**Kulinární kultura a gastronomie**

**Pojmy**

**Učební texty, SP HKDvRP**

**Irena Korbelářová**

Pro snazší orientaci v předkládané metodice uvádíme přehled základních používaných pojmů, vycházející z aktuálních výsledků studia dějin stravování a kulinární kultury, gastronomické praxe, dobových právních norem, normativních pramenů a některých obecných zvyklostí či nepsaných pravidel.

**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 Józa Břízová, Marie Hrubá ad.), vzdělávání žen a dívek v hospodyňských školách a speciálních kursech. Ztotožňována bývá často s tak zvanou národní kuchyní.

**Event** – moderní označení pro událost, akce, festival pořádaný v rámci cestovního ruchu / kulturního turismu; foodvent – zážitkový program se zaměřením na atraktivní prvky z oblasti stravování či gastronomie (zážitkové gastronomie, gastroturismu).

**Gastronomie** – pojem s několika paralelními výklady.

V teoretické rovině se jedná o nauku zabývající vzájemným vztahem jídla, kultury a zdraví; o nauku o dobrém stravování.

V praktickém kontextu bývá charakterizována jako uspokojování hladu a žízně v kulturním prostředí, í současně naplňujíc potřebu určitého zážitku; jindy jako speciální forma stravování s akcentem na význam jeho komunitní formy.[[1]](#footnote-1)

Používá se jako synonymum kuchařského / kulinářského umění, snoubící dovednost přípravy chutných pokrmů s kvalitními surovinami a znalostí vlivu jídla na lidské zdraví. Autor hesla v Ottově slovníku naučném obdobně konstatoval, že je to „theorie umění kuchařského a jedlického, která v jistý soubor snaží se svésti zkušenosti lidské chuti. Požitky chuti jsou tedy základem gastronomie“*[[2]](#footnote-2).*

V souvislosti se studiem kulinární kultury českých zemí, s přihlédnutím k vývoji přilehlých území, s nimiž nás pojí společné kořeny a formy stravování, lze gastronomii v době od jejího moderního konstituování v 19. století považovat za oblast profesionální přípravy pokrmů pro konzumaci ve veřejném prostoru, pro entitu hostů restauračních a kavárenských podniků, bister, bufetů, lázeňských zařízení, jídelen a dalších stravovacích organizací; jedná se o speciální druh služeb se zaměřením na stravování ve veřejném prostoru.

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

**Jídlo** – obecnější, povšechné označení pro suroviny upravené vařením či jiným kuchyňským postupem a určené ke konzumaci. Podle současných pravidel veřejného stravování se jedná o soustavu chodů konzumovanou v určitou denní dobu. Typickými jídly jsou snídaně, přesnídávka, oběd, svačina a večeře.

**Kuchařská kniha** – kuchyňské příručky s propracovanou strukturou a obsahem, s recepty obsahujícími soupis surovin, koření a dalších ingrediencí, včetně množstevních údajů, návodný postup přípravy pokrmů či nápojů a základní pokyny pro jejich servírování. Ve středoevropském kulturním prostředí vznikaly nejpozději od 19. století, vydávány byly v tištěné podobě. Vyznačovaly se jasnou strukturu kapitol obvykle respektující pořadí chodů v menu, v nichž byly podle logického klíče seřazeny recepty, které doplňovaly další oddíly návodů a rad souvisejících se stravováním (vzorové jídelníčky, kalkulace pokrmů, návody na uchovávání a konzervování potravin apod.)

**Kuchyně** – prostor sloužící pro přípravu jídla vařením či jiným postupem, obvykle s otopným či vařícím zařízením (ohništěm, pecí, sporákem, moderními přístroji apod.).

V kontextu kulinární kultury se jedná okomplex pokrmů, nápojů a jejich kombinací v rámci jídelníčku, typických pro určité sociokulturní, materiální a mentální prostředí sociální skupinu a oblast.

**Kuchyňský postup** – také kuchařský postup, způsob přípravy pokrmu, nápoje či jiné poživatiny; základní způsoby: vaření, dušení, pečení smažení; speciální postupy: grilování, rožnění, roštování, blanšírování, pošírování ad. Závisel ve vysoké míře na možnostech, které poskytovalo otopné / vařící zařízení, kuchyňské nádobí a náčiní apod.

**Kulinární dědictví –** prvky stravování, především pokrmy, nápoje a jejich uskupení, a také ustálené zvyky spojené s jejich přípravou, podáváním a konzumaci, 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 zachovávání její kontinuity a komunitního dialogu obyvatel.

Pokrmy s prokázanou hodnotou kulinárního dědictví mohou být přítomné ve stravování původních entit v původním prostředí a území na úrovni běžné i příležitostné součásti všedního, svátečního či jinak motivovaného jídelníčku; mohou být identifikované v paměti jednotlivců a kolektivu, ve stravování obyvatel příslušného území se už ale nevyskytují, anebo jsou doložené jen v tradičních paměťových médiích, na původním území a v současných entitách autochtonních nebo nových obyvatel jsou neznámé, respektive zapomenuté nebo zaniklé.

