

Metodika identifikace a dokumentace kulinárního dědictví

Metodika druhu N_{mets}

Autor výsledku:

Prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr. (Slezská univerzita v Opavě)

Spolupráce:

PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D. (Slezská univerzita v Opavě)
PhDr. Jitka Sobotková, Ph.D. (Národní zemědělské muzeum, s. p. o. Praha)
prof. PhDr. Rudolf Žáček, Dr. (Slezská univerzita v Opavě)

Opava 2022

Výsledek vznikl v rámci řešení projektu „Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace“ (DG18P02OVV067) podpořeného Ministerstvem kultury ČR v rámci výzkumného programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje národní a kulturní identity na léta 2016 až 2022 (NAKI II).

Metodika se zaměřuje na stravování, kulinární kulturu s cílem poznání, uchování, využívání v tematických výzkumech a zpřístupnění kulinárního dědictví široké veřejnosti formou prezentace, popularizace a edukace. Jejím cílem je nabídnout s využitím mezioborového přístupu a informačních zdrojů stěžejní postupy a metody vedoucí k identifikaci a verifikaci pokrmů a nápojů ve smyslu hodnot kulinární kultury jako součásti každodennosti a identity sociálních entit příslušných území. Navrhuje strukturu kulinárního dědictví, přičemž zohledňuje obecné názory na kulturní dědictví a míru jeho rozpoznatelných hodnot a na stav dochování a dokladování prvků stravování. Poskytuje návody na dokumentaci kulinárního dědictví ve smyslu výzkumného procesu i výstupů z odborných aktivit; předkládá vzorové evidenční záznamy, využitelné v odborné praxi.

Územně jsou postuláty metodiky aplikovatelné na české země, resp. na území současné České republiky. V souladu s projektem, jehož je metodika součástí, bylo zvoleno příkladové území s historickými hodnotami a kulturními i etnografickými specifiky (Slezsko, resp. České Slezsko), do něž jsou projektovány ikonografické prezentace a vzorové dokumentační záznamy.

Metodika je určena odborným pracovníkům kulturních organizací, muzeí a dalších institucí zaměřených na studium regionálních a místních tradic, lidové kultury a vývoje každodennosti; pracovníkům v oblasti památkové péče s potřebou orientovat se v oblasti stravování a hodnot kulinární kultury; badatelům z oblasti historických a příbuzných věd; pracovníkům na různých pozicích v cestovním ruchu a kulturním turismu; dalším profesně aktivním i privátním zájemcům o vývoj stravování a hodnoty kulinárního dědictví.

Klíčová slova:

Dějiny; stravování; kulinární kultura; kulinární dědictví; identifikace; dokumentace; prezentace; české země; Slezsko.

Oponentní posudky:

doc. Dr. Ing. Dagmar Škodová Parmová, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Ekonomická fakulta

doc. Ing. Vojtěch Merunka, Ph.D., Česká zemědělská univerzita v Praze, Provozně ekonomická fakulta

Osvědčení č. 276 o uznání uplatněné metodiky v souladu s podmínkami „Metodiky hodnocení výzkumných organizací a hodnocení programů účelové podpory výzkumu, vývoje a inovací“ bylo vydáno Ministerstvem kultury České republiky dne 5. prosince 2022, č. j. MK 70546/2022 OVV.

Autor:

© prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr.

© Slezská univerzita v Opavě, 2022

Spolupráce:

PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D. (Slezská univerzita v Opavě), PhDr. Jitka Sobotková, Ph.D. (Národní zemědělské muzeum, s. p. o. Praha), prof. PhDr. Rudolf Žáček, Dr. (Slezská univerzita v Opavě)

Foto:

Muzeum Hlučínska, Muzeum Těšínska, Slezské zemské muzeum, Dušan Dluhoš, PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D., prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr., MgA. Kamila Návrátová, MgA. Kristína Pupáková, prof. PhDr. Rudolf Žáček, Dr.

Zvláštní poděkování: PhDr. Ondřej Haničák (Slezské zemské muzeum), PaedDr. Zbyšek Ondřečka a Mgr. Radim Jež, Ph.D. (Muzeum Těšínska), Mgr. Metoděj Chrástěcký (Muzeum Hlučínska)

Obsah

01 Úvod – cíle metodiky, její uživatelé	4
02 Kulinární kultura a kulinární dědictví: charakteristika zájmového okruhu, základní pojmy, problémy a souvislosti	7
03 Východiska, postupy a metody výzkumu, identifikace a dokumentace kulinárního dědictví	16
04 Chronologicko-věcné, územní a společenské souvislosti výzkumu, identifikace a dokumentace kulinárního dědictví	29
05 Identifikace kulinárního dědictví: rámec, důvody a okolnosti, relevance a struktura	52
06 Dokumentace: fáze, obsah, evidenční záznamy	87
07 Závěr	123
08 Pojmy	124
09 Použité prameny, literatura a informační zdroje	131
10 Publikace a další díla předcházející metodice	140
11 Soupis vyobrazení	141
12 Přílohy	144

01 Úvod – cíle metodiky, její uživatelé

Kulinární kultura a její stěžejní oblast, stravování, jsou specifickými fenomény každodennosti obyvatel konkrétního území. Promítají se do nich objektivní podmínky a okolnosti: přírodní a geografické prostředí místa, surovinová dostupnost, materiální možnosti strážníků, ale také jejich sociální, kulturní a národnostní příslušnost. Podstatnou roli v tvářnosti stravování a spojených činnostech sehrává subjektivní vnímání souvislostí, individuálních a kolektivních kořenů, prožitků a zkušeností, stejně jako postoj k jídlu a uspokojování osobních potřeb ze strany strážníků i kulinářů. V projevech kulinární kultury lze přitom zaznamenat i prvky národní a kulturní totožnosti, životního stylu, postupující modernizace prostředí, vývoj technologií a další aspekty dějinných proměn.

Uvažujeme-li o kulinární kultuře v užším slova smyslu – tedy o stravování a jeho stěžejních prvcích, pokrmech a nápojích, pochutinách a jiných produktech kuchyňské přípravy, ukotvených v územně, socio-kulturně a chronologicky daných souvislostech – pak nelze opominout kulinární dědictví. Jedná se o významnou součást života společenství určitého území, která je výsledkem materiální a duchovní činnosti předků předávané z generace na generaci. Současně je projevem místní, regionální, v některých případech i nadregionální identity a nezbytností pro zachování její kontinuity a komunitního dialogu obyvatel.

Studium kulinárního dědictví českých zemí stojí svým způsobem na počátku. Zkušenosti ukazují, že modernizace a postupující globalizace ekonomiky a odtud i společnosti a jejího života, včetně stravování, příliš nepřejí přirozenému přetrvávání tradičních jídel a jídelniček, tím spíše, že se mění celkový životní způsob a styl příslušníků nejen mladší, ale i střední a starší generace ve městech i na venkově. Tradiční, regionální, někdy i domácí (rodinné stravování) ustupuje z různých důvodů z našeho života. Zaslouží si ale, aby bylo uchováno a uchováváno, pěstováno a předáváno dále. Oživit nebo vzkřísit je užitečné i ty pokrmy a nápoje, chuťové vlastnosti a kombinace, které jsou ohroženy zánikem nebo jsou již zapomínány. Tyto kroky nejsou vždy jednoduché, neboť jídlu a pití, jejich přípravě a konzumaci nebyla dříve věnována taková pozornost jako dnes, snad proto, že se jednalo o zcela běžné, ba nezbytné aktivity konané podstatnou částí obyvatel jen z nezbytnosti obživy.

V zájmu uvedených potřeb je nutné pokrmy, nápoje a další prvky stravování, respektive kulinární kultury (a to i ty běžného charakteru, nejen s výjimečnými hodnotami) rozpoznat, popsat, srovnat a zařadit do obecného vývojového kontextu, podrobit kvalifikovanému výzkumu a hodnocení. Jen tak bude možno studovat v příslušných souvislostech a na patřičné úrovni dějiny společnosti, jejich kulturu, zvyky a tradice, dějiny lokalit, regionů, uchovat je, předávat dál, třeba jen prostřednictvím tematických prezentací a vzdělávacích aktivit.

Cílem metodiky je napomoci k naplnění uvedených postulátů návrhem nástrojů, které povedou k identifikaci pokrmů, nápojů a dalších prvků stravování minulých generací jako výchozímu a rozhodnému kroku vedoucímu ke správnému uchopení kulinárních tradic a následně k určení jejich hodnoty ve smyslu kulturního, konkrétně kulinárního dědictví. Dále si metodika klade za cíl poukázat na nezbytnost vytvoření kvalitní a informačně hutné dokumentace jak v průběhu výzkumu, tak po jeho skončení ve smyslu jeho souhrnného výsledku. Dokumentace se stane základem pro další interpretaci, rozvíjení a prezentaci vývoje stravování a kulinárního dědictví konkrétního území a jeho obyvatel.

Metodika zdůrazňuje nutnost mezioborového zaměření výzkumu stravování, kulinární kultury a jejích prvků, využívání přiměřenou mírou metod a postupů z oblasti historických věd, kulturní antropologie, etnografie, sociologie a dalších disciplín. Poukazuje na nezbytnou šíři a druhovou pestrost informačních zdrojů, zejména písemných, ikonografických, hmotných a dalších standardních pramenů, literatury, ale také specifických terénních, orálních, kvantitativních a dalších šetření, tradičních pramenů či laboratorních realizací.

Upozorňuje na nutnost studovat a následně hodnotit stravování a kulinární kulturu a její dědictví v kontextu chronologického a územního vývoje; sociálního a kulturního charakteru entity, s níž jsou spojovány či ztotožňovány; na proměny materiální a surovinové základny, rozvoj kuchyňských technologií a mnoho dalších aspektů.

Metodika vymezuje rámec a principy identifikace pokrmů, nápojů a jiných elementů denního či svátečního jídelníčku, které v minulosti spoluvytvářely kulinární kulturu sociálních entit příslušejících k určitému území a byly odrazem nezbytností pro zachování kontinuity jejich života a jejich materiální a duchovní činnosti.

Stanovuje návazně na to hlediska pro hodnocení a strukturování kulinárního dědictví ve smyslu věrohodných projevů kultury a každodennosti entit určitého území; klade je do konsekvencí se současným stavem jejich přítomnosti v běžném, příležitostném či specifickém stravování, uchování v paměti a obvyklých paměťových médiích.

V oblasti dokumentace kulinárního dědictví i dalších prvků stravování metodika věnuje zevrubnější pozornost jejich podobě na úrovni výzkumného procesu realizovaného za účelem jejich poznání, popisu a vyhodnocení. Výzkum v teoretické rovině, složený z analýzy, rozboru a hodnocení standardních pramenů a literatury, je dále tvořen terénními a orálními šetřeními, dotazníkovými průzkumy, smyslovým posuzováním příkladových pokrmů a nápojů a dalšími méně obvyklými postupy. Dokumentace je pak výsledným souborem materiálů určených k uchování jako výsledků bádání, podkladů pro další odborné aktivity a využití pro prezentaci, popularizaci a edukaci stravování a kulinárního dědictví na různých úrovních.

V zájmu poskytnutí návodných nástrojů pro dokumentaci kulinárního dědictví, stravování a jeho prvků metodika předkládá vzorové evidenční záznamy a dotazníkové formuláře využitelné v odborné praxi, vycházející ze zkušeností projektového týmu.

Územně jsou postuláty metodiky aplikovatelné na české země, resp. na území současné České republiky. Formulovány byly na základě výsledků projektových výzkumů, které probíhaly formou mikrosond napříč územím našeho státu, s potřebným přeshraničním přesahem, pokud to odpovídalo vývojovým souvislostem regionů a jejich kulinárnímu charakteru. Dotýkaly se přitom formou vybraných šetření jak jednoznačně definovaných etnografických, tak kulturně-historických oblastí, doplňkově i z uvedených hledisek nevyhraněných anebo diskontinuitně se vyvíjejících celků.

V souladu s popisem projektu, jehož je metodika součástí, bylo jako příkladové území zvoleno Slezsko, resp. České Slezsko, země „na rozhraní kultur“ a identit, tedy české, německé a polské. Jedná se současně o zemi s historickými hodnotami, která je podobně jako další české země, Čechy a Morava, typická různorodými přírodními a geografickými podmínkami a ekonomickým vývojem a současně mnoha kulturními i etnografickými specifiky. Příkladovost byla projektována zejména do doprovodných obrazových prezentací v textu

metodiky a ve vzorových dokumentačních záznamech, zařazených spolu s dalším doprovodným materiálem do příloh.

Tematický přehled pojmů obsahuje základní penzum používané při výzkumu, identifikaci a dokumentaci stravování a kulinární kultury a při koncipování metodiky.

Text metodiky byl vzhledem ke specifickým podobným materiálům opatřen poznámkovým aparátem jen v nezbytném rozsahu. V závěrečném přehledu pramenů a literatury byl kladen důraz na takové tituly, které byly bezprostředně přínosné pro formulování metodiky, včetně příkladových elementů. Další odborné informační zdroje, použité v projektových aktivitách podmiňujících možnost vytvoření metodiky, jsou obsaženy v publikacích, které vznikly v rámci řešení projektu, metodice předcházely a jsou v přehledu uvedeny na závěr v samostatém oddíle.

Metodika je určena zvláště odborným pracovníkům kulturních organizací, všech typů muzeí bez ohledu na jejich zřizovatele a územní a tematické priority i dalších institucí zaměřených na studium místních tradic, lidové kultury a vývoje každodennosti. Dále je určena pracovníkům v oblasti památkové péče, mimo jiné památkových objektů, organizujících programy a akce se zastoupením tematiky každodennosti, s potřebou orientovat se i v oblasti stravování a hodnot kulinární kultury. Podněty ke své odborné práci v ní mohou naleznout i badatelé z oblast historických věd, kulturní antropologie, etnologie a dalších příbuzných disciplín, zvláště pokud se oni sami ani tým, k němuž náleží, tematikou stravování a kulinární kultury dosud nezabývali.

Metodika může najít využití také u pracovníků na různých pozicích v oblasti cestovního ruchu a kulturního turismu zabývajících se přípravou a organizací akcí na podporu místní kultury, zážitkové gastronomie a gastroturismu se zájmem o věrohodné prezentace tradičních pokrmů a nápojů s možným využitím experimentální přípravy pokrmů.

V neposlední řadě může být metodika inspirací pro veřejnost, mimo jiné provozovatele soukromých muzeí a majitele sbírek spojených s každodenností a kulturou našich předků, pokud mají zájem o prohloubení svých znalostí a zkvalitnění a zdokonalení sbírkotvorných a prezentačních aktivit. Poskytnout může metodické vodítko i pro zajištění aktivit amatérských badatelů a stále se rozšiřující komunity příznivců kulinární kultury.

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

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 do určité míry se také podílejí na formování komunitní, regionální, za jistých okolností i národní identity.

Stravování

Z historického vývoje a souvislosti je zřejmé, že stravování ve smyslu konzumace jídla a nápojů sehrávalo v lidské společnosti zpočátku převážně jen biologickou roli a sloužilo k nasycení a utišení žizně. 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 zaujímal.

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 do 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, které se obvykle studují a identifikují 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 úrovně dosahovala dlouhodobě aristokratická kuchyně, do jisté míry již od středověku univerzálního charakteru, v každodenní rovině ovlivněná významněji místními přírodními poměry a surovinovou základnou s přídavkem 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 stratifikaci 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 jejichž základech se formovala moderní kuchyně (někdy označovaná nepřesně jako národní), ovlivněná přiměřeně i šlechtickým stravováním.

Kulinární kultura

Kulinární kultura, jejímiž středobody jídlo a pití 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 nejvýraznější identifikační faktory

¹ Proces formování městské, respektive měšťanské kuchyně konkrétních kulturně-historických oblastí jako jisté pokračovatelky venkovské (regionální) úpravy stravování, využívající šlechtických vzorů a absorbující 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 souběžném podávání na stůl několika ucelených chodů, z nichž si strávníci vybírali a nechávali nakládat na talíř. Ruský způsob byl založen na servírování talířů s ucelenými kompozicemi pokrmů, tvořenými hlavní, obvykle masitou složkou a přílohou, respektive oblohou, postupně za sebou. Tento způsob převládá v západní společnosti dodnes.

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

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 zapříčiňující diskontinuitu vývoje prostředí, v němž se societa se svou každodenností, včetně stravování, vyvíjela, 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 pití, 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 vykazují 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 žurnalistických textech, převážně gastronomické praxe, případně v nich bylo lze zaznamenat kvalitativní zabarvení směřující k vyzdvižení kvality profesionální či poloprofesionální kuchyně.

⁴ Rastislava STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, *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, 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 Brenzowi 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].

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 nádoby, 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 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, 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 dosvědčuje 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. Siposová definuje napríklad kulinárnu kultúru 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*“. Sylvia SIPOSOVÁ, *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 Rastislava STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ (ed.) – Katarína NOVÁKOVÁ, *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 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, gospodarcze, sposoby*

Kulinární 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 významnou, ba jedinečnou součást života společnosti určitého území, která je výsledkem materiální a duchovní činnosti jeho předků předávaným z generace na generaci, současně je 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.

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 spotřeba je současně v podstatě

uprawy roślin i hodowli zwierząt, watwarzenia jedzenia, konserwowania, przechowywanie itd., jak i niematerialne jego przejawy: praktyki kulinarne /.../, przekazy ustne /.../, nazwy /...związane z kulinarnymi i sztyroko pojętymi czynnościami w zakresie przygotowania pożywienia oraz okolicznościami jego spożywania.“
⁹ Aktuálně je 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 „konfigurací 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.

jeho likvidaci (nepočítáme-li odpadní složky). Jídlo pak zůstává jen ve vzpomínce, paměti, v písemné a ikonografické dokumentaci (v postmoderní době v audiovizuálních materiálech), případně v 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 změně materiální úrovně a životního stylu strávníků z jednotlivých sociálních skupin či vrstev, dovednosti kuchařky a podobně.¹¹

Vzhledem k problematické možnosti uchování materiální podstaty pokrmů, nápojů a jiných produktů kuchyňské přípravy určených ke konzumaci je zapotřebí 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 ostražitosti a opatrnosti při jejich převedení do praxe, vedoucí 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 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

¹⁰ Podle Úmluvy 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 společnost, 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.

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, podsbírká Gastronomie. Srov. Irena

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, v roce 2013, středomořská strava.¹⁴ Prvky kulinární kultury v sobě ukrývá rovněž vídeňská kavárenská kultura (*Wiener Kaffeehauskultur*), zapsaná mezi nehmotné kulturní dědictví v roce 2011.¹⁵

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.¹⁶ Také v Polsku je

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, 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 sociálním transferu a komunikaci, 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 Podobně: *Wiener Kaffeehauskultur*, in: Immaterialles Kulturerbe, dostupné z: <<https://www.unesco.at/kultur/immaterialles-kulturerbe/oesterreichisches-verzeichnis/detail/article/wiener-kaffeehauskultur>> [cit. 21. 11. 2022].

¹⁶ 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.¹⁷

Také v České republice je zřetelný zvyšující se zájem o kulinární kulturu a tradiční stravování našich předků. Již delší čas jsou 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 zmiňovaného segmentu dědictví našich předků formou 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 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 a takzvané skanzeny (včetně privátních). Ve svých sbírkách pečují a dále zpřístupňují související mobiliář a často, zvláště sezónně, se 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.¹⁸

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

¹⁷ 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.

¹⁸ Z institucí, které se problematikou 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 Jakouběovou 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),¹⁹ tak různých regionálních značek, převážně v gesci privátních či samosprávných institucí, o čemž svědčí seznamy regionálních značek.²⁰ Významnější aktivity ze strany státních či samosprávných orgánů směrem k odborně garantovanému seznamu kulinárního dědictví jednotlivých regionů, ba 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.²¹ Prvky tradiční kuchyně, stejně jako akce zážitkové gastronomie moderního pojetí jsou prezentovány například na jejím internetovém serveru Kudy z nudy.²² Představované aktivity dotýkající se tradičního či národního stravování jsou ale poměrně výkyvové a opírají se mnohdy o méně věrohodná východiska. Marketingová strategie se zdá být nadřazena odborným kulinárním aspektům, což je zvláště pro laiky při poznání kulinárních hodnot zavádějící.²³

Navzdory posledně řečenému je možno s potěšením připomenout, že zájem o ochranu prvků tradičního způsobu 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 však podstatných, se u nás v poslední době z různých důvodů zvyšuje.

¹⁹ 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 dostupný z: <<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>> [cit. 21. 3. 2022].

²⁰ Jedná se například o regionální značky zakládáné 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].

²¹ 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> [cit. 21. 3. 2022].

²² Server je dostupný z: <<https://www.kudyznudy.cz/>> [cit. 21. 3. 2022].

²³ 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.

03 Východiska, postupy a metody výzkumu, identifikace a dokumentace kulinárního dědictví

Identifikace a dokumentace pokrmů, nápojů a dalších prvků stravování jsou vstupními a nepodkročitelnými předpoklady pro jejich správné uchopení v další výzkumné praxi i pro jejich využití při prezentaci, popularizaci a edukaci dějinného vývoje určité lokality a regionu, materiální a nemateriální kultury i sváteční a všední každodennosti rodiny, komunity a širšího společenství. A to bez ohledu na to, zda se jedná o jídlo a pití běžného druhu, anebo o prvky stravování s vlastnostmi a hodnotami či potenciálem kulturního dědictví. Při naplňování uvedených cílů je prospěšné dodržovat základní postupy a metody.

Specifika výzkumu stravování a kulinárního dědictví

Při studiu pokrmů, nápojů a jejich sestav v podobě ucelených jídel je třeba počítat se zapojením standardních i méně obvyklých postupů a metod, zvláště pokud je bádání spojeno s potřebou poměrně přesné deskripce, identifikace a dokumentace uvedených prvků stravování a stanovení jejich hodnoty ve smyslu kulinárního dědictví.

Zásadním problémem, bez ohledu na územní a sociokulturní původ jídla, příslušnost k lidové, regionální či národní kuchyni, je jistá nevyhraněnost a dočasnost jeho materiální podstaty. Ač bylo výše uvedeno, že v rámci ocenění na mezinárodní scéně jsou prvky kulinární kultury řazeny mezi nemateriální doklady umu našich předků, je tomu tak bezpochyby především z toho důvodu, že zde byly hodnoceny její mentální a řemeslné aspekty: kořeny a souvislosti vzniku – zkušenosti, receptury, postupy a dovednosti, způsoby fixace a transferu a také role a význam v rámci komunitního života, udržování tradic a dovedností předků.

Jídlo samo o sobě je ovšem ve fázi svého vzniku a zhotovení materiálním produktem. Naplnění jeho funkce potravy, zdroje výživy, a tedy účelová spotřeba konzumací, je ovšem v zásadě určitou formou jeho likvidace. Až na výjimečné případy, kdy se pokrmy či spíše jejich dílčí součásti, stejně jako zlomky surovin a odpad vznikající v jednotlivých fázích procesu přípravy, spotřeby a následné likvidace zbytků, respektive strávení, dlouhodobě dochovávají v poněkud pozměněné podobě například archeologických nálezů, mizí hmotná podstata většiny pokrmů jen krátce po jejich spotřebování navždy. I kdyby ke konzumaci z nejrůznějších důvodů nedošlo, případně by byly pokrmy či jejich části programově konzervovány, míra jejich dlouhodobé uchovatelnosti je velmi nízká, tím spíše v původní podobě a s nezměněnými vlastnostmi.

Pokrmy a nápoje navíc nejsou dostatečně dokumentovány ani ikonograficky. Ač se to může prizmatem vztahu našich současníků ke všemu, co dostanou na talíř, jako k pozoruhodným objektům vhodným k fotografování a sdílení s blízkým i širokým okolím, zdát nepochopitelné, obrazových dokladů přinášejících vzhled pokrmů, jejich podávání a způsob konzumace je z minulosti (a máme na mysli dobu před nástupem nového milénia) s výjimkou prezentací v odborných či gurmánských časopisech, publikujících ale obvykle vše jiné než hodnoty stravování předků, vskutku málo. Totéž platí o filmové a televizní tvorbě. A čím hlouběji se vydáme do historie, tím méně ikonografických – fotografických, filmových a výtvarných – děl se znázorněním jídla nacházíme. K měšťanské, respektive tak zvané národní kuchyni nalézáme nejpozději od meziválečného období alespoň dílčí podněty ve vydávaných

kuchařských knihách. Šlechtická strava, či spíše stolování jsou v určitých dějinných fázích sice zpodobňovány častěji, většinou se ale jedná o ztvárnění slavnostních aranžmá předkládaných chodů. Suroviny ukazují různá zátiší.²⁴ Lidová strava, o níž můžeme hovořit v pravém slova smyslu spíše ve starší době, před polovinou 20. století, je obrazově dokumentována výjimečně, což platí zvláště pro všední jídlo nižších vrstev. Žánrové výjevy se v nevelkém počtu ukrývají ve filmových záznamech, hraných i dokumentárních, jsou však co do oblastí, času i vypovídací hodnoty jen velmi proměnlivé.

Výzkum kulinární kultury a správnou interpretaci kulinárního dědictví komplikují i speciální vlastnosti jídla, jejich obtížná uchopitelnost a deskripce. Konkrétně máme na mysli chuť, vůni a do jisté míry také konzistenci pokrmů a nápojů. Pro identifikaci a dokumentaci možná nejsou rozhodující, absence jejich znalosti ale znamená, že pokrm nejsme s to zachytit ve všech podstatných rysech, a tedy ani komplexně popsat. Ve svém důsledku to pak může vést ke zkreslení pokrmu, a tedy prvku kulinární kultury, při jeho případné prezentaci v podobě ochutnávky například při přednáškách, osvětových programech a jiných akcích se zaměřením na kulinární dědictví určitého místa či regionu.

Všechny tři jmenované veličiny, tedy chuť, vůni a konzistenci pokrmů a nápojů, je přitom možné poznat, uchopit a následně slovně vyjádřit v zásadě jen dvěma cestami:

První vede uplatněním autopsie – ochutnáním příslušných jídel v reálném prostředí, kde je stále vaří členové příslušné society, anebo rekonstrukcí s využitím informací maximálních vypovídacích schopností.

Druhá možnost přichází na program výzkumu tehdy, pokud usilujeme o zavedení v „druhý život“ pokrmy fixované v normativních pramenech, tedy v receptářích a kuchařských knihách včetně přesnějšího soupisu surovin s množstevními údaji a podrobnými pokyny pro kuchyňskou přípravu. Takto máme ale většinou doloženy jen pokrmy měšťanské/městské a samozřejmě šlechtické kuchyně. Prvky venkovské lidové stravy známe – až na výjimky spíše slavnostnějšího charakteru, které zaujaly už v 19. a prvních desetiletích 20. století autory a autorky kuchařských knih – zpravidla jen z velmi rámcových popisů a jejich kvalitu a chuť můžeme spíše jen se znalostí širších souvislostí odhadovat. Podlehnout při této příležitosti rozhodně nelze vlivu moderních interpretací známých z oblasti gastroturismu či regionálně komponovaných programů zážitkového charakteru, kdy bývají například v originálním popise sladká venkovská jídla s přidáním omastku hostům předkládána s vysokým nánosem moučkového cukru a zalitá rozpuštěným máslem, místo aby byly zváženy materiální možnosti jednotlivých sociálních vrstev, jejich nakládání s dostupnými surovinami, případně postavení pokrmu ve všedním/svátečním/postním jídelníčku.

²⁴ Středověké žánrové iluminace s výjevy z oblasti stravování a stolování jsou dohledatelné hlavně pro vrcholně gotickou a renesanční dobu v různých manuskriptech světského i náboženského obsahu. Barokní doba pak přinesla větší množství obrazového materiálu, včetně olejomalb, častěji než pokrmy ovšem na stolech dominuje stolní nádobí či dekorativní šauessen. Netřeba podotýkat, že většina je cizozemského původu. Srov. např. Irena KORBELÁŘOVÁ – Michal ZEŽULA (eds.) a kol., *S knížaty u stolu. Kuchyně a kultura stolování na středověkých dvorech v Opavě a Ratiboři*, Opava-Ratibor 2018, průběžně; Karel HOLUB, *Umění a gastronomie*, Praha 2011, průběžně.

Rekonstrukce možné chuti, vůně a konzistence prostřednictvím experimentální kuchyně – a tento prvek lze považovat v současnosti v rámci aplikovaného výzkumu a vývoje za progresivní a zvláště přínosný – hraje ve zkoumání stravování našich předků významnou roli zvláště v kontextu studia zaniklých či zanikajících, jen v paměti, výpovědích či jiným způsobem rámcově doložených jídel. Jejich uchování nejen prostřednictvím odborné dokumentace a příležitostné paměti hrstky obyvatel, ale také experimentální přípravy, a tedy praktického oživení může mít zásadní význam pro další uchování řady podstatných prvků kulínární kultury s hodnotou kulínárního dědictví na území zasažených diskontinuitou vývoje a proměnou skladby obyvatel.

Účel a institucionální souvislosti výzkumu kulínární kultury, identifikace a dokumentace kulínárního dědictví

Zájem o stravování a kulínární kulturu, směřující k identifikaci pokrmů a nápojů s hodnotou či potenciálem kulínárního dědictví a jejich dokumentaci a následné prezentaci nejrůznějšími způsoby a formami, může být podnícen celou řadou důvodů. V návaznosti na to lze očekávat různé přípravné a podkladové materiály a naplánovat průběžné i cílové výstupy a samozřejmě také naplánovat aplikaci různých oborových i mezioborových metod a postupů odborné práce.

Mezi cílené aktivity za účelem shromáždění informací o místním, regionálním či nadregionálním stravování a kulínární kultuře, doprovázené dokumentací a hodnověrným určením jejich prvků s hodnotami či potenciálem kulínárního dědictví náleží mimo jiné následující činnosti:

Soustavný nebo časově déle trvající vědecký výzkum vývoje stravování vybraného území, časového úseku nebo společenství (základní, aplikovaný výzkum) v rámci širší každodennosti a historického vývoje. Realizaci zajišťují obvykle veřejné výzkumné instituce a další výzkumné organizace, zejména akademická a univerzitní pracoviště, rezortně zřízaná muzea, ústavy ad.

Výzkum za účelem rozklíčení konkrétních hodnot stravování a kulínární kultury jako specifického segmentu lidské hmotné a nehmotné každodennosti určitého vymezeného území a společenství s cílem identifikace a dokumentace významných prvků stravování s rozpoznanou či potenciální hodnotou kulínárního dědictví. Kromě výše jmenovaných skupin institucí aktivity zajišťují zvláště paměťové instituce na všech stupních (místní, městská, okresní, krajskou samosprávou i jinými subjekty zřízaná muzea, privátní muzea, odborné knihovny a kulturní instituce ad.). Obvykle se tak děje v souvislosti s přípravou účelových prezentačních akcí většího rozsahu, například stálých muzejních expozic, v rámci aplikovaných domácích a přeshraničních projektů s uplatněním směrem k veřejnosti apod.

Sbírkotvorná činnost muzeí a dalších paměťových institucí, zejména ve fázi evidence sbírkových předmětů v souladu s platnými zákonnými a podzákonnými normami.²⁵ Alespoň

²⁵ Aktuálně se jedná zejména o zákon č. 122/2000 Sb., o ochraně sbírek muzejní povahy; vyhláška č. 275/2000 Sb., kterou se provádí uvedený zákon; metodický pokyn č. 53/2001, k zajišťování správy, evidence a ochrany

rámcová znalost vývoje stravování na příslušné regionální, v lepším případě nadregionální úrovni umožňuje muzejnímu pracovníkovi tvorbu kvalitnějších a informačně úplnějších evidenčních záznamů sbírkových předmětů. Nemáme přitom na mysli sbírkové předměty v podobě originálních pokrmů a nápojů, ty jsou vzhledem k jejich specifickým vlastnostem ve fondech paměťových institucí zastoupeny jen minimálně,²⁶ nýbrž hmotné a nehmotné artefakty související s vařením, konzervováním a jiným zpracováním potravin (např. kuchyňské a stolní nádobí a náčiní), s vybavením kuchyní (nábytek, otopná zařízení a jejich části ad.), dále fotografický a audiovizuální materiál dokumentující vývoj domácnosti, kuchyně, přípravy nebo konzumace jídla a nápojů, kuchařské knížky a receptáře domácí produkce a další. Sbírkové předměty uchovávané v paměťových institucích a informace v příslušné evidenci mohou naopak významně přispět k poznání stravování a k identifikaci a dokumentaci pokrmů a nápojů konkrétního území a společenství, s nímž provenienčně souvisejí, zejména v rovině stanovení jejich přípravy, podávání, uskladnění apod.

Příprava na stravování a kulinární kulturu zaměřených prezentačních aktivit kulturně-historických pracovišť, například krátkodobých či tematických výstav, přednášek, workshopů pro různorodé skupiny účastníků, zážitkových akcí, prezentací projektových akcí menšího rozsahu a lokálního významu v rámci národních a mezinárodních projektů a spolupráce (přeshraniční programy, dotace samosprávných úřadů ad.), cílené odborné přednášky a jiné prezentace pokrmů a nápojů s rozpoznanou či potenciální hodnotou kulinárního dědictví ad. Jedná se zejména o aktivity související s činností paměťových institucí, kulturně-historických a vzdělávacích pracovišť, instalovaných objektů apod.

Prezentace specifických místních, regionálních tradic mimo oborových institucí v rámci hlavních a doprovodných programů výročních, národopisných, církevně-náboženských a jiných festivalů, slavností a dalších kulturně zaměřených eventů. Pořadatelé jsou zvláště aktéři na úrovni samospráv, kulturních institucí, spolků, společností, náboženských institucí a nadací apod., často ve vzájemné spolupráci a kooperaci. Případné zapojení odborníků se znalostmi z oblasti kulturní každodennosti, někdy i stravování a kuchyně v kontextu s místní, regionální či nadregionální kulturou dovoluje předjímat zájem o identifikaci a věrohodnou prezentaci kulinárního dědictví.

Příprava a realizace zážitkových akcí z oblasti cestovního ruchu, kulturního turismu a gastronomie. Organizátory jsou zpravidla destinační managementy a další aktéři cestovního ruchu, podnikatelé v oblasti gastronomie apod. Právě v těchto případech, neexistují-li vazby na odborná kulturně-historická pracoviště a zájem o korekce obsahu programů a akcí z hlediska věrohodnosti prezentovaných pokrmů a nápojů, může docházet k problematické interpretaci

sbírek muzejní povahy v muzeích a galeriích zřizovaných Českou republikou nebo územními samosprávnými celky (kraj, obcemi) ad.

²⁶ Jedním z mála známých sbírkových předmětů ve smyslu poživatin u nás je šrůtek uzeneho masa konzervovaného vzduchem původem z Koberžic (okr. Opava), datovaný do let 1939-1945. Muzeum Hlučínska, mimo sbírky (informace M. Chrástěckého, ředitele muzea). Běžným exponátem či sbírkovým předmětem není jídlo ani jinde v Evropě. K tomu např. Nina LEVENT – Irina D. MIHALACHE (eds.), *Food and museums*, London 2018.

tradičního regionálního stravování, bez věrohodné identifikace pokrmů a nápojů. I zde ale existuje řada příkladů dobré praxe.

Předpokládané výsledky a výstupy výzkumu kulinární kultury, identifikace a dokumentace kulinárního dědictví

Se soustavným vědeckým výzkumem stravování a kulinární kultury, základním i aplikovaným, je spojena sofistikovaná aplikace metod a postupů. Časově se obvykle jedná o aktivitu trvající nejdéle čas ze všech dále zmíněných uvedených činností.

Předpokládá se, že mezi výzkumné výsledky budou náležet mimo jiné:

- celkové uchopení problematiky kulinární kultury příslušného území a společnosti v rámci širších historických (politických, sociálních, hospodářských, kulturních) souvislostí;
- heuristika – shromáždění, posouzení a vyhodnocení maximálního množství informačních zdrojů;
- deskripce a související dokumentace prvků stravování, pokrmů a nápojů v teoretické a, pokud je to možné, i v praktické rovině (v závislosti na jejich přítomnosti v současnosti v domácí nebo veřejné praxi, včetně dokladů o druhém životě a rekonstrukci);
- identifikace maximálního množství prvků stravování příslušného území a společnosti, tedy pokrmů, nápojů a jejich soustav (menu, denní, sezónní jídelníčky), v kontextu jejich významu a místa ve všední a sváteční každodennosti, vysvětlení vývojových souvislostí, okolností přípravy v návaznosti na možné dochování materiálních artefaktů v terénu, určení role v mentálním vývoji komunity, podílu na vytváření a udržování kulturní, národnosti či jiné identity apod.;
- vytipování konkrétních pokrmů a nápojů s hodnotou či potenciální hodnotou kulinárního dědictví, jejich ocenění a zařazení do zvolené struktury kulturního dědictví;
- přesné odkazy na zdroje informací a uložení materiálů v paměťových a sbírkotvorných institucích a další elementy rozhodné pro maximálně věrné a hodnověrné poznání komplexu stravování a kulinární kultury daného území, společnosti, doby;
- dokumentace ve smyslu výstupu z výzkumu obsahující textové, ikonografické, audiovizuální a jiné materiály, evidenční záznamy pokrmů a nápojů, uskutečněných šetření (např. terénních, orálních, dotazníkových ad.), laboratorních realizací vybraných pokrmů a nápojů apod.;
- uplatněné výsledky podle aktuální pravidel a zvyklostí, mezi něž patří zejména výzkumná zpráva, publikační položky adekvátní rozsahu a významu výzkumu a jeho výsledků, odborné výstavy, workshopy, konference, audiovizuální tvorba atd.

Shodné metody jako u předcházející aktivity by měly být aplikovány při dílčím tematickém studiu stravování, kulinární kultury a kulinárního dědictví vybraného území, společnosti nebo časového úseku dějin ad. Podobnou strukturu by měly mít rovněž průběžné

připravované přípravné a podkladové materiály, samozřejmě obsahově užšího zaměření a se zohledněním vybraných aspektů problematiky. Výsledky ke zveřejnění odpovídají předem stanoveným cílům.

Identifikace a přiměřená dokumentace, včetně vyhotovení příslušných dokumentačních výstupů, jsou nezbytností i při přípravě a realizaci prezentačních výstupů se zaměřením na stravování a kulinární kultury v rámci aktivit paměťový, kulturně-historických a jiných obdobných institucí. Právě konání tematických výstav, budování nové muzejní expozice, vydání drobnějších tiskovin, pořádání akcí pro vybrané skupiny návštěvníků či jiná zadání, vycházející z plánu akcí příslušné instituce, mohou být podnětem k dokumentačním aktivitám.

Totéž ostatně platí rovněž pro studium provázející sbírkotvorné aktivity a evidenci sbírek z oblastí každodennosti souvisejících s kulinární kulturou a stravováním.

Zdůrazňujeme, že

- metody a postupy práce lze používat v přiměřené míře, s nezbytným minimem interdisciplinarity, samozřejmě s respektováním nepodkročitelné nutnosti věrohodné identifikace a výkladu podstaty příslušného prvku stravování;
- vývojové souvislosti a územní a společenský kontext lze podřídit potřebě konkrétního výstupu, přičemž obvykle se poměrně úzce týkají samotného obsahu akce;
- při nezbytném výzkumu a přípravě aktivity se odborní pracovníci soustředí prioritně na využívání již publikovaných anebo v instituci uložených interních dokumentů z dosavadních výzkumů;
- při nižší míře vypovídací schopnosti informačních zdrojů je nicméně nezbytné realizovat alespoň dílčí terénní a orální šetření, sběr podkladů, menší dotazníkové akce apod.;
- vytvoření dokumentace ve smyslu výstupu z aktivit se doporučuje zejména ve vztahu k identifikaci pokrmů a nápojů, různých šetření za účelem získání nových či verifikace původních informací;
- konkrétní podoba a charakter odborných výstupů by měla být v souladu s posláním a plánem paměťových institucí.

Obdobným způsobem, s tolerancí shromáždění pouze základních (zdůrazňujeme však hodnověrných a územně a časově relevantních) informací o stravování, častěji jen vybraných pokrmech a nápojích, a absence doprovodné dokumentace, postupuje pracovník kulturně-historické instituce, spolku, zájmového sdružení, náboženské obce a podobných subjektů, stejně jako aktér cestovního ruchu a gastronomie, který stojí před úkolem připravit zážitkovou akci s prezentací tradičních regionálních pokrmů a nápojů, způsobu stravování či kulinární kultury.

Uvedené aktivity mají oproti odbornému (základnímu i aplikovanému) výzkumu některá specifika, a to:

- z metod a postupů jsou upřednostňovány ty, které odpovídají stěžejnímu oborovému zaměření (historie, marketing cestovního ruchu apod.), v zájmu věrohodnosti by se ale nemělo zapomínat – nevzniká-li akce ve spolupráci s kulturně-historickým pracovištěm či oborovým konzultantem – na nutnost

získat alespoň rámcové informace o jídle, pití a kulinární kultuře v příslušném místě, oblasti, vybrané epoše apod.;

- výsledkem je jednorázová, výjimečně opakující se zážitková akce, v ideálním případě s reálnými prvky kulinární kultury a kulinárního dědictví regionu či místa, kde se koná, s informací o jejich původu, dějinném kontextu, funkci apod. určenou návštěvníkům, konzumentům;
- v rámci přípravy na uvedené akce obvykle nedochází k identifikaci a dokumentaci prvků stravování ani na úrovni kulinárního dědictví; prezentovaný pokrm či nápoj je obvykle představen s předpokladem jejich relevance (bohužel ne vždy oprávněným);

V případě, že se akce opírá o relevantní informace a vzory praktické přípravy, může být zdrojem podkladů pro ověření, ba dokonce rozpoznání prvků tradičního, regionálního, místního stravování (či jejich variant) s nakročením k identifikaci kulinárního dědictví.

