídit přesnými pravidly chování apod. Vymezen je sled nejméně čtyř chodů mezi těmito dvěma jsou minimálně čtyři chody, a to předkrm, ryba a/nebo maso se zeleninou, sýr a dezert, rámovaných na začátku aperitivem a na konci digestivem. Podrobněji *The gastronomic meal of the French (Le repas gastronomique des Français)*, in: UNESCO, Intangible cultural heritage, dostupné z: <<https://ich.unesco.org/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437>> [cit. 21. 3. 2022].

¹⁴ Jedná se zápis společného kulturního dědictví Chorvatska, Itálie, Kypru, Řecka, Španělska, Portugalska a Maroka, za něž je považováno společné stravování jako základ kulturní identity a kontinuity komunit, tvořené souborem dovedností, znalostí, rituálů, symbolů a tradic týkajících se přípravy pokrmů a jejich konzumace s akcentem na roli v sociálního transferu a komunikace; zdůrazněny jsou hodnoty pohostinství, sousedství, mezikulturního dialogu, ale také význam prezentace jídla ve společném prostoru, na festivalech a slavnostech. Podrobněji: *Mediterranean diet*, in: UNESCO, Intangible cultural heritage, dostupné z: <<https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>> [cit. 21. 3. 2022]

¹⁵ Každý pokrm je podrobně popsán, včetně jeho historie, odkazů na historickou literaturu a pramenné zdroje, včetně historických kuchařských knih a receptářů. Zařazeny sem jsou i pokrmy známé z české kuchyně, obvykle se společnými kořeny v Podunají: buchtý (Buchteln), knedlíky (*Knödel allgemein*), šterc (*Sterz*), *Traditionelle Lebensmittel in Österreich*, Speisen, in: Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, dostupné z: <<https://info.bmlrt.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen.html>> [cit. 21. 3. 2022].

státními orgány veden seznam tradičních pokrmů, mezi nimi vařených jídel řazených ke kulinárnímu dědictví jednotlivých regionů. Ze slezských historických zemí, na jejichž příkladech budou demonstrovány některé problémové okruhy identifikace a dokumentace kulinárního dědictví našich zemí, jsou zde v rámci moderních správních celků, vojvodství, zastoupeny pokrmy z Těšínska, Ratibořska, Opolska a dolnoslezských regionů, rozdílným počtem v závislosti na míře výměny obyvatelstva po skončení druhé světové války.¹⁶

Také v České republice je zřetelný zvyšující se zájem o kulinární kulturu a tradiční stravování našich předků. Již delší čas je předmětem sice nikoli systematických, ale poměrně četných historických studií, s akcentem zvláště na starší období a vyšší střední a elitní vrstvy. Starší etnografické sběry jsou příležitostně a podle možností doplňovány a transformovány v rámci etnologických výzkumů do širších souvislostí. Rostoucí zájem o kulturu stravování, opět v mezinárodním kontextu a komparaci, je patrný v rozvíjejících se kulturně-antropologických bádáních.

V oblasti aplikované vědy je bezesporu zásluhou resortních ministerstev, včetně ministerstva kultury a jeho grémií, že se vydala na cestu podpory na zmiňovaného segmentu dědictví našich předků cestou projektové podpory výzkumů a jejich prezentace a edukace. Stále častěji se kulinární kultura a stravování dostávají do zorného úhlu paměťových institucí. Přinejmenším příležitostně se jich dotýkají aktivity muzeí na všech stupních a nejrůznějšího zaměření, ať už v rovině sbírkotvorné činnosti nebo a prezentačních akcí. Kromě Národního zemědělského muzea, které se této problematice věnuje programově v kontextu svých hlavních tematických aktivit, včetně speciální gastronomické expozice směřující k dětským návštěvníkům, to jsou zejména muzea v přírodě s tak zvané skanzeny (včetně privátních). Ve svých sbírkách pečují a dále zpřístupňují související mobiliář a často, zvláště sezónně se přinejmenším občas věnují také prezentaci zvyků a bohatství kulinárního dědictví. Mnohé podobné aktivity realizují i nejrůznější kulturní a kulturně-historické instituce, třebaže ne vždy vycházejí ze své odborné působnosti.¹⁷

Ve veřejném sektoru je podpora kulinární kultury ze strany státních a samosprávných institucí viditelná jen částečně. Napojena je totiž zejména na regionální potravinářskou produkci privátních firem a podnikatelských subjektů, bez většího zájmu o pokrmy připravované kuchyňskými postupy a odrážející vývoj a hodnoty lidové, regionální, či národní kultury. Týká se to jak produktů, které nesou nebo se ucházejí o udělení certifikátu o chráněném označení Evropské unie (konkrétně o chráněné označení původu týkající se zemědělských

¹⁶ Příslušným garantujícím orgánem je ministerstvo zemědělství a rozvoje vesnice. Podrobně ji *Kanon kuchni polskiej / Polskie dziedzictwo kulinarne*, dostupné z: <<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/kanon-kuchni-polskiej2>> [cit. 21. 3. 2022]; *Lista produktów tradycyjnych, Gotowe dania i potrawy*, dostupné z: <<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12?page=2&size=10>> [cit. 21. 3. 2022], zde členění dle vojvodství a skupin evidovaných produktů.