**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 strávníků a obsluhy; aktivity spojené s poskytováním stravovacích a gastronomických služeb, vzdělávání kuchyňského a obslužného personálu ad.

V užším smyslu lze kulinární kulturu ztotožnit v souladu s touto metodikou 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.

**Kultura jídla** – také jídelní kultura je sociologický pojem, který označuje soubor vkusu, přístupů a způsobů, které lidé zahrnují do přípravy a konzumace jídla.

**Kulturní dědictví –** označení, kterým zpravidla rozumíme pozůstatky minulosti vytvořené našimi předky, které vypovídají o jejich historii, kultuře a každodennosti a 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, umělecké, ale také náboženská či vlastenecká cena pro současnost i budoucí rozvoj společnosti mohou být podřízeny právní ochraně.

Kulturní dědictví se v rámci stratifikace obvykle dělí na hmotné neboli materiální, a nehmotně neboli nemateriální. Do první skupiny řadí nemovité doklady minulosti (urbanistické komplexy, stavby a soubory staveb, včetně obranných či technických, hřbitovy, objekty v terénu, místa „paměti“ apod.) a movité doklady minulosti (umělecká díla z oblasti sochařství, malířství, užitého umění, produkty lidové kultury, sbírkové předměty, artefakty spojené s hospodářským a technickým vývojem nebo se životem a dílem významných osobností ad. Do druhé skupiny, nehmotného dědictví, řadí výtvory a projevy našich předků, mezi něž řadí mimo jiné zvyky, zákony, pravidla, mravní normy a tabu; ideje a náboženství, umění nehmotné povahy (hudba, literatura, tanec), symbolické a kognitivní systémy (jazyk, písmo, řeč) ad. [[3]](#footnote-3)

V České republice je ochrana kulturního dědictví zajištěna zákonem.[[4]](#footnote-4) Na mezinárodním fóru definuje kulturní spolu s přírodním dědictvím od roku 1972 *Úmluvu o ochraně světového kulturního a přírodního dědictví* UNESCO, která definuje hmotné kulturní dědictví.[[5]](#footnote-5) Nehmotné kulturní dědictví je definováno *Úmluvou o zachování nemateriálního kulturního dědictví UNESCO* z roku 2003.[[6]](#footnote-6)

**Lidová strava / lidová kuchyně** – pokrmy a nápoje ve smyslu stravování neelitních vrstev, připravovaného a konzumovaného ve vesnickém prostředí zejména zemědělci a drobnými řemeslníky, v městském prostředí pak námezdně pracujícím obyvatelstvem, dělnictvem a sociálně níže postavenými vrstvami. Obvykle se spojuje se stravováním a kulinární kulturou 19. a první poloviny 20. století. Pro další období může být vnímána jako jev se společnými znaky bez rozdílu prostředí, který postupně, proměnlivě podle konkrétních míst a regionů, splývá s obecným stravováním a jako specifická skupina stravování zaniká.[[7]](#footnote-7)

**Nápoj** – základní složka potravy, tekutina určená ke konzumaci ať už přírodního původu (např. voda, ovocné a zeleninové šťávy, mléko a mléčné nápoje, alkoholické nápoje ad.).

**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 prolnuly různé regionální kuchyně. Koncept národní kuchyně posiloval pocit kulturní identity obyvatel státu a současně dovolovaly vymezit se vůči okolí, ostatním zemím a kultury.

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 společenství.

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 rozborem 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.

**Pochutina** – doplňková složka stravování, například hořčice, kečup, také cukrovinky, konfekty, dále přídavky do jídla jako koření, alkaloidní pochutiny, kypřící prostředky a další.

**Pokrm** – potravina včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci v rámci stravovací služby. V praxi často kombinujeme několik pokrmů a konzumujeme je společně jako sestavu pokrmů (maso s přílohou), které se mohou konzumovat jako jeden z chodů při jídle. Taková sestava pokrmů označuje zjednodušeně jako pokrm. Mezi neodborníky, někdy i mezi odborníky, se sestava pokrmů ve smyslu chodu často označuje jako jídlo, i když to je označení nesprávné.[[8]](#footnote-8)

Zjednodušeně řečeno potravina určená ke konzumaci, připravená některým z kuchyňských postupů.

**Potravina** – jakákoli látka nebo výrobek, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat.[[9]](#footnote-9)

**Poživatina** – základní složka potravy v podobě potraviny, pochutiny neb nápoje.[[10]](#footnote-10)

**Polévka** – tekutina připravená vařením či jiným kuchyňským postupem, určená ke konzumaci, která se obvykle pojídá lžící; může, ale nemusí obsahovat pevné složky (zavářku, vložku, zeleninu, maso apod.). Výjimku ve způsobu konzumace tvoří bujóny a vývary, které se mohou podávat v šálcích a pijí se.