Příklady metod a postupů uplatňovaných při výzkumu, identifikaci a dokumentaci

Bez ohledu na účel výzkumu pokrmů a nápojů, související deskripce a jejich aplikace v praxi je v zájmu kvality a hodnověrnosti výsledků nutno dodržovat standardní oborové metody a postupy odborné práce.

Ty, které je třeba při naplnění uvedených dvou cílů, identifikace a dokumentace jídel, odpovídají interdisciplinárnímu charakteru problematiky a vycházejí ze zkušeností zejména historických, dílem také sociologických, kulturně-antropologických, etnografických, a příbuzných bádání. S jistými modifikacemi postupů a metod je třeba počítat v návaznosti na časové zařazení a také provenienci a příslušnou vztahovou oblast, její přírodní a geografické poměry, komunitní, jazykové či národnostní, kulturní, historicko-antropologické či etnologické a další aspekty, které jsou s nimi v oblasti konkrétní podoby a skladby jídla spojeny.

Historické metody

Celý komplex stravování a kulinární kultury je součástí historického vývoje společnosti a její každodennosti, při jejich studiu je tak potřeba uplatňovat standardní historické metody opírající se o heuristiku, analýzu, kritiku a interpretaci primárních informačních zdrojů, především písemných rukopisných i tištěných, úředních i neúředních pramenů, včetně specifických materiálů privátní provenience (korespondence, receptáře ad.) s cílem zjistit maximální množství relevantních výpovědí a určit jejich věrohodnost, vyslovit hypotézy a teorie, ověřit je historickými (následně pak interdisciplinárními) postupy, stanovit závěry, připravit publikování, resp. prezentaci výsledků.

Během historického výzkumu se badatel zajímá mimo jiné o zjištění časových souvztažností týkajících se inkriminovaného prvku stravování (tedy prokazatelně datovaných zmínek), souvislostí jeho dokladování, původu, funkce a sociální korelace. Dohledává ikonografické doklady, jejichž výklad historik v některých případech ověřuje ve spolupráci se stanovisky a metodami dějin umění.

Nutno poznamenat, že výhradně historické postupy a metody, jakkoli jsou nezbytné a nepodkročitelné, jsou při studiu kulinární kultury a hlavně jednotlivých pokrmů a jejich kompozic v menu či na denním jídelníčku používány spíše jen výjimečně. Děje se tak pouze

v kontextu studia historických pokrmů, tedy takových, které již v současné ani relativně nedávné praxi nefigurují, neboť byly technologií přípravy, používanými surovinami, případně funkcí a samozřejmě chuťově překonány, zanikly či byly zapomenuty.

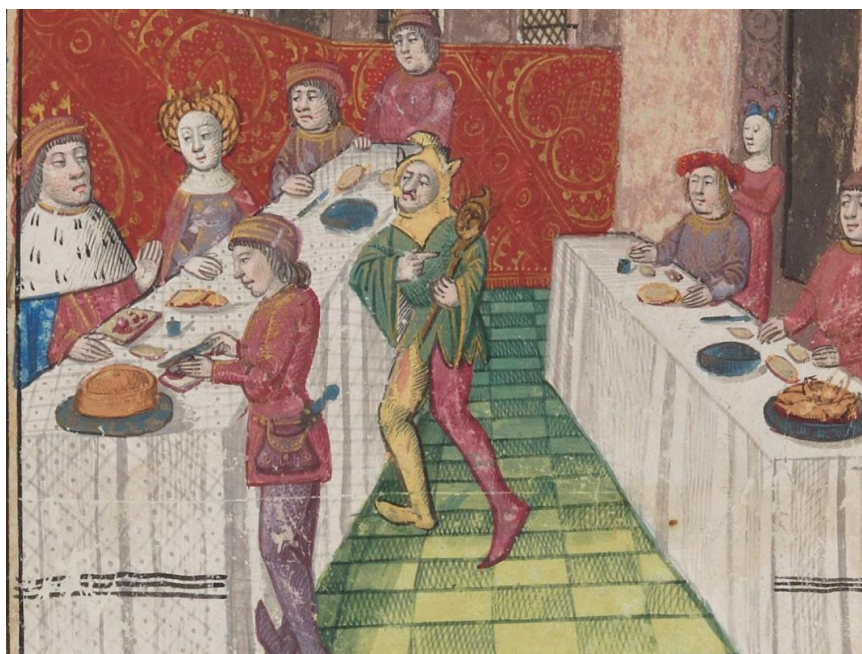
Historické metody a postupy se dají poměrně úspěšně skloubit s výzkumem měšťanské a šlechtické, dílem venkovské kuchyně a stravováním příslušných vrstev, a to ve středověku a raném novověku, stejně jako v 19. a 20. století. Informace k tomuto tematickému segmentu jsou ukotveny ve standardních historických pramenech, zvláště v neúředních, dílem i úředních písemných materiálech (pozemkové knihy a inventáře, urbáře, vrchnostenské instrukce, městské knihy a akta obchodního a trhového obsahu, cechovní písemnosti ad.), včetně specifických normativních pramenů (receptáře, kuchařské knihy, v novější době normy pro veřejné stravování) a administrativně provozních dokumentů (kancelářské knihy, účetní knihy a písemnosti živnostenské správy ad.). Používat lze i literární texty, zvláště beletrii, v nichž autor pojednává o své současnosti, a lze tak v nich očekávat věrohodné ztvárnění reality; může se jednat o informace týkající se chodu domácnosti, stolování i stravování (jen namátkou jmenujme, že se jedná mimo jiné o díla Boženy Němcové, Jindřicha Šimona Baara, Karla Klostermanna či Ignáta Herrmanna, z moderních autorů třeba Jarmily Glazarové či Karla Čapka). Zajímavým zdrojem mohou být pohádky (Marie Kubáková).

Nejvhodnější je aplikovat v rámci historického výzkumu standardních písemných pramenů a literatury textovou analýzu, kritiku a komparaci napříč typologicky příbuznými materiály. Jedná se o postupy s poměrně vysokou mírou úspěšnosti při odhalování kořenů, věrohodnosti a uplatnění pokrmů a nápojů, stejně jako jejich funkce a role ve stravování a každodennosti. Určení provenience konkrétních jídel a sledování jejich zapojení do kulturního transferu napříč společenskými vrstvami a územími mají podstatný význam pro studium moderních kuchyní a gastronomie, výklad tak zvaných národních kuchyní a národních jídel, kontrapozici domácí přípravy a gastronomie a podobně.

V rámci aplikace historických metod přichází do úvahy rovněž studium pramenů ikonografické povahy, jak už bylo podotknuto. Jedná-li se o umělecká díla, pak je vhodné studovat je s přihlédnutím k postupům využívaným v dějinách umění. Nutno ovšem zdůraznit, že skutečně relevantních obrazových dokladů pro poznání a výklad stravování či sledování vývoje konkrétních jídel je v českém prostředí velmi málo, bez ohledu na chronologický záběr. Pro středověké a raně novověké období disponujeme – přinejmenším pro komparativní účely – torzy vyobrazení převážně svátečních tabulí, včetně znázornění jídla, žánrovými ilustracemi znázorňujícími kuchyňské prostředí a podobně. Rámcovou představu o surovinové základně nabízejí vyobrazení z městských trhů, pěstování ovoce, zeleniny, zemědělských prací. Podotýkáme, že podstatná část je jiné než české provenience.²⁷

²⁷ Příklad nabízejí tematické publikace, například Karel HOLUB, *Umění a gastronomie*, Praha 2012; Irena KORBELÁŘOVÁ – Michal ZEZULA (eds.) a kol., *S knížaty u stolu. Kuchyně a kultura stolování na vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři*, Opava – Ratibor 2018, průběžně.

Obr. 1 *Nadívavý koláč* (vlevo), Gautier Lap. Messire Lancelot de Lac, 1470 © Bibliothèque nationale de France



Prameny fotografické povahy lze studovat v zásadě od druhé poloviny 19. století, na téma stravování, jídlo, stolování apod. ale vznikalo zprvu jen velmi málo děl. Dohledat lze vskutku jednotliviny, zvláště z lidového prostředí. Teprve konec 20. století, a zvláště nové milénium přinesly vskutku boom fotografického zachycení jídla a nápojů jakéhokoli druhu a původu, ať už u příležitosti jejich přípravy, anebo, a to častěji, předložení ke konzumaci. Snímky jídel jsou zveřejňovány v tištěných periodících i příležitostných tiscích, publikacích různého zaměření a věrohodnosti. Mnohdy ale mají jen ilustrativní charakter a nejsou dokumentačním dílem v pravém slova smyslu. Jejich hodnota jako zdroje pro poznání dějin stravování a kulinárního dědictví je kontextu předkládané metodiky vskutku omezená. Jinak je tomu u fotografií, které vznikají v souvislosti s výzkumem, terénními šetřeními, laboratorní přípravou pokrmů apod. I v tomto směru ale stojí studium a dokumentace stravování a kulinární kultury českých zemí spíše na počátku.

Z 20. století máme již, třebaže až do jeho poloviny jen sporadicky, dochované rovněž filmové záběry, ať už z dokumentárních nebo hraných děl. Jejich hodnota je vysoká, rovněž zde ale platí nutnost aplikace srovnávacích metod a kritiky filmového zdroje (doba vzniku, účel, charakter díla apod.). Od šedesátých let pak přibývá i televizních pořadů, reklamních spotů a jiných audiovizuálních děl, včetně amatérských záběrů z domácností, veřejných gastronomických zařízení, akcí apod.

Etnografické metody

Při studiu lidové stravy, tedy výživy venkovských, dělnických i některých nižších městských vrstev, zejména pokud lze její existenci či doznívání zaznamenat ještě v současné každodennosti některých komunit a oblastí či lokalit, se nejčastěji aplikují postupy a metody deskriptivní etnografie, respektive etnologie. Základem je kvalitativní výzkum v terénu spojený s krátko– či dlouhodobým pobytem v prostředí inkriminované lokality či společnosti.

Využíváno je přitom pozorování, sběr hmotných dokumentů, rozhovory s následným rozbořem s pomocí obsahové analýzy. Velký význam má, podobně jako v sociologii a antropologii, účast výzkumníka na pořádaných soukromých i komunitních událostech, na nichž pomocí pozorování a rozhovorů získává informace, přičemž rozbor zjištěných faktů se provádí pomocí kvalitativní obsahové analýzy. Nenahraditelné jsou diskurzy – rozmluvy, vyprávění, dialogy – a jejich následné analýzy.

Jakékoli orální výpovědi jsou navíc ideálním zdrojem pro zjištění a zaznamenání názvů jídel v místním dialektu, případně žargonu, stejně jako pojmenování a výklad souvislostí spojených s jejich přípravou, podáváním a konzumací. Nápomocné při jejich následném zpracování pak mohou být jazykovědné postupy, analýzy v kontextu většinových a menšinových jazyků místních obyvatel, jejich komunikačního zázemí a podobně.

Etnografické postupy se uplatňují rovněž při studiu prvků stravování, pokud je jako součást folklóru, tedy rituálů a zvyků lidových vrstev, přítomno například ve slovesnosti, v pořekadlech, popěvcích, zkazkách a dramatických dílech, někdy i v písních, verších a podobně.

Metody kulturní antropologie

Stravování se formuje v rámcových rysech ve vztahu k určitým sociálním vrstvám, jejich materiálním možnostem, rolím a posláním, v konkrétní podobě pak ve vztahu ke společenství určité oblasti a místa. Jednotlivci a skupiny obyvatel se prostřednictvím jídla a s ním spojenými zvyky a rituály identifikují s prostředím, v němž žijí, a komunitou, k níž náležejí – anebo náležet chtějí. Není tak od věci používat při studiu metody kulturní antropologie, poměrně nově se formující vědy zabývající se vznikem, vývojem a komparací různých kultur, významem kultury pro člověka, jeho život a prožívání. V centru zájmu jsou mimo jiné společenské role, řád a systémy určitého prostředí, stejně jako jeho komunikační systém a jazyk. Z hlediska studia kulinární kultury nutno vyzdvihnout, že se kulturní antropologie věnuje rovněž problematice rodiny a fungování rodinných, respektive příbuzenských systémů, s nimiž stravování ve všech jeho projevech nejužší souvisí. Identifikace konkrétního kulinárního dědictví může využívat poznatků z antropologických výzkumů v oblasti náboženství, svátků a rituálů, s nimiž souvisí už od středověku vznik a uplatnění mnoha obřadních pokrmů a nápojů. V tomto směru má kulturní antropologie a její postupy mnoho styčných bodů s již vzpomenutou etnografií.

V souladu s přístupem kulturní antropologie, obracející svou pozornost k jednotlivci, jeho vnímání materiální reality i souvislostí v konkrétních společenských korelacích, je třeba, v kontextu výzkumu a identifikace stravování a kulinární kultury, pokusit se zjistit a popsat, jak ji aktéři chápou, vnímají, oceňují. Na místě je tedy aplikovat individuální rozhovory s pamětníky a členy příslušných komunit, obyvateli zájmových lokalit, i s vědomím, že ne vždy lze uplatnit jejich absolutistickou formu odpovídající postupům orální historie, včetně opakovaných rozhovorů a jejich autorizace. Přínosná jsou, tak jako u etnografie, terénní šetření s cílem pozorování.

Sociologické metody

Při studiu kulinární kultury nelze zapomínat na to, že jídlo bylo a je součástí sociologických procesů a sociálního života skupin a společnosti. Při výzkumu, identifikaci a

dokumentaci prvků stravování se proto nelze zcela vyhnout aplikaci sociologických metod, jak kvantitativních, tak kvalitativních. První z nich zjišťuje vnímání fenoménu jídla v rámci populace, obvykle určité konkrétní komunity, když ověřuje názory a postoje jejích členů na vybrané aspekty tématu. Nejosvědčenější jsou při našem zaměření dotazníková šetření a řízené skupinové rozhovory. Kvalitativní metody se aplikují na jednotlivce a menší, tak zvané fokusové neboli ohniskové skupiny, které při komunikaci čerpají ze synergie mezi účastníky. Realizují se i pilotní a hloubkové individuální rozhovory, konané metodami orální historie. Tyto postupy ve svém výsledku umožňují detailní vhled do zkoumané problematiky a bezprostředně vypovídají o aktuálním povědomí o konkrétních pokrmech a nápojích v určité lokalitě, respektive komunitě.

Jazykovědné metody

Ač se může zdát, že uvedený oborový segment nemůže být v kontextu výzkumu, identifikace a dokumentace pokrmů a nápojů nijak významný, opak je pravdou. Zejména do lidových jídel – konkrétně jejich názvosloví – se totiž během jejich vývoje a ukotvení v denním i svátečním jídelníčku promítaly znaky odrážející jazykové a dialektické výjimečnosti lokalit a regionů, s jejichž obyvateli jsou spojeny. Samotný název, pokud vykazuje známky dialektu nebo jiné specifické rysy jednoznačně umožňující predikci jejich územního či sociálního původu, usnadňuje ne-li identifikaci pokrmu či nápoje, tak alespoň jejich územní zařazení a otevírá cestu k jejich snazšímu určení, verifikaci a deskripci.

Jinak poměrně běžné pokrmy a nápoje mohou být díky svému pojmenování povýšeny na zcela jinou úroveň (v kladném i záporném směru).²⁸ Specifické označení odkazující na kulinařní vlastnosti, postup přípravy nebo roli ve stravování, zejména je-li v místním dialektu, může jídlo rázem vcelku jasně spojit s určitou územní, případně sociální (kulturně-sociální) entitou.²⁹

Připomínáme současně, že přívlastek v názvu jídla nebo nápoje odkazující na místní či oblastní původ může, ale také nemusí odrážet jejich skutečnou provenienci nebo oblast jejich dlouhodobé přípravy a konzumace.³⁰ Skutečný stav může prokázat teprve srovnávací rozbor všech aspektů, které pokrm či nápoj identifikují.

Totéž platí o názvech pokrmů, odkazujících na vazbu s některou osobností dějin, ať už se jedná o jejich potenciálního původce, konzumenta, anebo osobu spojovanou s místem či regionem, do nichž jsou vznik či rozšíření pokrmu kladeny. S příkladovým územím je spojován v moderní gastronomii tak zvaný *slezský řízek*, označovaný také *řízek Ondráš*, odkazující na lidového hrdinu – zbojníka působícího v 18. století na moravsko-slezském pomezí. Jakási reálná jádra oba tyto názvy mají – bramborový placek, který je základem pokrmu, lze teritoriálně se Slezskem, resp. moravsko-slezským pomezím skutečně spojit; stejně tak se na

²⁸ Ve Slezsku kdysi rozšířená *bryja*, řídká polévka či omáčka ze sušeného ovoce, nejčastěji hrušek či jablek, byla současně synonymem nepřiliš chutného jídla.

²⁹ Název *brutvaňok* v příslušných oblastech Slezska jasně odkazuje na pokrm pečený v pekáči/brutvaně (Těšínsko, Opavsko).

³⁰ Zvláště v gastronomické praxi se už nejpozději od šedesátých let 20. století objevují poměrně často v názvech pokrmů místní či regionální, ba dokonce nadregionální odkazy (*cmunda po kaplicku; katarajnský šnycel*, podobně *pavlišovský* neboli *úpický řízek* aj.). Nejedná se ostatně o nic nového. Sama Magdalena Dobromila Rettigová zařadila do své proslulé kuchařské knihy tak zvané *kunětické preclíčky*, o nichž se v korespondenci svěřila, že je při výletu na Kunětickou horu u Pardubic pouze okusila, aniž si byla jistá jejich skutečným původem.

daném území v 18. století pohyboval zbojník Ondráš z Janovic, původním jménem Ondřej Fuciman. Možná si více než jeho venkovští sousedé dopřával masa, které dnes tvoří v pokrmu s bramborami rovnocennou složku. V dané kombinaci se ale jedná o pokrm ahistorický a z hlediska kulinární kultury daného území nevěrohodný.³¹

Z konkrétních jazykovědných metod, jež můžeme v kontextu výzkumu, identifikace a dokumentace prvků stravování aplikovat, lze jmenovat například jazykovou analýzu, na datech založené postupy korpusové lingvistiky, historicko-srovnávací metodu, postupy a metody dialektologie a další.

Metody marketingového výzkumu

Tradiční, respektive regionální stravování, obvykle reprezentované určitým stereotypním souborem pokrmů a nápojů, je v posledních letech oblíbenou součástí volnočasových akcí z oblasti cestovního ruchu, kulturního turismu a gastronomie. Při moderních výzkumech dějin stravování určitého území a společenství a dokumentaci kulinární kultury a kulinárního dědictví není zcela bez zajímavosti vést v patrnosti nejrůznější aspekty uplatnění jejich prvků v současné regionální praxi a zahrnout je do dokumentace jednotlivých pokrmů a nápojů, případně eventů a akcí se zaměřením na dané téma. Kromě již výše zmíněných etnografických, antropologických a sociologických metod spojených s terénním šetřením je užitečné využívat výsledky realizovaných a publikovaných tematických marketingových výzkumů, případně takové výzkumy iniciovat či s pomocí aplikace marketingových metod alespoň rámcově zajistit vlastními silami. Využít k tomu lze, ve spolupráci s oborovými stakeholdery, kvantitativní a kvalitativní šetření, dotazníkové i jiné akce se zaměřením na uplatnění tradičních, regionálních pokrmů, na jejich oblibu, preference z hlediska místního původu, ingrediencí a chuti a podobně. Poskytují zajímavý vhled do uplatnění prvků kulinární kultury a kulinárního dědictví v současném veřejném prostoru a na tak zvaný druhý život některých z nich.

Smyslové vnímání a popis

Dokumentace pokrmů a nápojů je v některých případech spojená s jejich ochutnáním, respektive konzumací. Tyto metody můžeme aplikovat během bezprostředního výzkumu jednak v případě, kdy jej provádíme v terénu – v rodinách či domácnostech, jednak na speciálních akcích ve veřejném prostoru, například na národopisných, kulturních i starobylých slavnostech s nabídkou tradičních regionálních specialit apod. Při degustaci a vizuálním popisu se předpokládá použití specifických postupů se zapojením smyslů, zejména chuti, zraku, čichu, případně hmatu a sluchu. Popisovány jsou přitom vlastnosti pokrmů a nápojů včetně uvedení jejich intenzity, vůdčí chuti a vůně apod. V případě, že jsou ke konkrétnímu prvku stravování běžně k dispozici jeho slovní charakteristiky z jiných zdrojů, receptury a popisy kuchařských postupů a další informace, je ochutnávka pouze doplňkovou součástí výzkumu a dokumentace. Setkat se lze ale i s případy, kdy se pokrm či nápoj uchovaly jen v paměti, nemají oporu

³¹ Základní složkou ahistorického pokrmu je místně vcelku relevantní směs strouhaných okořeněných brambor sloužících jako obal pro plátek vepřového masa. Zatím nejstarší zmínky o pokrmech uvedených názvů lze dohledat v restauračních zdrojích v šedesátých letech 20. století. *100 receptů slezské, valašské, hanácké domácí kuchyně*, s. 1 (Ostrava), 1969, s. 52.

v zaznamenaných recepturách a bližších popisech. Degustace a zrakové pozorování pak jsou velmi podstatnou součástí výzkumu a dokumentace.

Laboratorní realizace – experimentální příprava, rekonstrukce

Nastat mohou i případy, kdy jsme pokrmy či nápoje sice poznali z autopsie, ochutnali, ale nemáme k dispozici recept ani přesnější popis surovin a postupu přípravy, nebo kdy máme doloženy orálními výpověďmi, opírajícími se o výpovědi pamětníků, často zprostředkované informace o jídlech, které si pamatují jen rámcově (například z dětství), anebo známe jídla či nápoje výhradně z textového zdroje jen se základním přehledem surovin a rámcovým popisem přípravy (kuchařské knihy, receptáře). Chuť, vůně či ingredience prvků kulinární kultury pak lze jen odhadnout. Plastičtější představu o vlastnostech takových pokrmů si lze učinit v případě, kdy je možno připravit je s pomocí laboratorní realizace, v tomto případě kuchařského či gastronomického experimentu. Pokud k takové metodě přistoupíme, lze výsledek popsat a vlastnosti pokrmu či nápoje v rámci dokumentace zaznamenat, vždy ale s důrazným upozorněním, že se jedná o rekonstrukci prvků kulinární kultury. Ač může být výsledek ovlivněn individuálním přístupem tvůrců, v případě výzkumu stravování a kulinární kultury například v oblastech s absencí původních obyvatel může být experimentální rekonstrukce přesto velmi podnětnou a uplatnitelnou rovněž v následné prezentaci a popularizaci.

04 Chronologicko-věcné, územní a společenské souvislosti výzkumu, identifikace a dokumentace kulinárního dědictví

Výzkum kulinární kultury a související identifikace a dokumentace kulinárního dědictví musejí jít v ruku v ruce s určením území, společenské entity a časového rámce, k nimž se vztahují. Bez toho nelze pokrmy a nápoje jednoznačně určit, vyhodnotit jejich roli a význam v materiálním životě komunity tvůrců a konzumentů, zařadit je do širšího dějinného a kulturního kontextu a vlastně je ani všestranně popsat a ve všech souvislostech zdokumentovat.

Posloupnost výzkumu stravování a kulinární kultury, jejich kontextu

Pořadí a intenzita zkoumání uvedených segmentů a konečků ani časová souvztažnost se zahájením pozorování a deskripce pokrmů a nápojů nejsou jednoznačně a neměnně dány. Vždy ale musí všechny kroky směřovat ke shromáždění maximálního množství rozhodných informací, které nejen podpoří identifikaci jídla, nápoje či jiného prvku stravování, ale také podpoří s co nejvyšší mírou přesnosti a úplnosti, současně věrohodně a v potřebném kontextu, výklad jejich místa a funkce v jídelníčku, vývojové souvislosti a přiřazení k sociální, profesní, případně národnostní entitě, její kultuře a každodennosti a umožní rovněž zvážení jejich hodnoty v kontextu kulturního dědictví území a společenství.

Stojí-li badatel na počátku soustavného výzkumu stravování, jeho prvků a kulturních hodnot ve vztahu k určitému prostoru (lokalitě, regionu či zemi), k dané množině obyvatel (společenské vrstvě, socioprofesionální skupině, místně vymezené komunitě či jinak definované entitě) anebo k určenému časovému úseku (epoše, období vymezenému dějinnými událostmi, častěji kulturně-historické etapě apod.), pak je jeho prvořadým úkolem seznámit se s inkriminovaným teritoriem, velikostí, charakterem a strukturou společnosti a chronologickými mezníky, a to na základě vstupní heuristiky a následného využití zjištěných primárních a sekundárních informačních zdrojů. Stejně tak by si měl předem učinit představu o základních rysech vývoje stravování v českých zemích a středoevropském prostoru, případně o stravování na příslušné oblastní úrovni, samozřejmě je-li k tomu adekvátní literatura či jiné zdroje. Teprve poté by měl přistoupit k pozorování, verifikačnímu šetření a deskripci pokrmů a nápojů.

Obdobně, třebaže nikoli do takové šířky a hloubky, by měl odborný pracovník postupovat tehdy, pokud je jeho cílem naplnit konkrétní zadání na kulinární téma, například připravit akci v muzeu, kulturním zařízení, vzdělávací instituci či jinde, například expozici nebo jednorázovou výstavu, přednášku, volnočasovou a jinou akci se zaměřením na regionální či místní stravu, kulinární kulturu nebo vybrané reprezentativní pokrmy a nápoje. Situaci má zjednodušenou tehdy, pokud prezentuje už známé – identifikované a zdokumentované – prvky stravování. Seznámit se alespoň rámcově s územními, společenskými a časovými aspekty stravování či kulinární kultury místa či oblasti by se měl i aktér cestovního ruchu, kulturního turismu či gastronomie, pokud se chystá zařadit do nabídky pokrmů a nápojů určité oblasti, místa s odkazem na jejich vazbu na předcházející generace (např. s oblíbeným názvem *jidlo našich babiček* apod.). Pro znalce či pamětníka není nic smutnějšího, než když je dobře míněný záměr restaurátora představit speciality našich předků zkreslen, ba zprzněn naprostou neznalostí

historických reálií a namísto relevantních specialit jsou podávány nevěrohodné napodobeniny, anebo dokonce „jídla odjinud“.

Z objektivních důvodů může být samozřejmě při studiu pokrmů, nápojů či jejich souborů aplikován i opačný postup, kdy je prvotně provedeno pozorování a popis uvedených prvků stravování a teprve poté jsou studována jejich historická východiska a souvislosti, objasněny územní, společenské či chronologické konsekvence ad. Dojít k tomu může například tehdy, pokud je odborník z různých důvodů primárně konfrontován s pozornosti hodnými pokrmy a nápoji určitého území či entity a teprve poté může přistoupit k jejich studiu – heuristice, analýze a kritice informačních zdrojů, následně k určení jejich relevance a věrohodnosti a k jejich identifikaci ve smyslu prvků stravování s hodnotou.

Takové případy nastávají nikoli výjimečně, jak dokládají dlouhodobé zkušenosti s výzkumem stravování a kulinární kultury. Lze se s nimi setkat například tehdy, pokud konfrontace se zajímavými a potenciálně hodnotnými pokrmy a nápoji (anebo informacemi o nich) vyplyne z náhodných situací, v místech či oblastech, které nejsou pozorovateli v kontextu kulinárních dějin, respektive širších kulturně-historických souvislostí dostatečně známé a podobně. Dojít k takovým situacím může nejen při pracovně zaměřeném terénním šetření na jiné než kulinární téma, při orálních výzkumech, kdy je jídlo zmíněno v jiných souvislostech a s ním související výpověď by bylo „škoda nezaznamenat“, ba dokonce i při soukromé volnočasové aktivitě (návštěva gastronomických akcí, poutí, masopustních či dožínkových slavností ad.).

Chronologicko-věcné aspekty

Jídlo a pití jsou biologickým předpokladem přežití každého jedince i pospolitosti, jejich sofistikovanější přípravu ale můžeme zaznamenat až tehdy, kdy se stravování transformovalo v součást každodenní kultury.

Pro uchopení kořenů, vývojového kontextu a funkce konkrétního pokrmu, nápoje či jiného prvku stravování, který je zapotřebí identifikovat a v rámci dokumentace maximálně obsažně a přesně popsat, je nutné pokusit se stanovit základní chronologické, respektive chronologicko-věcné aspekty. Především je zapotřebí stanovit chronologický rámec vývoje kulinární kultury, konkrétní etapy spoluurčující obecnými předpoklady základní charakter a trendy, k nimž je možno jednotlivé pokrmy a nápoje vztáhnout a poté hledat další indicie umožňující bližší časové určení.

První etapa vývoje stravování a kulinární kultury v českých zemích

Jedná se, v souladu s obecnou periodizací dějin, o epochu středověku a raného novověku, kterou můžeme vymezit rozpětím od 10. do 2. poloviny 18. století. Pro zjednodušení bývá tento úsek označován také jako předmoderní doba.

Na rozdíl od prehistorického období, kdy jsme o stravování populace zpraveni jen díky archeologickým nálezům a jejich vědecké interpretaci, z uvedeného časového úseku už disponujeme četnějšími, třebaže velmi torzovitými a co do sociálních konsekvencí výběrovými informacemi. Ve vztahu ke všem vrstvám máme poměrně dost zpráv o surovinové základně opírající se o autarkní zemědělské hospodaření, jen malým dílem o dovozových komoditách,

dále o technologických možnostech přípravy jídla, o jeho podávání, rámcové struktúře a obsahu.

Kuchyně ve smyslu komplexu pokrmů a nápojů typických pro určité sociokulturní, materiální a mentální prostředí se začala formovat už ve středověku, převážně však ve šlechtickém a do jisté míry také měšťanském prostředí. Vypovídají o tom mimo jiné pramenné zprávy o konkrétních jídlech v podobě receptů a jiných textů s jejich stručnými popisy.³² Vyplývá z nich – a je to patrné z dostupných zdrojů vznikajících v uvedených societách napříč předmoderní dobou i ze zlomků zpráv o životě venkovanů – že stravování v tomto časově velmi dlouhém úseku sice procházelo dílčími změnami,³³ po celou etapu ale většinou vykazovalo znaky, dnes již překonané, historické kuchyně.

Surovinovou skladbou, způsobem přípravy i výslednou podobou se pokrmy a do jisté míry i nápoje této historické kuchyně, bez ohledu na společenské prostředí, kde vznikly a byly konzumovány, významně odlišovaly od obsahu moderních jídelníčků. V rámci chodů se nepodávaly v ucelených kompozicích, ale v souborech složených z několika skupin pokrmů (*francouzský servis*). Masa se upravovala rožněním nebo roštováním, vařením a dušením; pečení a smažení bylo spíše výjimkou. Specifickou chuť dodávala pokrmům příprava s užitím otevřeného ohně. Podstatnou složkou byly husté polévky, obilné, luštěninové i jiné kaše, jíchy a zadušeniny uvařené s použitím masa, ryb či zeleniny, také masové a zeleninové směsi pečené v těstě. V zámožnějších šlechtických a měšťanských domácnostech, o nichž jsme podstatně lépe informováni, se kořeno orientálním kořením, oblíbená byla skořice, hřebíček, zázvor, i pro masité, zeleninové či přílohové pokrmy byla typická nasládlá chuť; základem mnoha jídel a nápojů bylo tehdy mléko vařené s mandlemi. Běžněji se zde konzumoval chléb a sladká i slaná moučná jídla pečená v chlebových pecích. Strava venkovských, ale i městských níže postavených vrstev byla naproti tomu jednoduchá, hojná na kaše, pokrmy ze zelí, tuřinu a cibule, na jídla se sušeným, jen v sezóně čerstvým ovocem apod.³⁴

Historické pokrmy a nápoje stojí obvykle mimo stěžejní odbornou a sbírkotvornou praxi muzeí a kulturně-historických institucí. Pokud se ale v centru výzkumných aktivit přeci jen ocitnou, pak jsou na ně aplikovány především historické metody. V úvahu může připadat rovněž identifikace a dokumentace vybraných prvků historické kuchyně, obvykle však pouze s využitím informací v nepočetných tradičních paměťových médiích – v rukopisných i tištěných písemných pramenech a zcela okrajově ve výtvarných dílech. Předkládaná metodika může být na tyto činnosti aplikována přiměřeně, neboť jiné než historické metody obvykle nelze

³² Informace o pokrmech, případně nápojích pocházejí z té doby převážně z rukopisných receptářů, v českých zemích dochovaných zprvu v jednotlivinách od sklonu 15. století. Z elitního šlechtického prostředí, obvykle na úrovni panovnických dvorů či domácností, lze čerpat podrobnosti ze slavnostnějších menu, případně z nejrůznějších řádů, instrukcí či soupisů vikuálí.

³³ Zvláště v uvedených šlechtických a měšťanských kuchyních je nejpozději od 17. století zřejmý nástup nových surovin z amerického kontinentu, odklon od orientálního koření, aplikace méně rustikálních kulinářských postupů, pozvolné pronikání módního barokního cukrářství apod., o moderní kuchyni, jak je zřejmá od 19. století, ale ještě nelze uvažovat.

³⁴ K historické kuchyni např. Magdalena BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, Praha 2005, 2011²; Irena KORBELÁŘOVÁ – Michal ZEZULA (eds.), *S knížaty u stolu. Kuchyně a kultura stolování na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři*. Opava-Ratibor 2018; Čeněk ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927; 2011 (reprint).

aplikovat (orální výpovědi, terénní šetření) a mnohé z potřebných údajů nelze zjistit (úplný výčet ingrediencí, popis některých vlastností). Ověřit nelze většinou ani aktuální způsob přípravy novějších variant pokrmů.

Je tomu tak proto, že čas, kdy se historická jídla připravovala a konzumovala, dávno minul. Většina jich zanikla v důsledku modernizace každodennosti, přílivu nových surovin, vývoje technologií a mnoha dalších faktorů. Další pokrmy našich dávných předků se ze stravování vytratily, protože ztratily v každodenní kultuře své uplatnění. Jednalo se například o čtená postní, skladbou a chutí asi ani v době požívání nikterak chutná jídla (například z podřadných druhů nebo částí ryb, nebo s použitím náhražkových rostlinných tuků apod.). Jiná jídla se přestala připravovat z důvodu nedostupnosti surovin či změny jejich estetického či morálního vnímání (pokrmy ze zpěvných ptáků, z vodních šelem ad.), vymýcení chudoby (náhražkové mouky, podřadné ptactvo) aj.

Některé z historických pokrmů a nápojů mohly přesto v pozdním vývojovém stádiu přetrvat. Opakovaně mohly být transformovány v jídla, která svým celkovým charakterem, složením, vlastnostmi i funkcí už jen vzdáleně připomínají své pra-vzory, přesto obsahují jejich uchopitelné jádro (například nejrůznější paštiky a různě kořeněná sekaná masa – sekaniny apod.). Jindy se sice zachovaly původní názvy pokrmů či nápojů, jejich obsah a podoba se ale významně posunuly.

Podle všeho jen malá část historických pokrmů se ukázala být natolik „životaschopná“, že přetrvala v původní či jen málo pozměněné podobě dodnes, anebo alespoň do nedávné doby. Jedná se kupříkladu o různé slavnostní a obřadní pečivo. Za všechny jmenujme mazanec, vánočku, známou, třebaže již jen příležitostně připravovanou, pučálku. Z jiných historických pokrmů uveďme napříč evropskými zeměmi rozšířený perník, bábu (bábovku), koblihy (dříve hlavně masové a rybí). V takovém případě se přirozenou cestou zařadily mezi pokrmy moderní doby a jsou či mohou být, v souladu s naší metodikou, předmětem výzkumu, deskripce a dokumentace jako součást lidové, měšťanské, resp. národní kuchyně.

Výzkumy některých specifických znaků pokrmů a nápojů naznačují, že řada z těch, které známe z moderní doby, vznikla nebo se rozvinula už dříve, nejspíše během 18. století. Konkrétně to ukazuje například české názvosloví kodifikované ve slovníkové raně vlastenecké produkci (dokonce už z konce 17. století), hledající a nacházející jazykově české označení pro německé nebo latinské termíny napříč tématy.³⁵ Často ovšem známe jen rámcový slovníkový výklad pojmů – a tedy i pokrmů – bez jejich bližší specifikace a popisu. Východiskem pro hledání a nacházení kořenů řady pokrmů s potenciálem kulinárního dědictví tyto zdroje ale rozhodně jsou.

³⁵ Např. Václav Jan ROSA, *Thesaurus linguae Bohemicae*, dostupné z: https://bara.ujc.cas.cz/slovniky/rosa/rosa_uvod.html [cit. 23. 5. 2022]; Kašpar Zachariáš WUSIN, *Dictionarium von dreyen Sprachen / Slovník německo-latinsko-český*, Praha 1722 ad.

Obr. 2 *Velikonoční mazanec* upečený podle popisu v nejstarším jazykově českém rukopisném receptáři *Spis o krmiech* z 2. poloviny 15. století, rekonstrukce, 2021 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová



a) Bochník s naznačeným křížkem, namazaný po upečení medem



b) Nakrojená výseč se zřetelným roztlučeným kořením (hřebíček), s přidavkem medu

Časová hranice mezi předmoderní a moderní dobou se na úrovni obecně historických souvislostí takřka kryje se zřetelným mezníkem v oblasti středoevropského stravování. Tím je obecné rozšíření pěstování a následně konzumace brambor a jejich povýšení do pozice jedné z nejvýznamnějších surovin venkovské/lidové a do jisté míry také měšťanské kuchyně. Předmoderní období tak lze z hlediska kulinárních dějin označovat jako dobu předbramborovou. Chronologickým mezníkem prosazení brambor a transformace množství

původně moučných, luštěninových nebo brukvových pokrmů v bramborová je pracovně první polovina 19. století, s vědomím možných regionálních a místních odlišností.³⁶

Druhá etapa vývoje stravování a kulinární kultury v českých zemích

V souladu s obecnou periodizací dějin lze tuto etapu vymezit časovým rozpětím od sklonku 18. do poloviny 20. století, s možným lokálním či sociálně podmíněným dozníváním v následujících dvou desetiletích. Na místě je používat označení moderní doba, v souladu s výše uvedenými argumenty ohledně surovinové základny také bramborová doba.

Právě tato etapa vývoje stravování a kulinární kultury je v kontextu odborné praxe muzeí a kulturně-historických institucí bez rozdílu zřizovatele a regionu působnosti stěžejní a váže se k ní obvykle největší část tematických výzkumných, sbírkotvorných i prezentačních aktivit. Zásadní je rovněž pro definování a studium kulinárního dědictví Čech, Moravy a Slezska a odtud pro formulování předkládané metodiky jeho identifikace a dokumentace. S jistou znalostí dějin stravování a kulinární kultury lze totiž konstatovat, že uvedeným způsobem vymezená moderní doba od sklonku 18. do poloviny 20. století splňuje i chronologické předpoklady pro zařazení posuzovaných pokrmů a nápojů jakožto trvalých hodnot lidské činnosti mezi kulturní dědictví, které má být na jedné straně ve svém původním prostředí dodnes přítomné, na druhé straně má ale uplynout dostatečný časový odstup od jeho vzniku a evaluace ve smyslu trvalé hodnoty.³⁷

Drtivá většina pokrmů a nápojů, předávaných přinejmenším v základní podobě z generace na generaci a spoluvytvářejících kulturní, případně i národní/národnostní identitu příslušného území a entity, vznikla, byla poprvé připomenuta anebo je ve svém dnes známém obsahu doložitelná jako součást každodenní kultury obyvatel právě během 2. poloviny 19. a první poloviny 20. století. Stěžejní složku stravování přitom tvořila tak zvaná lidová strava, lépe řečeno stravování neelitních venkovských vrstev a průmyslového dělnictva. Navzdory jednotnému označení se jedná o množinu pokrmů, nápojů a dalších prvků stravování vnitřně složitě strukturovanou regionálně, subregionálně, a někdy dokonce lokálně, podmíněnou v konkrétních variantách navíc společenskou příslušností konzumentů.

³⁶ Brambory, zprvu konzumované jen vařené ve slupce, bez další kuchyňské úpravy ve speciálnější pokrmy, se údajně začaly pěstovat až po neúrodných letech 1771 a 1772. Jejich prosazování bylo ale regionálně velmi odlišné. Ve Slezsku brambory zdomácněly podle všeho dříve než na úrodnější Moravě; už ve 40. letech byly například na Těšínsku pěstovány odhadem až na 17 % orné půdy. Výnos ale býval malý, brambory často nedozrály a pomrzly. Přesto brzy zastínily náročnější obiloviny. V některých zdrojích se uvádí, že v letech 1846 a 1847 zavládl v Pobeskydí velký hlad právě z nedostatku brambor, napadených „bramborovým morem“ (plísni). Jinde se brambory prosazovaly pomaleji. Tak tomu bylo například v úrodných obilnářských oblastech (Haná). Také ve valašské kuchyni se brambory prosazovaly proměnlivě. Podle vceňovacích operátů z let 1843 a 1845 byly brambory považovány za významnou a perspektivní plodinu; v zámožnějších rodinách z níže položených obcí se jedly takřka denně a vařily se i dobytku. K tématu například Stanislav BROUČEK – Richard JEŘÁBEK (eds.) a kol., *Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*, 1, Praha 2007, zvl. s. 63-65; Lubomír TYLLNER a kol., *Velké dějiny země Koruny české – Lidová kultura*, Praha 2014, s. 88-89, 234; Jaroslav ŠTIKA, *Zaměstnání. B. Zemědělství*, in: Věra TOMOLOVÁ – Ivo STOLARÍK – Jaroslav ŠTIKA (eds.), *Těšínsko*. 1. Přírodní prostředí. Dějiny. Obyvatelstvo. Nářečí. Zaměstnání, Ostrava-Český Těšín-Rožnov pod Radhoštěm 1997, s. 117-118, 179-189 ad.; speciálně k rozšíření pěstování a užívání brambor u nás mj. František KUTNAR, *Malé dějiny brambor*, Praha-Pelhřimov 2005; Kamila SVOBODOVÁ, *Pěstování brambor na jižní Moravě v polovině 19. století*, Jižní Morava, 45, 2009, s. 221-228 ad.