¹⁷ Z institucí, které se problematice regionálního, respektive tradičního lidového stravování v poslední době intenzívně zabývaly a dosáhly vynikajících výsledků, nutno připomenout zejména Slovácké muzeum v Uherském Hradišti a jeho pracovnice v čele s Martou Kondrovou a Ludmilou Tarcalovou, Muzeum Chodska v Domažlicích v čele s Josefem Nejdlem, Muzeum Cheb, reprezentované tehdy Evou Dittertovou, Muzeum Pojizeří a Muzeum Českého ráje v Turnově a Vladimíru Jakoubčevou a mnoho dalších. Průběžně, třebaže nyní nikoli soustředěně se tématu věnuje například Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm; v rámci sezónních aktivit třeba Skanzen Rochus, Skanzen – Polabské národopisné muzeum Přerov nad Labem, Muzeum Chodska a mnoho jiných. Aktuálně prezentovalo výsledky cílených sběrů se zaměřením na regionální stravování pořádaných ve spolupráci s veřejností například Muzeum Vysočiny v Třebíči ad.

plodin či bezprostředně z nich připravovaných výrobků a dále o chráněné zeměpisné označení identifikující původ produktů),¹⁸ tak různých regionálních značek, převážně v gesci privátních či samosprávných institucí, jak o tom svědčí seznamy regionálních značek.¹⁹ Významnější aktivity ze strany státních či samosprávných orgánů směrem k odborně garantovanému seznamu kulinárního dědictví jednotlivých regionů, ať už kulturně historických nebo etnografických, ba dokonce ani nejvýznamnějších pokrmů tak zvané národní české kuchyně jsme během našich projektových výzkumů nezaznamenali. Jisté zásluhy lze v tomto směru připsat například organizaci CzechTourism, jejímž cílem je propagace České republiky jako turistické destinace.²⁰ Prvky tradiční kuchyně, stejně jako akce zážitkové gastronomie moderního pojetí jsou prezentovány například na jejím internetovém serveru Kudy z nudy.²¹ Prezentované aktivity dotýkající se tradičního či národního stravování jsou ale poměrně výkyvové a opírající se mnohdy o méně věrohodná východiska. Marketingová strategie se zdá být nadřazena odborným kulinárním aspektům, což zvláště pro laiky při poznání kulinárních hodnot zavádějící.²²

Navzdory posledně řečenému je možno s potěšením připomenout, že zájem o ochranu prvků tradičního způsobů stravování a o rozpoznání skutečného kulinárního dědictví – a to nikoli jen ve smyslu chuťově vynikajících či jedinečných a vizuálně atraktivních pokrmů a nápojů, ale i jídel méně výrazných, dnes třeba nezvyklých, ba zapomenutých, vzhledem k jejich roli ve stravování a kultuře určitého území a společnosti podstatných, se u nás v poslední době z různých důvodů zvyšuje.

¹⁸ Z reálného kulinárního dědictví českých zemí nesou chráněné označení původu například *štramberské uši*, *hořické trubičky*, *lomnické suchary*, *karlovarské oplatky*, *olomoucké tvarůžky*, *valašský frgál* a některé další. V zásadě jen poslední jmenovaný výrobek má kořeny v lidovém regionálním stravování. Aktuální přehled produktů české provenience dostupné z: <<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>> [cit. 21. 3. 2022].

¹⁹ Jedná se například o regionální značky zakládané bez ohledu na správní či historickou strukturu českých zemí, souvisí s podnikatelskými aktivitami, podporou cestovního ruchu apod. Podrobně na webových stránkách asociace, dostupných z: <<https://www.regionalni-znacky.cz/arz/cs/o-nas/>> [cit. 21. 3. 2022].

²⁰ CzechTourism je státní příspěvková organizace zřízená roku 1993 Ministerstvem pro místní rozvoj pod původním názvem Česká centrála cestovního ruchu. Podrobně na příslušných webových stránkách, dostupných z: <<https://www.czechtourism.cz/cs-CZ>>.

²¹ Server je dostupný z: <<https://www.kudyznudy.cz/>>.

²² V post-covidovém roce 2022, kdy vznikla předložená metodika (tedy po odeznění dosavadních vln onemocnění Covid-19, které Česko zasáhly od března 2020 do jara 2022) je stále patrný jistý útlum aktivit v cestovním ruchu, což se projevilo i v menší nabídce kulinárního, resp. gastronomického sektoru.