**Recept** – předpis, návod na přípravu jídle nebo pokrmu. V předmoderní době obvykle obsahoval jen přehled vůdčích ingrediencí a rámcový popis přípravy. Od přelomu 18. a 19. století, s rozvojem kuchařských knih pro širší publikum než jen profesionální kuchaře (pro ženy a dívky, domácí kuchařky a hospodyně), se staly recepty podrobnějšími a obsahovaly kromě názvu pokrmu a surovin také přesnější údaje o jejich množství a konsistenci, podrobný návod na technologický postup a technickou podporu přípravu.

**Receptář –** sbírka receptů neboli návodů na zhotovení pokrmů, v nichž jsou vyjmenovány potřebné ingredience a stručně naznačen postup přípravy, přičemž mohly, ale nemusely mít vnitřní řád a uspořádání. Receptáře byly prvotní formou kuchyňských pomůcek a v nejrůznějších variantách vznikají dodnes. Obvykle se jedná o rukopisné pomůcky pouze pro osobní potřeby tvůrců, vznikaly ale rovněž jako součást organizace a činnosti kuchyní s veřejnou působností, pro potřebu profesionálního personálu.

**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 podstatné rysy.

Nejedná se o produkty ve smyslu výrobků komerčních podniků a firem, s přiznanými 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.

**Strava** – výživa živých organismů, v případě člověka zajišťovaná obvykle konzumací pokrmů, potravin apod. Odtud stravování jako forma přijímání výživy; konzumace pokrmů a dalších složek potravy.

**Stravovací služba** – činnost provozovatele potravinářského podniku, která souvisí s jakoukoli fází výroby, přípravy, skladování, distribuce a uvedení pokrmů na trh za účelem jejich podávání v rámci zařízení společného stravování.[[11]](#footnote-11)

**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

uchovávány v kolektivní paměti; procházet mohou modernizací a inovací (vývoj technologie přípravy, nově pěstované suroviny, změna životního stylu apod.

**Veřejné stravování** ­­– poskytování jídla a pití na úrovni základního nebo doplňkového stravování prostřednictvím placené či jinak kompenzované služby. Mezi zařízení veřejného stravování náleží například restaurace, hostince, pivnice, kavárny, bistra, rychlá občerstvení apod., ale také podnikové stravování (závodní jídelny) a školního stravování (školní jídelny stravování v mateřských školkách apod.).

**Zážitková gastronomie** – způsob stravování ve veřejném prostoru, spojený s nabídkou nějakého prožitku uspokojujícího nejen chuť a další smysly uplatňující se bezprostředně při konzumaci pokrmu nebo nápoje (výjimečné aranžmá stolu, způsob přípravy a servírování jídla, tematický program, hudební produkce ad.). Předmětem prezentace může být i vybrané kulinární dědictví, prvky lidové stravy apod.

1. Markus ZELLER, Die Relevanz der Gastronomie als Instrument der Markenkommunikation, Wiebaden 2009, zvl. s. 1-28; [↑](#footnote-ref-1)
2. *Ottův slovník naučný*, 9, Praha 1895, s. 946. [↑](#footnote-ref-2)
3. Přehledně Václav SOUKUP, *Přehled antropologických teorií kultury*. Praha 2000, s. 16. [↑](#footnote-ref-3)
4. Zákon č. 20/1987 Sb., o státní památkové péči, naposledy novelizovaným zákonem č. 142/2012 Sb. [↑](#footnote-ref-4)
5. *Úmluvu o ochraně světového kulturního a přírodního dědictví*, dostupné z: <<http://www.npu.cz/pro-odborniky/pamatky-a-pamatkova-pece/zakony-mezinarodni-dokumenty/mezinarodni-dokumenty/unesco/>> [cit. 23. 3. 2022]. [↑](#footnote-ref-5)
6. *Úmluv o nehmotném kulturním dědictví*, dostupné z: <<http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00009-CS-PDF.pdf>> [cit. 23. 3. 2022]. [↑](#footnote-ref-6)
7. *Lidová kultura*, dostupné z: <https://www.lidovakultura.cz/wp-content/uploads/2017/11/Lidov%C3%A1-kultura-materi%C3%A1ln%C3%AD-hmotn%C3%A1.pdf> [cit. 21. 3. 2022]. [↑](#footnote-ref-7)
8. # Definice podle zákona č. 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, § 23, odst. 2.

   [↑](#footnote-ref-8)
9. Definice podle *Potravina*, in: Slovník pojmů. Státní zemědělská inspekce, dostupné z: <https://www.szpi.gov.cz/clanek/slovnicek-pojmu.aspx> [cit. 23. 3. 2022]. [↑](#footnote-ref-9)
10. Definice podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro  
    bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, kapitola 1, článek 2, in: Úřední věstník evropské unie L 31/1, česká edice kap. 15, 6, s, 463-486, zde s. r469. Srov. např. KRUŽLIAK, Peter – SCHALLER, Rudolf – FORRÓ, Anton, Potraviny a nápoje, učebnice pro kuchaře a číšníky, Praha 1984. [↑](#footnote-ref-10)
11. Definice podle **z**ákona č. 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví etc., §23, odst. 1. [↑](#footnote-ref-11)