³⁷ Srov. Václav SOUKUP, *Přehled antropologických teorií kultury*. Praha 2000, s. 16. Srov. dále *Úmluva o zachování nemateriálního kulturního dědictví UNESCO*. s. 3.

Při moderních prezentacích, pořádaných jak odbornými institucemi, tak gastronomickými a turistickými subjekty, je pro lidová jídla často používáno označení speciality tradiční, regionální, místní kuchyně. Pokud se jedná o prvky kulinární kultury a dědictví daného území či entity obyvatel a jejich předků, lze takové pojmenování akceptovat. Velmi bedlivě je ale třeba dbát na věrohodnost představení pokrmů a nápojů z hlediska územního, časového i sociálního původu jídel a nápojů.

Významnou pozici v kulinární kultuře českých zemí zaujímal v moderní době měšťanská kuchyně, transformující se přirozeným vývojem ve svébytný styl vaření a stravování označovaný česká kuchyně, někdy také nepřesně národní kuchyně.³⁸ Vystavěná byla během druhé poloviny 19. a počátkem 20. století v podstatné míře na prvcích jmenované měšťanské kuchyně, propojující různou intenzitou rysy podunajské kulinární kultury reprezentované bavorskými, rakouskými (vídeňskými), uherskými a samozřejmě českými a moravskými, dílem slezskými kulinářskými zvyklostmi. Rozeznat v ní můžeme i některé prvky šlechtické noblesní kuchyně, zejména masité pokrmy, stejně jako pokrmy a nápoje původně lidových vrstev. Mezi nimi dominovaly sladké moučné pokrmy, jídla z brambor a polévky. Moderní česká kuchyně, třebaže tak obvykle nebyla označována, byla v zárodcích propagována už od přelomu 19. a 20. století ve školním a veřejném stravování.

Nutno připomenout, že kuchyně českých zemí byla po staletí ovlivňovaná specifickými prvky stravování jejich německých obyvatel, jejichž kuchyně byla s českou v základech shodná nebo velmi podobná; některé její výjimečnosti jsou ale při bližší analýze zřejmé.³⁹ Drobnosti přinesla i židovská a po roce 1918 slovenská kuchyně. Moderní česká kuchyně se šířila mimo jiné prostřednictvím kuchařských knih významných českých autorek⁴⁰ a významnou měrou také vzdělávacích kurzů a škol pro ženská povolání.

Zdroje informací o vývoji a pokrmové skladbě kuchyně moderní doby mohou být poměrně různorodé, od standardních písemných pramenů, včetně ručně psaných domácích receptářů, receptů a popisů v tištěných kuchařských knihách a nejrůznějších kalendářích pro hospodyně a domácnost, „nouzových“ receptů a návodů na vaření s využitím náhražkových surovin ve válečném období, přes záznamy z terénních etnografických a antropologických šetření až po orální výpovědi a jejich přepisy, fotodokumentaci a jiné prameny.

³⁸ Stranou ponecháváme kuchyni urozených vrstev, stejně jako *haute cuisine*, formující se podle vzorů dílem šlechtické, dílem mezinárodní kuchyně. Vývoj prvně jmenovaného segmentu je historicky kontinuální, narušený do jisté míry léty (po)válečného nedostatku, dílem zglajšaltování stravování po druhé světové válce.

³⁹ Dokládají to mimo jiné paralelně vydávané receptáře a kuchařské knihy jazykově českých a německých hospodyňských škol v Praze.

⁴⁰ Na mysli máme zejména publikace Anuše Kejřové (od 1905), Marie Janků-Sandtnerové (od 1923), posléze Józy Břízové, Marie Hrubé a Františka Rabocha a dalších (srov. závěrečný soupis literatury). Kuchařské knihy Magdaleny Dobromily Rettigové, považované za zakladatelku české kuchyně, sice obsahovaly zárodky mnoha pokrmů vnímaných později jako stěžejní pokrmy české kuchyně, celkově se ale nesly v duchu dozrívání předmoderního kulinářství. Podrobněji Irena KORBELÁŘOVÁ (ed.) – Radmila DLUHOŠOVÁ (ed.) – Jitka SOBOTKOVÁ, *Paměť chuti. Receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí*, Opava 2020.

Třetí a současně chronologicky poslední etapa vývoje stravování v českých zemích

Její počátek lze položit rámcově do doby po polovině 20. století (dříve ve městech než na zemědělském venkově) a trvá dodnes s tím, že významné znaky jejího proměňování začínají být patrné od posledního desetiletí uvedeného století. V souladu s obecnou historiografií ji lze označit za soudobý vývoj stravování a kulinární kultury, resp. za současné stravování, které je typické pro domácí kuchyně i veřejné stravování. Východiskem se stala již ukotvená česká (tzv. národní) kuchyně, některé stále připravované lidové (regionální) pokrmy a prvky mezinárodní kuchyně uzpůsobené dostupným surovinám. Zprvu byly původem ze zemí sovětského bloku (před rokem 1989), později ze západní a jižní Evropy (zvláště Itálie) a ze zámoří (po roce 1989). Z hlediska používaných surovin došlo k významnému vzrůstu podílu masa v denním jídelníčku; oblibu získalo hlavně drůbeží maso, díky nižší ceně hlavně brojeři (rychlou výkrmem produkovaná kuřata).

Zejména léta po nástupu nového milénia jsou charakteristická na jedné straně výraznými projevy globalizace stravování ve veřejném prostoru, experimentováním s méně obvyklými surovinami a prvky mezinárodní kuchyně, na druhé straně dalším zjednodušováním domácího stravování. Dále vzrostla obliba italské, a zvláště (pseudo)asijské, v rychlém občerstvení i americké a turecké či arabské kuchyně. Měnit se začal i styl stravování: vzrostla obliba fast foodů s odlišnými zvyklostmi stolování, situace způsobená nákazou COVID-19 přinesla nevídaný rozmach tak zvané rozvážky jídla domů, případně na pracoviště.

Současně začal sílit zájem veřejnosti o stravování našich předků a poznávání hodnot kulinární kultury, aktivně pěstovaný v rámci kulturních a volnočasových aktivit (eventy, gastro-festivaly), pasivně pak díky mediální, zejména televizní a internetové tvorbě (pořady o tradicích, domácím vaření apod.). Patrný je v neposlední řadě také rostoucí zájem o výzkum tohoto segmentu každodennosti, včetně identifikace, dokumentace, ochrany a prezentace kulinárního dědictví.

Stravování tohoto třetího období v sobě obsahuje prolínání původních a nových trendů ve stravování. Co se týče moderních prvků stravování a nových pokrmů, ať už přejatých z jiných evropských kuchyní a místně upravených, anebo vytvářejících se přirozenou cestou inovace a další modernizace kuchyně obyvatel s poněkud odlišným životním a pracovním stylem než dříve, představují teprve zárodky budoucího kulturního a kulinárního dědictví. Přijmeme-li prepozici, že pro oceňování kulturního dědictví je třeba určitého časového odstupu od jeho vzniku a ověření jeho potenciálu přerodit se v trvalé hodnoty, pak by bylo možno pravděpodobně jen velmi málo pokrmů či nápojů nově přítomných na našem jídelníčku od poloviny 20. století považovat za kulinární dědictví. I když i takové by se asi našly.

V souvislosti s identifikací a dokumentací pokrmů a nápojů je samozřejmě třeba pokusit se je zařadit nejen do uvedených stěžejních etap, ale pracovat, pokud možno, s co nej přesnějšími časovými údaji. Čerpáme je jak z konkrétní údajů, tak nepřímých indicií. Do první skupiny patří například vročení výskytu pokrmů a nápojů v jídelníčku, na trhu a v pohostinství, při nejrůznějších slavnostních i běžných událostech, vydání publikací s recepty a popisy identifikovatelných jídel apod. Do druhé skupiny pak řadíme mimo jiné možnost datovat vznik určitých pokrmů podle rozšíření jejich vůdčích surovin (bramborové pokrmy), podle projevů technologického pokroku (vaření a pečení na sporáku a v troubě), využívat zprostředkované výpovědi pamětníků ad.

Užitečné je pokusit se dopátrat nejstarší věrohodné zmínky o studované jednotlivině, případně skupině příbuzných jídel, ať už se jedná o písemné prameny, záznamy orálních výpovědí a terénních šetření, případně ikonografické zdroje.

Při časovém (stejně jako místním/regionálním) zařazení je třeba mít současně na paměti možnou rozkolísanost názvosloví, užívaných základních surovin i dochucovadel a nebezpečí, že může dojít ke zkreslení, ba dokonce k možné záměně pokrmů.

Územní aspekty

Z územního hlediska lze stravování a kulinární kulturu studovat a následně prezentovat a edukovat z různých úhlů. Záleží na cíli a účelu prováděných aktivit, jejich zadavateli či organizátorovi, zájmu realizátora a podobně. Zájem o územní aspekty může vyplynout také ze samé podstaty studovaného segmentu kulinární kultury a jeho rysů (například z nářečního názvu), ze specifických surovin svázaných provenienčně pouze s některými, ba dokonce jedinečnými oblastmi apod.

Provádíme-li vlastní dokumentaci, je nanejvýš užitečné povšimnout si všech možných územních aspektů spojených s konkrétními pokrmy či jejich skupinou, anebo alespoň takových, které by mohly být pro jejich věrohodné posouzení a identifikaci jako součásti kulturního dědictví podstatné.

Geografický a přírodní rámeček

V souvislosti s územními aspekty vývoje stravování a formování prvků kulinárního dědictví se v prvé řadě nesmí zapomínat na velmi podstatné, ba zásadní hledisko, kterým je určení a vyhodnocení přírodních podmínek a zemědělského charakteru příslušné oblasti či místa jejich doloženého, případně předpokládaného výskytu. Ověřovat je optimální například vývoj skladby pěstovaných plodin a druhové zastoupení dobytka a drůbeže, dostupnost ryb ad. Napomoci mohou verifikovat přiřazení pokrmů a nápojů ke konkrétním oblastem, jejich časové ukotvení, vazbu na sociální vrstvy a mnoho dalších aspektů. K uvedenému tematickému okruhu je dostatek rámcových přehledů k dějinám hospodářství českých zemí,⁴¹ vynikajícím způsobem může posloužit rovněž atlas dějin.⁴²

Historický prostor

Z územního hlediska bývá obvykle realizován v kontextu administrativně správních souvislostí. V našem případě to znamená zasadit konkrétní jídla, jejich vznik, konzumaci a další studované prvky do kontextu dobové územně správní struktury. V předmoderní době se tak nejčastěji děje na úrovni zemí (Čechy, Morava, Slezsko), na nižším stupni pak panství, respektive držav určitých majitelů, měst apod. V raném novověku, kdy pozvolna přibývalo písemných zpráv například o zemědělské produkci, obchodu či inventárním vybavení domácností, včetně zásob potravin, se postupně otevřely také možnosti sledovat alespoň některé

⁴¹ Ze základních pomůcek jmenujme Jana GERŠLOVÁ – Milan SEKANINA, *Lexikon našich hospodářských dějin*, Praha 2003; Ivan JAKUBEC – Zdeněk JINDRA a kol., *Dějiny hospodářských dějin českých zemí: od počátku industrializace do konce habsburské monarchie*, Praha 2007; Michaela ZÁVODNÁ – Petr KADLEC, *Přehled hospodářských a sociálních dějin českých zemí do roku 1989*, Ostrava 2019 ad.; Antonín KUBAČÁK, *Dějiny zemědělství v českých zemích*, I. *Od 10. století do roku 1900*, Praha 1994; 2. *1900-1989*, Praha 1995.

⁴² Eva SEMOTANOVÁ a kol., *Akademický atlas českých dějin*, Praha 2016; *Portál Český historický atlas*, dostupný z: <<https://cha.fsv.cvut.cz/>> [cit. 21. 5. 2022];

skutečnosti spojené s jídlem a pitím formou datovaných mikrosond do každodennosti venkovanů na nejnižší úrovni lokalit. Se změnou územně správního členění českých zemí, respektive habsburské monarchie po roce 1850 je třeba při výzkumu stravování zohlednit novou administrativní strukturu (tehdy země, okres, obec).

V této souvislosti podotýkáme, že v kontextu administrativně správních aspektů, nejčastěji zemí (spíše než států), se obvykle popisuje tak zvaná národní kuchyně, její vývoj a ukotvení jako podstatného, ne-li většinového stylu stravování příslušné entity obyvatel. Pro přesnost studia a dokumentace pokrmů počítaných do této množiny je nanejvýš prospěšné identifikovat je co do výskytu a zdomácnění právě v kontextu konkrétní země, někdy i oblasti nižšího stupně. Poznatky totiž ukazují, že pokrmy a nápoje řazené do množiny tak zvané české národní kuchyně (lépe řečeno tradiční kuchyně českých zemí) nejsou na úrovni národa či (národního) státu ve všech znacích a prvcích totožné, jak by mohlo být nepřesně v důsledku užívaného označení vykládáno, nýbrž že existovala a existuje jejich jistá variabilita právě na úrovni zemí, někdy dokonce jejich dílčích regionů.⁴³

Etnografický rámec

Stravování v 19. a první polovině 20. století bývá popisováno a prezentováno v rámci studia lidové kultury, tedy převážně ve spojení s venkovským obyvatelstvem napříč jeho majetkovou a sociální hierarchií. Aplikovány přitom bývají metody a postupy etnografického, resp. etnologického výzkumu a shodně s tím je vymezeno i jeho území.

Etnografické, také národopisné oblasti a podoblasti českých zemí jsou poměrně přesně stanoveny a popsány ve vztahu k Čechám a Moravě. Vedle dlouho akcentovaných oblastí s většinovým českým obyvatelstvem jsou aktuálně prezentovány a studovány rovněž etnografické regiony, které vykazovaly před druhou světovou válkou národnostně německé nebo smíšené obyvatelstvo.⁴⁴ Slezsko, s ohledem na složitý historický, kulturní a jazykový vývoj, bývá naopak v obecných přehledech charakterizováno z hlediska lidové kultury jen okrajově, často nepřesně. Vzhledem k jeho vnitřní komplikovanosti, složitému historickému vývoji i proměnlivosti kulturních poměrů a entit jednotlivých subregionů je Slezsko – konkrétně České Slezsko – pro naši metodiku ideálním příkladovým územím. Je totiž z hlediska zastoupení různých typů etnografických, respektive kulturně-historických oblastí a podoblastí se svěbytnou kulturou každodennosti jakousi zmenšeninou, komprimací českých zemí. Přidáme-li k tomu skutečnost, že se na jeho nevelkém území nacházejí v zásadě všechny typy území co do přírodního a geografického charakteru, surovinových předpokladů, jazykového, národnostního a sociálního složení obyvatel a dalších momentů podmiňujících typologii

⁴³ V případě některých pokrmů se podle všeho jedná spíše o novodobý gastronomický konstrukt, který je výsledkem vývoje veřejného stravování a normovaných receptur teplých jídel ve 2. polovině 20. století. Příkladem může být třeba pokrm z pečených vepřových kousků, označovaný *vepřové výpečky* či *moravský vrabec*. Sotva se jedná o tradiční specifické pokrmy, jak naznačuje jejich absence v kuchařských knihách z doby před polovinou 20. století. Spíše jde o různé domácí varianty úpravy napříč českými zeměmi. Na úrovni veřejného stravování a kulinářských serverů se ovšem prosazuje, že se jedná o důsledně odlišné pokrmy, což je laiky přijímáno za normu (*moravský vrabec* – tedy vepřový ořez – pečený s česnekem, kmínem a cibulí; *výpečky* – kousky pečené pouze s kmínem).

⁴⁴ Lubomír TYLLNER a kol., *VDZKČ – Lidová kultura*, zvl. s. 17-42; Stanislav BROUČEK – Richard JERÁBEK (eds), *Lidová kultura. Národopisná encyklopedie*, 1-2, průběžně; František BAHENSKÝ, *Etnografický atlas*, průběžně, ad.

stravování a potenciální zastoupení kulinárního dědictví, pak je Slezsko ideálním vzorovým územím.⁴⁵

K lidovým societám je obvykle z hlediska společenské stratifikace počítána nejen venkovská populace, vnitřně ovšem sociálně a majetkově velmi strukturovaná, ale také další neelitní vrstvy. Jednalo se jednak o nezámožné, závisle pracující obyvatele měst, jednak o průmyslové dělnictvo, respektive obyvatele průmyslových oblastí a míst. Zatímco první skupina většinou nevytvářela vlastní kulinární kulturu ani ve smyslu jedinečného systému, ani prvků stravování, nýbrž vsřebávala a propojovala podle individuálních podmínek rodin a domácností zvyklosti a jídelníček obyvatel venkovského zázemí a měšťanských elit (uzpůsobený samozřejmě jejich materiálním možnostem), u průmyslového dělnictva tomu bylo často jinak. A to zejména tehdy, pokud některý z regionů s vysokým stupněm industrializace existoval po dlouhou dobu (po několik generací) a každodennost jeho populace se pod vlivem celkového hospodářského zaměření zformovala do jedinečného životního stylu významně se odlišujícího od okolní venkovské society. Častěji taková situace nastávala v případě, že se jednalo o oblast se zaměřením na těžký průmysl, bez ohledu na jazykový, resp. národnostní charakter obyvatel. Určující bylo mimo jiné výhradní zaměření mužů, někdy i žen na výkon dělnické profese, často svázané s vysokou fyzickou náročností, většinou bez doplňkových zemědělských aktivit rodiny.⁴⁶

Prezentace a popularizace v cestovním ruchu a gastronomii

V kontextu výzkumu, identifikace a dokumentace stravování a jeho prvků s rozpoznávanými nebo potenciálními hodnotami kulinárního dědictví je důležité nepouštět ze zřetele jejich význam pro prezentaci a edukaci tradiční kultury a každodennosti našich předků s využitím marketingových nástrojů organizace a tvorby volnočasových aktivit. Právě v této praxi dochází často – sice v dobré víře, ale vinou jistého zevšeobecnění a nedostatečné identifikace produktů napříč českými zeměmi – ke zkreslování prezentace tradičních pokrmů a nápojů ve vztahu k jejich provenienci. Je proto nanejvýš vhodné aplikovat při výzkumu, a zvláště dokumentaci kulinárního dědictví rovněž územní stratifikaci z hlediska cestovního ruchu, zvláště kulturního turismu a gastronomie.

V České republice se v této souvislosti ustálily 1998–1999 tak zvané turistické regiony jako území, pro něž je typický určitý druh cestovního ruchu, jenž jednotlivé prvky dané oblasti spojuje a sjednocuje, ale zároveň i v dílčích rysech odlišuje. Turistických regionů je celkem 15, podle potřeby, velikosti a specifik území se mohou dělit na nižší celky, turistické oblasti.⁴⁷ V kontextu výzkumu, dokumentace, a především následné prezentace kulinárního dědictví je důležité podotknout, že turistické regiony ani oblasti většinou nekorespondují s aktuálním územněsprávním členěním státu. Neodpovídají ani etnografickým nebo kulturně-historickým regionům, subregionům.

⁴⁵ Celková charakteristika Slezska jako příkladového území, včetně etnografických hledisek, je podána v jedné ze závěrečných příloh metodiky.

⁴⁶ Takové předpoklady splňovalo například Kladensko, Podkrušnohoří, Ostravsko-Karvinsko, do jisté míry Příbramsko ad.

⁴⁷ Aktivity a prezentace aktivit turistických regionů a oblastí jsou dostupné z:

<<https://www.czregion.cz/turisticke-regiony-ceske-republiky>>;

<<http://www.atc.cz/encyklopedie/objekty1.phtml?id=115042>> [obé cit. 01. 5. 2022], anebo z agentury CzechTourism.

Aktuální kontext

Rozklíčení územní provenience je podstatnou součástí výzkumu i dokumentace pokrmů a nápojů. Bez toho nelze obsah a způsob stravování, pokrmy a nápoje v úplnosti popsat a zejména uchopit a pochopit je ve všech nuancích a souvislostech. Při dokumentaci – ve smyslu výzkumného procesu i tvorby souboru dokumentačních záznamů a shromažďování doprovodných materiálů – je třeba pokusit se v maximální míře přihlížet ke všem výše uvedeným územním hlediskům. Podotýkáme současně, že kromě ryze historických, etnografických a volnočasových konsekvencí, závislých na konkrétně sledovaném období a tematických specifikách, je zapotřebí věnovat pozornost také údajům o dnešní administrativně správní příslušnosti míst a oblastí, k jejichž minulosti, případně současnosti se váže popisovaný prvek stravování, respektive kulinárního dědictví. Usnadní to jejich systematické uspořádání v podobě pracovní databáze, kartotéky, alfabatických přehledů a podobně jednak podle názvů pokrmů, jednak právě podle územní příslušnosti, byla-li určena, a také jejich možnou následnou aplikaci při současných prezentačních aktivitách, při přednáškách a jiných kulturních aktivitách, při ochutnávkách a zážitkových kulinářských akcích v cestovním ruchu i gastronomii.

Společenské aspekty

Stravování a komplex kulinární kultury je nutno studovat a kulinární dědictví identifikovat a popisovat ve společenských souvislostech, jak už bylo opakovaně naznačeno, a to v několika úrovních.

Rodina, domácnost, komunita

Konkrétní jídlo či nápoj, jejich výsledná podoba, chuť a vůně, nuance použitých surovin, a zvláště koření a dochucovadel byly bezpochyby jedinečné už na úrovni rodiny a domácnosti a odvíjely se od dovedností kuchařky. Tyto faktory můžeme z autopsie odhalit pouze tehdy, pokud se příslušné jídlo v relativně autentické podobě alespoň příležitostně připravuje. Jistou „náhražkou“ takového prožitku může být za určitých okolností i rekonstrukce a experimentální příprava pokrmů a nápojů, pokud jsou k dispozici popisy, receptury a jiné věrohodné informace.

Ve většině případů, zvláště pokud uvažujeme o stravování v době časově přesahující žijící generace, se musíme spokojit se zprostředkovanými informacemi. Ač se může zdát, že na nejnižší úroveň rodiny či domácnosti se v informačních zdrojích dostaneme spíše zřídka, nemusí tomu tak být vždy: výpovědi našich předků například z lidového prostředí, známé dnes díky vydaným i nevydaným písemným záznamům vlastivědných badatelů a etnografů, byly odrazem osobní zkušenosti respondentů a jejich zážitku z konzumace nebo přípravy jídla, nejčastěji právě na úrovni rodiny či domácnosti.⁴⁸ Hloubka a úplnost informací, které můžeme takto získat, odvisí od podrobnosti záznamů, případně ochoty a dovednosti autora – badatele je zprostředkovat.

Zvyklosti a zkušenosti domácí kuchyně – a naopak – formovaly dlouhodobě způsob stravování a jídelníček místních a regionálních komunit, které bývají v souvislosti s určováním

⁴⁸ V případě příkladového Slezska se jedná o příspěvky vydávané mj. v Českém lidu už okolo roku 1900, vycházející z terénních sběrů a výpovědí z Těšínska, Opavska i Pruského Slezska (Hlučínska a Ratibořska). Srov. citované práce v závěrečném soupise literatury. Podobné příspěvky byly vydávány pro řadu dalších regionů, subregionů a místa v Čechách i na Moravě.

kulturního dědictví v této oblasti každodennosti přijímány za velmi podstatné, ne-li rozhodující.⁴⁹ Tuto informační – a také určující – úroveň přitom obvykle vnímáme při prvotním seznamování se s určitou výsecí stravování a kuchyní ve smyslu komplexu přípravy, složení a úpravy jídla za základní; spíše ji však spojujeme nikoli s komunitou, ale s místem, oblastí jejich původu.

Sociální stratifikace

Při identifikaci a deskripci, respektive dokumentaci pokrmů a nápojů, jejich skupin či jídelniček je zapotřebí pro určení jejich společenské relevance zjistit mnohem více informací než jen ty o územní příslušnosti komunity, s níž jsou skutečně, anebo pravděpodobně spojeny. Zásadní je pokusit se na základě dřívějších publikovaných anebo svých vlastních výzkumů určit, jaká byla sociální stratifikace příslušné entity a jaké materiální možnosti mohly ovlivňovat jejich každodennost.⁵⁰

Venkovská společnost českých zemí se v zásadě od středověku do poloviny 20. století dělila na dvě základní skupiny, osedlé a neosedlé obyvatelstvo. První skupinu, osedlé neboli majitele usedlostí s pozemky různých výměr a druhů, tvořily vrstvy sedláků, chalupníků, podsedků neboli zahradníků a domkářů, resp. baráčníků.⁵¹ Z hlediska stravování, bohatosti jeho skladby a sofistikovanosti přípravy jídel byly vůdčí skupinou samozřejmě selské vrstvy, jejichž jídelniček lze navzdory tomu hodnotit na základě dosavadních výzkumů jako poměrně stereotypní a až do pokročilého 19. století bez vyzrálejších znaků rozvinutější kuchyně.⁵² Výjimku tvořily jen sváteční pokrmy, zvláště pečivo a moučná jídla, často s funkcí obřadních, rituálních prvků slavnostních událostí. Na ty se nešetřilo světlou pšeničnou moukou, máslem a dalšími mléčnými produkty, sladkými rozvary ad.

Ostatní venkovské sociální vrstvy jedly podstatně skromněji, s jistými rozdíly podle individuální zámožnosti či naopak chudoby. Platilo to jak pro nižší osedlé, tak zvláště pro neosedlé venkovany. Ti žili buď v nájmu a živili se námezdní řemeslnou nebo zemědělskou prací, anebo byli v čelední službě. Také jejich stravování – jako ostatně všech venkovských vrstev – bylo poměrně jednotvárné. Zkušenosti naznačují, že se navíc jednalo o velmi jednoduše připravovaná, většinou bezmasá jídla, mnohdy i málo maštěná, z podřadnějších surovin. Při vaření se používaly takřka výhradně zdroje z místního zemědělského hospodaření nebo ze sběru dostupných produktů. Nákup surovin byl ostatně spíše výjimkou i v selských domácnostech a

⁴⁹ Zřejmé to je například z již výše zmíněných procesů a argumentace při posuzování mezinárodního významu francouzské gastronomie či středomořského stravování.

⁵⁰ V souladu se stanoveným cílem metodiky připomínáme, že ponecháváme stranou stravování šlechtické společnosti a také duchovenstva.

⁵¹ Velmi zjednodušeně lze shrnout, že sedláci a jejich dílčí skupiny (poloviční a čtvrtinová sedláci) vlastnili v přepočtu a podle úrodnosti půdy nejméně okolo jednoho hektaru polností, spíše více, k tomu pastviny, louky, někdy les apod., samozřejmě dobytek v různém počtu a druhové skladbě. Pozemkový majetek jim vystačoval nejen na obživu, ale generoval nadprodukcí. Nižší skupinou osedlých byli v Čechách chalupníci, na Moravě podsedci a ve Slezsku zahradníci, kteří obvykle drželi půdu menšího rozsahu, méně než hektar. Ekonomicky byli v zásadě soběstační. Ostatní osedlí, v Čechách dělení na zahradníky a baráčníky čili domkáře, na Moravě a ve Slezsku nejčastěji na domkáře, byli bezzemky, anebo vlastnili pouze kousek pole, zahradu a byli nuceni ekonomicky si vypomáhat sezónním nebo stálým řemeslem, službou apod. Označení mohlo místně (a také jazykově) kolísat.

⁵² Ukazují to nejen pramenné informace související s formováním a činností škol pro hospodyně a ženská povolání, ale dokonce i terénní šetření autorky metodiky a projektového týmu a nasbírané orální výpovědi odkazující na zkušenosti z 2. poloviny 20. století (Valašsko, Hlučínsko, Horácko a Podhorácko).

do úvahy přicházel jen při nejvýznamnějších událostech (levnější hovězí maso se například kupovalo pro svatební hostinu); kromě toho se nakupovaly výjimečnější vikuálie, které nebylo lze pořídit z vlastních zdrojů (sůl, později cukr ad.).

Také městská společnost bývala vnitřně bohatě a poměrně přesně strukturovaná. Až do poloviny 19. století byl východiskem tohoto stavu vztah k vlastnictví nemovitostí. Majitelé městských privilegovaných domů s právem vařit pivo a šenkovat víno byli obvykle označováni jako měšťané. Ve větších a významnějších centrech s řadou společenských, vzdělávacích a kulturně-politických funkcí se k nim řadili také příslušníci intelektuálních vrstev, především státní i samosprávní úředníci, právníci, lékaři, duchovenstvo a další. Vlastníci neprivilegovaných nemovitostí uvnitř města i na předměstí měli měšťanská práva menšího rozsahu. Ostatní obyvatelé žili pod ochranou města, jejich postavení a životní podmínky se odvíjely zejména od profesního zařazení a míry ekonomické samostatnosti. Ty podmiňovaly obsah a styl stravování, pochopitelně ovlivněné kulturním rámcem celé lokality a okolí.

V provinčních (původně vrchnostenských) městech českých zemí měli měšťané i další obyvatelstvo převážně zemědělsko-řemeslnického charakteru svou každodenností i stravováním většinou až na práh 20. století blízko spíše k lidovému stravování. Podmíněno to bylo mimo jiné ekonomickými vazbami a čilou komunikací s venkovským zázemím, stupněm zámožnosti i celkovým životním stylem.

Ve významnějších městech, zejména zemských metropolích, nadregionálních centrech a rezidenčních sídlech, měšťané naopak po staletí disponovali většími možnostmi kulturního i materiálního rozvoje a neváhali toho využívat. Ne náhodou se po polovině 19. století pojmy měšťan, měšťanstvo významově posunuly v jiných jazycích do roviny hybatelů občanské společnosti a její kultury.⁵³ Naklonění byli napodobování společenských elit, otevření byli i novým a mezinárodním trendům. Nahrávala tomu nejen blízkost vzorů, ale také dostupnost širokého sortimentu potravin, surovin, koření a pochutin v obchodní síti, díky čemž bylo možno měšťanskou kuchyni rozvíjet, a v neposlední řadě vyšší míra informovanosti o aktuálních kulinárních a posléze, s rozvojem restauračních služeb, také gastronomických trendech.

Právě měšťanské vrstvy sehrávaly v 19. a počátkem 20. století vůdčí roli při modernizaci životního stylu a formování moderní kuchyně českých zemí, do níž byly přirozeným vývojem implementovány prvky tradičního měšťanského, šlechtického i lidového stravování. Měšťanské způsoby stravování následně napodobovali, respektive přejímali příslušníci dalších městských vrstev, včetně průmyslového dělnictva, pochopitelně s ohledem na své materiální možnosti. Docházelo tak k dílčímu proměňování receptur, když bylo namísto ušlechtlejšího masa, zeleniny, kvalitnější mouky a žemlí, cizokrajného ovoce či mandlí používáno podřadnější, převážně vepřové maso, okopaniny, tmavá mouka, ovoce domácí produkce, vlašské ořechy a podobně. Nejpozději počátkem 20. století k tomu přistoupily i margaríny na místo másla, a dokonce sádla, v době válečného nedostatku i jiné náhražky.

Šíření měšťanského způsobu stravování a stylu vaření, transformujícího se v českou tradiční kuchyni vně původního prostředí, napomáhalo šíření receptů a návodů z měšťanské

⁵³ V angličtině, francouzštině i němčině byl pojem *měšťan* (*citizen*, *citoyen*, *Bürger*) totožný s progresivní společenskou složkou, pro niž se v češtině vžilo označení *občan*.

kuchyně prostřednictvím nejrůznějších tiskovin. Na trhu byla už před polovinou 19. století k dostání stále širší škála jazykově českých i německých kuchařských knih, uzpůsobených pro hospodyně a domácnosti různých společenských vrstev.⁵⁴ Další se pak šířily prostřednictvím hospodyňských škol zakládaných od sklonku 19. století a jejich žaček původem z měst i venkova, vedených při vaření a stolování k měšťanskému životnímu stylu.

Jazykové, národnostní souvislosti

Kromě sociálních konsekvencí je velmi důležité mít na paměti také jazykový, po polovině 19. století národní, respektive národnostní charakter obyvatel určitého místa či regionu. Stravování různých jazykových či národnostních entit, zejména na malém území či v jedné lokalitě, se sice nemuselo zásadněji lišit, z výzkumů ale víme, že existovalo. Víme třeba, že slavnostní koláče v jazykově německých enklávách se mohly typem či tvarem odlišovat od shodného pečiva v jejich českém okolí (Jihlavsko, Kravařsko), případně je mohly ovlivnit (Doudlebsko). Současně je potvrzeno, že se typově shodné pokrmy udržovaly v jazykově, respektive národnostně příbuzných komunitách obývajících poměrně vzdálené oblasti. Kromě zmíněných koláčů se jedná například o některé starobylé polévky na kváskovém základu, doložené podstatně déle v německých oblastech Čech, Slezska i severní Moravy než jinde v českých oblastech apod. A nejednalo se pouze o odlišnost jazykově či nářečně podmíněných názvů pokrmů a nápojů, ale i o jejich surovinovou podstatu a vzhled.

Obr. 3 Čtyřhranné koláče z jazykově německých oblastí českých zemí a přilehlých regionů



a) *Pajerský koláč* (Jihlavsko) © archiv projektového týmu

⁵⁴ Už Magdalena Dobromila Rettigová, koncipující svou prvotní českou a posléze německou příručku pro měšťanské hospodyně, vydala v roce 1838 publikaci adresovanou ženám a dívkám z venkovského prostředí (Srov. *Domáci kuchařka, aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky České a Moravské*, Hradec Králové 1826; *Die Haus-Köchin, oder eine leichtfassliche und bewährte Anweisung auf eine vortheilhaft- und geschmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen etc.*, Prag 1827; *Dobrá rada Slovanským venkovankám, aneb Pojednání kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připravovati, a tak se buď pro budaucí svau domácnost, neb pro službu cvičiti mohly*, Praha 1838). Věhlasná autorka a majitelka hospodyňské školy Anuše Kejřová vydala nejprve roku 1905 knihu *Úsporná kuchařka. Zlatá kniha malé domácnosti*, v roce 1923 pak výbor upravených receptů s názvem *Dělnická kuchařka*, potvrzující uvedený trend dvou pojetí jedné kuchyně.



b) *Troitschen* neboli *pecák* (Kraavařsko), rekonstrukce, 2022 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová



c) *Ušatý koláč* (Doudlebsko) © archiv projektového týmu

Obr. 4 Starobylé polévky na základu z chlebového kvásku



a) Kyselo neboli *Sauer*, také *Kübelsauer* (Podkrkonoší), domácí produkce, Trutnov, 2019 © archiv projektového týmu



b) *Sauer Jur* (Jesenicko, severní Morava), rekonstrukce, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelařová

Všechny výše uvedené aspekty týkající se územních, časových i sociálních a dalších konsekvencí vývoje pokrmů a nápojů, jejich role, je zapotřebí uvést do dokumentace, aby byly identifikace a místní, časové i sociální konsekvence pokrmů a nápojů jasné.

Příkladové období a území metodiky

Postupy doporučené pro identifikaci a dokumentaci kulinárního dědictví jsme považovali za vhodné představit v zájmu maximálního přiblížení problematiky na příkladovém období a území, aniž bychom přitom metodiku komponovali jako vědecké či naopak narativní pojednání o vývoji stravování v dané době a na daném území.

Příkladový rámec je podstatný pro uchopení údajů a mnohovrstevnatých souvislostí uvedených ve vzorových formulářích pro vedení záznamů o průběhu orálního a terénního šetření, o výsledcích výzkumu realizovaného speciálními metodami a hlavně pak ve vzorových evidenčních kartách pokrmů a nápojů, které jsou potenciálním uživatelům nabídnuty v příloze metodiky jako pomůcky pro evidenci výzkumu a dokumentace pokrmů a nápojů za účelem určení jejich významu a role v každodennosti a identifikaci hodnot stravování ve smyslu kulturního (konkrétně kulinárního) dědictví.

Příkladové období – moderní doba

Chronologicky jsme se v uvedené souvislosti přiklonili k příkladové etapě od sklonku 18. do poloviny 20. století, která je z hlediska vývoje stravování a naší současné kulinární kultury zcela zásadní, na kulinární dědictví jako podstatný odkaz našich předků nejbohatší a současně co do dostupných informačních zdrojů už poměrně širokospektrální, s možností aplikovat oborově různorodé výzkumy a šetření.

Základní charakteristiku uvedeného období jsme podali výše, specifikujeme proto jen některé další podstatné souvislosti. Sledovat lze významné změny ve struktuře používaných surovin. Jak už bylo vzpomenuto, zvláště v méně úrodných venkovských oblastech a obecně v materiálně nezámožných, ba chudobných rodinách zaujaly rozhodující místo ve stravování již během prvních desetiletí 19. století brambory. Zprvu se vařily jen jednoduše ve slupce, postupně se z nich začaly připravovat různé placky, noky, knedlíky, směsi se zelím, masem, zeleninou. Do pozadí brambory ve všedním stravování do jisté míry zatlačily moučné pokrmy, zvláště v méně úrodných a hornatých oblastech nahradily i další běžné plodiny (luštěniny). I díky jejich expanzi se z jídelničky vytrácely během 19. století starobylé, dříve hojně vařené kaše, jíchy i další jídla. Sofistikovanější způsoby úpravy brambor a vaření složitějších bramborových pokrmů ale byly spojeny s městským prostředím; na venkově se objevují podle dosavadních znalostí až ke konci, spíše během 20. století. Jednotlivé fáze prosazování brambor a bramborových pokrmů se odlišovaly vskutku region od regionu, do jisté míry dokonce v závislosti na individuálních zvyklostech komunity či rodiny, při případném zevšeobecňování je proto zapotřebí velké obezřetnosti. To samozřejmě platí stejnou měrou také pro pokrmy z jakýchkoli jiných surovin.

Velkými změnami prošly během této relativně dlouhé etapy způsoby úpravy bramborových, stejně jako moučných, luštěninových, zeleninových, masitých a dalších jídel. Při studiu stravování, identifikaci a dokumentaci jednotlivých pokrmů a nápojů z hlediska jejich časového zařazení a bližšího datování je proto nutno věnovat velkou pozornost nuancím v dostupných popisech pokrmů a porobnostem týkajícím se nejen použitých hlavních surovin a dalších ingrediencí, ale také kuchařských postupů – vaření, dušení, pečení, smažení a

podobně. Možnosti jejich aplikace se přímo odvíjely od vybavení a technologické vyspělosti domácnosti, kdysi hlavně v závislosti na druhu topeniště, které mělo vliv také na druhy a tvary používaného kuchyňského nádobí.

V městských i venkovských domácnostech lze v tomto směru v 19. a 20. století zaznamenat velké proměny a postupnou modernizaci, které – a to zdůrazňujeme – byly regionálně velmi odlišné. Archaické, často jednoprostorové domy měly původně jen *dýmné* nebo také *kurné jizby* (na Těšínsku zvané *kurloky*), vybavené otevřeným *ohništěm*. Dým vycházel stropními průduchy, případně pomocnými dýmnými okénky. Takoveto poměrně primitivní možnosti vaření (i vytápění) jsou v některých, zvláště podhorských oblastech českých zemí doloženy ještě počátkem 20. století, v karpatské oblasti, včetně části Valašska a Slezska (Těšínsko), dokonce ještě po druhé světové válce. Sofistikovanější podobou byly *polodýmnice*, jizby opatřované někde už od 16. století dýmníkem čili sběračem kouře, zavěšeným nad ohništěm a odvádějícím kouř na půdu nebo do síně. V různé podobě byly ještě ke konci 19. století rozšířené například v Polabí, na Chodsku i jinde.

K ohništi mohla vzadu nebo bokem přiléhat *pec* s otevřeným ústím (*čelustí*), určená zvláště k pečení chleba a jiného pečiva. Bývala součástí jen některých domácností. Mnohá stavení chalupníků, domkářů a dalších nižších vrstev bývala pecí prosta; v některých vsích působily ještě v polovině 20. století obecní pekárny, kam se chleba nosil k upečení, případně se využívalo sousedské výpomoci.

Obr. 5 *Kurlok* neboli kurná jizba s otevřeným ohništěm, Bukovec, Těšínsko, stav v 60. letech 20. století © Muzeum Těšínska



Významným modernizačním prvkem v oblasti topenišť bylo rozšíření *sporáku*, tedy otopného zařízení s uzavřeným ohništěm a plotnou umožňující nejen vaření, ale třeba i smažení nasucho. Sporák na dřevo býval zprvu jen jednoduchý, zděný, oplácaný hlinou a omítnutý;

někdy se přistavoval k původnímu otevřenému topeništi. Vznikl tak, někdy i s pecí, komplex umožňující různé způsoby vaření. Sporák v původní podobě, anebo jeho modernější verze obložená kachlemi, bývá někdy označován jako kamna.

Sporáky se v českých zemích objevují poměrně pozdě; ve městech je máme doloženy počátkem 19. století, v zámožnějších venkovských domácnostech se s nimi lze setkat až kolem poloviny století, spíše později. Plynové sporáky, vyvinuté kolem poloviny 19. století, se na český trh a do domácností dostaly na sklonku 19., ve větší míře pak ve 20. století; dlouho byly zastoupeny převážně v městských kuchyních.⁵⁵

Obr. 6 Otopná zařízení s vývodem kouře do komína



a) Zděná kamna (sporák) na dřevo s litinovou plotnou a pecí, Dolní Lomná – Přelač, Těšínsko, stav v 60. letech 20. století © Muzeum Těšínska

⁵⁵ Např. Václav FROLEC – Josef VAŘEKA, *Lidová architektura. Encyklopedie*, Praha 1083, s. 54-54, 207; Vítězslav ŠTAJNOCHR, *Zámecké kuchyně. Zámecké kuchyně v kontextu evropského vývoje*, s. 11-19, 85-95, 105-110; *Ottův slovník naučný*, 23, 1896, s. 900-901. ad.



b) Kovový sporák, německé prostředí, meziválečné období, Heimatmuseum Eibelshausen, Německo, 2022 © projektový tým SU v Opavě, foto Rudolf Žáček

Na způsob přípravy a výslednou podobu pokrmů mělo jistý vliv také *kuchyňské nádobí a náčiní*, dřevěné, kovové, hliněné, keramické i z dalších materiálů. Jejich variabilita byla obrovská a není zde prostor věnovat se zevrubně popisu jednotlivých skupin a solitérů a jejich chronologickému vývoji. Základní rozlišení bylo dáno určením pro vaření na otevřeném ohništi nebo na kamenech, resp. sporáku s plotnou, nebo pro pečení v peci nebo troubě; odtud se odvíjel i jejich tvar a materiál, z něhož bylo nádobí vyrobeno. V kontextu identifikace a dokumentace kulinárního dědictví to většinou ani není bezpodmínečně nutné, neboť kuchyňské nádobí a náčiní jsou pro určení časového rámce vzniku a přítomnosti pokrmu v jídelníčku určité entity dle našeho názoru spíše jen pomocnými ukazateli. Vybavení domácností našich předků, zvláště na venkově, se totiž kdysi používalo po celou dobu jeho životnosti, i několik generací. Pouze některé pokrmy byly navíc svým vznikem nebo podáváním bezpodmínečně vázány na specifické nádobí nebo náčiní (například pečivo v určitých typických nebo obřadních formách a formičkách), případně se podle něj nazývalo (např. *brutvaňok* – bramborový, moučný nebo masitý pokrm pečený v *brutvaně* neboli pekáči).

Přesto je znalost dobových pomůcek a vybavení pro vaření a jinou úpravu jídla i nápojů inspirativní a může být užitečná pro korekci odjinud známých informací, ověření jejich věrohodnosti a doplnění našich poznatků. Sbírky i solitérní sbírkové předměty související se stravováním, vařením a podáváním pokrmů a nápojů i dalšími sférami každodennosti našich předků jsou přitom v poměrně velkém počtu uchovávány v mnoha státních a komunálních

muzeích i v soukromém vlastnictví, obvykle v souvislosti s jejich evidencí datovány, a doporučujeme proto se s nimi při výzkumu kulinární kultury alespoň rámcově seznámit.

Obr. 7 Forma na cukroví – medvědí tlapky, Morava, asi meziválečné období, privátní sbírka
© foto Irena Korbelářová



Příkladové území – Slezsko

Při výběru příkladového území jsme byli vedeni snahou zvolit je tak, aby bylo historicky do jisté míry kompaktní, současně aby nabízel možnost upozornit s jeho využitím ve vzorových formulářích, evidenčních kartách, vyobrazeních provázejících text a dalších materiálech na různá východiska a souvislosti analyticko-kritického zkoumání konkrétních projevů kulinární kultury a jejích prvků v typově různorodých oblastech a podoblastech.

Za takové příkladové území jsme zvolili Slezsko, konkrétně v rozsahu tak zvaného Českého Slezska, dotvořeného územně po vzniku Československa a navzdory zrušení zemského upořádání státu, platného do roku 1949, vnímanému ve smyslu historické země, respektive kulturně-historického regionu spolu s Čechami a Moravou dodnes. Při komparativní analýze jsme v případě potřeby přihlédlí k celoslezskému kontextu, tedy včetně současné polské části Slezska a Kladska.

České Slezsko se z historického hlediska skládá z několika kdysi polosuverénních zemí (Těšínsko, Opavsko, Krnovsko, Nisko/Jesenicko), respektive jejich částí.

V současnosti je České Slezsko administrativně rozděleno mezi dva kraje – Moravskoslezský a Olomoucký.

V důsledku složitého geografického a přírodního charakteru, národnostní skladby i kulturní pestrosti se na území Slezska zformovaly vedle politických celků také regiony a subregiony se znaky etnografických oblastí a podoblastí s typickými rysy lidové kultury, folklóru a také každodennosti, včetně stravování. V moderní době k nim přibyla ještě lidnatá

průmyslová oblast se stěžejním zaměřením na těžbu a hutní výrobu s centry v (Moravské a Slezské) Ostravě a Karviné.⁵⁶

⁵⁶ Podrobnější přehled dějin, kulturních, ekonomicko-sociálních a národnostních aspektů vývoje Slezska v jeho celistvosti i Českého Slezska je zařazen v samostatném oddíle příloh této metodiky. Etnografické a kulturně-historické oblasti jsou patrné z příslušné mapové přílohy.

05 Identifikace kulinárního dědictví: rámec, důvody a okolnosti, relevance a struktura

K očekávaným výsledkům výzkumu dějin stravování a kulinární kultury patří určení jejich stěžejních prvků, pokrmů, nápojů či dalších produktů kuchyňské přípravy, popis a dokumentace jejich znaků a vlastností, stanovení rolí v kultuře, zvycích a obyčejích entit, u nichž vznikaly a jimiž byly konzumovány, to vše pokud možno v teritoriálních, chronologických a společenských souvztažnostech.

Zásadním vyústěním výzkumných aktivit výše uvedeného zaměření pak je identifikace kulinárního dědictví ve smyslu rozpoznání konkrétních pokrmů, nápojů či jiných elementů denního či svátečního jídelníčku, které v minulosti spoluvytvářely kulinární kulturu sociálních entit příslušejících k určitému území, byly výsledkem materiální a duchovní činnosti jejich příslušníků, předávaly se v základních principech z generace na generaci ve více méně ustálené či velmi blízké podobě a byly či stále jsou nezbytností pro zachovávání kontinuity komunitního života.

O kulinární dědictví se současně může jednat pouze tehdy, pokud se inkriminované pokrmy, nápoje a jejich kompozice⁵⁷ současně formovaly v určitém geografickém, přírodním a kulturním prostředí, stabilizovaly se v rámci každodennosti konkrétních societ, jejich pravidel a rituálů a staly se dlouhodobě, třebaže ne vždy natrvalo, součástí identity příslušníků dané entity, lokality či regionu.

Rámec identifikace kulinárního dědictví

Obecně a poněkud zjednodušeně lze říci, že v životě našich předků sehrávaly svého času a v konkrétních souvislostech významnou roli všechny pokrmy a nápoje, neboť byly nejen zárukou přežití jednotlivce a komunity, ale při určité kvalitativní úrovni úpravy a za předpokladu společného stolování i projevem komfortu materiálního zabezpečení a kulturní úrovně jejich života. Pokrmy a nápoje odpovídaly svým složením a charakterem přírodnímu bohatství příslušného místa a regionu, stavu a dostupnosti materiálního zajištění, úrovni kuchařských dovedností a také možnostem a ochotě věnovat se v domácnostech přípravě pokrmů.

Rozvinutější kuchyně byla po staletí pochopitelně spojena se zámožnějšími, vedle šlechtických především s měšťanskými vrstvami, v nichž bylo možno navíc související činnosti přenechat personálu. Za ní následovalo rovněž poměrně propracovanou soustavou pokrmů středně a níže postavené městské obyvatelstvo, v moderní době už s přístupem k dostatečně široké škále surovin a také k informacím o proměnách trendů ve stravování. Jejich kuchyně byla možná o něco více podmíněná regionálními poměry, v provinčních městských lokalitách dokonce nesla jisté rysy lidového stravování.

V prostředí městských societ se během 19. století zrodila a podle možností a potřeb byla dotvářena středostavovskými zaměřenými kuchyněmi propojující rysy a specifika měšťanského a

⁵⁷ Na mysli tímto máme jídla podávaná v ucelené skladbě masa či ryby (případně jiné hlavní složky) a přílohy, doplněných podle okolností zatepla upravenou zeleninou, dodatkovou oblohou apod. Tato skladba se šířila od první poloviny 19. století nejprve ve šlechtickém a odtud měšťanském prostředí, ve venkovské kuchyni zdomácněla většinou až ve 20. století.

vyzrálejšího venkovského (selského) stravování, transformující se posléze v tradiční českou kuchyni, respektive v kuchyně jednotlivých českých zemí s mnoha společnými, ale také s jistými vzájemně se odlišujícími rysy. Průběžné výzkumy naznačují, že právě ve středostavovské kuchyni lze po právu očekávat hojnost jídel s potenciálem zařazení mezi kulturní, respektive kulinární dědictví.

Stranou zájmu a naplnění všech kroků vedoucích k identifikaci kulinárního dědictví by ale neměly se svou kuchyni zůstat ani další, co do počtu příslušejících osob většinové sociální vrstvy. Z dosavadních výzkumů je sice zřejmé, že čím chudobnější a sociálně níže postavené rodiny a entity byly, tím menší měly možnost věnovat se vaření ve smyslu jistého kulinářského umění, jídlo ale bylo i pro ně nezbytností. Jen jeho příprava musela být v takových domácnostech rychlá a jednoduchá, výsledek pak pokud možno vydatný, či alespoň sytný. Sofistikovanější pokrmy vyšší kvality a surovinové pestrosti, technologické náročnosti úpravy a estetického vzhledu byly v tomto prostředí po staletí spojeny nanejvýš s výjimečnými svátečními a rituálními příležitostmi.

Stravování a jeho konkrétní prvky spojené s nezámožnými společenskými vrstvami je navzdory uvedenému zapotřebí nejen studovat a dokumentovat, ale také docenovat. I na úrovni jednoduchého, z dnešního hlediska možná neatraktivního stravování lidových vrstev, včetně průmyslového dělnictva, městských a venkovských nádeníků i lidí na nejnižším stupni sociálního žebříčku, lze – a dokonce je zapotřebí – identifikovat jídlo s hodnotou kulinárního dědictví, podobně jako v kontextu jiných oblastí každodennosti. Tak jako považujeme za kulturní dědictví našich předků drahocenný šlechtický oděv z produkce vysoké krejčoviny, stejně jako regionálně jedinečný slavnostní lidový kroj či jednoduché lněné košile venkovanek, operu i lidové písně, musíme vnímat mnohovrstevnatě rovněž kulinární kulturu a její dědictví.

Důvody identifikace kulinárního dědictví

Pro stanovení kulturně-historické hodnoty pokrmů a nápojů či jiných ke konzumaci určených poživatin připravených kuchyňskou úpravou ve smyslu kulinárního dědictví našich předků je možno vyjmenovat hned několik důvodů.

Jedná se zvláště o potřebu

- rozklíčit a pochopit mentální hodnotová měřítka našich předků v oblasti stravování a širší každodennosti stanovením alespoň rámcové typologie a hierarchie konzumovaných pokrmů a nápojů ve vztahu k územně a časově zařaditelné entitě, její všední a sváteční každodennosti, životnímu způsobu a stylu;
- zachovat a pěstovat povědomí o stravování a jeho podstatných či výjimečných součástech – pokrmech, nápojích a dalších produktech kuchyňském přípravy – pro další generace, prezentovat a edukovat je detailně a současně v širších souvislostech;
- ochraňovat a připomínat dědictví předků, přežívající mnohdy už jen v lidské paměti a paměťových médiích, stojící na hranici zapomnění, anebo dokonce v současné době již zapomenuté a zaniklé, pro živobytí našich předků přesto zásadní (běžná každodenní jídla), jimi nejceněnější (obřadní a slavnostní

pokrmu), typické i jedinečné, a to bez ohledu na sociální a profesní zaměření původců a nositelů, jejich příslušnost k typu sídelního celku, kulturní a národní identitě ad.

Okolnosti identifikace kulinárního dědictví

K ocenění hodnoty pokrmů a nápojů a jejich identifikaci jako kulinární dědictví nejčastěji přistupujeme zejména za následujících okolností:

A) máme-li k dispozici informace o konkrétním prvku stravování, prejudici místa a času, někdy i sociálních konsekvencí ve vztahu k jeho přípravě a konzumaci, a existuje-li současně předpoklad jeho relevance pro zařazení do uvedené specifické množiny kulturního dědictví;

B) realizujeme-li soustavný nebo tematický výzkum stravování, kulinární kultury, případně každodennosti v širším pojetí, přičemž současně studujeme, popisujeme a dokumentujeme konkrétní pokrmy, nápoje a další produkty kuchyňského zpracování. Přímo v rámci uvedených aktivit, plánovaně, anebo jako přidanou hodnotu, stanovujeme význam vybraných či všech pokrmů a nápojů, umožňující pohlížet na ně jako na kulinární dědictví.

V obou případech (A, B) aplikujeme následující postupy a zásady:
u příslušného pokrmu nebo nápoje usilujeme u nejprve o

- co nejpřesnější popis;
- určení vývoje a souvislostí;
- verifikaci vzhledem k území, době a společenskému prostředí (komunitě);
- určení role v každodenním či svátečním stravování.

Uvedené kroky se snažíme činit v kontextu

- celkového charakteru stravování a kulinární kultury v daném regionu a časové korelaci;
- znalostí o složení pokrmů a nápojů na uvedeném území;
- známé hierarchie a hodnotového žebříčku entity v oblasti stravování a kulinární kultury příslušející k uvedenému území;
- komparace se znalostmi stravování a kulinárního dědictví v jiných, zvláště přílehlých či charakterově podobných regionech (je-li identifikováno) ad.

Zjištěné informace napříč jejich proveniencí, druhy pramenů a dalších paměťových médií, jejich stáří a rozsahu, komparujeme s našimi výchozími znalostmi o posuzovaném pokrmu nebo nápoji, samozřejmě s respektováním výzkumných postupů a metod s nutnou mírou kritiky.

Určujeme přitom vzájemnou relevanci údajů zvláště o

- dokladovaném prostoru a čase;
- pokrmech a nápojích, jejich obsahu, způsobu přípravy a dalších znacích a vlastnostech;
- sociální souvztažnosti.

Relevance vlastností a znaků

Pokrmý a nápoje, mají-li se zařadit mezi kulinární dědictví, musí vykazovat potřebné znaky a odpovídající vlastnosti a musí plnit po jistý čas, zpravidla po několik generací, významnou roli ve stravování určitého území a sociálně-kulturní society.

Máme-li v daných souvislostech posoudit jejich věrohodnost, pak je nutno velmi zevrubně poznat následující skutečnosti.

Územní a časové konsekvence ve vztahu k surovinám a ingrediencím

Především je nutno vyhodnotit, zda odpovídají pokrmy a nápoje lokalitě, regionu, případně širšímu území, jemuž jsou přisuzovány z hlediska hlavních surovin a doprovodných ingrediencí, zvláště koření, bylin a dochucovadel. Konkrétně, zda se jedná o jídlo či pití připravované podle zpráv, receptů, vzpomínek či výpovědí pamětníků doby, do níž jsou kladeny ať už ve vztahu k zemědělské produkci, ovoci a zelenině, rostlinným a živočišným druhům, zastoupeným v dané oblasti ve volné přírodě, či surovinám a výrobkům, které byly k dostání prostřednictvím místních nebo regionálních trhů a obchodní sítě.

Velkou pozornost je třeba věnovat v této souvislosti posouzení časové relevance. Nejpozději od konce 19. století se složení zemědělské produkce začalo proměňovat a modernizovalo se i její zpracování, jednalo se ale o veličiny územně velmi proměnlivé. Je tedy velmi důležité posoudit, zda mohly být konkrétní suroviny a ingredience na inkriminovaném území v časovém úseku, do něž jsou z nich údajně připravované pokrmy či nápoje kladeny.

Jinak věrohodné informace současných pamětníků o pokrmu udržovaném ve slezské venkovské rodině po generace musí například vzbudit naši pozornost ve chvíli, je-li popisovaný jako smažený výhradně na slunečnicovém oleji. Daný druh se přitom rozšířil jako zemědělská plodina až v meziválečném období a ve Slezsku se mu nijak zvlášť nedaří. Pokrm je tedy buď relativně mladého původu, anebo se původně smažil na jiném tuku či nasucho.

Podobně se jeví jako nutné k ověření popisy typického dolnoslezského jídla z uzeného masa, omáčky ze sušeného ovoce a kynutých knedlíků, zvané *slezské nebe*, jestliže se v něm uvádí sušené meruňky. Ve Slezsku rostly jen sporadicky a jestliže je jídlo přisuzováno i venkovskému prostředí, pak se jedná o málo věrohodné informace.

Samozřejmě je nutné brát v potaz i možnosti jejich nákupu, a tedy nabídku místních trhů, zvláště městských. Zde ovšem vstupuje do hry další faktor, a sice dostupnost takového zboží v závislosti na sociální skladbě obyvatel a také materiální připravenost a ochota konkrétních osob a společenských skupin investovat do nákupu zbytných komodit, čemuž zejména venkované nebyli dlouhodobě nakloněni.

Technologie přípravy

Pro stanovení autenticity pokrmů je důležité posoudit rovněž dostupné informace o způsobu jejich přípravy. Tedy zda byly vařené, dušené, opékané, pečené, smažené, rožněné nebo třeba grilované. A hlavně zda mohly takovým způsobem skutečně vzniknout na daném území, v příslušné době a sociální komunitě, jak vyplývá z jejich popisu, výpovědí či jiných zpráv.

Již výše jsme zmínili zásadní roli topenišť a jejich odlišné uplatnění v jednotlivých oblastech českých zemí: ve shodné době, dokonce ještě v prvních desetiletích 20. století, mohly

v periferních lokalitách s převahou tradičního hospodaření a životního stylu například převládat otevřená topeniště, jinde už se používala uzavřená kamna, a jinde dokonce moderní sporáky na tuhá paliva či na plyn. Tento základní prvek vybavení ovlivňoval používání kuchyňského nádobí, možnosti vaření, a tedy i celkový charakter pokrmů.

Časový moment je ještě podtržený skutečností, že pro některé společenské vrstvy mohlo být jinde už běžné kuchyňské vybavení nedosažitelné ještě řadu dalších desetiletí. Absence pecí v podstatné části stavení nižších venkovských vrstev s sebou nesla nejen ještě vyšší míru vzácnosti chleba, který se musel donášet k pečení k sousedům nebo do speciálních pekáren, ale také omezený sortiment drobného pečiva (třeba *peciválky* ze zbytkového chlebového těsta).

Teprve rozšíření sporáků, zprvu na dřevo a tuhá paliva, posléze na plyn, napomohlo zase v modernizující se měšťanské kuchyni 19. století velmi rychlému zdomácnění jemného moučného pečiva, dortů a zákusků, přenášející se do venkovských rodin (a jen v omezené míře a jednodušších druzích) většinou až hluboko ve 20. století.

Sociální konsekvence

Při studiu celkového rázu stravování a jeho jednotlivých prvků je velmi podstatné věnovat pozornost jejich relevanci ve vztahu k potenciálním společenským vrstvám a skupinám, v jejichž běžném nebo svátečním jídelníčku měly zaujímat místo. Pokud je naším záměrem identifikovat konkrétní pokrm nebo nápoj jako součást kulturního dědictví určité society a území, je třeba jej s ní prokazatelně spojit a ověřit, že se v její každodennosti vyskytoval dlouhodobě, po několik pokolení, a zaujímal podstatnou roli, ať už se jednalo o všední a velmi pravidelně konzumované, anebo rituální, sváteční jídlo či pití.

Existovaly bezpochyby pokrmy, ba dokonce početné skupiny jídel, které v sobě měly ukotvenu takřka jednoznačnou sociálně podmíněnost. Velmi zřetelné to je zvláště u obou mezních societ, aristokracie na jedné a nemajetných příslušníků nejnižších venkovských, městských, ale v moderní době i dělnických a nádenických vrstev na druhé straně.

Pro prvně jmenované, strážníky šlechtického původu, byly typické hojné masité – hlavně hovězí, telecí a zvěřinové – a také rybí pokrmy, upravované původně na rožni či roštu, posléze dušené v podobě ragů apod. (ponecháme-li stranou speciální prvky jídelníčku, třeba exotické pochoutky).

Druhá skupina, námezdně pracující lidé a chudina bez ohledu na sociální status, se stravovala velmi střídavě: jejich jídlo bylo z nenáročných obilovin, luštěnin a podřadnějších plodin, nejpozději od poloviny 19. století většinou z brambor. Jednalo se přitom o nenáročně připravované pokrmy, jejichž charakter se mohl odlišovat v závislosti na stupni zámožnosti konzumentů. Knedlíky se například ve většině domácností středně a níže situovaných venkovanů vařily hlavně ze syrových strouhaných brambor, přičemž jejich úlohou bylo hlavně nasycení strážníků. Nijak se při přípravě vizuálně nevylepšovaly, jejich výsledný (až nevábný) vzhled odrážela označení jako například *černé knedle*, *modráky*, také *blbouni* ad. Ve středně zámožných i lépe situovaných městských domácnostech se naproti tomu začaly už poměrně

záhy (podle receptů od počátku 19. století) připravovat světlé bramborové knedlíky z vařených brambor; na venkově se podávaly spíše při nedělních a slavnostnějších příležitostech.

Podobně tomu bylo například u bramborových placek. Čteme-li v receptech či slyšíme-li ve výpovědích, že se bramborové těsto smažilo v sádle, pak je zřejmá jejich souvztažnost se zámožnějším a dobře zásobovaným prostředím, spíše z mladšího období (nejspíše od sklonku 19. století). Nasucho opečené *placky* ze syrových strouhaných brambor, teprve poté jemně pomazané rozpuštěným sádlem, byly obvyklé naopak u sociálně slabších obyvatel nucených tukem šetřit. A platilo to nejen pro příkladové Slezsko bez ohledu na regiony, ale i pro další oblasti českých zemí (*sejkory* v Podkrkonoší, *pekáče* na Horácku a Podhorácku ad.).

V jídelníčku obyvatel českých zemí bylo hojně zastoupeno zelí. V měšťanské kuchyni bylo spíše používané ještě čerstvé, hlávkové zelí, zatímco lidové vrstvy upřednostňovaly kysané zelí. Oblíbené bylo nejen pro poměrně snadnou dostupnost, ale zejména trvanlivost, vitamínovou bohatost a následně i snadnou kuchyňskou přípravu. Už od středověku byli ostatně Češi kritizováni, že jedí nechutné shnilé zelí, jak připomněl třeba francouzský básník a diplomat Eustache Deschamps. Nakládání zelí bylo každoročním rituálem, bez nějž si bylo možno jen stěží představit přípravu na zimu.

Obr. 8 Příprava nakládání zelí na zkysání, rekonstrukce ve Valašském muzeu v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, asi 60. léta 20. století © Slezské zemské muzeum



a) Krájení hlávek



b) Mytí nohou před šlapáním zelí



c) Sypání krouhaného zelí do bečky a solení

Heuristika, zdrojové oblasti informací, možnosti a limity jejich využití

Východiskem pro možnou identifikaci a verifikaci pokrmů a nápojů s potenciální hodnotou kulinárního dědictví je heuristika, tedy shromáždění maxima informací z různých zdrojů co do místní a časové proveniencí, kvality, obsahového zaměření, druhu a typu, ať už bezprostředním šetřením či s využitím elektronicky, resp. digitálně zpřístupněných pramenů, literatury a informačních zdrojů různorodého charakteru, včetně audiovizuálních děl. Na jejich základě, s využitím textové či obsahové analýzy a komparace, může následovat vyhodnocení a interpretace za účelem naplnění uvedeného zadání.

Potřebné údaje se shromažďují zpravidla před zahájením procesu identifikace pokrmu či nápoje, jehož hodnotu v rámci kulinární kultury chceme určit, ale také v jejím průběhu, podle potřeby a okolností.

Prospekce informací, rešerše a následný průzkum dat obvykle probíhají v následujících institucích a zdrojových oblastech:

- knihovny, včetně digitálních; specifické textové zdroje;
- archivní fondy;
- muzejní a jiné sbírkové fondy;
- audiovizuální tvorba;
- internetové zdroje, sociální sítě;
- terénní šetření;
- orální šetření;
- dotazníková šetření;
- jiné.

K uvedeným zdrojovým institucím a oblastem s potenciálem napomoci identifikaci a verifikaci kulinárního dědictví specifikujeme:

Knihovny, včetně digitálních; specifické textové zdroje

V knihovnách a knihovních fondech probíhají v souladu se standardními zvyklostmi výzkumných oblastí především prvotní rešerše literatury. Možné je využít obecných a specializovaných vydaných bibliografií, knihovních kartoték, konkrétních položek ze skupiny primární, sekundární a terciální literatury. Výhodou digitalizace a zpřístupnění obsahu knihovních a jiných fondů prostřednictvím internetu je možnost studovat bez vyšších finančních (cestovních) nákladů i regionální tisky, literaturu zahraniční provenience apod. (samozřejmě, pokud jsou publikační položky online k dispozici, což je u starší domácí produkce z doby před rokem 1989, ale rovněž u nejnovějších publikací z důvodu ochrany autorských práv, u nás stále spíše výjimkou). Doporučit lze širší tematický záběr zdrojů, nikoli pouze s akcentem na stravování, nýbrž na materiální a nemateriální kulturu a každodennost příslušného území a entity, chronologický úsek ad.

Důležité informace lze nalézt ve specifických textových zdrojích obsahově se dotýkajících stravování a kulinární kultury, například v domácích receptářích a kuchařských knihách. Zde je ovšem třeba podotknout, že navzdory obecným představám projektové výzkumy ověřily, že hospodyněmi ručně psané receptáře, bez ohledu na to, zda vznikaly ve druhé polovině 19. nebo v průběhu 20. století, obsahují jen velmi sporadicky recepty na všední, a dokonce i sváteční či obřadní pokrmy podávané v běžných venkovských nebo městských rodinách k některému z denních či večerních chodů. Hospodyně si do nich nejčastěji zaznamenávaly předpisy na složitější pečivo, vánoční cukroví, s postupujícími léty 20. století také na nepečené dezerty či jiné sladkosti.⁵⁸

Pokrmy ve smyslu hlavních jídel nebo jejich součástí se v nich objevují převážně jako výsledek inspirace „odjinud“, tedy kulturního transferu v oblasti stravování a každodennosti. Jedná se velmi často o pokrmy neobvyklé, moderní, ne vždy odpovídající životnímu stylu rodiny, jejichž příslušnice (autorky byly obvykle ženy) si recept zaznamenala. Bez dalšího ověření v jiných informačních zdrojích je nelze při výzkumu stravování a kulinárního dědictví přijímat za relevantní doklad přítomnosti, neřkuli ukotvení recepty doložených pokrmů v příslušné domácnosti či komunitě příslušného území.

Poměrně kriticky je nutno přistupovat také k tiskem vydaným kuchařským knihám. Současně je ale třeba jasně rozlišovat, jakého původu či sociálních konsekvencí pokrmy chceme s jejich pomocí identifikovat, či k jejich identifikaci a verifikaci přispět. Mnohé z kuchařských knih, které vznikaly napříč 19. a 20. stoletím (ba jejich většina), jsou spíše souborem náhodně sebraných či účelově recyklovaných receptů. Přesto mohou být přínosné například z chronologického hlediska, neboť stanovují jasný mezník, od kdy jsou konkrétní pokrmy publikovanými recepty kodifikovány a v jaké podobě.

Podnětné jsou přitom tiskem vydávané kuchařské příručky zejména ve vztahu k obecné, tedy tradiční kuchyni českých zemí (označované také národní), neboť jejich zařazení do

⁵⁸ K tématu např. Jitka SOBOTKOVÁ, *Domácí receptáře (1. čtvrtina 19. až polovina 20. století)*, in: 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.

konkrétní knihy je jistým ukazatelem rozšíření daných pokrmů z hlediska časového a také společenského. Tedy v návaznosti na „publikum“, pro něž autorka či autor své dílo vytvořili. Až do první světové války se jednalo zejména o společenské vrstvy konzumující sofistikovaněji připravovaná jídla, tedy původně o šlechtické, od 19. století většinou městské society. Snaha o ovlivnění venkovského stravování s využitím kuchařských knih je u nás sice poměrně starého data, pokoušela se o to už Magdalena Dobromila Rettigová,⁵⁹ k úspěšné implementaci modernějších jídel do selského, případně chalupnického prostředí ale došlo až s rozšířením hospodyňských škol navštěvovaných i vesnickými dívkami od sklonku 19., spíše počátku 20. století. Jistou roli přitom sehrávaly, vedle školských kuchařských knih, také různé zábavné kalendáře a později novinové přílohy, publikující recepty a návody na vedení domácnosti. Po druhé světové válce, zejména v 50. letech, začaly být vydávány publikace s osvětově laděnými úvodními texty adresovanými přednostně venkovským čtenářům či uživatelům, nabádajícími k modernizaci každodennosti, větší pozornosti hygieně (i při vaření a práci se surovinami). Jejich prostřednictvím se šířila a nacházela oblibu městská, na venkově dosud méně konzumovaná jídla.⁶⁰

Při studiu kulinární kultury a kulinárního dědictví je třeba mít na paměti, že do publikovaných kuchařských knih mohly být zařazeny recepty – podobně jako u rukopisných receptářů – které jejich uživatelky ve skutečnosti neoslovily (mohly být zastaralé, neatraktivní, časově či surovinově náročné, mimo chuťové zvyklosti konzumentů apod.). Nelze tak brát za prokázané, že každý pokrm, přítomný prostřednictvím receptu v nějaké konkrétní kuchařské knize, byl v dané době a v dané komunitě, s níž byl uvedený zdroj svázán, skutečně konzumován, ne-li dokonce preferován. Není od věci připomenout, jak důležitá je v této souvislosti analýza vnějších znaků pramene – tedy kuchařské knihy – jako je třeba stupeň opotřebovanosti a ušpiněnosti konkrétních listů či stran, naznačující časté užívání na nich uvedených receptur, rukopisné přípisky a poznámky apod.

Za prokázané lze současně přijmout, přinejmenším na příkladovém území, že kuchařské knihy vydávané v regionálních nakladatelstvích mohly již v 19. století poukazovat i na regionální (lidové) pokrmy a nápoje. Zajímavým příkladem je kuchařská kniha opavské provenience *Schlesisches Kochbuch* emeritní restaurátorky Therese Adamové z roku 1900, určená měšťanským domácnostem, která obsahuje recepty nebo stručné popisy specialit připisované autorkou slezskému prostředí. Jedná se kupříkladu o mléko či smetanu s rozkvedlanými švestkovými povidly (*šimlena*, v knize *Schumlena*), kroupy s hrachem (*šurimajzl*, v knize *Schulmeister*), kynutý koláč „na plech“ s posypkou (*štrojzlkucha*, v knize *Streuselkuchen*) a některé další. Moderní výzkumy potvrdily, že všechna jídla, zařazená v publikaci Theresy Adamové s označením slezská, mají skutečně vazbu na některý z regionů

⁵⁹ [Magdalena Dobromila RETTIGOVA], *Dobrá rada Slovanským venkovankám, aneb pojednání kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připravovati, a tak se bud' pro budaucí svau domácnost, neb pro službu cvičiti mohly. Podána od Magdal. Dobromily Rettigowé. V Praze a Hradci Králové, 1838. Tiskem a nákladem Jana H. Pospíšila.*

⁶⁰ Např. Marie HRUBÁ (ed.), *Naše kuchařka*, Praha 1957, později vydávaná rozšířeným kolektivem autorů pod inovovaným titulem Marie HRUBÁ – František RABOCH a kol., *Kuchařka naší vesnice*, 4. dopl. a přeprac. vyd., Praha 1965.

Slezska, především na Opavsko, ale i tehdejší německé (Pruské) Slezsko.⁶¹ A podobných příkladů tiskem vydaných kuchařských knih, vhodných k využití přinejmenším jako podpůrný pramen, by se dala najít řada.

Velmi zajímavým zdrojem informací může být při výzkumu stravování a identifikaci kulinárního dědictví dokonce i dobová beletrie, jak už bylo naznačeno dříve. Z příkladového území Slezska stojí z připomenutí kupříkladu *Vlčí jáma* Jarmily Glazarové, ale i jiné její texty popisující atmosféru dobových měšťanských domácností na Opavsku, včetně připomínek některých kuchyňských aktivit (šlapání zelí, pečení taženého závínu). Podobně popisují sváteční příležitosti během celého roku na Hlučínsku třeba díla Ludmily Hořké *Bejatka* z roku 1959, *Moravská svatba na Hlučínsku* z roku 1925 a jiné. Každodennost Ostravska a širšího venkovského okolí připomínají například díla Vojtěcha Martínka (*Černá země, Kamenný řád* ad.). Podobných publikací, svázaných s některými oblastmi českých zemí s drobnými, ale podnětnými poznámkami vztahujícími se k materiální kultuře, životnímu stylu, včetně stravování, najdeme celou řadu.

Přínosné údaje o jídle, konkrétních pokrmech i trendech ve stravování přinášely (a přinášejí) periodické tiskoviny: deníky a jejich víkendové či příležitostné přílohy, odborné a zábavné časopisy, tak zvané kalendáře pro vybranou skupinu čtenářů ad. Z našeho hlediska jsou podstatná zejména dobová periodika s popisy aktuálního stravování a jeho prvků, připravovaného nebo doporučeného k vaření v době, kdy byly vydány. Podnětné jsou samozřejmě recepty, z textů asi nejpočetnější, obecnější charakteristiky a popisy pokrmů a nápojů, jejich funkce či role v jídelníčku, dále nejrůznější návody pro hospodyně, autorské vzpomínky na dětství a mládí s odkazy na každodenní či sváteční jídla ad. Postupem času k textům přibývala rovněž vyobrazení, od meziválečného období sporadicky i fotografie. Velmi zajímavé jsou (navzdory jejich marketingovým znakům) například inzeráty na výrobky místních firem a živnostníků, nabídku pohostinských zařízení s ukázkou. Je nepochybné, že v novinách a časopisech publikované informace o pokrmech a nápojích je nutno přijímat s příslušnou kritičností, přesto náleží v kontextu identifikace a verifikace kulinárního dědictví nejen k neopominutelným, ale překvapivě i přínosným zdrojům, zejména co do časového zařazení konkrétních pokrmů a nápojů, sociálních konsekvencí apod.

Archivní fondy

V archivech a archivních fondech lze ve vztahu k výzkumu stravování a kulinární kultury očekávat zastoupení nejrůznějších druhů a typů dokladů týkajících se stravování, skladby jídelníčku, konkrétních jídel, zvyků při vaření a stolování, ale zvláště surovin, jejich zdrojů, skladování apod.

Upozornit můžeme v této souvislosti například na písemnosti velkostatků (pozemkové knihy s kupními smlouvami nebo pozůstalostní inventáře s údaji o zásobách potravin, surovin, zemědělských plodin a také osiva, o druzích ovocných stromů v zahradách, pěstované zelenině, o kuchyňském vybavení a jiném domácím inventáři apod.), do nichž byly někdy

⁶¹ [Therese ADAM], *Schlesisches Kochbuch, Eine reichhaltige Sammlung erprobter Koch-Rezepten /.../*, Troppau 1900, průběžně; František MYSLIVEC, *Starý způsob hospodářství na Opavsku*, Praha 1933, s. 50-67. *Opavský venkov před 100 lety v textech Františka Myslivce*, (Opava) 2013.

vmanipulovány šlechtické rodinné archivy s písemnostmi hospodářské správy, včetně kuchyně (u větších souborů a významnějších rodů lze počítat se samostatnými rodinnými fondy). Dále se může jednat o knihy, aktový materiál a další písemnosti městské správy s pozemkovými knihami podobného obsahu jako venkovské, dále záznamy o sortimentu trhů, pohostinských akcích při příležitosti zasedání městských rad ad. Opominout nelze podnikové fondy z oblasti veřejného stravování a gastronomie s účetní evidencí, normami na přípravu jídel, dále fondy škol a školských zařízení, včetně školních jídelen, sociálních ústavů (starobinců, sirotčinců), zdravotnických zařízení, respektive jejich zřizovatelů, s příslušnými soubory písemností; fondy vojenské správy apod.

Kromě informací o samotné podstatě viktualií, pokrmů či nápojů – a to platí pro prameny textového charakteru obecně – mohou být v písemných informačních zdrojích napříč původci a časem jejich vzniku zachyceny regionální či místní (někdy dokonce rodinné), české, německé i nářeční názvy a označení pokrmů a nápojů a také příležitosti, při nichž byly podávány a konzumovány. Všechny tyto údaje jsou pro identifikaci kulinárního dědictví v kontextu území a společenství velmi zajímavé a je třeba jim věnovat bedlivou pozornost. Zvláště pokud stojí v centru naší pozornosti pokrm nebo skupina pokrmů, které již dnes nejsou v příslušné oblasti běžnou ani příležitostnou součástí života a náleží do kategorií jídel uchovávaných jen v paměti, zapomínaných či zapomenutých. Upozornit je třeba v této souvislosti na okolnost, kdy se pod totožným názvem mohly ukrývat – a to dokonce na relativně malém území a v socioprofesionálně odpovídající entitě – poměrně odlišné pokrmy, které měly pouze některé společné prvky. Příkladem může být tak zvaný *bigos*, původně polský pokrm přinesený imigranty na průmyslové Ostravsko a označovaný pak také někdy *slezský bigos*. Na jedné straně se mohlo jednat o bohatou hustou polévku s masem či klobásou, na druhé straně pouhý řídký pokrm s vařeným bramborem; jejich spojnicí bylo kysané zelí: když v prvním případě bylo podstatnou složkou bigosu, ve druhém byl použitý na polévku jen zelný lák.

Obr. 9 *Bigos*, pokrm na bázi hlávkového nebo kysaného, případně obojího zelí polského původu, varianty z Ostravska podle různých zdrojů



a) Hustá polévka se zelím, uzeným masem, klobásou, rekonstrukce, 2021 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová



b) Polévka ze zelného nálevu s bramborem © Zemský archiv, Pozůstalost Václav Hauer, rekonstrukce, 2021 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová

Při evidenci a výkladu názvů není od věci pamatovat na srovnání s výkladovými, někdy také překladovými slovníky, které mohou napomoci osvětlit leccos z původu, vývoje a vzájemné příbuznosti prvků stravování. Užitečné také může být zapátrat v encyklopediích, zvláště kulinárních a gastronomických, a ověřit, zda se v nich studované jídlo nevyskytuje. K českým zemím mají blízko lexikony kuchařského umění, vycházející od poslední čtvrtiny 19. století v Německu. Zařazeny v nich jsou prokazatelně některé pokrmy z příkladového území Slezska i z Čech. Vzhledem k živému kulturnímu transferu mezi německými a českými, respektive moravskými a slezskými oblastmi mohou být podobné publikace podnětné i pro hledání vývojových analogií stravování a srovnání jejich jednotlivých prvků.⁶²

Muzejní a jiné sbírkové fondy

Průzkum, ať už osobně prováděnou prospekci, anebo ve spolupráci s odbornými pracovníky, kurátory, správci či majiteli, je nezbytné provést – obvykle v příslušném regionu, anebo v instituci zaměřené na sbírkotvornou činnost nadregionálního dosahu – také v muzejních i privátních sbírkách uchovávajících hmotný mobiliář domácností, kuchařských provozů a dalších tematicky příbuzných historických artefaktů, také fotografií, filmových amatérských i profesionálních záznamů, výtvarných děl apod.

U této pramenné základny je ale třeba zdůraznit – a to platí o výzkumu stravování a kulinární kultury všeobecně – že k námi sledované tématice obvykle nelze očekávat bohatší soubory hmotných, ikonografických či jiných materiálů vztahujících se ke konkrétním pokrmům či nápojům,⁶³ nehledáme-li informace ve sbírkách nemnohých specializovaných institucí (muzea lidové kultury, u nás jen sporadicky a spíše dočasně fungující privátní gastronomická muzea apod.). Ze zkušeností podotýkáme, že ani zde nelze počítat s významnějšími zdroji, které by napomohly identifikaci kulinárního dědictví ve smyslu jídla a nápojů.

⁶² Obsah takových slovníků bývá svázán spíše s měšťanskou neboli moderní kuchyní než s venkovským stravováním, nalézt je zde možné ale i početné výjimky. *Universal-Lexicon der Kochkunst*, Leipzig 1886³, 1897⁶; kromě jídel kladených do Slezska zde jsou rovněž zmiňovány české či pražské pokrmy.

⁶³ Jen zlomky informací (nepočítáme-li hmotný mobiliář domácností a kuchyní) je ve Slezském zemském muzeu v Opavě, Muzeu Těšínska v Českém Těšíně, Muzea Hlučínska v Hlučíně, stejně jako v Muzeu Śląska Cieszyńskiego w Cieszynie (Polsko); většinou se jedná o ikonografii venkovských stavení, včetně kuchyní a kurných jizeb, nanejvýš s žánrovými výjevy ke stravování nebo vaření, pečení apod.

Obr. 10 Šrůtek uzeného masa, Koberřice, Hlučínsko, asi 1939-1945



a) Originál šrůtku uložený v Muzeu Hlučína v Hlučíně, 2022 © Muzeum Hlučína



b) Šrůtek jako exponát na výstavě Kulinární kultura Moravy a Slezska © Národní zemědělské muzeum, Praha, 2021

V kontextu zkušeností s kulinární kulturou původních německých entit na příkladovém území Slezska, vysídlených po skončení druhé světové války (a podobně i z jiných oblastí Sudet), nelze opominout aktivity kulturních center a drobných domácích muzeí, tzv. *Heimatsstube*, působících v Německu a Rakousku.⁶⁴ Prostřednictvím dalších generací rodiny a

⁶⁴ Centra jsou například v Ratingenu (Oberschlesisches Landesmuseum), Limburku (Altvaterstube), Lauterbachu (Sudetendeutsche Sammlung), Schlitzu (Egerländer Heimatsstube) ad. Původní vídeňské Heimatsmuseum, z jehož činnosti vzešel jednoduchý, ale podnětný katalog k výstavě, již nevyvíjí činnost.

další zájemci udržují tradice a zvyky původních obyvatel Slezska, respektive českých zemí s původně německou nebo smíšenou kulturou, shromažďují hmotné a písemné doklady a také záznamy a vzpomínky předcházejících pokolení. Podnětné mohou být nejen jejich drobné stálé a příležitostné výstavy či expozice, ale také vydavatelské aktivity. Právě v oblasti kulturní kultury jejich výstupy byly a alespoň někde stále jsou poměrně živé.⁶⁵

Audiovizuální tvorba

Možnosti studia dějin stravování a konkrétních projevů kulturní kultury rozšiřují v nejnovější době audiovizuální díla, konkrétně filmová, televizní a rozhlasová tvorba. S uvedenými produkty nových médií lze v souvislosti s naším tématem počítat už nejpozději od meziválečného období, třebaže v omezené míře. Jednat se přitom může kupříkladu o dokumentární, respektive žurnalistická díla, určená původně nejčastěji pro filmové týdeníky promítané v biografech před vlastním uměleckým filmem. Tato díla, usilující o informování publika o aktuálním dění, seznamují například s křesťanskými či rodinnými svátky a s nimi spojenými pokrmy, s různými regionálními specifiky stravování, informují o produkci zemědělských plodin, průmyslové výrobě potravinových komponentů apod. Spíše drobnosti k našemu tématu lze zaznamenat i v hraných filmech. V tomto případě je ale nutno mít – podobně jako u beletrie – na zřeteli, zda se ve filmu jednalo o ztvárnění soudobého stravování, anebo o přiblížení časově vzdálenějších historických etap. Ve druhém případě nutno počítat s možností zkreslení představovaných prvků a způsobu stolování (*Císařův pekař a pekařův císař*).

Obr.11 Společné požívání zelné polévky, zvané regionálně *kozí brada*, *couračka/couralka* apod., Kopaniny, filmový týdeník, 1940 © Hledání ztraceného času, Veselé Vánoce ve smutných časech, Česká televize, 2015



a) Členové venkovské domácnosti u vánočního stolu

⁶⁵ Původní německou horno- a dolnolezskou kuchyni udržují v paměti například publikace Haralda Saula, Achima Raaka, Evamaria Moeke, Frieda Staube ad.



b) Detailní pohled na mísu se zelnou polévkou a lžícemi s nabranými sousty

Od šedesátých let se dostávala do popředí zájmu televizní tvorba, přinášející vedle reklam (často na nedostatkové či exkluzivní zboží, včetně potravin, pochutin a polotovarů) také první pořady o vaření. Podobně jako dnes je třeba k nim přistupovat kriticky; jejich kvalita a obsahová relevance byla – podobně jako dnes – velmi proměnlivá. Šmahem je však zavrhnout nelze, neboť jsou potenciálně nositelem informací o kulinárním dědictví českých zemí, zejména na úrovni tradičních pokrmů českých zemí (národní kuchyně), anebo o poslední fázi vývoje moderní kuchyně se specifickými rysy odkazujícími na českou provenienci (prezentace české gastronomie na světových výstavách). Mnohé z aktuálních pořadů a seriálů, připravované spolu s odbornými poradci (*Herbář*, *Co naše babičky uměly a my jsme zapomněli*, *Pečení na neděli* ad.) obsahují přinejmenším podněty, které lze dále doplňovat a ověřovat prostřednictvím standardnějších paměťových médií.

Za nepřilíš povedenou přehlídku tradičních a regionálních pokrmů je nutno považovat naopak například pořad soukromé televize Polar Ostrava *Jak šmakuje Moravskoslezsko*. Stanice reagovala na opakovanou – a obyvateli oblíbenou – výzvu Krajského úřadu Moravskoslezského kraje k zasílání receptů na jídla z území uvedeného kraje. Recepty byly následně laickou a odbornou porotou vyhodnoceny, prezentovány na gastronomických slavnostech a zařazeny do publikace vydané příslušným krajským úřadem. Následně vznikl uvedený televizní seriál. Mnohé z receptů jsou, jak ukazují analýzy a komparace, věrohodné a skutečně představují pokrmy a způsob stravování našich předků zejména z Ostravska. Jiné ale (a je jich poměrně významná část) jsou spíše odrazem moderní kuchyně či odjinud importovaných jídel. Jistě dobře míněný projekt tak zůstal z hlediska poznání kulinární kultury regionu na půli cesty.

V rozhlasové tvorbě lze očekávat – vzhledem k jejím specifickým možnostem vyjadřování – informace spíše obecnějšího charakteru, například o stravování, výživě apod. Již od 20. let vysílal Československý rozhlas pravidelné přednášky, mimo jiné i pro ženy, o venkovském životě apod. Podobně jako v periodickém tisku, i zde byly a jsou zveřejňovány dílčí informace z oblasti stravování v rámci inzerce.

Internetové zdroje, sociální sítě

Velmi obezřetně je třeba pracovat s údaji v nejrůznějších internetových zdrojích a na dnes frekventovaných sociálních sítích, kulinářských serverech, blozích apod., bez ohledu na jejich zřizovatele a přispěvatele. Ukrývat se na nich mohou doslova „skvosty“ z kuchyně našich předků, o něž se se zájemci dělí běžní milovníci jídla, pití a nejrůznějších tradic. Takto sdělené receptury, popisy jídel či jejich názvy ale vyžadují vždy velmi pečlivou analýzu a srovnání s údaji z jiných zdrojů. Za zajímavé lze považovat takové internetové stránky, které obsahují kromě základní prezentace jídel formou receptu, stručného popisu pokrmů či fotografií (neověřeného původu) také doplňkovou diskusi zájemců z řad veřejnosti. Pomáhají objasňovat souvislosti a mohou přispět také k potvrzení či vyvrácení věrohodnosti prezentovaného souboru jídel či jeho prvků.

Terénní šetření

Za neopominutelnou součást procesu identifikace a verifikace pokrmů a nápojů s potenciálem hodnot kulinárního dědictví můžeme považovat terénní výzkum a sběr mnohovrstevnatých informací spojených s původním územím a entitou tvůrců a konzumentů místních a regionálních pokrmů a nápojů.

Pod uvedeným označením se ukrývá prospekce, rešeršování, sběr propagačních tiskovin, fotografická a audiovizuální dokumentace a mnoho dalších aktivit a postupů prováděných v autentickém prostředí s tradičním stravováním, konkrétně v

- rodinách, domácnostech;
- veřejném prostoru s náboženskými, etnografickými a folklorními akcemi;
- veřejném prostoru – cestovní ruch, gastronomie.

Sběr informací v rodinách a domácnostech je velmi specifickou složkou získávání informací ke kulinární kultuře; zkušenosti ukazují, že tento způsob není „určen“ pro každého badatele a současně ne každá rodina či soukromý respondent umožní nahlédnout do privátních okruhů. Do jisté míry je toto šetření totožné, anebo takřka totožné s orálním průzkumem, doplněným navíc podle možností návštěvou příslušné rodiny nebo domácnosti. Vyšší míru úspěšnosti lze očekávat tehdy, pokud existuje mezi badatelem a respondentem nějaký vztah založený na důvěře – příbuzenský, přátelský, opřený o doporučení třetí osoby apod. Součástí takového výzkumu je vedle zmíněného rozhovoru nebo zaznamenané výpovědi seznámení se s rodinnými rukopisnými receptáři a tištěnými kuchařskými knihami, včetně zjišťování, zda jsou opatřeny poznámkami; rodinnými fotografiemi z výjimečných příležitostí, které mohly být provázeny zvyky, obyčejí, někdy i zachycením nějakého pokrmu (Vánoce, Velikonoce, hody, svatba apod.).

Akce konané sice ve veřejném prostoru, současně ale v gesci odborných institucí a sdružení – kulturně-historických, muzejních, národopisných či folklorních a jiných – náleží při aktivitách směřujících k identifikaci a verifikaci pokrmů a nápojů a určení jejich potenciální hodnoty jako kulturního dědictví k těm hodnověrnějším, a tedy nejužitečnějším. V jejich programech je možno nalézt velmi zajímavé a podnětné prezentace pokrmů a nápojů, provázené někdy dalšími doplňujícími informacemi.

Ve Slezsku mohou být příkladem takové dobré praxe v kulturní oblasti folklorní slavnosti na Těšínsku, konané jednak v gesci Matice slezské (*Slezské dny v Dolní Lomné*), jednak Polského kulturně-osvětového svazu (*Gorolski Świąto*). Kromě samotných přehlídek lidového umění či řemeslnické tvorby a mnoha programů je doprovází tak zvaný slezský krmáš, prezentace prokazatelně tradičních lidových pokrmů daného území. Přípravují jej většinou členové jednotlivých místních sdružení ve spolupráci s rodinnými příslušníky a nadšenci, zapojuje se rovněž místní muzeum.

Podnětné jsou pro identifikaci a verifikaci kulinárního dědictví a jeho *druhý život* v současném veřejném prostoru rovněž akce pořádané muzei, zvláště muzei v přírodě (skanzeny), s odbornou gescí etnografů, historiků či pracovníků obdobných specializací. V takovém prostředí lze s vysokou mírou jistoty očekávat skutečně tradiční a hodnověrně interpretované regionální pokrmy odkazující na zvyky a obyčejy komunit příslušného území. Nabízí se zde navíc možnost navázání osobních kontaktů s realizátory i účastníky, provedení krátkých rozhovorů či výpovědí (zmíníme se o nich dále) apod.

Ve vztahu k Českému Slezsku je v tomto směru zajímavé seznámit se s rozvinutými aktivitami *Valašského muzea v Rožnově pod Radhoštěm*, neboť strava Valachů a obyvatel horských a podhorských podoblastí Těšínska si byla vzájemně velmi podobná.

Na území dnešního polského Slezska, kde je nezbytné hledat rovněž informace a srovnávací paralely, je už v tomto směru potřebná jistá ostražitost. Například v největším skanzenu na hornoslezském Opolsku (*Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu*) je situace podobná jako v rožnovském skanzenu: obyvatelstvo daného regionu zůstalo ve vysoké míře autochtonní, se zachováním určitého podílu národnostně německých komunit, kulturně-historické prezentace zvláště u příležitosti výročních akcí křesťanského i světského roku vycházejí z autentických informací. Mnohde na venkově se tam navíc ještě stále udržují, případně představují zájemcům při obecních akcích nebo v privátních agroturistických zařízeních (např. *Farska Stodola Biedrzychowice*).

Na druhé straně ve skanzenu v Pstruží u Chudoby v Kladsku (*Muzeum Kultury Ludowej Pogórza Sudeckiego, Kudowa Zdrój – Pstrązna*) jsou prezentovány jak prvky původní kultury původních německých a českých obyvatel, zejména architektura a mobiliář, tak i zvyky a obyčejy polských poválečných přistěhovalců do Kladska a Dolního Slezska z nejrůznějších oblastí Polska, zejména z ukrajinských Kresů, připojených v roce 1945 k Sovětskému svazu, aniž by byly jednoznačně časově i provenienčně určeny.

Nalézt kořeny mnoha prezentovaných pokrmů a nápojů, jejich původní podobu a místo ve všední a sváteční kulinární kultuře není zcela jednoduché, někdy je to podle všeho nemožné, mimo jiné z důvodu vzájemné asimilace *starého* a *nového* v životě poválečných komunit daného území. Během sedmdesáti let vzájemného ovlivňování se na slezském venkově, zvláště není-li v jeho blízkosti významnější urbánní centrum, vytvořila vlastně nová autonomní kultura. Obsahuje jisté svébytné znaky a předává se z pokolení na pokolení po více než tři generace, naplňuje tedy předpoklady kulturního dědictví daného území, třebaže jen krátce a s absencí hlubších vývojových kořenů. V kulinární oblasti, podobně jako i v jiných segmentech každodennosti, se ovšem jedná současně o kulturu významně ovlivňovanou už nejpozději od

konce předcházejícího milénia globalizací a unifikací stravování ve střední Evropě, což vše dále komplikuje.

Vylíčení uvedených okolností a problémů provázejících identifikaci a verifikaci skutečného nebo domnělého slezského kulinárního dědictví není samoúčelné a je s nimi potřeba počítat v kontextu jakékoli prezentace kulinární kultury, pokrmů a nápojů v regionech, které prošly v moderních dějinách podstatnější výměnou obyvatel a převrstvením původní každodenní kultury zvyky nových usedlíků. Tedy rovněž v českém a moravském pohraničí v územním rozsahu tak zvaných Sudet.

Z oblasti gastronomie a veřejného stravování nelze nepřipomenout především informace o nabídce prostřednictvím jídelních lístků a dále tak zvaných menu původem z restaurací, jídelen, bister a jiných gastronomických podniků, případně jiných zařízení veřejného stravování. V každé době odrážejí nejen koncepci konkrétního podniku a jeho majitele, respektive vůdčích osobností z personálu, ale také poptávku zákazníků, jejich chutě a preference. Už nejpozději od druhé poloviny 19. století můžeme zvažovat celkový charakter kuchyně daného stravovacího zařízení, určit konkrétní pokrmy a jejich oblibu u strávníků v závislosti na jejich předpokládaném kulturně-sociálním profilu a také lokalitě apod. Napomoci nám to může při hledání vývojových linií a souvislostí zvláště u tradičních pokrmů českých zemí (národních jídel).

Současné jídelní lístky naznačují nejen aktuální stav veřejného stravování, ale v námi sledovaném kontextu také oblibu a roli tradičních či regionálních pokrmů. V této souvislosti je nutno dbát na správné vyhodnocení druhu gastronomického zařízení, zaměření, které naplňuje (domácí / česká / mezinárodní kuchyně) ad.

Příkladem *dobré praxe* je v tomto směru dlouhodobě jídelna v chatě Libušín na Pustevnách. Tradiční valašské pokrmy a nápoje nabízela od konce 90. let 20. století a na svou dobrou pověst úspěšně navázala i po znovuotevření roku 2020, když byla po požáru roku 2014 nově zrekonstruována.⁶⁶

Bedlivý pozor je třeba dávat na prezentované prvky stravování a jejich výslednou podobu při akcích a programech deklarujících přítomnost regionálních či tradičních pokrmů, konaných ve veřejném prostoru v rámci cestovního ruchu, kulturního turismu a zážitkové gastronomie. Organizátoři, pracovníci uvedených oblastí ekonomiky a podnikání, mnohdy pracují – obvykle v dobré víře a bez konzultací s historiky, etnografy či jinými odborníky na vývoj stravování – s nevěrohodnými, zkreslenými či neúplnými, někdy dokonce zcela chybnými údaji (recepty, popisy jídel apod.), které si ještě v zájmu vyšší atraktivity nabízených jídel upravují podle předpokládaných požadavků a očekávané klientely. Přijímat a priori tak za relevantní to, co se objevuje v nabídce poskytovatelů volnočasových a gastronomických služeb, může být ošidné a vyvozovat z toho jakékoli závěry směrem k určení kulinárního dědictví pak nevědecké.

Na území Českého Slezska se kupříkladu konala v před-covidové době periodická akce Týden slezské kuchyně, pořádaná z iniciativy destinačního managementu Opavské Slezsko, ve

⁶⁶ Objekt jídelny Libušín a sousedního hotelu Maměnka je ve správě Národního muzea v přírodě (dříve Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm); do kvality a autenticity nabídky pokrmů v jídelně se bezpochyby promítá i možnost konzultací a poradenství odborníků jmenovaného muzea.

spolupráci s restauračními podniky dané oblasti, za poradenství Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu Slezské univerzity v Opavě. Dobrý úmysl, z historického hlediska ne zcela šťastný výběr jídel a receptur, modifikovaných z iniciativy profesionálního kulinářského personálu, vyzněly ve výsledku v návštěvnický atraktivní, odborně však nedůvěryhodnou prezentaci starodávného stravování dané oblasti s mnoha nepřesnostmi a ahistoričnostmi.

Většinou zapojených pohostinství bylo kupříkladu do jídelníčku zařazeno tak zvané *slezské nebe*, a to jako pokrm Českého Slezska. Realizované výzkumy jej ale zatím dovolují spojit snad jen s německým obyvatelstvem na Jesenicku; zlomkovité doklady přitom vyžadují dalších ověření. Jinde v českém Slezsku nebyl tento pokrm zatím doložen ani s uvedeným názvem, ani v obvyklém složení, tedy z uzeného, výjimečně běžného vepřového masa, omáčky z povařených sušených hrušek a jablek, případně s přidáním několika švestek, a s kynutým knedlíkem. V této podobě byl pokrm s uvedeným názvem prokazatelně rozšířen v tehdy německém Dolním Slezsku od 2. poloviny 19. století, recept s obecným pojmenováním uzené maso s názvem (*Backbst zu Rauchfleisch*) pak z roku 1834. V Horním Slezsku se připomíná nejpozději ve 20. století; právě odtud, kde je hojně podáván i na různých kulturních akcích, se zřejmě dostal do povědomí českých restaurátérů a takzvaných gastronomů.⁶⁷

Příkladem zkreslení prokazatelně původního prvku kulinární kultury daného území může být na gastronomických akcích s oblibou podávaná *bryja*. Jedná se o pokrm známý a dříve frekventovaný nejen na Opavsku či Těšínsku, nýbrž i v sousedním polském Horním Slezsku. *Bryja* přitom bývala jednoduchou, velmi skromnou součástí stravování v podobě řídké kaše z rozvařených čerstvých nebo sušených jablek, hrušek nebo jejich směsi, obvykle nedochucovaná a nedoslazovaná, zato zahuštěná trochou mouky. Starší muži uvedené označení dodnes používají pro označení nedobrého jídla; v jiných domácnostech se údajně mohlo vařit jen za nepřítomnosti mužů.⁶⁸ V současné gastronomii je pokrm podáván – v zájmu zatraktivnění kdysi jednoduchého jídla, jeho přiblížení současné chuti a naplnění očekávání zákazníků přicházejících za nevšedním zážitkem – obvykle v podobě silně oslazeného dezertu z nejrůznějšího sušeného ovoce, včetně v kraji kdysi málo rozšířených meruněk, ozvláštěného ořechy, mandlemi, dokonce čokoládou.

Na poměrně dobré úrovni a s vyšší mírou věrohodnosti probíhají takové akce naproti tomu v polské části Slezska. Svého času tam byl hojně pěstován tak zvaný sentimentální turismus bývalých obyvatel německé národnosti a jejich potomků do původní domoviny, usnadňující výměnu znalostí a zkušeností mimo jiné také o kuchyni a dalších tradicích, napomáhající jejich uchování v paměti. Jistým odkazem uvedených aktivit, a také sebe prezentace autochtonních obyvatel, je současná nabídka jídel původních slezských obyvatel v restauracích, bistrech a jiných stravovacích zařízeních v dolno- i hornoslezských městech (Vratislav/Wrocław, Opolí/Opole, Břeh/Brzeg ad.). Vznikly tam dokonce turistické stezky slezského kulinárního dědictví (*Szlak Kulinarny Śląskie Smaki*), jejichž prospekce může

⁶⁷ [Henriette PELZ], *Neues allgemeines Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen /.../*. Breslau 1834¹, s. 112; ⁷, s. 107, 156), *Die schlesischen Kaiserlage*, *Schlesische Zeitung*, Nr. 333, Dritter Bogen, 11. September 1890, srov. [Therese ADAM], *Schlesisches Kochbuch, Eine reichhaltige Sammlung erprobter Koch-Rezepte /.../*, Troppau 1900, s. 58.

⁶⁸ Radko Herman (1935), Slatina (sdělení), Marie Mikolášová, Hlučín, otec původem z Pobeskydí (sdělení); Marie BOJKOVÁ, *Lidová strava na Těšínsku*. Diplomová práce, FF MUNI, Brno 2007, s. 53-54.

být přínosem i pro komparativní hodnocení kulinárního dědictví v Českém Slezsku. Podobné přístupy lze aplikovat při identifikaci pokrmů a nápojů v celém českém a moravském příhraničí, bylo-li původně osídleno vysídlenými entitami, a k nim přiléhajícím zahraničním regionům.

Orální šetření

Při zkoumání témat, pro jejichž rekonstrukci je možné využít vzpomínky a zkušenosti pamětníků, se stále častěji využívají metody orální historie, tedy získávání faktů prostřednictvím ústních sdělení, výpovědí či řízených rozhovorů. Obecně lze orální šetření považovat za jednu z cest, jak nahradit informace ze standardních paměťových nosičů, tedy textových, hmotných či obrazových pramenů z důvodů jejich neexistence nebo nepřístupnosti. Metody orální historie se používají zvláště při studiu totalitních režimů a jejich politických a společenských dějin. Orální šetření musí v těchto případech probíhat s dodržováním poměrně přísných pravidel, kdy se velmi bedlivě dbá na postup při přípravě a vedení rozhovorů, pořizování a ověřování jejich záznamů apod.

Rovněž při zkoumání vývoje stravování našich předků, a zvláště při snaze o identifikaci a verifikaci konkrétních pokrmů, nápojů a posouzení uceleného jídelníčku konkrétních entit, jsou pamětnická sdělení velmi podstatná. Při realizaci rozhovorů a shromažďování sdělení na kulinární téma můžeme současně postupovat poněkud méně sofistikovaným způsobem než ve výše zmíněných případech, tedy bez nutnosti opakovaného vedení rozhovorů, ověřování obsahu porizovaného přepisu formou autorizace apod. Uvedené kroky lze samozřejmě absolvovat, nejsou ale nezbytné, mimo jiné i proto, že z výpovědí pamětníků týkajících se stravování a jejich prvků obvykle vyplynou informace, které by mohly například při politických tématech zásadním způsobem ovlivnit pohled na citlivé stránky dějin, poškodit obraz předků či vyvolat vyvozování odpovědnosti za dříve vykonané skutky.

Méně formálně lze vést i samotné rozhovory či moderované výpovědi. Přesto je dobré, aby si tazatel některé jejich okolnosti či zákonitosti uvědomil předem. Pokud je záměrem dozvědět se při kontaktu s narátorem informace o stravování jeho rodiny či komunity, k níž náležel či náleží, co nejvíce, je dobré nechat jej nejprve popsat konkrétní pokrmy a nápoje, vyslechnout názory na roli jídel a rituálů ve všední a sváteční dny, na proměny jídelníčku během ročních období ad. Užitečné je nechat pamětníka zavzpomínat i na širší souvislosti, rodinné události a podobně. Prohloubí se tak důvěra osoby, která vzpomínky badateli sděluje jako někomu, koho jeho život a minulost skutečně zajímá.

Je třeba počítat s tím, že si vypravěč na mnohé, co by bylo záhodno v zájmu co nejpřesnějšího zachycení podstaty a funkce jídel zjistit, sám nevzpomene, nebo řekne, že neví. Prvotní výpověď narátora je proto užitečné následně – anebo už v průběhu vyprávění, podle okolností – doplnit konkretizujícími dotazy. Je ovšem třeba se doptávat s jistou opatrností, nikoli návodně (tedy ne: *ty knedlíky byly asi z vařených brambor, že?*; nýbrž: *z čeho knedlíky byly?*; *z brambor nebo mouky?*; *z vařených, nebo syrových?*; *z jakého těsta, bylo to těsto husté nebo řidké?*; *knedlíky byly kulaté nebo podlouhlé?* apod.) tedy tak, aby se pamětníkovi odpovědi nepodsouvaly a neovlivňovala se autenticita sdělení.

Zkušenosti ukazují, že zejména starší ženy, „obyčejné“ hospodyně bez ohledu na sociální původ, které ve svém profesním, tím spíše soukromém životě nevystupovaly na veřejnosti a nejsou současně extrovertní povahy, trpí při rozhovorech určitým ostychem. Spíše než zvukové nahrávání s diktafonem nebo mobilním telefonem se projektovým pracovníkům

osvědčilo průběžné zapisování podstatných informací – názvu pokrmu a jeho variant, surovin, postupu při přípravě, role v jídelníčku i v rámci ročního rytmu (všední, sváteční, výroční, rituální). Důležité je přeptávat se, upřesňovat, třeba i opakovat konstatování pamětníka a znovu si jej zapisovat. Pokud je taková možnost, může se setkání s pamětníkem zopakovat a některé nejasnosti ověřit, doplnit.

Úvodem, anebo závěrem, podle okolností, je pochopitelně nutné získat od narátora či narátorky, poskytovatelů ústního sdělení či rozhovoru, osobní data, údaje o územních a sociálních konsekvencích jejich života (dětství, mládí, dospělost) apod.

Ústní sdělení je často doplňkovým segmentem informací pořízených při terénním šetření – na veletrzích, festivalech, poutích a hodech, akcích z oblasti cestovního ruchu a gastronomie. V takovém případě není čas a prostor klást podrobně koncipované otázky a mnohdy ani ochota stakeholderů – stánkařů a jiných prodejců kulinárních specialit, restaurátérů, návštěvníků, účinkujících – na ně odpovídat. I velmi stručné otázky a odpovědi, komentáře a jiná sdělení ale mohou být velmi přínosná.

Je samozřejmé, že informace o stravování a údaje o pokrmech a nápojích, zvycích a rodinných obyčejích a údaje jiného obsahu, poskytnuté v rámci nejrůznějších orálních šetření, nelze brát bez ověření a komparace s údaji z jiných zdrojů za dané a prokazané. Ne, že by jejich poskytovatelé chtěli záměrně říkat nepravdy nebo zmást tazatele. Lidská paměť je ale ošidná a má své limity. Přesto je vždy nanejvýš užitečné rozhovory a výpovědi organizovat a brát je při stanovení výzkumných závěrů a premis při identifikaci a verifikaci pokrmů a nápojů v potaz.

Dotazníková šetření

Jedním z využívaných a prospěšných způsobů, jak zjistit názor na vybrané aspekty stravování a jeho prvky, vnímání jejich hodnoty, role, osobních preferencí apod. u většího počtu osob, je aplikace kvantitativních výzkumných metod, konkrétně dotazníkových šetření. Většinou se vybírají zástupci entity určitého území či sociálního zařazení, věku, profese apod., zapojování do šetření zaměřených na stravování vybraných území, vedených přísně sociologickými metodami.

Dotazníková šetření ale lze uspořádat jako vedlejší produkt i jiných akcí, například zájezdu senierek, posezení pracovního kolektivu žen při příležitosti oslav narozenin, vánočních setkání a podobně. Záleží pak jen na tom, jaký okruh informací usilujeme touto cestou získat. Při projektovém výzkumu se zvláště osvědčily dotazníky orientované na zjišťování kulinárních zvyklostí při rodinných příležitostech, svátcích, o víkendech a ve všední dny, distribuované různými cestami právě mezi uvedené skupiny.

Pro jejich hodnocení a využívání získaných dat v kontextu identifikace a verifikace prvků stravování se skutečnými či potenciálními hodnotami kulturního dědictví platí totéž, co bylo řečeno o orálních výzkumech: každá informace má svou cenu a nelze ji opominout, současně ale ani přijímat bez analýzy, kritiky a komparace.

Jiné zdroje

Z dalších možných zdrojů informací, dodávajících či doplňujících poznatky o pokrmech či nápojích s potenciální hodnotou kulturního dědictví, by pozornosti výzkumníků neměly

uniknout například nejrůznější výrobky místních, regionálních i nadregionálních podniků a firem se zaměřením na tak zvané regionální speciality, regionální produkty apod. Současně je třeba při jejich zohlednění velké obezřetnosti. Ve většině případů se bezpochyby jedná o záslužné doplnění nabídky na trhu, se skutečným odkazem našich předků v oblasti stravování však mají něco společného jen v některých případech. Spíše jde o nejrůznější pokrmy, doplňky jídelníčku a laskominy, k jejichž výrobě byly použity místní suroviny, v lepším případě byly inspirovány některými prvky stravování z minulosti. V rámci výzkumu směřujícího k identifikaci a verifikaci kulinárního dědictví, respektive jeho *druhého života*, je nicméně nezbytné seznámit se s těmito firemními produkty a porovnat jejich charakter, podobu, složení surovin, a dokonce i marketingové slogany provázející je na trh, s poznatky o místní či oblastní kulinární kultuře.

Principy identifikace a verifikace

S využitím dat získaných z popsanych zdrojových oblastí, po jejich zpracování interdisciplinárními metodami a postupy popsány ve výše zařazené samostatné kapitole věnované metodologickým východiskům, usiluje badatel či odborný pracovník o stanovení hodnoty nebo potenciální hodnoty pokrmu, nápoje a dalších kuchyňsky 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, jestliže⁶⁹

- 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 několika pokolení;
- celkovým charakterem, surovinami a úrovní zpracování mohl současně odpovídat sociální úrovni předpokládaných konzumentů.

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:

⁶⁹ Východisko nastavených parametrů pro určení kulinárního dědictví je odvozeno z obecných postulátů aplikovaných pro identifikaci a verifikaci hmotného a nehmotného kulturního dědictví. Např. Václav SOUKUP, *Přehled antropologických teorií kultury*, Praha 2000, s. 16.

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.

Obr. 12 V domácnostech stále připravované pokrmy a nápoje s hodnotou kulinárního dědictví



- a) *Šimlena* neboli mléčný nápoj s povidly z Opavska a Hlučínska, experimentální příprava, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová



b), c) *Šoldra*, také plecovník neboli uzené maso či klobása zapékané v chlebovém těstě z Opavska a Těšínska, experimentální příprava, 2021 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelařová

Oživené pokrmy

Tuto skupinu tvoří pokrmy a nápoje, které se již v běžné každodennosti daného území a komunity nevyskytují, tedy nepřipravují a nekonzumují, ale přetrvávají v paměti jedinců a skupin obyvatel a po jisté přestávce a z různých podnětů byly navraceny do příležitostné praxe, například při vybraných slavnostních příležitostech, eventech ad. Někdy se v tomto případě hovoří o *druhém životě* pokrmů a nápojů, respektive kulínárního 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 jejich návaznosti na kulínární 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, které se vzhledem k přírodním, kulturním a jiným podmínkám pravděpodobně nevyskytovaly (srov. výše).

Obr. 13 *Bachora* neboli vepřový žaludek či střevo nadívané bramborovou směsí



a), b) Prezentace bachory na folklorních slavnostech Slezské dny, Dolní Lomná, Těšínsko, 2018 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová

NAPoje		JADLOSPIS	
MIODULA 0.02l	...	15.-	BACHORA 300g ... 70.-
ZYTNO 0.02l	...	15.-	BIGOS ... 70.-
PTWO 10° 0.3l	...	20.-	SZNYCEL z chlebem... 40.-
KOFOLA 0.5l	...	30.-	5.- KOŁOCZE szofek... 10.-
WODA MIN. 0.5l	BUTLA	45.-	10.- KAWA ... 15.-
DAPIEROSY PETRO. 0.1l	BUTLA	25.-	HERBATA ... 10.-
NA ZIAROWY !!!	SIRT.	90.-	SMIETANA ... 3.-
	ZM.	88.-	HO-HO-HO SMIACZNEGO !!!
		95.-	



c), d) Prezentace bachory na folklorních slavnostech Gorolski Święto, Jablunkov, Těšínsko, 2019 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová



e), f) Experimentální příprava *bachory*, 2021 © projektový tým SU v Opavě, foto Kamila Návratová a Kristína Pupáková

Pokrmý a nápoje 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 k dispozici ani přesnější recepty a popisy postupů jejich přípravy.

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

Obr. 14 *Herynek* s bramborem, kdysi oblíbené jídlo na Hlučínsku, dnes uchované převážně v paměti; herynek byl později nahrazován zavináčem; experimentální příprava, 2021 © projektový tým SU v Opavě, foto Kamila Návrátová a Kristína Pupáková



Pokrmý a nápoje zapomenuté (zapomínané), dochované v tradičních paměťových médiích

Jedná se o pokrmy a nápoje, spojené většinou s územími postizenými 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 známy z dobové literatury, pamětí, případně z orálních výpovědí a záznamů z terénních etnografických šetření staršího data. Na území, respektive v komunitě, k nimž jsou přiřazovány, již nejsou známy 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 rekonstrukci je třeba dávat bedlivý pozor na suroviny, dochucovadla, souvislosti a okolnosti přípravy, aby nedošlo k mylné interpretaci.

V obou posledně jmenovaných případech je třeba věnovat příslušným prvkům stravování a stanovení jejich potenciální hodnoty kulinárního dědictví náležitou pozornost, zvláště pokud bylo na základě teoretických výzkumů zjištěno a vyhodnoceno, že se jedná o podstatnou součást jídelníčku našich předků, která dotvářela specifickou každodennost, předávala se z pokolení na pokolení a je nanejvýš potřebné, aby byla znalost o ní ukotvena na základě vědeckého přístupu pro další generace.

Obr. 15 *Podplameníky*, *polešniki*, také *nelešniki* neboli bramborové těsto pečené na zelném listě



a) Bramborové těsto mazané na vnější list hlávkového zelí, po upečení v peci se takřka spálený list odstraní, experimentální příprava ve Valašském muzeu v přírodě, 60. léta 20. století © Slezské zemské muzeum



b) Moderní pokus o rekonstrukci *polešniků* z Těšínska bez respektování původní technologie přípravy, středoškolská studentská aktivita, Český Těšín, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Korbelářová

Kulinární dědictví a jeho struktura

V zájmu přehledné a současně obsahově přesné kvalifikace pokrmů, nápojů a dalších produktů kuchyňské přípravy ve smyslu kulinárního dědictví bylo zapotřebí pokusit se o stanovení jeho jisté hierarchie a základní stratifikace. Postupovat přitom bylo třeba

- s přihlédnutím k obecným pravidlům posuzování kulturního dědictví ve smyslu výtvorů materiální a duchovní činnosti našich předků předávaných z generace na generaci, které jsou současně projevy místní a regionální kulturní identity, zachovaných alespoň v jisté podobě v původním prostředí a současně hodných uchování a předání dalším pokolením;
- s přihlédnutím k významu, který konkrétní pokrmy, nápoje a další prvky ve stravování a každodennosti obyvatel určitého území sehrávaly, nakolik odrážely jejich sociální, profesní a kulturní specifika, po jakou dobu a jak intenzivně ovlivňovaly jejich jídelníček apod.;
- v návaznosti na dosažené výsledky výzkumu dějin stravování a kulinární kultury a specifické vlastnosti jejich stěžejních prvků – pokrmů a nápojů neboli jídla a pití – existujících v době svého vyhotovení v materiální podobě, současně ale vzhledem ke krátké životnosti v původním prostředí dlouhodobě udržitelných a dokladovatelných jen vzpomínkami, uložením v paměti, doprovodnou dokumentací (recepty, popisy) ad., tedy prostředky vlastními spíše nehmotným výtvorům a projevům našich předků, současně ale díky uvedeným dokladům rekonstruovatelným formou experimentální kuchyňské přípravy; se zohledněním historických a kulturně-historických diskontinuitních faktorů ve vývoji území a entit s následkem objektivně vynucených zlomů v osídlení, každodennosti, sociálních konsekvencích ad.

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

Pokrmy, 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 udržitelnosti pro další pokolení;
 - identifikované v paměti jednotlivců a kolektivů, 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, pobývajícími 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 proveniencí, s hodnověrnými rysy z hlediska složení, způsobu přípravy, času či společenské relevance, dokladované však zatím jen ve velmi malém vzorku zdrojů, neumožňujícím nezávislou komparaci a kritiku, případně s některými nevyjasněnými vlastnostmi co do proveniencí, sociálních vazeb, originálního či starobylého postupu přípravy apod.; jedná se o prvky stravování „čekající na zápis“.

Obr. 16 Tradiční koláče ze Slezska – pokrmy s prokázanou hodnotou kulinárního dědictví



- a) Přítomné ve stravování – pečené v domácnostech, v prodeji v obchodní síti: nadívané koláče z Hlučínska a Opavska s velkou *uždibovanou* posypkou, odpust Malé Hoštice, Hlučínsko, 2018 © projektový tým SU v Opavě, foto Radmila Dluhošová



- b) Nadívané koláče z Hlučínska s velkou *uždibovanou* posypkou, dnes již nepečená varianta méně zámožných vrstev s náplní z dušeného zelí se skořicí,

experimentální příprava, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelařová



- c) Koláče přítomné ve stravování – pečené v domácnosti, v Polském Slezsku i v prodejní síti: *kolocz* neboli koláč na plech, experimentální příprava, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Kamila Návrátová, Kristína Pupáková



- d) Koláče identifikované v paměti jednotlivců pobývajících mimo původní území (Němci vysídlení ze Slezska), příležitostně oživované (druhý život kulinárního dědictví): *Streuselkuchen* neboli koláč s posypkou a nádivkou ze skořice s cukrem, Dolní Slezsko, rekonstrukce, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Kamila Návrátová a Kristína Pupáková



e), f) Koláče doložené jen v tradičních paměťových médiích, zapomenuté, resp. zaniklé: opavský koláč z 2. poloviny 19. století; rekonstrukce, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová

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.

Prvně jmenované – málo významné či bezvýznamné – pokrmy či nápoje se mohly vyskytovat jen příležitostně, dočasně, za specifických okolností (například jídla z náhražkových surovin, konzumovaná jen po velmi krátkou dobu, jídla okrajových vrstev a skupin obyvatel využívající například „dary přírody“ apod.). V zásadě se jedná o pokrmy, které neprofilovaly stravování a kulinární kulturu určitého území a společenských skupin.

Cizorodé prvky se v jídelníčku určitých entit mohly připravovat například po vzoru jiných sociálních skupin, přičemž v nich nezdомácněly. Reprezentuje je mimo jiné množství receptů v rukopisných domácích receptářích na pokrmy, s nimiž se hospodyně příležitostně setkaly, ochutnaly je a zalíbily se jim, snad je i vyzkoušely, ale mnohé naznačuje, že opakovaně nepřipravovaly.⁷⁰ Jednalo se spíše o sladké pečivo a jiné dezerty než ucelená masitá, zeleninová, luštěninová či jiná jídla k obědu či večeři.

Dále sem mohly patřit pokrmy z luxusnějších surovin, které byly k dostání na trzích a v obchodní síti a které mohly být určité sociální skupině anebo alespoň hospodyně známé, ale běžně se nevařily. Podle všeho se jednalo o množství městských, respektive měšťanských jídel, s nimiž se mohly ženy a dívky venkovského původu seznámit třeba v hospodyňských školách a jejich učebnicových kuchařských knihách anebo ve službě, „domů“ se jim je ale nepodařilo implementovat, anebo se o to ani nepokusily. A platí to pochopitelně i naopak, když venkovská jídla určité doby nenašla odezvu v městském prostředí.

Verifikací určitého pokrmu, nápoje nebo jejich skupin a jejich identifikací ve smyslu kulinárního dědictví určitého území, společenství a doby badatelský zájem o tyto segmenty stravování rozhodně nekončí. Následovat by mělo – pokud již nebylo zahájeno v kontextu uvedených kroků – komparativní studium stravování a kulinárního dědictví napříč regiony a subregiony, jednotlivými sociálními, jazykovými či národnostními i kulturními entitami, dále možných přeshraničních transferů, shodných prvků stravování ve střeoevropském prostoru ad. Jen díky tomu bude možno hledat a nacházet paralely ve stravování různých oblastí a sociálních skupin, věnovat se vývoji obsahu a formy pokrmů a také vývoji jejich názvosloví i mnoha dalším výzkumným tématům. V neposlední řadě pak bude také možné vykročit směrem k potvrzení (či vyvrácení) předpokládaných hodnot u mnoha pokrmů „na rozcestí“ a rozšířit o ně soubor kulinárního dědictví českých zemí a jejich regionů.

⁷⁰ Příslušné stránky v receptářích nejeví známky opotřebování či ušpinění, čemuž nelze při použití v kuchyňské praxi zabránit, absence připomínek daných jídel ve vzpomínkách a výpovědích apod.

06 Dokumentace: fáze, obsah, evidenční záznamy

Dokumentace je nedílnou součástí výzkumu stravování, směřujícího ke stanovení hodnověrnosti pokrmů, nápojů a dalších prvků kulinární kultury určitého území a entity a k jejich identifikaci ve smyslu kulinárního dědictví.

V rámci výzkumu se obvykle realizuje dokumentace dvojího charakteru, a to jako

- součást výzkumného procesu, při němž jsou zevrubně a všestranně pozorovány a popisovány
 - pokrmu, nápoje a další prvky stravování s cílem verifikovat je a rozpoznat hodnotu či potenciální hodnotu kulinárního dědictví; popisovány jsou z hlediska chuti, vůně, konzistence, celkového vzhledu a dalších podstatných rozlišovacích vlastností, složení surovin, koření a jiných dodatků, nejlépe v kontextu způsobu a postupu jejich přípravy a použitých technologií, postavení v jídelníčku a komplexu stravování, funkce v každodennosti, obřadech, rituálech ad.;
 - způsob a formy šetření, při nichž jsou shromažďovány, rešeršovány a prozkoumávány prvky stravování za účelem jejich analýzy, kritiky a vyhodnocení směřující k jejich verifikaci a identifikaci ve smyslu kulinárního dědictví;
- výstup z výzkumu nebo jeho části, obvykle v podobě průběžné výzkumné zprávy nebo souhrnného sdělení, sestavených formou narativního popisu či formulářového evidenčního záznamu (případně jejich kombinace) a doprovodných příloh (písemné, ikonografické, audiovizuální a jiné materiály, recepty, plakáty ad.); týkají se zejména
 - konkrétního pokrmu, nápoje, pochutiny či jiné součásti stravování;
 - akce, události, eventu či jiného předmětu terénního šetření, při němž byly pokrmy či nápoje připravovány, podávány nebo konzumovány;
 - rozhovoru, osobní výpovědi, vzpomínky či jiného druhu orálního šetření, při němž bylo stravování a jeho prvky popisovány, řazeny do kontextu každodennosti, území a společenství ad.;
 - laboratorní realizace (experimentální přípravy, rekonstrukce) pokrmu, nápoje či jiného prvku stravování, resp. kulinárního dědictví, určené k ověření kvality informačních zdrojů, k přípravě za účelem ověření vlastností pokrmu či nápoje (chuti, vůně, konzistence), jejich představení na odborných, edukativních a prezentačních akcích apod.;
 - dalších výsledků výzkumu ve smyslu textových, ikonografických či jiných materiálů určených ke zkvalitnění a zpřesnění znalostí tématu.

Přestože se může jevit jako logické, že dokumentace ve smyslu výstupů z výzkumu vzniká až po dokumentaci ve smyslu procesu poznávání pokrmů a nápojů, terénních nebo orálních šetření a dalších kroků zaměřených na zjištění potřebných informací, uvedené pořadí není závazné. Obě aktivity mohou probíhat paralelně. Výzkum a dokumentace kulinární kultury je totiž obvykle věcí dlouhodobou, vázanou na sezónní a výroční akce, kulinární složku svátků

v průběhu církevního a světského roku. Každý z realizovaných kroků vyžaduje průběžnou dokumentaci ve smyslu procesu, ale i uspořádání zjištěných dat, jejich zaevidování, popsání a vyhodnocení v podobě dílčího materiálu.

Dokumentace jako součást výzkumného procesu

Dokumentací probíhající v rámci výzkumu stravování a kulinární kultury rozumíme pozorování, zaznamenávání a popisování zjištěných skutečností na základě badatelovy osobní zkušenosti, a to při přípravě a konzumaci jídla, při návštěvě terénních akcí s kulinární složkou (tedy při aktivitách konaných mimo pracoviště provádějící výzkum stravování, mimo archivy, knihovny, muzea a jiné instituce uchováající standardní prameny, literaturu, sbírkové předměty a jiná paměťová média), organizování orálních šetření, kvantitativních a kvalitativních výzkumů ad.

Z uvedených druhů dokumentačních činností specifikujeme:

Degustace pokrmů a nápojů

Jedná se o dokumentaci, během níž zkoumáme, určujeme a popisujeme vlastnosti jídla a pití, tedy o proces, který se děje převážně na základě bezprostředního pozorování a ochutnávání za použití speciálních postupů a metod. Do uvedeného procesu je přitom zapojena většina smyslů: chuť, čich, zrak a někdy, třebaže nikoli nezbytně, i hmat. Sluch může sehrávat svou roli při hodnocení jedinečných vlastností (například intenzita a charakter křupnutí při zlomení pečiva, čokolády apod.) anebo při procesu přípravy (například šumění škvařeného sádla apod.).

Vyhodnocení smyslových vjemů je základní a podstatnou podmínkou pro vznik kvalitního a maximálně přesného popisu a odtud celé výsledné dokumentace kulinárních prvků. Podobně jako je při přípravě jídla u kuchaře či kuchařky nutná jistá zručnost, je pro degustátora a narátora při jeho oceňování pokrmu nebo nápoje ne-li podmínkou, tedy alespoň významnou oporou také jeho cit pro nuance, znalost chutí konkrétních surovin a ingrediencí a jejich vlivu na vyznění a konzistenci výsledného kuchyňského produktu. Jen s uvedeným přístupem jej může maximalisticky vnímat a odhalit i jeho nejnepřehlednější vlastnosti. Pro popis pokrmu jsou užitečné také zkušenosti s odbornou terminologií gastronomického zaměření, znalost vývoje technologií vaření a řada dalších speciálních znalostí a dovedností. Ne vždy je totiž spolu s pozorovaným pokrmem k dispozici recept na jeho přípravu či alespoň informace o jeho složení, případně výpověď jeho tvůrce – kuchaře, pekaře a podobně. Co nejpřesnější uchopení vlastností pokrmu pak může umožnit jeho následnou experimentální přípravu pro ověření teoretických závěrů týkajících se jeho složení a výsledné podoby, pro potřeby edukace, prezentace apod.

Uvedená dokumentace pokrmů a nápojů rovnající se popisu jejich vlastností, ale také způsobu jejich přípravy, podání či požívání, probíhající s využitím badatelovy autopsie (nikoli paměťových médií), probíhá většinou v určitém prostoru mimo výzkumnou instituci – v terénu – všude tam, kde lze předpokládat výskyt kulinární složky spojené s vývojem stravování daného území a entity. Jednat se může o šetření na nejrůznějších volnočasových akcích, při návštěvě restaurace, kavárny, bistra či jiného pohostinského zařízení, při osobních rozhovorech, také při laboratorní přípravě badatelského nebo spolupracujícího týmu apod. (Dále je budeme obvykle

zkráceně označovat jako akce, a to i v popise navržených formulářových evidenčních záznamů).

Všechny tyto aktivity je důležité v zájmu kvalitního studia stravování, kulinární kultury území a entit a zejména verifikace a určení hodnot pokrmů a nápojů ve smyslu kulinárního dědictví co nejpřesněji poznat a následně popsat a vyhodnotit.

Dokumentace terénního šetření

U akcí pořádaných v terénu – v rámci náboženského nebo občanského roku, na zámku či jiné instalované památce, v případě tzv. eventů, tedy tematických akcí cestovního ruchu se zaměřením na trávení volného času, při akcích gastronomického zaměření, a to nejen na festivalech, přehlídkách či při zážitkových programech, ale také při návštěvách restauračních a jiných pohostinských podniků apod.– je vhodné zjistit předem maximum dostupných informací: o jejich pořadatelích, cílech či idejích, o programu a také o tom, zda a v jaké podobě zde budeme moci očekávat tradiční místní, regionální, ale třeba i moderní jídla a speciality. Pídit se také můžeme – v současnosti zvláště prostřednictvím informací zveřejněných na internetu (stránky měst a obcí, organizací a skupin cestovního ruchu, agentury CzechTourism ad.) – zda budou kulinární prezentace probíhat v podobě prodejních nabídek ve stáncích nebo v restauracích, anebo zda budou i součástí kulturního programu v podobě komentovaných ochutnávek, soutěží o nejchutnější produkty domácích hospodyň apod. To vše může napomoci připravit si alespoň rámcový plán návštěvy a prospekce akce a rozhodnout se, co z programu chceme – ba musíme – záznamem, fotografií, orálním sdělením původce – zdokumentovat.

Na místě šetření pak postupujeme podle individuálních možností s cílem popsat a posoudit

- terénní akci jako celek;
- prezentované kulinární prvky, přičemž u každé jednotliviny je třeba
 - popsat ji samotnou (vlastnosti, celkový charakter, kontext podávání – samostatně, v rámci uceleného pokrmu ad.);
 - zjistit, zda se jedná o produkt velkovýroby, drobného podnikání, privátní osoby, zájmového subjektu apod.; zda se prodává v běžné obchodní síti, na vybraných druhích akcí, pouze v regionu, anebo je určena pro daný event;
 - zjistit a charakterizovat jejího výrobce či prodejce – vhodné je doptávat se v této souvislosti například na důvody účasti na akci, informovat se, zda se jedná o znalce místního prostředí a tradic, anebo o tak zvané pouťové prodejce nabízející stejné produkty napříč naším státem nebo některými jeho regiony apod.

Samozřejmě, že se lze ocitnout v situaci, kdy je nutno provést terénní šetření bez přípravy, ad hoc. Zcela náhodně se můžeme ocitnout v lokalitě, kde se národopisná, kulturně-historická či pouze prodejní nebo turistická atrakce koná, aniž bychom ji předem plánovali k návštěvě, anebo o ní dokonce věděli. Na akci postupujeme v zásadě shodně jako u předem plánované návštěvy s tím, že je třeba věnovat pozornost i sběru základních informačních materiálů a údajů (při nejhorším je možno je obstarat i dodatečně), programu akce apod.

Podobně se nám může dostat nečekaného pozvání do domácnosti známého nebo i cizího poskytovatele informací nebo pamětníka, například při návštěvě příbuzných či přátel, kterým se o svých badatelských zájmech zmíníme. V tomto případě nejen dokumentujeme předkládané pokrmy, samozřejmě se souhlasem hostitele, fotograficky či průběžným popisem, ale neopomeneme se na vše, co se pokrmu/ů či nápoje/ů týká, zeptat. Podle okolností lze takové setkání kombinovat i s krátkým rozhovorem, výpovědí hostitele, případně nahlédnout do kuchařských knih a receptářů.

Kdekoli při pracovních i soukromých cestách můžeme v obchodě či stravovacích zařízeních objevit zcela náhodně a nečekaně pozornosti hodný produkt, který odkazuje svým názvem, popisem od výrobce či prodejce na možnost, že se jedná o pokrm či nápoj s „tradicí“, s potenciální hodnotou v rámci stravování, ba kulinárního dědictví. Je-li to jen trochu možné, doporučujeme jej zakoupit, vyfotografovat, ochutnat a zjištění si rovnou zapsat. Ne každý pokrm či nápoj je uchování či převozu například z důvodu křehkosti schopný, nehledě na to, že charakter cesty může transport kulinárního produktu vylučovat. Pokrm či nápoj může být rovněž určen k okamžité konzumaci a její odklad by mohl způsobit nejen změnu konzistence, vzhled a chuťové vlastnosti, ale nemusel by také prospět zdraví.

Všechny zjištěné poznatky, ať už pocházejí z předem plánované, nebo náhodné akce, je potřebné už během terénního šetření průběžně zapisovat. Záleží přitom na výzkumníkovi, zda zvolí rukopisné záznamy na volné listy, do sešitu či zápisníku. V současnosti si mnozí budou poznámky jistě činit do elektronického média – mobilního telefonu, tabletu apod.; nanejvýš důležité ale je zajistit následně jejich přenos do institucionálního elektronického souboru, případně do úložiště dostupného i dalším týmovým badatelům (pokud takoví jsou). Anebo ještě lépe – a to jednoznačně doporučujeme – vytisknout je a uložit do průběžné dokumentace.

Rukopisné i tištěné záznamy z šetření je vhodné uchovat po dobu výzkumu, anebo ještě lépe trvale jako součást příloh dokumentace ve smyslu výstupu z výzkumu. Průběžně vznikající poznámky z terénních šetření mohou být v některých fázích, zejména při přípravě publikačních a jiných prezentačních výstupů, nanejvýš užitečné jak jejich původnímu pořizovateli, tak dalším členům týmů, a dokonce i dalším badatelům. Netřeba připomínat, jak se historici, etnografové i jiní badatelé radují z podobných poznámek a pracovních záznamů svých předchůdců, uložených v jejich pozůstalostech a jiných archivních fondech anebo v muzejních sbírkách!

Za zcela zásadní považujeme pořizovat při terénních šetřeních fotodokumentaci, a to v podobě jak žánrových obrázků dokládajících celkový charakter a atmosféru terénní akce, tak jejích konkrétních kulinárních prvků. Ty je užitečné zachytit v jakémsi fázování: gastronomický podnik, prodejní stánek či prezentační programovou složkou akce, při níž je kulinární produkt nabízen či prodáván; dále pokrm či nápoj při jeho prodeji, podávání či kulturní prezentaci; nakonec v rámci jeho zkoumání, a to samostatně či v kompozici před individuální konzumací (pokud si jej zakoupíme nebo jej dostaneme pro degustaci) a pak po nakrojení, nakousnutí či jiném úkonu, který odhalí jeho náplň, dílčí prvky a podobně.

Tam, kde je to účelné a také možné, doporučujeme pořídit i krátký videozáznam. Zvláště důležité je to v případě, že máme možnost sledovat proces přípravy, výroby či vaření pokrmu či nápoje.

Upozorňujeme v této souvislosti na skutečnost, že při fotografování osob, ale do jisté míry i k prodeji či jiné distribuci teprve určené a na stáncích vystavené produkce, stejně jako při pořizování videozáznamu, je třeba si vyžádat souhlas přítomných výrobců či prodejců, animátorů. Předjedeme tím nepříjemnostem, které by mohly nastat. Zkušenosti ukazují, že otevřenost a ochota ze strany aktérů nechat jídlo a pití, jejich přípravu, vystavování a prodej vyfotografovat je poměrně vysoká a jen málokdy nesouhlasí. Vnímají ji obvykle jako součást reklamy. Přesto se vyskytují případy, kdy někteří berou fotografování jako potenciální nebezpečí, směřující k následnému negativnímu hodnocení a kritice, anebo v něm vidí projev konkurenčního prostředí. Je potřeba vždy vysvětlit důvody k fotografování, vyhodnotit všechny okolnosti a reagovat individuálně.

Jiná situace nastává v gastronomických podnicích, pokud je jídlo součástí naší objednávky a obdržíme jej naservírované ke konzumaci. Současný zvyk fotografování snad vše, co je k jídlu a pití, už nikoho nepřekvapuje a konáme je obvykle bez zábran. Lze jen doufat, že tyto snímky jednou poslouží při další fázi výzkumu a hodnocení kulinárního dědictví naší současnosti.

V zájmu úplnosti a pestrosti výsledné dokumentace a jejích příloh je vítané, pokud jsou přímo během terénního šetření, na místě, získány různé doprovodné materiály, tiskoviny (pozvánky, programy, plakáty); zajistit je lze obvykle rovněž stažením z internetu, kde bývají pořadatelé akcí v rámci jejich propagace s předstihem zveřejňovány.

Obr. 17 Placki na blaše neboli bramborové placky nasucho opékané na plotně kamen



a) Ukázková příprava a prodej regionálního pokrmu návštěvníkům Lomňanského muzea, Dolní Lomná, 2018 © projektový tým SU v Opavě, foto Rudolf Žáček



b), c) Nasucho opečený placek *posmarovaný spirkum* neboli lehce namazaný vnitřním sádlem, Lomňanské muzeum Dolní Lomná, 2018 © projektový tým SU v Opavě, foto Rudolf Žáček



d) Příprava *placků* ze syrových strouhaných brambor na improvizované *blaše* neboli plotně na plynovém sporáku s hořáky, Folklorní festival Slezské dny, Dolní Lomná, 2018 © projektový tým SU v Opavě, foto Rudolf Žáček

Dokumentace orálního šetření

Průvodní dokumentaci je třeba pořizovat rovněž při nejrůznějších aktivitách spadajících do skupiny orálních šetření. Může být součástí zvukového záznamu, pokud jej pořizujeme, anebo se provádí písemně.

U poskytovatelů ústních výpovědí a rozhovorů – narátorů – je nutné (anebo nanejvýš vhodné) zaznamenat nejen jejich jméno a příjmení (které jsou z hlediska evidence a následné výzkumné dokumentace důležitými, vzhledem k obsahu sdělení týkajícího se materiální kultury ale do jisté míry zastupitelnými údaji), ale zjistit také jejich sociální původ, profesní postavení, místo narození a také aktuální bydliště, názor na vztah k jídlu z hlediska konzumace, ale i vaření apod.

Ač se může jednat o genderově nekorektní konstatování, ženy jsou v kontextu stravování a kulinární kultury obvykle prospěšnějšími poskytovatelkami informací. Jídlo totiž nejen konzumují, ale také vaří, uvědomují si proto lépe složení popisovaného pokrmu, postupy jejich přípravy, včetně tak zvaných grifů, bez nichž by výsledek neměl tu správnou podobu, možná ani chuť. Zkušenosti ukazují, že uvedené platí násobně při sdělování informací o jídle a pití z doby jejich dětství a mládí, při vzpomínkách na už jen zprostředkované informace (*babička mi vyprávěla, že*). Ženy pracují s receptáři a kuchařskými knihami, takže dokáží posoudit jejich přínos pro vlastní kuchařské aktivity. Mají zkušenosti i s přejímáním receptů na jídla od sousedek a známých (a někdy ani netají názory na ně, pokud se ukázalo, že v jejich očích nebo u členů domácnosti nedošly kladného ohlasu) apod.

Ženy se také méně ostýchají svěřit se se svými zkušenostmi s nádechem jisté nostalgie, citového podbarvení, což může lépe dokreslit souvislosti obsahu a kultury stravování. Muži – narátoři si často méně pamatují názvy a podstatu jídel, která konzumovali (tím spíše o nich jen slyšeli), pokud nějakým způsobem neupoutala jejich pozornost (pozitivně či negativně), zvláště pokud sami nevaří či dokonce „neradi jedí“.

Zajímavé – a vlastně v kontextu výzkumu stravování entity určitého území i podstatné – bývá ověřit místní a také sociální původ nejen poskytovatele ústní výpovědi, vzpomínky či rozhovoru, ale také jeho manželky/manžela či partnerky/partnera (nežijí-li dlouhodobě osaměle). A pokud tyto osoby nepocházejí ze stejné oblasti a vrstvy, pokusit se taktně zjistit, kdo z páru byl vůdčí osobností při formování rodinné kuchyně, rodinného portfolia pokrmů, respektive jaké pokrmy a nápoje do něj kdo vnesl. A platí to ostatně i pro předcházející generace narátora či narátorky. Může se tak podařit objasnit přítomnost regionálně netypických prvků ve stravování určité komunity a území.

Dokumentace laboratorní realizace pokrmů a nápojů

V rámci výzkumu stravování, zvláště v zájmu ověření postupů při přípravě pokrmů a nápojů, které už nejsou běžně dochovány v současné každodennosti, ale stále jsou ještě uloženy v našich vzpomínkách či v paměti současníků, a také takových, které už jsou dnes dokonce známé jen z dobových textových receptů a popisů v paměťových médiích, je možné pokusit se o jejich laboratorní realizaci (běžnou terminologií řečeno, o jejich pokusné zhotovení, uvaření či upečení).

Podobné aktivity se dlouhodobě, byť nesoustavně rozvíjejí z badatelských i propagačních důvodů v některých muzeích, muzeích lidové kultury a skanzenech v České republice (například v Národním muzeu v přírodě – dříve Valašském muzeu v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, dále ve Slováckém muzeu v Uherském Hradišti a Skanzenu Rochus tamtéž), v českých regionálních muzeích (Muzeum Chodska v Domažlicích) a mnohde jinde. O rekonstrukci některých prvků stravování a zpracování surovin v předmoderní době (zvláště v prehistorii a ve středověku) usilují archeoskanzeny a také některé zájmové spolky a sdružení.

Experimentální přípravě, respektive rekonstrukci jídel různých sociálních vrstev, období i stavu dochování v současné či paměťové kultuře se věnoval v průběhu projektu, jehož součástí je předkládaná metodika, rovněž řešitelský tým, a to v různorodém kontextu, s cílem ověřit například teoretické výsledky výzkumu a doplnit je o poznatky aplikačního charakteru, dokumentovat vlastnosti vybraných pokrmů a v neposlední řadě připravit audiovizuální

prezentační díla⁷¹ a fotodokumentaci k projektovým výstupům, mimo jiné ke specializované mapě s odborným obsahem a k této metodice.⁷²

Optimální samozřejmě je, pokud je možné provést laboratorní kulinářskou realizaci v autentickém prostředí – ve skanzenu, ve venkovské chalupě či v kuchyni městské domácnosti s původním vybavením, zejména s odpovídajícím zařízením: s pecí, sporákem na dřevo či na plyn apod. Takových je ale již dnes u nás, včetně příkladového Českého a Polského Slezska, pomálu. Ne vždy jsou takové objekty přístupné badatelskému týmu, anebo je realizace z provozních a finančních důvodů nedostupná. Nabízí se proto možnost využití kuchyně s replikou topeniště (například s kachlovými kamny, resp. sporákem na dřevo s troubou a litinovým plátem) a s inventářem pouze pro využití ruční práce, s přístroji dostupnými v dobách, do nichž připravované pokrmy klademe.⁷³ Možné je rovněž připravit alespoň dočasné otevřené ohniště v exteriéru.

S vědomím jistého finálního zkresení pokrmů a neúplného prožitku (absence specifické vůně a křehkosti mas pečených na otevřeném ohni, očazení nasucho opékaných bramborových a moučných placek přímo na plotně apod.) lze řadu receptů zvláště z druhé poloviny 19. a z 20. století vyzkoušet i v běžné kuchyni moderní domácnosti nebo gastronomického zařízení, samozřejmě s respektováním postupů (pokud jsou popsány).

Připomenout je třeba nutnost respektování dobově, územně a socio-kulturně dostupných surovin počínaje ovocem, zeleninou či luštěninami až po druhy masa, ryb a vodních živočichů, pochutin a koření.

Současně je třeba smířit se s tím, že nikdy, opravdu nikdy podle všeho nedosáhneme originální, původní chuti, vůně, možná ani konzistence (a pochopitelně vzhledu, pokud nemáme obrazovou, třeba kreslenou předlohu). Plemena domácích zvířat a drůbeže byla jiná než dnes, stejně jako bylo odlišné jejich krmení a ustájení (či naopak volný chov), což vše ovlivňuje kvalitu a vlastnosti vstupní suroviny. Jinak kdysi chutnalo maso i vnitřnosti, mléko a mléčné produkty, zcela jinou konzistenci měla čerstvá i zkyslá (resp. kysaná) smetana anebo aspičky, dokud se připravovaly s přídavkem vyziny z rybích kostí a šupin. Totéž platí o rostlinné zemědělské produkci, ať už se jedná o obiloviny, luštěniny, ovoce nebo zeleninu.

A tak bychom mohli pokračovat. Ono *kdysi* navíc zahrnuje desítky, ba stovky let s měnícím se klimatem, druhovou produkcí, obchodním artiklem i výrobními postupy. Bylo by

⁷¹ Jan HÁN – Irena KORBELÁŘOVÁ – Naděžda MORÁVKOVÁ a kol., *Gastronomické poklady českých zemí. Sedm videofilmů o tradiční kuchyni českých regionů*. Vyrobil Martin Sláma, Praha-Opava 2021; dostupné také z: <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/filmy>>; Radmila Dluhošová – Irena KORBELÁŘOVÁ – Kamila NÁVRATOVÁ – Kristína PUPÁKOVÁ, *Slezské kulinární reminiscence*. Experimentální edukativní workshop, Opava 2020, dostupné z: <<http://kulturni-dejiny.slu.cz/edit.php?id=uplatne-vysledky&upd=edit-success&type=edit>>.

⁷² *Mapa kulinárního dědictví*. Specializovaná mapa s odborným obsahem (Nmap), schválená 5. 4. 2022, zn. 20608/2022 OV, dostupná z: <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>>.

⁷³ V rámci projektových aktivit je využívána tak zvaná retro-kuchyně v Návštěvnickém centru Filozoficko-přírodovědecké fakulty SU v Opavě s kachlovým sporákem s pecí na dřevo. Zřízení uvedené kuchyně s inventářem bylo financováno z projektu Zkvalitnění vzdělávací infrastruktury na Slezské univerzitě v Opavě za účelem zajištění vysoké kvality výuky CZ.02.2.67/0.0/0.0/18_059/0010237, <https://www.slu.cz/slu/cz/layout/1105>.

Experimentální kuchyňská příprava pro projektový soubor videí probíhala dále například ve Slovákém muzeu a Skanzenu Rochus (oba v Uherském Hradišti).

jistou iluzí domnívat se, že můžeme dnešní rekonstrukcí dosáhnout přesné kopie dobových pokrmů či nápojů, i kdybychom na ně měli přesné recepty. Na druhé straně, uvedené připomínky by nám neměly bránit v tom, pokoušet se staré a starobylé pokrmy oživit a snažit se alespoň přibližně uchopit chutě našich předků. Ať už z výzkumných důvodů, pro prezentaci a edukaci zájemců o ně, anebo jen pro radost.

Zhotovení pokrmů nebo nápojů v rámci laboratorní realizace může být různého stupně náročnosti a způsobu přístupu, s ohledem na stav dochování informací a dostupnost relevantních surovin. V zásadě se jedná o následující stupně realizace:

- běžnou kuchyňskou přípravu pokrmů nebo nápojů v současné každodennosti známých a přinejmenším v některých rodinách a domácnostech, regionálně či lokálně, stále konzumovaných, které realizátoři znají, anebo měli možnost se s nimi v rámci výzkumu bezprostředně, případně s využitím audiovizuálních a jiných návodných zdrojů seznámit; současně mají k dispozici relevantní recept s množstevními údaji a popisem postupu či jiný podrobný a návodný popis;
- experimentální přípravu pokrmů nebo nápojů známých realizátorům díky vlastním vzpomínkám na jejich dávné či příležitostné požívání, resp. pozorování nebo z podrobných popisů v rámci výpovědí pamětníků či jiných narátorů; současně je k dispozici alespoň recept nebo rámcový popis jídla;
- rekonstrukci pokrmů nebo nápojů, obvykle známých už jen z paměťových médií, bez přímého či jinou osobou zprostředkovaného kontaktu realizátorů s jejich vyhotovenou podobou; v lepším případě je k rekonstrukci zamýšlený pokrm doložen receptem s množstevními údaji a postupem, ale bez popisu jeho výsledné podoby, konzistence a podobně; jednat se ale může rovněž o rekonstrukce jídla popsaného jen rámcovými předpisy bez uvedení všech ingrediencí a jejich množství (běžnými v českém kulinářství v předmoderní době jak v rukopisných, tak tištěných receptářích), nebo dokonce pouze obecným popisem; často se jedná o běžné pokrmy všedního dne venkovských vrstev apod.⁷⁴

Při popisu realizace je třeba vždy popravdě a co nejpřesněji zaznamenat

- kde probíhala a jaké byly její prostorové a technologické podmínky co do vybavení a autenticity (charakter kuchyně a topeniště – historická venkovská kuchyně se sporákem, chlebová pec, replika dýmné jizby s otevřeným ohněm; moderní kuchyně s plynovým sporákem a elektrickou troubou; improvizované ohniště s vybavením na rožnění a roštování apod.);
- jaká byla východiska realizace (ústní sdělení; popis v rukopisné korespondenci; recept v tištěné kuchařské knize apod.);

⁷⁴ Stupně realizace byly nastaveny na základě zkušeností s projektovým výzkumem a související průběžnou experimentální přípravou studovaných pokrmů a současně s přihlédnutím k užívané terminologii při sbírkové dokumentaci a tvorbě evidenčních záznamů fotodokumentace týkajících se přípravy jídla ve Valašském muzeu v přírodě. V tomto případě je dokonce za rekonstrukci označována nejen příprava už zastaralých, nevařených/nepečených pokrmů (*nelešniky* neboli *polešniky*, *podplameniky*), ale i dodnes živých jídel (*zelná polévka* neboli *zelňačka*). Srov. Slezské zemské muzeum, skupina Národopisná sbírka, podskupina grafika – fotografie, např. inv. č. N 12877, N 12882, N 12883 ad.

- jaké suroviny byly většinou použity a jaký byl jejich zdroj (bioprodukce z farmy v Pobeskydí; běžné produkty dostupné v obchodní síti);
- jaká specifika byla zohledněna (v souladu s receptem byl surovinou kohout; maso ze selete);
- jaká specifika nebylo možno dodržet (zpevné ptactvo z receptu bylo nahrazeno mladými křepelkami) ad.

Ač by se mohlo zdát, že realizace dobových pokrmů nebo nápojů v současnosti, navíc v případném moderním kuchyňském prostoru, je aktivitou využitelnou spíše jen při edukačních či odborně garantovaných zážitkových prezentacích, nikoli při vlastním výzkumu vývoje stravování a identifikaci a verifikaci pokrmů, nápojů a dalších kuchyňských produktů s hodnotou kulinárního dědictví, rozhodně tomu tak není.

Reálná příprava pokrmů, ať už máme k dispozici podrobné recepty a postupy pro jejich vaření, pečení, dušení či opékání, anebo postup jen s jistou dávkou našich znalostí a zkušeností odhadujeme, může vždy napomoci hlubšímu zamyšlení nad dobovým a územně i sociálně podmíněným stravováním – nad významem jídla a pozorností, kterou naši předkové věnovali (nebo mohli věnovat) jeho přípravě; nad kulturou podávání a konzumace jídla i nad celkovou úrovní konzumace a stolování jako sociálním fenoménem.

Pokud se pokusíme o realizaci vybraných prvků stravování napříč časem, regiony a sociálním prostředím, otevrou se nám i při limitech, daných aktuálními možnostmi jejich experimentální přípravy a rekonstrukce, nečekané souvislosti týkající se proměny chuti, preferencí úprav a charakteru (konzistence) jídla, ať už daných technologickými podmíněnostmi, ale dozajista i módou, snahou o nápodobu jiných strážníků, kulturním transferem a mnoha jinými aspekty. Možná nám teprve tehdy dojde, jak propastné rozdíly bývaly ve stravování jednotlivých společenských a majetkově odstupňovaných vrstev a jak přineslo teprve pokročilé 20. století nejen modernizaci stravování, ale také přibližování jeho úrovně napříč regiony a komunitami.

To vše jsou poměrně důležité aspekty, které nejen mohou, ale dokonce musí spolurozhodovat o našem pohledu na hodnoty stravování a jeho prvků, pokrmů, nápojů a dalších složek a na posuzování toho, co bylo a je podstatné pro kulinární kulturu konkrétních jednotlivců a územně podmíněných komunit, respektive pro formování množiny „našich“ tradičních, nepřesně národních jídel. A také pro ocenění všeho, co by mělo náležet ke kulinárnímu dědictví, bez ohledu na sofistikovanost, nákladnost a chuťovou eleganci konkrétních pokrmů a nápojů, na postavení, které ve všedním i svátečním jídelníčku našich předků zaujímaly, a na přínos, který měly pro zachování a kvalitu jejich života.

Uvedené zamyšlení nad významem laboratorní neboli pokusné realizace jídel našich předků směřovalo mimo jiné také k upozornění, jak je důležité písemně si zaznamenat průběh každého experimentálního vaření či rekonstrukce pokrmů, zvláště kroky činěné sice na základě dostupných informací, současně ale vybočující z dnešního úzu. Zaevidovat je také užitečné maximum postřehů všech účastníků k přípravě, výslednému vzhledu, chuti, vůni a jiných aspektů vyhotoveného kulinárního prvku, a to jak hlavních aktérů, obvykle badatelů, tak i návštěvníků a přihlížejících kuchyňským činnostem, hostů pozvaných na degustaci i jiných přítomných osob.

Ze zkušeností lze doporučit, aby se laboratorní realizace pokrmů a nápojů vždy fotograficky dokumentovala, a to v jednotlivých fázích přípravy od shromáždění surovin a koření přes dílčí kroky až po finální dohotovení. Pokud se jídlo skládá z několika komponentů – například masa, omáčky, přílohy – je vhodné vyfotografovat jednotlivé složky a pak samozřejmě i ucelený pokrm. Užitečné je pořizovat specializované snímky podle charakteru jídla; například nadívaná masa či knedlíky, moučníky prokládané krémem nebo plněné dalšími komponenty je třeba zdokumentovat i po nakrojení, nakousnutí apod. Pokud je to jen trochu možné, doporučujeme pořizovat přinejmenším při rekonstrukcích v dnešní praxi již neexistujících, zapomenutých, anebo dokonce neznámých, jen v paměťových médiích doložených pokrmů či nápojů, alespoň dílčí videozáznamy. Zaměřeny mohou být na speciální postupy přípravy, neobvyklou podobu průběžných nebo konečných prvků pokrmů; může se ale jednat také o pracovní komentáře realizátorů, které nahradí písemný záznam, případně budou jeho východiskem, pramenem pro zpřesnění apod.

Dokumentace jako výstup z výzkumu

Průběžná dokumentace konaná během vlastního výzkumného procesu a speciálních druhů šetření je obvykle základem pro vytvoření dokumentace jakožto výsledného výstupu z odborných aktivit (institucionální výzkum, muzejní evidence, příprava výstavy, odborné či popularizační přednášky apod.).

Pokrm, nápoje a další prvky stravování s hodnotou nebo potenciální hodnotou kulinárního dědictví zatím v České republice nepodléhají památkové ochraně ani evidenci a v rámci výzkumu a procesu dokumentace není povinnost vytvářet jejich standardizovaný záznam. Za současného stavu poznání nazrává čas danou problematiku nejen prezentovat formou odborných studií, statí a jiných výstupů odborné i laické veřejnosti, ale také evidovat a napomoci tak jejich fixaci a uchování dalším generacím.

Dále představené kroky jsou doporučenou instrukcí, jak je možno k obsahu a tvorbě dokumentace pokrmů a nápojů přistupovat. Aplikovat ji lze jak k takovým prvkům stravování, které mají hodnotu kulinárního dědictví, tak i na jídla a pití, u nichž zatím není prokázána, anebo je aktuálními výzkumnými závěry dokonce popřena. I ony však dotvářely a dotvářejí charakter našeho stravování a pro jeho celkové pochopení a naraci je nezbytné je také znát a dokumentovat.

Základní pravidla pro tvorbu dokumentace

Dokumentace ve smyslu výstupu z výzkumu se vytváří k předem zvolenému problémovému tématu, kterým může v kontextu tématu této metodiky být například

- stravování určitého území nebo určité entity;
- konkrétní pokrm nebo nápoj;
- skupina pokrmů doložených v konkrétním prameni;
- skupina pokrmů s (potenciální) hodnotou kulinárního dědictví;
- jiná výzkumná témata či zadání.

Dokumentace se zpracovává s využitím historických, etnografických, antropologických, sociologických a příbuzných metod na základě

- údajů shromážděných a zpracovaných v rámci heuristiky pramenů, literatury a jiných paměťových médií;
- informací z terénních šetření;
- informací z orálních šetření;
- dat shromážděných v rámci dotazníkových akcí a šetření s využitím sociologických, antropologických a jiných metod;
- experimentálních aplikací;
- dalších informačních zdrojů.

Připomínáme, že dokumentace stravování a kulinární kultury, a zvláště související rozpoznávání hodnot kulinárního dědictví současně má, jak se ukazuje, svá specifika, promítající se i do charakteru výsledného dokumentačního výstupu. Stejně jako stojí jídlo a pití jako součást každodennosti našich předků teprve na prahu obecné akceptace jako plnohodnotného předmětu výzkumů, tak se formují postupně i jejich metody a postupy.⁷⁵

Dokumentace plní funkci dokladu o výzkumných aktivitách a jejich průběhu a představuje výzkumné závěry. Určena je k dlouhodobému či trvalému uchování – k archivaci nebo jinému způsobu uložení v souladu s vnitřními pravidly instituce, s možností jejího využití při dalším výzkumu a prezentaci stravování a pokrmů určitého území a jeho obyvatel, anebo s pravidly projektu, v jehož rámci vznikla.

Dokumentace může být zpracována fyzicky i elektronicky, s využitím běžných i speciálních databází. Obsahovat musí všechny podstatné informace k zvolenému tématu, získané v jednotlivých fázích bádání a dokumentačního procesu.

Z důvodu specifických rysů stravování a kulinárního dědictví i jeho výzkumu se doporučuje přistupovat k jejich dokumentaci jako k otevřenému, živému procesu a přizpůsobit tomu i rámcovou podobu výsledné dokumentace jako strukturovaného, ale nesevřeného a neuzavřeného souboru informací.

Dokumentace musí být

- informačně maximálně obsažná;
- přehledná;
- jasná;
- s hodnocením dílčích poznatků, současně ale
- otevřená implementaci nových poznatků, anebo rozšíření dosavadních postulátů o aktuální zjištění, která mohou dříve fixované údaje verifikovat, doplňovat a zpřesňovat.

⁷⁵ Shromáždění údajů o pokrmech, nápojích a dalších prvcích stravování je poměrně složitým a dlouhodobým procesem, během něž je třeba zohlednit vysokou míru proměnlivosti jejich tvárnosti a rolí u konkrétních entit, v různé době jejich výskytu a vývoje a také v souvztáznosti k regionům, subregionům, ba lokalitám. Následné kritické komparativní studium probíhá s využitím postupů a metod jinak svébytných disciplín, badatelé ale současně hledají další cesty a optimální přístupy, jak specifické aspekty vývoje stravování a charakter pokrmů a nápojů identifikovat a rozklíčit; některé již úspěšně nacházejí, jiné dopracovávají, zpřesňují a ukotvují.

Struktura dokumentace

Výsledný výstup z výzkumu a procesu dokumentace obsahuje obvykle soubor dokumentačních záznamů s přílohami odpovídajících jednotlivým provedeným šetřením, fakultativně provázený dílčími zprávami.

Pokud je dokumentace jako proces i jako výstup součástí vědeckého úkolu nebo projektu s jasnými cíli a termínově podmíněnými závěry, předpokládá se zpravidla, že bude tento projekt završen závěrečnou zprávou. Ta je považována za stěžejní výstup z výzkumu prováděného s aplikací postupů a metod příslušného vědního oboru, anebo interdisciplinárně, a s využitím procesní dokumentace. Dokumentace ve smyslu výstupu z výzkumu je pak, podle zadání úkolu, projektu nebo pravidel instituce součástí závěrečné zprávy anebo může být pouze interním materiálem určeným k dalšímu odbornému využívání.

Stěžejní součástí dokumentace kulinární kultury a kulinárního dědictví je dokumentační záznam rovnající se do jisté míry výzkumné zprávě. Může být ve formě narativního popisu či formulářového evidenčního záznamu, případně jejich kombinace.

V závislosti na tématu může být dokumentace tvořena i soustavou dokumentačních záznamů, odpovídajících jednotlivým fázím výzkumu, procesu dokumentace v rámci uskutečněných šetření ad.

Součástí dokumentačního záznamu jsou přílohy – soubory materiálů získaných nebo pořízených během jednotlivých fází výzkumu: fotografie a jiná vyobrazení prvků stravování, stolování, přípravy a podávání jídla, pití; audiovizuální díla; nahrávky rozhovorů; kopie či originály textů (odborných studií, článků a jiných pojednání, popularizační texty); propagační materiály akcí, pozvánky, programy; recepty a popisy jídel; korespondence; vytištěné informace z internetu a sociálních sítí; rukopisné i tištěné záznamy a poznámky členů výzkumného týmu například z terénních a orálních šetření ad.

Při výzkumu a dokumentaci stravování, kulinární kultury a kulinárního dědictví určitého území ve smyslu současného správního, kulturně-historického nebo etnografického regionu, subregionu se předpokládá vytvoření souboru dokumentačních záznamů odpovídajících průběhu procesu dokumentace, jednotlivým druhům šetření a jiným způsobům sběru dat.

Na základě výzkumných zkušeností se jeví jako obvyklé, aby výsledná dokumentace obsahovala dokumentační záznamy ke zkoumaným segmentům (v tomto případě pokrmům, nápojům a dalším prvkům stravování), k jednotlivým šetřením a jiným podstatným výzkumným krokům a dále přílohy upřesňující a rozšiřující informace. Konkretizujeme, že by se mělo jednat o

- dokumentační záznamy o studovaných, identifikovaných a verifikovaných pokrmech, nápojích a dalších prvcích stravování, a to formou jejich individuálních karet;
- dokumentační záznamy o jednotlivých šetřeních, zejména
 - terénních;
 - orálních;
 - laboratorních;
 - dotazníkových ad.;

- přílohy jednak samostatné k dokumentaci jako celku, jednak k jednotlivým dokumentačním záznamům, a to
 - rešerše publikovaných odborných a dalších relevantních textů, případně xero- či digitální kopie zásadních odborných textů; soupisy pramenů, včetně odkazů na jejich uložení a evidenci, a odborné literatury použitých během výzkumu; popularizační a prezentační texty z oblasti gastronomie, cestovního ruchu a kulturního turismu, mediální prezentace příslušných pokrmů a nápojů a lokálního a regionálního stravování; fotografie; audiovizuální prameny; mapy ad.;
 - fakultativně publikace, prezentační materiály a další výstupy z výzkumu nebo odborné aktivity, jejichž součástí dokumentace je, představující a hodnotící průběžně dosažené výsledky.

V kontextu výzkumu stravování a kulinární kultury doporučujeme zvolit pro vybrané výzkumné aspekty, zejména pro popis pokrmů a nápojů s identifikací jejich hodnot ve smyslu kulinárního dědictví a také pro stěžejní druhy šetření, dokumentační záznam v podobě tematických formulářů s přílohami, nabízející současně dostatečně podrobnou strukturu a prostor pro rozvinutější popisy, výklady, úvahy a závěry.

Použití formulářů eliminuje možnost opominutí podstatných informací. Užitečné jsou zejména pro méně zkušené výzkumníky a také pro méně specializované odborníky. Může se jednat o pracovníky muzeí, lokálních kulturních zařízení i členy různých zájmových organizací a sdružení, věnujících se vývoji stravování s akcentem na vybrané aspekty a dokumentaci pokrmů či nápojů nesoustavně, vedle jiných témat, anebo jen okrajově či příležitostně. Výhodné jsou formuláře rovněž pro používání v badatelském kolektivu, v němž mají jeho členové rozdělena zadání (například podle oblastí, druhu pokrmů apod.) a panuje pochopitelný zájem, aby měla výsledná dokumentace shodnou strukturu a rámcový obsah, umožňující pak komparaci, syntézu a stanovení závěrů.

Vzorové evidenční záznamy

Na základě zkušeností s výzkumem a dokumentací vybraných aspektů stravování s ohledem na území, socio-kulturní a národnostní entity a dobu jejich výskytu předkládáme příklady formulářových záznamů (karet) sestavené pro

- evidenci konkrétních pokrmů a nápojů s rozpoznanou či potenciální hodnotou kulinárního dědictví českých zemí a jeho regionů s popisem jejich stěžejních znaků, vlastností a rolí ve stravování a každodennosti, včetně vyjádření k jejich hodnotě ve smyslu kulinárního dědictví;
- evidenci nejfrekventovanějších druhů šetření a aktivit konaných v souvislosti s výzkumem stravování a určením kulinárního dědictví.

Evidenční karta pokrmu, nápoje nebo jiného prvku stravování

Jedná se o stěžejní součást dokumentace.

Při výzkumu stravování a kulinární kultury určitého území a entity s cílem identifikovat a verifikovat jejich prvky s hodnotou kulinárního dědictví se obvykle vytváří soubor evidenčních karet této kategorie, a to jedna pro každý zjištěný, zkoumaný a popsáný pokrm, nápoj nebo prvek stravování. Pokud je v daném regionu doloženo více podobných pokrmů nebo nápojů, anebo pokud prošel týž pokrm nebo nápoj vývojovou proměnou co do surovin, způsobu přípravy či jiných charakteristických vlastností, je na rozhodnutí výzkumníka, zda k nim vytvoří samostatné karty, anebo bude vkládat všechny informace do jediného formuláře. První možnost doporučujeme zejména tehdy, pokud se v regionu i mimo něj vyskytují pokrmy různého názvu shodného obsahu, anebo pokrmy stejných názvů, ale různého obsahu.

Účelem vyhotovení formulářového záznamu není uvést v něm všechny informace získané během výzkumu, k tomu slouží jednak přílohy, jednak záznamy o šetřeních, nýbrž ty důležité údaje a souvislosti, rozhodné pro určení jejich podstaty, významu, role ve stravování a hodnoty v rámci kulturního dědictví.

Do dokumentačního záznamu je třeba uvést podstatné znaky a vlastnosti popisovaného pokrmu, nápoje nebo jiného prvku stravování, zvláště zjištění rozhodná pro jejich identifikaci a verifikaci jako kulturní dědictví.

Jedná se zejména o název, jeho původ a vývoj; oblast výskytu nebo doložení, a to jak z hlediska současného administrativního uspořádání, tak přiřazení k historickému území a etnografickému, resp. kulturně-historickému regionu a subregionu.

Pozornost je třeba věnovat popisu zahrnujícímu údaje o surovinách, technologii přípravy, typu, funkci, zařazení do jídelníčku a způsobu podávání pokrmu nebo nápoje. Narativní popis dle uvedených položek lze specifikovat citací příkladových receptů anebo jen odkazem na jejich zařazení v příloze.

V oddíle o historii a současnosti popisovaného pokrmu a nápoje se doporučuje uvést stěžejní informace zjištěné z pramenů a literatury, přičemž důraz je třeba položit na kulturní a sociální konsekvence, vztah ke konkrétním entitám, časovému úseku apod. Stručná charakteristika pokrmu nebo nápoje by měla vystihnout jejich zařazení do systému kulinární kultury ve vztahu k tak zvané *kuchyni* ve smyslu socio-kulturního fenoménu.

Samostatný oddíl je třeba věnovat informačním zdrojům, především archivním pramenům a sbírkovým fondům, odborné, populárně-vědecké i jiné literatuře. Navzdory možné kvalitativní rozkolísanosti údajů internetového původu, zvláště některých serverů a stránek, jejichž obsah není nijak korigován a jsou otevřeny publikování jakýchkoli názorů (včetně vyjadřování se k původu, názvům a obsahu jídel), je nelze opominout; zde se uvádějí zdroje ve smyslu odkazů na prezentace popisovaných prvků stravování na kulinárních serverech, webových stránkách a portálech z oblasti cestovního ruchu apod., je-li to třeba, je možno zařadit hodnotící komentář. Jsou-li k dispozici úplná znění odborných a jiných textů či pramenů, přikládají se do přílohy s tím, že se na ně odkáže (jmenovitě, anebo jen stručnou poznámkou).

Z informačních zdrojů jsou nezastupitelná nejrůznější šetření, především terénní a orální, stejně jako výzkumy kvalitativními a kvantitativními metodami; z nich jsou podnětné například dotazníkové akce. Všechny podstatné aktivity uvedeného typu je užitečné ve formulářích zmínit, samozřejmě se stručným hodnocením přínosu pro poznání konkrétní

jednotliviny. Jsou-li šetření dokumentována samostatnými evidenčními záznamy, je třeba na ně odkázat.

Kdysi spíše okrajové, pro výzkum daného tématu ale poměrně zajímavé, jsou laboratorní realizace pokrmů a jejich kompozic (ucelených jídel). Kromě jiného poskytují srovnávací informace pro popis dokumentovaného prvku stravování. Ideální samozřejmě je, má-li badatel a dokumentátor možnost popsat pokrm nebo nápoj z autopsie, tedy degustovat jej v oblasti jeho původu a rozšíření, případně i v dané societě. Tato možnost by měla být v evidenčním záznamu vždy zdůrazněna, současně s popisem příslušné součásti stravování z hlediska chuti, vůně, konzistence apod. Zaznamenat je vždy nutné datum a příležitost, při níž k ochutnání došlo, jméno degustátora, případně jiné postřehy.

Ikonografie může prezentovat pokrmy a nápoje ztvárněné prostřednictvím uměleckých děl, dobových ilustrací, fotografií apod.; zařadit sem je možno i fotodokumentaci z laboratorních prezentací, eventů a jiných terénních akcí ad.

V souladu s doporučovanou otevřeností dokumentace je potřeba počítat ve formuláři s možnými dodatky, doplňky a korekcemi. Hlavní i dodatková rovina záznamu musí být vždy jasně identifikována z hlediska doby vzniku a jejího tvůrce, nezbytností je proto uvést datum založení, resp. modifikace karty, jméno výzkumníka a jeho institucionální příslušnost.

Evidenční záznam by měl být po ukončení výzkumu a dokumentace (resp. jeho dílčí fáze) opatřen vyjádřením k případnému zařazení pokrmu, nápoje nebo dalšího prvku stravování do struktury kulinárního dědictví. Uveden musí být autor tohoto vyjádření a jeho odborná pozice.

Přílohy se připojují podle možností. Jejich rozsah by měl být uměřený a mělo by se jednat jen o materiály svým obsahem nezbytné pro hlubší posouzení popisovaného kulinárního prvku.

EVIDENČNÍ KARTA POKRMU / NÁPOJE / PRVKU STRAVOVÁNÍ⁷⁶
Formulář

Název pokrmu / nápoje / jiného prvku stravování	
Hlavní/nejrozšířenější název	<i>(česky, německy polsky aj.)</i>
Původ, výklad názvu	<i>(odvozenina od názvu surovin, způsobu přípravy, vzhledu; odkaz na zdroj apod.)</i>
Další názvy	<i>(české, nářeční, i cizojazyčné varianty, pokud jsou provenienčně svázány s regionem původu – německé, polské apod.)</i>

Oblast výskytu nebo doložení pokrmu / nápoje /prvku stravování	
Kraj	
Okres	
Obec	
Historické území	<i>(Čechy; Morava; Slezsko; České Slezsko)</i>
Etnografický / kulturně-historický region, subregion	<i>(např. Chodsko; Kravařsko; Ostravsko-karvinský revír; Slovácko/Kopanice; Těšínsko/Gorolé)</i>

Popis pokrmu / nápoje /prvku stravování	
Základní suroviny	<i>(např. mouka, brambory, luštěniny, maso, mléko, vejce, zelí, zelenina, ovoce apod., přičemž pořadí by mělo odpovídat významovému nebo množstvímu zastoupení v pokrmu)</i>
Další ingredience	<i>(kvásek/kvasnice, cukr, med, koření, ocet, citronová kůra apod.)</i>
Technologie přípravy	<i>(vaření, dušení, pečení / pečení na plotýnce /pečení v troubě, smažení, kombinovaná apod.)</i>
Druh pokrmu/nápoje	<i>(polévka, kaše, zadušenina, masitý pokrm, moučník, pečivo, zeleninový pokrm, ovocný pokrm)</i>

⁷⁶ Jedná se například o pochutiny (hořčice, kečup, koření a kořenící směsi) apod.

Funkce pokrmu/nápoje	<i>(všední, nedělní, obřadní, slavnostní, postní apod.)</i>
Zařazení do denního jídelníčku	<i>(snídaně, přesnídávka, oběd, svačina, večeře, hlavní denní, bez rozlišení)</i>
Způsob podávání pokrmu/nápoje	<i>(samostatný chod, příloha, vložka / zavárka do polévky, dezert apod.)</i>
Příkladové receptury; popisy přípravy	<i>(suroviny, koření a jiné ingredience, postup – možno vložit kopii originálního receptu.; povinný odkaz na původ – pramen, literatura; ústní sdělení; rekonstrukce apod.; možný je jen odkaz na jejich uvedení v příloze)</i>

Historie a současnost pokrmu / nápoje / prvku stravování	
Historie, vývojové souvislosti	<i>(např. první doložení; původ; předchůdce; územní, kulturní a sociální konsekvence; výskyt v jiných regionech ad.)</i>
Charakteristika pokrmu v rámci kulinární kultury	<i>(příslušnost ke „kuchyni“ jako signifikantní oblasti kulinární kultury – např. historický, tradiční, lidový, měšťanský, šlechtický pokrm; typický pokrm české kuchyně – tzv. národní kuchyně)</i>
Současný stav	<i>(přítomný v současném jídelníčku – běžný, příležitostný, slavnostní apod.; uchovaný v individuální nebo kolektivní paměti; uchovaný v paměťových médiích (prameny, literatura); oživený – tzv. druhý život pokrmu, prezentovaný v rámci tematických odborných, vzdělávacích a popularizačních akcí, eventů cestovního ruchu, zážitkové gastronomie; zapomenutý apod.)</i>

Informační zdroje	
Prameny	<i>(archivní materiály, sbírkové předměty, audiovizuální díla; umělecká díla; rukopisné receptáře; tištěné kuchařské knihy a receptáře ad.)</i>

Literatura <i>(odborná historická / etnografická; odborná z oblasti cestovního ruchu a gastronomie; populárně naučná; beletrie ad.)</i>	
Internetové zdroje <i>(název zveřejněného dokumentu / stránky, adresa URL, datum zhlédnutí)</i>	
Ústní sdělení <i>(sdělení o pokrmu – jméno a příjmení, rok narození, bydliště, místo narození, původ informací – autopsie, zkušenost a jeho specifikace ad.)</i>	
Terénní šetření <i>(doklad o prezentaci pokrmu – název akce, datum konání, druh akce, popis ad.)</i>	
Jiné zdroje <i>(např. sociologický výzkum; dotazníkové šetření)</i>	
Laboratorní realizace <i>(ano/ne; běžná příprava; experimentální příprava; rekonstrukce; Instituce, vedoucí realizace, poznatky; odkaz na evidenční záznam apod.)</i>	
Popis pokrmu / nápoje / prvku stravování na základě pozorování (degustace) <i>(popis zvl. chuti, vůně, konzistence, vzhledu, specifických znaků; celkové hodnocení; např. výrazně sladký, s nakyslým podtónem, zřetelná chuť koření; hustý, tmavý; chuťově celkově nevýrazný; chutí a vůní připomínající současný bramborový placek; lahodný a osvěžující; vzhledově málo atraktivní; apod.)</i>	
Ikonografie 1, 2, 3 ad. <i>(zdroj, autor, datace apod.)</i>	<i>(reprodukce / viz příloha)</i>
Poznámky <i>(např. výskyt v jiných regionech; v jiných kulturně-sociálním prostředí)</i>	
Datum založení karty	
Založení karty provedl/a	

Stanovisko k zařazení do struktury kulinárního dědictví území, entity, doby	<i>(prokázaná hodnota kulinárního dědictví; potenciální hodnota kulinárního dědictví; bezvýznamný prvek stravování; moderní implement stravování apod.)</i>
Datum stanoviska	
Autor stanoviska	<i>(individuální – jméno, kolektivní – např. závěrečná zpráva projektového týmu XX)</i>
Změna stanoviska	<i>(důvod; autor; datum změny)</i>

Datum dodatků	
Doplňky provedl/a	
Doplňky, dodatky <i>(oddílu – viz výše + doplněk)</i>	

Přílohy: *(např. fotografie pokrmu z autentického prostředí; fotografie druhého života pokrmu; fotografie laboratorní realizace; recept; kopie pojednání o názvu pokrmu v odborném časopise; jídelní lístek se zařazeným popisovaným pokrmem apod.)*

Evidenční záznam z terénního šetření se zastoupením kulinární složky

Jedná se formulářové zachycení podstatných informací zjištěných na různorodých akcích a událostech,⁷⁷ během jejichž návštěvy byla účelově nebo náhodně prozkoumána nabídka kulinárních produktů. Popsat je třeba rozsah, kvalitu a autenticitu prezentace pokrmů, nápojů a dalších prvků stravování.

Pozornost je třeba věnovat především akcím pořádaným v rámci událostí a programů náboženského nebo občanského roku (pout', posvícení, Velikonoce, Vánoce, masopust, dále dožínky, vinobraní, státní svátky ad.), na zámcích a dalších instalovaných památkách, v muzeích, zvláště lidové kultury, dále eventům neboli tematickým akcím cestovního ruchu se zaměřením na trávení volného času, gastronomickým a dalším volnočasovým akcím s kulinárním obsahem, představujícím prvky lokálního, regionálního a tradičního nadregionálního („národního“), ale stále častěji i globalizovaného stravování.

Evidenční záznam se vyhotovuje také pro šetření na privátních akcích (svatba, návštěva domácnosti), pokud to zhotovitel považuje za přínosné a pokud nebyla taková návštěva primárně motivována uskutečněním rozhovoru nebo jiného orálního šetření (pak je průběh zachycen v evidenčním záznamu z tohoto druhu šetření).

V dokumentaci by tedy mělo být zařazeno tolik evidenčních záznamů, kolik terénních šetření bylo provedeno. Zkušenosti totiž ukazují, že je vhodné vyhotovit záznam i pro akce, které nesplnily z hlediska zastoupení kulinární složky očekávání (byly zde např. prezentovány jen obecné a globalizované pokrmy – gyros, langoše, cukrová vata apod.), a to s příslušným komentářem.

Vzhledem k proměnlivému charakteru akcí a jejich tematickému zaměření, různorodosti organizátorů i jejich odlišnému přístupu k zařazení, rozsahu, druhové skladbě a způsobu prezentace kulinární složky se mohou evidenční záznamy co do rozsahu a druhu informací a přínosu k výzkumu a identifikaci kulinárního dědictví i v podstatné míře odlišovat. Přesto je užitečné vytvořit a následně respektovat ze strany výzkumníků i v tomto případě vzorový formulářový záznam a snažit se zachovat jeho strukturu s tím, že specifika mohou být v širším rozsahu uvedena například v poznámce.

Uvést je v záznamu nutno vždy místo a datum konání, případnou periodicitu a délku akce (jedno-, více denní), dále druh a organizátora, případně program (možno řešit přílohou).

Pozornost je třeba věnovat alespoň rámcovému popisu akce a průběhu šetření; zdůraznit je třeba, zda byla akce primárně určena na prezentaci stravování, nebo dokonce kulinárního dědictví (např. moderní obecně komponované gastro-festivally, tematicky zaměřené eventy, např. gulášfest; akce nabízející lokální varianty tradičních jídel, např. *Jabkancová pout'* apod.), anebo byla kulinární složka jen dílčím programovým prvkem.

Podstatné je uvést a popsat kulinární složku akce. Vyjmenováno by mělo být maximum identifikovaných pokrmů a nápojů, zejména tradičních, regionálních a lokálních (nebo takto prezentovaných). Následně by měly být popsány a charakterizovány nejvýznamnější z nich, zejména takové, které vykazují znaky a vlastnosti umožňující jejich klasifikaci ve smyslu rozpoznatého nebo potenciálního kulinárního dědictví. Dokumentátor může dle svého uvážení

⁷⁷ Jedná se o festivally, přehlídky, trhy a veletrhy, jarmarky, nejrůznější eventy cestovního ruchu, gastronomické akce, také individuální a skupinové návštěvy gastronomických podniků všeho druhu, degustace pokrmů a nápojů, privátní akce s kulinární složkou a mnoho dalších. Dále budou pro zjednodušení označovány jako „akce“, a to v popise evidenčního záznamu i vzorovém formuláři.

popsat i další pokrmy a nápoje, které by měly být v daném kontextu ověřeny, a také výrobky, deklarované výrobcí nebo prodejci jako regionální, místní či tradiční speciality.

Nedílnou součástí záznamu z terénního šetření je fotodokumentace, která může být příkladově vložena přímo do formuláře, rozhodně se ale řadí do příloh. Opatřena musí vždy být názvem nebo označením odkazujícím na místo a termín konání akce, resp. pořízení snímku, údaji o autorovi nebo původci, místem uložení originálu a dalšími podstatnými údaji dle posouzení zpracovatele.

Alespoň základní reference je třeba v záznamu podat o informačních zdrojích, přednostně týkajících se terénní akce, případně i verifikace zjištěných pokrmů a nápojů.

V závěru k šetření se uvede stručné zhodnocení akce a jeho kulinární, resp. gastronomické složky ve vztahu k výzkumu a prezentaci stravování a kulinárního dědictví.

EVIDENČNÍ ZÁZNAM Z TERÉNNÍHO ŠETŘENÍ
se zastoupením kulinární složky
Formulář

Místo šetření / konání akce	
Obec	
Okres	
Kraj	
Etnografický / kulturně-historický region, subregion	

Datum šetření / konání akce	
-----------------------------	--

Specifikace šetření	
Název / označení	
Druh akce, navštíveného zájmového místa apod.	<i>(lidová slavnost; národopisná, folklorní, kulturní akce; tematická prezentace, edukační médium – výstava, expozice; prezentace z oblasti cestovního ruchu / kulturního turismu; nabídka běžné/zážitkové gastronomie; specializované muzeum apod.)</i>
Pořadatel, provozovatel apod.	<i>(státní, samosprávný, soukromý podnikatelský subjekt, sdružení)</i>

Datum založení karty	
Založení provedl/a	

Popis šetření	
Odůvodnění, podnět šetření	<i>(projektové šetření; tematický výzkum; externí podnět apod.)</i>
Průběh šetření	<i>(individuální popis v závislosti na charakteru, rozsahu akce)</i>
Kulinární/gastronomická složka	<i>(hlavní náplň akce; samostatná prezentace; doplňková část programu)</i>

Zjištěné pokrmy	<i>(přehled – název, typ apod.)</i>
Doprovodné rozhovory	<i>(ano/ne; osoby, obsah)</i>
Charakteristika zjištěných pokrmů <i>(strukturálně řazený přehled obsahující název, původ – velkoobchod; místní malovýroba; privátní/domácká produkce apod.; vyjádření k autenticitě a konsekvenci ve vztahu k hodnotám kulinárního dědictví regionu, obecně)</i>	

Dokumentace	
Ikonografie 1, 2., 3 ad. <i>(zdroj, autor, datace apod.)</i>	<i>(reprodukce / viz příloha)</i>

Informační zdroje pro komparaci, verifikaci <i>(prameny a literatura; jiná terénní šetření; orální výpovědi ad.)</i>
Závěr k šetření <i>(vysoce přínosná akce; prezentace četných pokrmů, nápojů, specialit odpovídajících charakterem druhu, typu akce, regionálním tradicím apod.; akce bez obsahového přínosu k tématu; akce s početnou, ale nevěrohodnou prezentací prvků stravování ve vztahu k území, entitě apod.)</i>
Poznámky

Datum dodatků	
Doplňky provedl/a	
Doplňky, dodatky <i>(opakovaná návštěva, periodické návštěvy apod. – nové poznatky; odlišnosti od předcházejícího šetření apod.)</i>	

Přílohy: *(např. plakát, program, fotografie z akce – stánků, pokrmů, soutěže apod.)*

Dokumentace orálního šetření

Evidenční záznam v podobě formuláře je navrhován primárně pro orální šetření méně formálního charakteru, jak odpovídá i tématice stravování a běžné každodennosti, tedy pro přátelský rozhovor; moderátorem spíše jen usměrňovanou výpověď pamětníka v souladu se zájmovým tématem (stravování v rodině; při svátečních příležitostech a ve všední dny; dodržované tradice apod.); dále improvizovaně, bez oboustranné přípravy vedený krátký rozhovor s náhodnými narátory – stakeholdery (např. pořadatelé, prodejci, prezentátoři, návštěvníci terénních akcí, v restauračních zařízeních ad.).

Formulář je strukturovaně uspořádán tak, aby v něm byly zachyceny údaje týkající se způsobu vedení rozhovoru či výpovědi a podstatné informace o jejich obsahu. Zejména se jedná o identifikační údaje narátora (jméno a příjmení, místní a profesní původ).

Podotýkáme, že záznam by měl být proveden i pro výpověď či rozhovor, při nichž se tazatel z různých důvodů všechny požadované informace o narátorovi nedozví, ať už proto, že je vzhledem k okolnostem ani nepožaduje, anebo proto, že mu navzdory dotazu nebyly sděleny. Tyto okolnosti by měly být do záznamu uvedeny. Hodnověrnost sdělení týkajícího se stravování může, ale také nemusí být anonymitou jeho poskytovatele zkreslena, s tím je třeba při kritickém využívání dat počítat; spíše se ale zdá, že případné zkreslení například odpovědí na krátké, lapidární otázky bývá neúmyslné. I v této souvislosti je třeba dbát na stručný, ale výmluvný popis místa a okolností vedení ústního šetření. Pokud při něm vznikaly doprovodné zápisky, zvukové záznamy, případně fotodokumentace, je třeba to zde uvést a zařadit je do přílohy.

Stěžejní částí záznamu orálního šetření je popis průběhu rozhovoru nebo jiného ústního sdělení a především jeho obsahu ve vztahu ke stravování, jednotlivým pokrmům, nápojům či jiným prvkům. Optimální je uvést do evidenčního záznamu vždy konkrétní pokrmy nebo nápoje a vše podstatné, co o nich bylo řečeno. Zachytit je užitečné i souvislosti týkající se zvyků a pravidel stravování a stolování, názory narátora na význam jídla, chuťové reference apod. Je-li vztah narátora a tazatele otevřený a má-li prvně jmenovaný k druhému jistou důvěru, je přínosné zeptat se na sociální konsekvence a úroveň materiálního zajištění promítajícího se do stravování vypravěče a jeho rodiny apod.

Velmi přínosné je, pokud byl rozhovor připraven předem a narátor k tomu současně projevil ochotu, bylo-li součástí ústního šetření také předložení nějakého rodinného, místního či regionálního pokrmu na ochutnání tazateli. Vítány jsou rovněž další dokumentovatelné hmotné i textové materiály (staré nádoby a náčiní, recepty a receptáře apod.), přičemž jejich pořízené fotografie mohou být vloženy dílem do formuláře, častěji a ve větším rozsahu do příloh.

Ústní šetření – konkrétně rozhovor dotazovatele s narátorem – může probíhat plně v souladu s metodami orální historie, tedy formou dvou postupně vedených rozhovorů, z nichž je pořizován zvukový záznam, posléze přepsaný do textové podoby, redakčně upravený a v ideálním případě autorizovaný narátorem. Součástí šetření jsou poznámky dotazovatele, týkající se například neverbálních projevů, postoje narátora apod. V takovém případě je navržený formulář spíše pomocným záznamem pro úplnost dokumentace z oblasti kulturní kultury a dědictví. Nahrávka a její přepis mohou být alespoň v kopii součástí příloh.

Součástí evidenčního záznamu z orálního šetření by mělo být závěrečné zhodnocení v rozhovoru připomínaných pokrmů; přehled informačních zdrojů (k lokalitě a regionu odkud narátor pochází nebo kde žije; ke stravování charakteristickému pro dané území a sociální vrstvě / skupině, k níž narátor, jeho rodiče a posléze vlastní rodina náleželi apod.).

EVIDENČNÍ ZÁZNAM ORÁLNÍHO ŠETŘENÍ
se zaměřením na stravování
Formulář⁷⁸

Dotazovaná osoba (narátor)⁷⁹	
Jméno	
Příjmení	
Rodné příjmení*	
Rok narození*	
Místo narození*	<i>(obec, okres)</i>
Bydliště	<i>(obec, okres)</i>
Profese; bývalá profese	<i>(např. úředník/ce, učitel/ka, dělník/ce, zemědělská povolání, v domácnosti; důchodce – původně dělník apod.)</i>
Způsob navázání kontaktu	<i>(přímé oslovení tazatelem; zprostředkování třetí osobou – specifikace; oslovení na akci apod.)</i>
Jiné informace	<i>(upřesnění sociálního původu narátora; aktivity; údaje o životním partnerovi, členech rodiny, pokud to je pro obsah výpovědi ve vztahu ke stravování podstatné apod.)</i>

Realizace rozhovoru / sdělení apod.	
Místo / specifikace prostředí	<i>(obec, okres / bydliště – domácnost, domov seniorů, neutrální prostředí apod.)</i>
Forma ústní výpovědi	<i>(rozhovor – v souladu s orálními metodami; stručná výpověď apod.)</i>
Datum	
Tazatel, moderátor rozhovoru	<i>(jméno, příjmení, pozice)</i>

Způsob pořízení záznamu rozhovoru	<i>(přímá nahrávka; rukopisný záznam tazatele, kombinace apod.)</i>
Datum provedení evidenčního záznamu z rozhovoru	
Evidenční záznam zpracoval	

⁷⁸ Formulář obsahuje výčet maximálního rozsahu doporučených informací k rozhovoru/dotazování. Na terénních akcích lze akceptovat i anonymní výpověď, avšak s charakteristikou narátora, okolností pořízení apod.

⁷⁹ Při zjednodušeném rozhovoru, výpovědi náhodného narátora – pořadatele eventu, prodejce apod. není zjištění uvedených údajů bezpodmínečně nutné.

Popis průběhu rozhovoru / sdělení apod.	
Odůvodnění, podnět k rozhovoru	<i>(projektové šetření; tematický výzkum; externí podnět apod.)</i>
Průběh rozhovoru	<i>(např. komentář k místu, okolnostem, celkové délce rozhovoru, informacích doprovodného charakteru apod.)</i>
Zjištěné pokrmy	<i>(název, typ)</i>
Zjištěné souvislosti kulinární kultury a každodennosti	<i>(např. sociální a materiální podmínky rodiny, popis svátečního stolování, průběh masopustu ad.)</i>
Základní charakteristika zjištěných pokrmů <i>(vždy: název, druh, typ pokrmu, zařazení do jídelníčku, hodnocení narátora apod.)</i>	

Dokumentace	
Ikonografie 1, 2, 3. ad. <i>(zdroj, autor, datace ad.)</i>	<i>(např. fotografie narátora, prostředí apod.)</i>

Závěrečný komentář tazatele k obsahu a průběhu rozhovoru a jeho záznamu <i>(chování narátora; popis prostředí – domácnost, domov pro seniory apod.; autorizace – ano/ne ad.)</i>
Informační zdroje pro komparaci, verifikaci <i>(prameny, literatura; internetové zdroje; jiné výpovědi ad.)</i>
Poznámky <i>(např. následoval rozhovor s partnerem/partnerkou narátora – viz samostatný záznam)</i>

Přílohy: *(např. přepis celého rozhovoru, podrobná anotace fotografie z průběhu rozhovoru apod.)*

Evidenční záznam laboratorní realizace

Jedná se do jisté míry o specifický evidenční záznam k aktivitám, které sice zatím nejsou běžnou součástí výzkumu a dokumentace prováděné v kulturních nebo muzejních institucích, a to ani při tematickém výzkumu, přesto nejsou vyloučeny a jejich aplikace je poměrně progresivním prvkem moderních badatelských aktivit. Při výzkumu kulinární kultury a konkrétně stravování a kulinárního dědictví se daný metodologický prvek osvědčil, a to jak v ryze odborné rovině, tak při prezentaci a edukaci.

Stručně proto s komentářem v rámci metodiky představujeme i evidenční záznam k laboratorní realizaci, a to na úrovni běžné nebo experimentální přípravy a rekonstrukce v reálné každodennosti již nedoložených pokrmů nebo nápojů.

Východiskem záznamu je název a územní příslušnost realizovaného kulinárního prvku a jeho charakteristika. Kromě běžného určení místa v jídelníčku se klade důraz na informace o stavu dochování, respektive doložení (což je zvláště důležité u pokrmů dnes na příslušném území zaniklých či zapomenutých, dochovaných jen v paměťových médiích – prameny, literatura).

Uvést je třeba do záznamu maximum informací, týkajících se vlastní realizace: její typ (příprava běžně známých a konzumovaných jídel – tzv. běžná příprava, experimentální příprava, rekonstrukce), účel (např. zjištění vlastností pokrmu; ověření možnosti přípravy; verifikace informací), také realizační tým a jeho vedoucího. Stručně, ale přesně se popisují východiska (historický recept, písemná zpráva, popis pamětníka) a hlavně průběh a podmínky zajištění kulinářského procesu s uvedením charakteristiky prostoru a technologických možností, resp. jejich autenticity (původní venkovská/městská kuchyně odpovídající např. polovině 20. století; sporák s pecí na dříví; plynový sporák, současná kuchyně s běžným vybavením apod.) a také výčet surovin ve vztahu k jejich původu (regionální, domácí produkce; běžná obchodní síť apod.). Rozsah a hloubka popisu vlastní přípravy závisí na typu realizace – podrobnější budou u rekonstrukcí zapomenutých jídel, naopak velmi stručně mohou být u kulinářské přípravy dochovaných jídel, bez ohledu na míru hodnoty kulinárního dědictví.

Popis laboratorně připraveného, rekonstruovaného pokrmu nebo nápoje by měl přispět ke zvýšení kvality jeho posouzení ve smyslu prvku stravování našich předků podmíněného územně a socio-kulturně v rámci dalšího bádání, při prezentačních akcích bez přímé degustace apod.

Za podstatnou lze považovat fotodokumentaci laboratorní realizace, počínaje dokumentací surovin, technologií přes jednotlivé fáze přípravy či rekonstrukce až po dokončení a finalizaci jídla či pití před podáváním. Doporučuje se, je-li to v možnostech instituce a realizačního týmu, zajistit alespoň krátké videozáznamy nejpodstatnějších kroků a závěrečné fáze s finálním produktem. Fotografická i audiovizuální dokumentace se zařazují obvykle do příloh, přímo v evidenčním záznamu jsou jen orientační informace.

Informační zdroje shrnují zásadní položky, sloužící jako východiska realizace, podklady pro komparaci, výklad vývojových souvislostí apod. Zařadit mezi ně není od věci ani odbornou literaturu věnovanou historické kuchyni, gastronomickým postupům v minulosti a současnosti apod.

EVIDENČNÍ ZÁZNAM LABORATORNÍ REALIZACE
(experimentální příprava, rekonstrukce)
Formulář

Název pokrmu / nápoje / prvku stravování	
Hlavní/nejrozšířenější název	
Další názvy	

Oblast výskytu nebo doložení pokrmu / nápoje / prvku stravování	
Kraj	
Okres	
Obec	
Etnografický / kulturně-historický region, subregion	

Charakteristika pokrmu / nápoje / prvku stravování	
Typ, funkce, zařazení do jídelníčku ad.	<i>(hlavní jídlo; všední; oběd apod.)</i>
Stav dochování	<i>(v současnosti připravovaný, ale bez přesného receptu; dochovaný v individuální/kolektivní paměti; dnes zapomenutý, doložený jen v paměťovém médiu apod.)</i>
Zvláštní znaky	<i>(dnes částečně nedostupné suroviny; omezené technologické možnosti přípravy apod.)</i>

Specifikace laboratorní realizace	
Typ realizace	<i>(příprava běžného pokrmu; experimentální příprava, rekonstrukce)</i>
Účel realizace	<i>(odborná tematická prezentace, edukační workshop; zjištění vlastností pokrmů; ověření možností přípravy v reálu nedoložených pokrmů; verifikace informačních zdrojů apod.)</i>
Místo realizace	<i>(instituce; laboratorní kuchyně s replikami vybavení; autentická kuchyně s původním vybavením z meziválečného období; jiný specifický prostor)</i>
Vedoucí laboratorní realizace	<i>(jméno, příjmení, pozice, instituce)</i>
Účastníci laboratorní realizace	<i>(dtto – aktivní, pasivní)</i>

Datum založení karty	
Založení provedl/a	

Popis realizace	
Podrobný popis východisek	<i>(text receptu; textový popis pokrmu nebo nápoje; popis dle pozorování z autopsie; popis pokrmů či nápoje dle ústního sdělení; vyobrazení pokrmu nebo nápoje apod.; suroviny a případná specifika apod.)</i>
Technologické podmínky (topeniště; specifické náčiní; způsob práce)	<i>(autentická venkovská / městská kuchyně s dobovým topeništěm – plynovým sporákem, sporákem / kamny na dřevo; běžná kuchyně se současným vybavením apod.; náčiní pro ruční zpracování; dobové formy na cukroví – hliník, meziválečné období apod.)</i>
Suroviny, koření, další ingredience (původ; specifika)	<i>(např. maso z biofarmy; zelenina vlastní produkce; dnes nedostupný solený sled' – herynek byl nahrazen nakládaným sleděm – matjesem)</i>
Průběh realizace <i>(popis jednotlivých etap v rozsahu podle individuálního rozhodnutí realizátora; podle stupně realizace – podrobnější u rekonstrukce pokrmu než u běžné přípravy apod.)</i>	
Popis výsledného pokrmu / nápoje / prvku stravování <i>vč. kompozice, je-li její součástí (popis z autopsie na základě ochutnání dokumentátora / účastníka realizace / třetími osobami; chuť, vůně, konzistence, specifické znaky ad.; vždy s uvedením degustátora)</i>	

Foto- a audiovizuální dokumentace	
Ikonografie 1, 2, 3 ad. <i>(popis fáze; suroviny; technologie; osoby apod.)</i>	<i>(reprodukce / viz příloha)</i>

Informační zdroje k laboratorní realizaci, pokrmu
<i>(archivní materiály, rukopisné receptáře, kuchařské knihy, literatura ad.)</i>

Poznámky

Přílohy: *(text receptu; fotografie prostředí; fotografie z průběhu realizace – suroviny, fáze rozpracování pokrmu, stav po dokončení, naporcování ad.)*

Dotazníkové šetření

Jedná se o způsob šetření odpovídající kvantitativním metodám výzkumu zejména sociologického zaměření. Lze jej ale uspořádat i ve zjednodušené podobě co do realizace i hodnocení. Optimální je uspořádání dotazníkové akce v rámci předem dojednaného setkání respondentů, ať už sezvaných cíleně za účelem tohoto šetření, anebo během plnění jiného programu, kdy vyplnění dotazníku bude jen doprovodnou aktivitou (např. během zájezdu apod.). Výhodou je, pokud respondenti pocházejí z jednoho regionu, ještě lépe subregionu. Při správném nastavení identifikačních parametrů účastníků dotazníkových šetření a současně koncipování otázek může být zajímavým informačním zdrojem i soubor dotazníků respondentů napříč republikou.

Dotazníkové otázky je třeba formulovat jasně, účelně, a to nejen v zájmu jistého komfortu respondentů při vyplňování, ale rovněž výzkumníků při vyhodnocení formulářů. Současně je třeba dát prostor autonomnímu vyjádření účastníků, týkajícímu se konkretizace domácího jídelníčku, pokrmů pojídaných v dětství apod.

Při hodnocení výsledků dotazníků je třeba brát v potaz, že odpovědi jsou subjektivní, mohou být záměrně i neúmyslně zkresleny, ovlivněny nedostatečnou dlouho- i krátkodobou pamětí, individuálními vlastnostmi a preferencemi respondenta.

Vlastní hodnocení může být v souladu s charakterem výzkumu kvantitativní; za podnětné ale lze považovat i individuální rozklíčování odpovědí jednotlivých respondentů.

Do příloh lze zařadit pozvánky a prezenční listiny účastníků, protokol o průběhu konání akce apod.

TRADIČNÍ JÍDLO V SOUČASNÉM ŽIVOTĚ VŠEDNÍM A SVÁTEČNÍM

Individuální dotazníkové šetření – formulář

Údaje o respondentce/respondentovi	
Jméno a příjmení <i>(nepovinné)</i>	
Pohlaví <i>(zakroužkujte)</i>	muž / žena
Rok narození	
Místo narození nebo místo pobytu v dětství <i>(nebylo-li shodné s narozením)</i>	
Místo současného bydliště <i>(obec, okres, kraj)</i>	
Profese – současná / v aktivním věku <i>(např. úředník/ce, učitel/ka, kulturní pracovník/ice, dělník/ce, zemědělská povolání, v domácnosti; důchodce, původně dělník apod.; vč. zásadních změn a jejich časového vymezení)</i>	
Místní původ matky <i>(obec, okres)</i>	
Místní původ otce <i>(obec, okres)</i>	
Místní původ manžela/manželky/partnera <i>(osoba žijící s narátorem ve společné domácnosti s možností ovlivnit jeho stravování)</i>	

Datum vyplnění dotazníku	
---------------------------------	--

Dále vyplňte, prosím, dle své paměti, znalostí.

Pokud si nepamätujete, nevíte, uveďte „nepamätuji si“, „nevím“, nebo proškrtněte.

Tradiční / místní / regionální pokrmy	
Znáte nějaký pokrm (jídlo) spojený s místem/regionem, kde jste trávil/a dětství/mládí? <i>(zakroužkujte)</i>	ano / ne
Pokud jste odpověděli ano, vyjmenujte je:	
Polévky	
Hlavní jídla	

Moučníky, sladká jídla	
Nápoje (alkoholické/nealkoholické)	
Jiné	
Období dětství a mládí (u rodičů)	
Vařilo se doma každý den? <i>(zakroužkujte)</i>	ano / ne
Vařilo se v sobotu a neděli? <i>(zakroužkujte)</i>	ano / ne
Vařila se nějaká typická rodinná jídla? <i>(zakroužkujte)</i>	ano / ne
Pokud jste odpověděli na poslední otázku ano, vyjmenujte je:	
Dodržovaly se v rodině při slavnostních příležitostech a o svátcích zvyky spojené se stravováním, vařily se typické pokrmy? <i>(zakroužkujte)</i>	ano / ne
Pokud jste odpověděli ano, specifikujte tyto pokrmy, a to k následujícím svátkům:	
Vánoce (Štědrý den a Štědrý večer, Boží hod)	
Velikonoce (Zelený čtvrtek, Velký pátek, Velikonoční neděle, Velikonoční pondělí)	
Masopust	
Pouť/hody	
Posvícení	

Narozeniny	
Svatba	
Jiné (křtiny, pohřby apod.)	

Období dospělosti, současnost (nově založená rodina)	
Vaří / vařilo se doma každý den? <i>(zakroužkujte)</i>	ano / ne
Vaří / vařilo se v sobotu a neděli? <i>(zakroužkujte)</i>	ano / ne
Vaří / vařila se nějaká typická rodinná jídla? <i>(zakroužkujte)</i>	ano / ne
Pokud jste odpověděli na poslední otázku ano, vyjmenujte je:	
Dodržovaly se v rodině při slavnostních příležitostech a o svátcích zvyky spojené se stravováním, vařily se typické pokrmy? <i>(zakroužkujte)</i>	ano / ne
Pokud jste odpověděli ano, specifikujte tyto pokrmy, a to k následujícím svátkům:	
Vánoce (Štědrý den a Štědrý večer, Boží hod)	
Velikonoce (Zelený čtvrtek, Velký pátek, Velikonoční neděle, Velikonoční pondělí)	
Masopust	
Poutí/hody	

Posvícení	
Narozeniny	
Svatba	
Jiné (křtiny, pohřby apod.)	

Děkujeme za Váš příspěvek k výzkumu.

Poznámka ke vzniku a evidenci dotazníku (odborný pracovník)	
---	--

07 Závěr

Projekt *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace* z Programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje národní a kulturní identity na léta 2016 až 2022 (NAKI II) si klade za cíl přispět s využitím aplikovaného výzkumu k hlubšímu poznání hodnot historického regionálního a lokálního kulinárního dědictví českých zemí, odrážejícího prvky národní a kulturní identity. Zjištěné poznatky prezentuje formou odborných publikací, výstav s kritickým katalogem, mapy s odborným obsahem, audiovizuálních výstupů a workshopů. Jejich prostřednictvím projektový tým seznamuje veřejnost s návody, jak pohlížet na regionální pokrmy a nápoje i produkty tradiční české kuchyně i sociálně podmíněné segmenty stravování (šlechta, městská a venkovská populace, komunity průmyslových oblastí). Ukazuje, jak je popisovat a oceňovat ve smyslu kulturních hodnot našich předků, hodnot ohrožených v přirozeném prostředí vlivem globalizace a proměn životního stylu, a to jak vytlačení z běžné či sváteční každodennosti, tak rovněž zánikem a úplným zapomením. Naznačuje rovněž, jakými cestami lze přispět k jejich uchování pro další generace.

Za jeden z projektových výstupů byla s respektováním stanovených záměrů zvolena specializovaná metodika identifikace a dokumentace kulinárního dědictví jako nástroj pro badatelskou i profesní praxi. Určena je odborným pracovníkům, ale i neprofesionálním zájemcům o problematiku stravování a kulinární kultury českých zemí. Klade si za cíl poskytnout – vedle výkladu pojmů, metod a postupů také charakteristiky informačních zdrojů a forem specifických šetření. Cílem je poskytnout návrh do jisté míry standardizované cesty k identifikaci a verifikaci pokrmů a nápojů se znaky a hodnotou kulinárního dědictví, dát možnost uchopení jejich podstatných znaků a vývojových konsekvencí a poskytnout vodítko k jejich všestrannému popisu prostřednictvím uceleného dokumentačního souboru.

Metodika byla sestavena na základě obsahově relevantních informací získaných v rámci projektových výzkumů, s využitím různorodých zkušeností v procesu uskutečňování aktuálních šetření při terénních, orálních a dotazníkových sběrech dat, jakož i jejich zaznamenávání, audio- a fotodokumentaci. Zdůrazňuje nezbytnost zevrubné analýzy souboru získaných dat a komparace s dřívějšími poznatky publikovanými v odborné literatuře a ukotvenými v pramenech a paměťových zdrojích, včetně následného vyhodnocení a interpretace s aplikací mezioborového metodického přístupu.

Metodika vychází ze současného stavu poznání tematiky, které bude, jak doufáme, dále prohlubováno a rozšiřováno, ověřováno mikrosondami, a také již započatými experimentálními realizacemi a rekonstrukcemi. Nelze vyloučit, že postuláty metodiky budou s ohledem na další bádání a aplikované přístupy vycházející z interdisciplinární podstaty kulinární tematiky dále upřesňovány a precizovány. Mimo jiné i v návaznosti na regionální specifika stravování, charakter konkrétních entit vstupujících do jeho přípravy a konzumace, jejich aktivit a dějinných osudů, modernizační podmíněnost proměny pokrmů a nápojů a mnoha dalších faktorů. Kroky směřující v budoucnu k inovaci metodiky uvítáme, neboť budou znamenat, že problematika stravování a kulinární kultury zapustila v badatelském prostředí a v institucích, zabývajících se praktickou péčí o kulturní dědictví, hlubší kořeny. Věříme, že její aplikace v praxi dále přispěje k poznání a ochraně specifického kulinárního dědictví. Metodika nemůže být dogmatem, nýbrž souborem doporučení, jak postupovat za účelem dosažení maximální kvality i kvantity poznatků a praktických dovedností. Takto vnímáme i poslání předkládané práce a věříme, že přispěje k rozvoji soustavného výzkumu, k identifikaci a dokumentaci stravování, a zvláště k ochraně kulinárního dědictví českých zemí.

08 Pojmy

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 – svěbytný 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 kurzech. Ztotožňována bývá často s tak zvanou národní kuchyní.

Event – moderní označení pro událost, akci, festival pořádaný v rámci cestovního ruchu / kulturního turismu; foodevent – 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, současně naplňující potřebu určitého zážitku; jindy jako speciální forma stravování s akcentem na význam jeho komunitní formy.⁸⁰

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 svést zkušenosti lidské chuti. Požitky chuti jsou tedy základem gastronomie“.⁸¹

V souvislosti se studiem kulinární kultury českých zemí, s přihlédnutím k vývoji přílehlých 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 pokrmů předmoderní doby (do přelomu 18. a 19. století). V původní doložené podobě se již nepřipravuje (např. jícha, šalše). Název může stále existovat

⁸⁰ Markus ZELLER, *Die Relevanz der Gastronomie als Instrument der Markenkommunikation*, Wiebaden 2009, zvl. s. 1-28;

⁸¹ *Ottův slovník naučný*, 9, Praha 1895, s. 946.

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 strukturou 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 (ohnišťem, pecí, sporákem, moderními přístroji apod.).

V kontextu kulinární kultury se jedná o komplex 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 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 určitého 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.

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 strážníků a obsluhy; aktivity spojené s poskytováním stravovacích a gastronomických služeb, vzdělávání kuchařského 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, umělecká, 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 nehmotné 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 výtvořky a projevy našich předků, mezi něž patří 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.⁸²

V České republice je ochrana kulturního dědictví zajištěna zákonem.⁸³ Na mezinárodním fóru definuje kulturní spolu s přírodním dědictvím od roku 1972 *Úmluva o ochraně světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO*, která definuje hmotné kulturní

⁸² Přehledně Václav SOUKUP, *Přehled antropologických teorií kultury*, Praha 2000, s. 16.

⁸³ Zákon č. 20/1987 Sb., o státní památkové péči, naposledy novelizovaný zákonem č. 142/2012 Sb.

dědictví.⁸⁴ Nehmotné kulturní dědictví je definováno *Úmluvou o zachování nemateriálního kulturního dědictví UNESCO* z roku 2003.⁸⁵

Lidová strava / lidová kuchyně – pokrmy a nápoje ve smyslu stravování neelitních vrstev, připravované a konzumované 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 rozdílů prostředí, který postupně, proměnlivě podle konkrétních míst a regionů, splývá s obecným stravováním a jako specifická skupina stravování zaniká.⁸⁶

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.) nebo vyhotovená na základě ustáleného receptu, technologie, resp. výrobního postupu.

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 dovoľoval vymezit se vůči okolí, ostatním zemím a kulturám.

Pro zjednodušení můžeme pojem národní kuchyně chápat jako svébytný styl vaření a stravování ve smyslu přípravy a úpravy 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

⁸⁴ *Úmluva 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].

⁸⁵ *Úmluva o nehmotném kulturním dědictví*, dostupné z: <<http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00009-CS-PDF.pdf>> [cit. 23. 3. 2022].

⁸⁶ *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].

německých komunit, jak lze rozbořením její pokrmové složky v mnoha případech doložit, s aplikací mnoha prvků kuchyní tak zvané jihoněmecké kuchyně, 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). Taková sestava pokrmů se označuje zjednodušeně jako pokrm. Mezi neoborníky, někdy i mezi odborníky, se sestava pokrmů ve smyslu chodu často označuje jako jídlo, i když to je označení nesprávné.⁸⁷

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.⁸⁸

Poživatina – základní složka potravy v podobě potraviny, pochutiny nebo nápoje.⁸⁹

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 jídla 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 konzistenci, 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

⁸⁷ Definice podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, § 23, odst. 2.

⁸⁸ Definice podle *Potravina*, in: Slovník pojmů. Státní zemědělská inspekce, dostupné z: <<https://www.szpi.gov.cz/clanek/slovnicek-pojmu.aspx>> [cit. 23. 3. 2022].

⁸⁹ 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. 469. Srov. např. Peter KRUŽLIAK – Rudolf SCHALLER – Anton FORRÓ, *Potraviny a nápoje, učebnice pro kuchaře a číšníky*, Praha 1984.

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. Zachovány ale musely 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.⁹⁰

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 školní stravování (školní jídelny, stravování v mateřských školách 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,

⁹⁰ Definice podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví etc., § 23, odst. 1.

tematický program, hudební produkce ad.). Předmětem prezentace může být i vybrané kulinární dědictví, prvky lidové stravy apod.

09 Použité prameny, literatura a informační zdroje

Následující přehled obsahuje výčet titulů, které byly bezprostředně použity pro formulování metodiky, významně ovlivnily její přípravnou fázi anebo se dotýkají příkladového území. Uvedené platí jak o odborné literatuře, tak receptářích a kuchařských knihách jako specifickém prameni. Další odborné informační zdroje, použité v projektových aktivitách podmiňujících možnost vytvoření metodiky, jsou obsaženy v publikacích, které vznikly v rámci řešení projektu, metodice předcházely a jsou zde zařazeny závěrem v samostatném oddíle.

Prameny

Historicko-sociologický výzkum s cílem zjištění povědomí vybraných skupin obyvatel ve vybraných regionech ČR o tradicích kulinární kultury v kontextu regionální a národní identity jako součást výzkumné etapy Tradiční stravování a pokrmy ve vědomí a paměti současné společnosti, projektu č. DG18P02OVV067 Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace programu NAKI II. Závěrečná zpráva. Vyhodnocení skupinových diskusí a rozhovorů s komunikačními partnery z regionů Slezsko, Slovácko a Podkrkonoší. Společnost AUGUR Consulting s.r.o., Brno 2019.

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, in: Úřední věstník evropské unie L 31/1, česká edice kap. 15, 6, s. 463-486.

Slovník pojmů. Státní zemědělská inspekce, dostupné z: <https://www.szpi.gov.cz/clanek/slovnicek-pojmu.aspx>.

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů.

Kuchařské knihy, receptáře – výběr

100 receptů slezské, valašské, hanácké domácí kuchyně, s. 1 (Ostrava), 1969.

[ADAM, Therese, *Schlesisches Kochbuch, Eine reichhaltige Sammlung erprobter Koch-Rezepten herausgegeben von Therese Adam, Troppau, Verlag von Buchholz & Diebel 1900.*

BUCHTA, Zdeněk – PETERKOVÁ, Eva – RUCKI, Miloslav – WENZLOVÁ, Anna, *Hornická kuchařka z Ostravska. Co se vařilo a vaří, Opava 2009.*

DENGLER, Anna – PLUNDRA, Elisabeth – PLUNDRA, Marie, *Kochbuch des Haushaltungsschule Troppau, Troppau 1913.*

FÓJCZYKOWA, Walburga, *Nowa Nasza kuchnia: wskazówki i rady ze sztuki kucharstwa, Český Těšín 1937.*

HRUBÁ, Marie – RABOCH, František a kol., *Kuchařka naší vesnice, 4. dopl. a přeprac. vyd., Praha 1965.*

HRUBÁ, Marie (ed.), *Naše kuchařka, Praha 1957.*

[KEJŘOVÁ, Anuše], *Úsporná kuchařka. Zlatá kniha malé domácnosti. Z vlastní zkušenosti napsala a sestavila Anuše Kejřová, Česká Třebová, s. d. [1905].*

ŁABOŃSKA, Elżbieta, *Śląska kucharka doskonała, Chorzów 2009.*

Neues allgemeines Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen oder Leicht verständliche und genaue Anweisung zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen,

Getränkebereiten, Pöckeln, Räuchern und andern für die bürgerliche Küche nothwendigen Zubereitungen. Mit einem nach den Jahreszeiten geordneten Küchenzettel. Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausfrauen, Köchinnen und alle diejenigen, welche ihre Speisen wohlschmeckend, gefund und wohlfeil selbst herstellen wollen, herausgeben von einer schlesischen Hausfrau. Breslau 1834¹. Verlag von Eduard Pelz.

OLBRICH, Anneliese, *Essen und Trinken aus Schlesiens Küche anno dazumal*, Mährisch-Schlesisches Heimatmuseum, Wien 1994.

PELZ, Henriette – KRETSCHMER, Dora Lotti, *Schlesisches Kochbuch / Schlesisches Himmelreich*, München 2007.

PETERKOVÁ, Eva – SCHLOSSARKOVÁ, Jana – WENZELOVÁ, Anna, *Kuchařka z Opavska. Co se vařilo a vaří*, Kravaře 2006.

[RETTIG, Magdalena Dobromila], *Die Haus-Köchin, oder eine leichtfassliche und bewährte Anweisung auf eine vortheilhaft- und geschmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen; Tafeln nach der neuesten Art zu decken; nebst vielen andern nützlichen in der Haushaltung oft unentbehrlichen Sachen. Verfaßt von Magdalena Dobr. Rettig. Prag 1827. Gedruckt in der Scholl'schen Buchdruckerey unter der Leitung des Johann Host. Pospischil.*

[RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila], *Domáci kuchařka, aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky České a Moravské od M. Retikowy. Nákladem Jana Host. Pospíšila, král. Pražského a biskupského Impressora a aučinkujícího auda Českého národního Muzeum. V Hradci Králové nad Labem a Orlicí 1826.*

[RETTIGOVA, Magdalena Dobromila], *Dobrá rada Slovanským venkovankám, aneb pojednání kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připravovati, a tak se bud' pro budaucí swau domácnost, neb pro službu cvičiti mohly. Podána od Magdal. Dobromily Rettigové. V Praze a Hradci Králové, 1838. Tiskem a nákladem Jana H. Pospíšila.*

[SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie], *Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů. Všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných i levných pokrmů. Napsala Marie Janků-Sandtnerová, státní odborná učitelka vaření a domácího hospodářství při Městské odborné škole pro ženská povolání v Praze-II, Vyšehradská tř. číslo 7. S 34 obrázky v textu a 6 Tabulkami. Vydání šesté, doplněné. V Praze. Nákladem Československé grafické akademie a. s. 1933.*

SAUL, Harald, *Familienrezepte aus Schlesien. Geschichten und Rezepte aus alter Zeit*, Leipzig 2003.

SAUL, Harald, *Unvergessliche Küche Sudetenland. Traditionelle Familienrezepte und ihre Geschichten*, München 2009.

Schlesisches Himmelreich. Die besten Rezepte aus Schlesien, Bonn 2011.

SCHLOSSARKOVÁ, Jana – WENZELOVÁ, Anna – PETERKOVÁ, Eva – MELECKÁ, Liana, *Kuchařka z Hlučínska. Co se vařilo a vaří*, Kravaře 2003.

Literatura

ALTOVÁ, Eva – HRUBÝ, Petr – KADLEC, Antonín, *Metodika dokumentace drobných památek*, Ústí nad Labem 2015.

Antropologia ciała, II. Jedzenie i sztuka kulinarna, red. M. Szpakowska, Warszawa 2008.

BAHENSKÝ, František, *Etnografický atlas Čech, Moravy a Slezska*. IV. Etnografický a etnický obraz Čech, Moravy a Slezska (1500-1900). Národopisné oblasti, kulturní areály, etnické a etnografické skupiny, Praha 2004.

BERANOVÁ, Magdalena, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, Praha 2005, 2011.

BLAHŮŠEK, Jan – LUKEŠOVÁ, Markéta, *Metodika identifikace a dokumentace tradiční lidové kultury v České republice v kontextu koncepce účinnější péče o tradiční lidovou kulturu na léta 2011-2015*, Strážnice 2011.

BLAHŮŠEK, Jan (ed.). *Identifikace a dokumentace jevů tradiční lidové kultury v České republice*, Strážnice 2006.

BOJKOVÁ ŠRÉDLOVÁ, Marie, *Lidová strava na Těšínsku*, Těšínsko, 50, 2007, č. 2, s. 6-11.

BOJKOVÁ, Marie, *Lidová strava na Těšínsku*, Diplomová práce, FF MUNI, Brno 2007, s. 53-54.

BROUČEK, Stanislav – JEŘÁBEK, Richard (eds.) a kol., *Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*, 1-3, Praha 2007.

BUCHTA, Zdeněk, *Strava slezského lidu v hladových letech*, Těšínsko, 1, 1989, s. 23-24.

CAROLAN, Michael, *The Sociology of Food and Agriculture*, London-New York 2012.

COUNIHAN, Carole M., *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*, London 1999.

DLUHOŠOVÁ, Radmila – KORBELÁŘOVÁ, Irena – ŽÁČEK, Rudolf, *Paměť, oživená minulost a zážitkové eventy. Na okraj interdisciplinarity a specifických informačních zdrojů probíhajícího výzkumu kulinárního dědictví českých zemí s přihlédnutím k Hlučínsku*, Acta historica Universitatis Silesianae Opaviensis, roč. 13, č. 1, 2020, s. 149-172.

DŘEVJANÁ, Anna, *Vánoce u mých staříčků*, Těšínsko 1976, č. 4, s. 30.

DUBIEL, Josef von LeRach, *Sudeto-slezské pojidání*, Jeseník 2002.

DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra, *Lidé a jídlo*, Praha 1999.

FERRAROVÁ, Eva, *Jídlo pro radost. Proč jíme to, co jíme, a nejíme to, co nejíme*, Brno 2021.

FERRAROVÁ, Eva, *Úvod do antropologie jídla: jsme to, co jíme?* The Journal of Culture, vol. 6, No. 1, 2017.

FRANC, Martin, *Řasy, nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*, Praha 2003.

FRANC, Martin, *Socialist Luxury on a Fork / Haute Cuisine in Czechoslovakia, 1948–1969*, Soudobé dějiny, 28, č. 3, 2021, s. 619-647.

FRANC, Martin, *Z kuchyně přátel. Česká společnost a kulturní transfer z gastronomií SSSR a zemí sovětského bloku (1948-1989)*, Soudobé dějiny, 17, 2010, č. 3, s. 312-334.

FRIEDMAN, Paul, *Jídlo: dějiny chuti*, Praha 2008.

FUČÍKOVÁ, Alice, *Lidová strava v obcích Komorní Lhotce a Řece před první světovou válkou*, Radostná země, 3, 1953, č. 2–3, s. 66–68.

GAURA, Karel, *Hlavní zdroje obživy venkovského lidu na Jablunkovsku v 2. polovině 19. století*, Slezský sborník, 70, 1972, s. 194–204.

GAURA, Karel, *Zdroje obživy obyvatelů Jablunkovska na prahu 20. století*, Těšínsko, 1992, s. 2, s. 8-12.

GAWRECKI, Dan, *Šlonzáci na Těšínsku a sčítání lidu v letech 1910 a 1921*, Těšínsko, 57, č. 1, 2014, s. 1-9.

GAWRECKI, Dan a kolektiv, *Dějiny Českého Slezska 1740-2000*, Opava 2003.

GERŠLOVÁ, Jana – SEKANINA, Milan, *Lexikon našich hospodářských dějin*, Praha 2003.

GRACOVÁ, Blažena, *Co se jedlo na Ostravsku a na Těšínsku v období První republiky*, Těšínsko, 35, 1992, č. 4, s. 9-12.

GRACOVÁ, Blažena, *Počátek války a zásobování Ostravska a Karvinska*, Těšínsko, 37, 1994, č. 1, s. 2-6.

GRACOVÁ, Blažena, *Zásobování obyvatel Ostravska a Těšínska v roce 1940*, Těšínsko, 37, 1994, č. 2, s. 12-18.

HAROKOVÁ, Emilie, *Lidová strava v okolí Havířova od druhé poloviny 19. století*, Těšínsko, 5, 1961, č. 1, s. 11-13.

HOFF, Bogumił, *Lud cieszyński, jego właściwości i siedziby. Obraz etnografyczny*, Warszawa 1888, s. 45.

HOLTZMAN, Jon D., *Food and memory*, Annual Review of Anthropology, vol. 35, no. 1, 2006, s. 361-378.

HOLUB, Karel, *Umění a gastronomie*, Praha 2012.

JAKUBEC, Ivan – JINDRA, Zdeněk a kol., *Dějiny hospodářských dějin českých zemí: od počátku industrializace do konce habsburské monarchie*, Praha 2007.

JANÁK, Dušan a kolektiv. „*Jídlo není jenom něco k jídlu*“. *Tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti*, Opava 2020.

JANČÁŘ, Josef a kolektiv, *Lidová kultura v kulturním vývoji České republiky. Úvahy o jejím studiu a využívání*, Strážnice 2002.

JENKINS, Richard, *Social Identity*, London-New York 2004.

KADLUBIEC, Karol Daniel, *Skoro zapómniane. O radościach i smutkach starej Karwiny*, Karwina 2020.

KORBELÁŘOVÁ, Irena – ZEŽULA, Michal (eds.) a kol., *S knížaty u stolu. Kuchyně a kultura stolování na vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři*, Opava-Ratibor 2018.

KORBELÁŘOVÁ, Irena a kolektiv, *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*, Opava 2015.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Bratherynek, krautšalat a zista. Jídlo jako součást regionální identity obyvatel Hlučínska*, Hlučínsko: vlastivědný časopis Muzea Hlučínska, roč. 11, č. 2, 2021, s. 15-17.

KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – LENDEROVÁ, Milena – ŘÍHA, Ivo, „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*“. *České kuchařské knihy v 19. století*, Praha 2018.

KRÁLOVÁ, Jiřina, „Zabijačka“ – lidová venkovská hostina na Těšínsku, Těšínsko, 24, 1980, č. 4, s. 19-21.

KRÁLOVÁ, Jiřina, *Některá starosvětská jídla z Těšínského Slezska*, Těšínsko, 22, 1978, č. 4, s. 21-22.

KRÁLOVÁ, Jiřina, *Starodávné kurloky. Jak a co se v nich vařovalo a také o životě okolo nich. Z vyprávění paní Anny Maršálové z Dolní Lomné*, Studie o Těšínsku 13, 1987, s. 193-202

KRÁLOVÁ, Jiřina, *Vánoční zvyky a štědrovečerní jídla na Těšínsku koncem minulého století*, Těšínsko, 5, 1961, č. 16-17, s. 21-22.

KRÁLOVÁ, Jiřina, *Ze starosvětské lidové kuchyně na Těšínsku*, Těšínsko, 25, 1981, s. 30.

KRIST, Jan (ed.), *Péče o tradiční lidovou kulturu v České republice*, Strážnice 2002.

KRUŽLIAK, Peter – SCHALLER, Rudolf – FORRÓ, Anton, *Potraviný a nápoje, učebnice pro kuchaře a číšníky*, Praha 1984.

KŘÍŽOVÁ, Alena – PAVLICOVÁ, Martina – VÁLKA, Miroslav, *Lidové tradice jako součást kulturního dědictví*, Brno 2016.

KUBAČÁK, Antonín, *Dějiny zemědělství v českých zemích, I. Od 10. století do roku 1900*, Praha 1994; II. 1900-1989, Praha 1995.

KUBÁSKOVÁ, Lucie – JÍROVCOVÁ, Jana, *Kulinární kultura moravských a slezských regionů*, Praha 2021.

LENDEROVÁ, Milena – JIRÁNEK, Tomáš – MACKOVÁ, Marie, *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*, Praha 2009, 2017.

LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – ŘÍHA, Ivo, „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“. *České kuchařské knihy v 19. století*, Praha 2018.

LEVENT, Nina – MIHALACHE, Irina D. (eds.), *Food and museums*, London 2018.

LÉVY-STRAUSS, Claude, *Mythologica. Syrové a vařené*, Praha 2006.

MEČIAR, Marcel, *Hlučínsko: sociální identity a generace*, Ostrava 2008.

MIKOLÁŠ, Jaroslav Ludvík, *Ze slezské kuchyně (Jídla a nápoje)*, Bezkydské besedy č. 5-6-7, 1916, s. 88-91.

MONTANARI, Massimo, *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*, Praha 2003.

MYSLIVEC, František, *Naše dědiny, statky a chaloupky na Opavsku: příspěvek k projektovanému oddílu Zemědělského muzea v Opavě*, Opava 1928.

MYSLIVEC, František, *Starý způsob hospodářství na Opavsku: národopisný obraz venkovského hospodářství od druhé polovice 18. století do konce století devatenáctého, který dle výpovědi předních hospodářů a bystrých pozorovatelů života na venkově, narozených od roku 1817 do roku 1855*, Praha 1933.

Opavský venkov před 100 lety v textech Františka Myslivce, s. 1. (Opava) 2013.

Národopisná výstava československá v Praze 1895, Praha 1897.

Národnostní menšiny v Moravskoslezském kraji a jejich organizace, Ostrava 2020.

ONDRUSZ, Józef, *Pożywieniu ludu cieszyńskiego zamieszczonego*, in: Płyniesz Olzo... Zarys kultury materialnej ludu cieszyńskiego, red. D. Kadłubiec, Ostrawa 1972, s. 198-203.

ORŁOWSKI, Dominik – WOŹNICZKO, Magdalena, *Gastronomiczne unikaty na Liście reprezentatywnej niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości – inspiracją dla turystyki kulinarnej*, *Studia etnologiczne, antropologiczne*, 18, 2018, s. 98-124.

PALLAS, Ladislav, *Jazyková otázka a podmínky vytváření národního vědomí ve Slezsku*, Ostrava 1970.

PATOČKA, Jiří – HEŘMANOVÁ, Eva, *Lokální a regionální kultura v České republice: kulturní prostor, kulturní politika a kulturní dědictví*, Praha 2008.

PETRÁŇ, Josef a kol., *Dějiny hmotné kultury*, I/1, 2; II/1, 2, Praha 1985-1997.

PITRONOVÁ, Blanka, *Strava těšínských horalů v hladových letech před rokem 1848*, *Radostná země*, 10, 1960, č. 3, s. 65-68.

PODROUŽEK, Kamil – KUPROVÁ, Renata – SKALICKÝ, David – HORÁK, Jan – TRNĚNÝ, Michal, *Metodika dokumentace lidové architektury*, Ústí nad Labem 2015.

PRZYBYŁA-DUMIN, Agnieszka, *Kulinarne narracje świąteczne*. (na przykładzie wyników badań terenowych obrzędowości dorocznej w gminie Czechowice-Dziedzice, in: *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych*, red. D. Świtała-Trybek – L. Przymusiła, Opole 2021, s. 91-101.

PRZYMUSZAŁA, Lidia – ŚWITAŁA-TRYBEK Dorota, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole 2021.

PRZYMUSZAŁA, Lidia – ŚWITAŁA-TRYBEK, Dorota, *Dobry żur kiej w nim szczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Opole 2018.

PSZCZÓŁKA, Paweł, *Ze wspomnień o domu rodzinnym*, in: *Wspomnienia cieszyńiaków*. Zebrał i opracował Ludwik Brożek, Warszawa, 1964, s. 224-225.

RADOJIĆIĆ, Dragana, *Čí je to jidlo? Migrace a kulinární kultura ve 21. století*, *Národopisná revue*, č. 3, 2019, s. 191-200.

RIEGL, Alois, *Moderní památková péče*, Praha 2003.

RUSNOKOVÁ, Lýdie, *Chut' slezské kuchyně*, Český Těšín 2006.

SEMOTANOVÁ, Eva a kol., *Akademický atlas českých dějin*, Praha 2016.

SHKODROVA, Albena, „*Tripe Soup for All Women!*“ *Transgression of Gender Boundaries as Part of Female Identity in Communist and Contemporary Bulgaria*, *Soudobé dějiny*, roč. 28, č. 2, 2021, s. 648-675.

SIPOSOVÁ, Sylvia, *Kulinárna kultúra Maďarov*, in: *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, Cieszyn-Katowice-Brno 2010, s. 26-34.

SLÁMA, František, *Vlastenecké putování po Slezsku: obrazy národopisné, historické a kulturní z Rakouského i Pruského Slezska*, Praha 1886.

SOBEL, Grzegorz, *Kuchnia Wrocławia*, Wrocław 2008.

SOBEL, Grzegorz, *Przy wrocławskim stole*, Wrocław 2006.

SOUKUP, Václav, *Přehled antropologických teorií kultury*, Praha 2000.

STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, Rastislava (ed.) – NOVÁKOVÁ, Katarína, *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*, Bratislava 2012.

STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, Rastislava, *Jedlo jako klíč ku kultúre. Geneticko-historické a sémantické aspekty nášho stravovania*, Martin 2004.

STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, Rastislava, *Možnosti interpretacji kultury kulinarnej w świetle metody etnogeograficznej: (na przykładzie Etnografického atlasu Slovenska)*, in: *Regiony etnografii. Szkice dedykowane Profesorowi Andrzejowi Brenczowi w 70. rocznicę urodzin*, Poznań 2013, s. 106-117.

STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, Rastislava, *Národné kulinárstvo v identifikačnom procese obyvateľov stredoeurópskych krajín*, in: *Historie – Otázky – Problémy: Jinakost našich spoločných dejín*, č. 2, 2010, s. 103-113.

STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, Rastislava, *Tradičná kulinárna kultúra etnických menšín na Slovensku*, *Národopisná revue*, č. 3, 2009, s. 157-168.

ŚWITAŁA-TRYBEK, Dorota – PRZYMUSIAŁA, Lidia, *Dobry żur, kiej w nimszczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Opole 2018.

ŚWITAŁA-TRYBEK, Dorota – PRZYMUSIAŁA, Lidia, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole 2021.

SZOLTYSEK, Marek, *Kuchnia śląska. Jodło, historia, kultura, gwara*, Katowice 2003.

ŠTIKA, Jaroslav, *Lidová strava na Valašsku*, Ostrava 1980, 1997, Rožnov pod Radhoštěm 2018.

TINZOVÁ, Bohumila – KLANER Eduard, *Tajemství slezské kuchyně. Recepty nejen z Jesenicka*, Jeseník 2011.

TINZOVÁ, Bohumila – KLANER, Eduard, *Slezská kuchyně pro den všední i sváteční. Tradiční jídla nejen z Jesenicka*, Jeseník 2011.

TINZOVÁ, Bohumila, *Jídlo spojené se zvyky v průběhu lidského života*, Jeseník, město a lázně 2012, č. 11, s. 25-27.

TINZOVÁ, Bohumila, *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.

TINZOVÁ, Bohumila, *Sváteční vaření v průběhu církevního roku*, Jeseník, město a lázně 2012, č. 10, s. 22-24.

TOMOLOVÁ, Věra – STOLARŽÍK, Ivo – ŠTIKA, Jaroslav (eds.), *Těšínsko*, 1-3, Český Těšín 1997-2001.

TYLLNER, Lubomír a kol., *Velké dějiny země Koruny české – Lidová kultura*, Praha 2014.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Česká strava lidová*, Praha 1945, 1991.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Rok v české kuchyni*, Praha 1959.

URBANOVÁ, Svatava – DOKOUPIL, Lumír – IVÁNEK, Jakub – PUMPR, Pavel (eds.), *Valašsko – historie a kultura II. Obživa*, Ostrava 2019.

VÁLKA, Miroslav a kolektiv, *Agrární kultura. O tradičních formách zemědělského hospodaření a života na vesnici*, Brno 2007.

- V AŠÁK, Jaroslav, *Krajové speciality: Slezská kuchyně*, Praha 2013.
- VAVREČKA, V., *Z lidové kuchyně na Opavsku*, Opavsko 1960, č. 2, s. 13-14.
- VOCHALA, Joža, *Vánoce na slezské dědině*, Český lid, 24, 1924, s. 115-117.
- VOCHALOVÁ, Maryčka, *Lidová kuchyně na Těšínsku*, Těšínský kalendář 1924, s. 161-162.
- VYHLÍDAL, Jan, *Dojení. Thučení másla ve Slezsku*, Český lid, 6, 1897, s. 463-467.
- VYHLÍDAL, Jan, *Kuchyně slezská. Národopisná črta z rakouského a pruského Slezska*, Český lid, 8, 1899, s. 54-57.
- VYHLÍDAL, Jan, *Naše Slezsko*, Praha 1900.
- VYHLÍDAL, Jan, *Slezská svatba*, Opava 1894.
- VYHLÍDAL, Jan, *Ze slezské pivnice (sklepu) a kuchyně. Národopisná črta z Rakouského a Pruského Slezska*, Český lid, 4, 1895, s. 445-458, 497-502.
- ZÁVODNÁ, Michaela – KADLEC, Petr, *Přehled hospodářských a sociálních dějin českých zemí do roku 1989*, Ostrava 2019.
- ZELLER, Markus, *Die Relevanz der Gastronomie als Instrument der Markenkommunikation*, Wiebaden 2009.
- ZÍBRT, Čeněk, *Gallašovy paměti o moravské selské i městské stravě r. 1826*, Praha 1909.
- ZÍBRT, Čeněk, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927, 2011 (reprint).

Elektronické zdroje

- Czech Tourism*, dostupné z: <<https://www.czechtourism.cz/cs-CZ>>.
- HÁN, Jan – KORBELÁŘOVÁ, Irena – POP, Martin a kol. (DLUHOŠOVÁ, Radmila – VINŠ, Zbyněk – MACHÁČKOVÁ, Karolina – ZELENÝ, Jiří), *Mapa kulinární kultury českých zemí. Specializovaná mapa s odborným obsahem*. Uplatněná 5. 4. 2022, MK ČR (MK 20608/2022 OVV), dostupné z: <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>>.
- Kudy z nudy*, dostupné z: <<https://www.kudyznudy.cz/>>.
- Lista produktów tradycyjnygc, Gotowe dania i potrawy*, dostupné z: <<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12?page=2&size=10>>.
- Mediterranean diet*, in: UNESCO, Intangible cultural heritage, dostupné z: <<https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>>.
- Národní ústav lidové kultury*, dostupné z: <<https://www.nulk.cz/kulturni-dedictvi/>>.
- Portál Český historický atlas*, dostupný z: <<https://cha.fsv.cvut.cz/>>.
- Slovník českých synonym*, dostupné z: <<https://www.slovník-synonym.cz/web.php/slovo/kulinarskyABZ>>.
- 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>>.

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>>.

10 Publikace a další díla předcházející metodice

DLUHOŠOVÁ, Radmila – KORBELÁŘOVÁ, Irena – NÁVRATOVÁ, Kamila – PUPÁKOVÁ, Kristína, *Slezské kulinární reminiscence*. Experimentální edukativní workshop, Opava 2020, dostupné z: <<http://kulturni-dejiny.slu.cz/edit.php?id=uplatnne-vysledky&upd=edit-success&type=edit>>.

DLUHOŠOVÁ, Radmila – KORBELÁŘOVÁ, Irena – ŽÁČEK, Rudolf, *Paměť, oživená minulost a zážitkové eventy. Na okraj interdisciplinarity a specifických informačních zdrojů probíhajícího výzkumu kulinárního dědictví českých zemí s přihlédnutím k Hlučínsku*, Acta historica Universitatis Silesianae Opaviensis, roč. 13, č. 1, 2020, s. 149-172.

HÁN, Jan – KORBELÁŘOVÁ, Irena – MORÁVKOVÁ, Naděžda a kol., *Gastronomické poklady českých zemí. Sedm videofilmů o tradiční kuchyni českých regionů*. Vyrobil Martin Sláma, Praha-Opava 2021; dostupné také z: <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/filmy>>.

JANÁK Dušan a kol., *Jídlo není jenom „něco k jídlu“*. Tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti, Opava 2020.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Bratherynek, krautšalat a zista. Jídlo jako součást regionální identity obyvatel Hlučínska*, Hlučínsko: vlastivědný časopis Muzea Hlučínska, roč. 11, č. 2, 2021, s. 15-17.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, „Druhý život“ kulinárního dědictví Českého Slezska, in: *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych*, edd. Lidia Przymuszała, Dorota Świtała-Trybek, Opole 2021, s. 141-156.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Opavská restaurátérka Therese Adam(ová) a její „slezská kuchyně“ sklonku 19. století*, Acta historica USO, 13, 2020, s. 35-59.

KORBELÁŘOVÁ, Irena – DLUHOŠOVÁ, Radmila – SOBOTKOVÁ, Jitka, *Paměť chuti. Receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí*, Opava 2020.

KORBELÁŘOVÁ, Irena – ŽÁČEK, Rudolf, *Moučné knedlíky v kuchařských knihách a receptářích slezské provenience 19. a počátku 20. století, aneb existoval slezský knedlík?*, in: „Głodnemu chleb na myśli”, czyli o znaczeniu politycznym, gospodarczym, społecznym i kulturowym zboża na ziemiach polskich ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Śląska, Kraków 2020, s. 301-323.

ŽÁČEK, Rudolf, *Kulinární dědictví Rakouského /Českého Slezska v české historiografii. Stav a perspektivy*, in: *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych*, edd. Lidia Przymuszała, Dorota Świtała-Trybek, Opole 2021, s. 27-41.

11 Soupis vyobrazení

Obr. 1. *Nadivany koláč* (vlevo), Gautier Lap. Messire Lancelot de Lac, 1470 ©
Bibliothèque nationale de France

Obr. 2. *Velikonoční mazanec* upečený podle popisu v nejstarším jazykově českém rukopisném receptáři *Spis o krmiech* z 2. poloviny 15. století, rekonstrukce, 2021 ©
projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová

- a) Bochník s naznačeným křížkem, namazaný po upečení medem
- b) Nakrojená výseč se zřetelným roztlučeným kořením (hřebíček), s přídavkem medu

Obr. 3. Čtyřhranné koláče z jazykově německých oblastí českých zemí a přilehlých regionů

- a) *Pajerský koláč* (Jihlavsko) © archiv projektového týmu
- b) *Troitschen* neboli *pecák* (Kravaňsko), rekonstrukce, 2022 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová
- c) *Ušatý koláč* (Doudlebsko) © archiv projektového týmu

Obr. 4 Starobylé polévky na základu z chlebového kvásku

- a) Kyselo neboli *Sauer*, také *Kübelsauer* (Podkrkonoší), domácí produkce, Trutnov, 2019 © archiv projektového týmu
- b) *Sauer Jur* (Jesenicko, severní Morava), rekonstrukce, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová

Obr. 5 *Kurlok* neboli kurná jizba s otevřeným ohništěm, Bukovec, Těšínsko, stav v 60. letech 20. století © Muzeum Těšínska

Obr. 6 Otopná zařízení s vývodem kouře do komína

- a) Zděná kamna (sporák) na dřevo s litinovou plotnou a pecí, Dolní Lomná – Přelač, Těšínsko, stav v 60. letech 20. století © Muzeum Těšínska
- b) Kovový sporák, německé prostředí, meziválečné období, Heimatmuseum Eibelshausen, Německo, 2022 © projektový tým SU v Opavě, foto Rudolf Žáček

Obr. 7 Forma na cukroví – medvědí tlapky, Morava, asi meziválečné období, privátní sbírka © foto Irena Korbelářová

Obr. 8 Příprava nakládání zelí na zkysání, rekonstrukce ve Valašském muzeu v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, asi 60. léta 20. století © Slezské zemské muzeum

- a) Krájení hlávek
- b) Mytí nohou před šlapáním zelí
- c) Sypání krouhaného zelí do bečky a solení

Obr. 9 *Bigos*, pokrm na bázi hlávkového nebo kysaného, případně obojího zelí polského původu, varianty z Ostravska podle různých zdrojů

- a) Hustá polévka se zelím, uzeninou, klobásou, rekonstrukce, 2021 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová
- b) Polévka ze zelného nálevu s bramborem © Zemský archiv, Pozůstalost Václav Hauer, rekonstrukce, 2021 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová

Obr. 10. Šrůtek uzeného masa, Kobeřice, Hlučínsko, asi 1939–1945

- a) Originál šrůtku uložený v Muzeu Hlučínska v Hlučíně, 2022 © Muzeum Hlučínska
- b) Šrůtek jako exponát na výstavě Kulinární kultura Moravy a Slezska © Národní zemědělské muzeum, Praha, 2021

Obr. 11. Společné požívání zelné polévky, zvané regionálně *kozí brada*, *couračka/couralka* apod., Kopaniny, filmový týdeník, 1940 © Hledání ztraceného času, Veselé Vánoce ve smutných časech, Česká Televize, 2015

- a) Členové venkovské domácnosti u vánočního stolu
- b) Detailní pohled na mísu se zelnou polévkou a lžícemi s nabranými sousty

Obr. 12. V domácnostech stále připravované pokrmy a nápoje s hodnotou kulinárního dědictví

- a) *Šimlena* neboli mléčný nápoj s povídly z Opavska a Hlučínska, experimentální příprava, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelařová
- b), c) *Šoldra*, také plecovník neboli uzené maso či klobása zapékané v chlebovém těstě z Opavska a Těšínska, experimentální příprava, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelařová

Obr. 13. *Bachora* neboli vepřový žaludek či střevo nadívané bramborovou směsí

- a), b) Prezentace *bachory* na folklorních slavnostech Slezské dny, Dolní Lomná, Těšínsko, 2018 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelařová
- c), d) Prezentace *bachory* na folklorních slavnostech Gorolski Święto, Jablunkov, Těšínsko, 2019 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelařová
- e), f) Experimentální příprava *bachory*, 2021 © projektový tým SU v Opavě, foto Kamila Návrátová a Kristína Pupáková

Obr. 14 *Herynek* s bramborem, kdysi oblíbené jídlo na Hlučínsku, dnes uchované převážně v paměti; herynek byl později nahrazován zavináčem; experimentální příprava, 2021 © projektový tým SU v Opavě, foto Kamila Návrátová a Kristína Pupáková

Obr. 15 *Podplameníky*, *polešniki*, také *nelešniki* neboli bramborové těsto pečené na zelném listě

- a) Bramborové těsto mazané na venkovní list hlávkového zelí, po upečení v peci se takřka spálený list odstraní, experimentální příprava ve Valašském muzeu v přírodě, 60. léta 20. století © Slezské zemské muzeum
- b) Moderní pokus o rekonstrukci *polešníků* z Těšínska bez respektování původní technologie přípravy, středoškolská studentská aktivita, Český Těšín, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelařová

Obr. 16 Tradiční koláče ze Slezska – pokrmy s prokázanou hodnotou kulinárního dědictví

- a) Koláče přítomné ve stravování – pečené v domácnostech, v prodeji v obchodní síti: nadívané koláče z Hlučínska a Opavska s velkou *uždibovanou* posypkou, odpust Malé Hoštice, Hlučínsko, 2018 © projektový tým SU v Opavě, foto Radmila Dluhošová
- b) Nadívané koláče z Hlučínska s velkou *uždibovanou* posypkou, dnes již nepečená varianta méně zámožných vrstev, s náplní v dušeného zelí se skořicí, experimentální příprava, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelařová
- c) Koláče přítomné ve stravování – pečené v domácnosti, v Polském Slezsku i v prodejní síti: *kolocz* neboli koláč na plech, experimentální příprava, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Kamila Návrátová a Kristína Pupáková

d) Koláče identifikované v paměti jednotlivců pobývajících mimo původní území (Němci vysídlení ze Slezska), příležitostně oživované (druhý život kulinárního dědictví): *Streuselkuchen* neboli koláč s posypkou a nádivkou ze skořice s cukrem, Dolní Slezsko, rekonstrukce, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Kamila Návrátová a Kristína Pupáková

e), f) Koláče doložené jen v tradičních paměťových médiích, zapomenuté, resp. zaniklé: opavský koláč ze 2. poloviny 19. století; rekonstrukce, 2020 © projektový tým SU v Opavě, foto Irena Korbelářová

Obr. 17 *Placki na blaše* neboli bramborové placky nasucho opékané na plotně kamen

a) Ukázková příprava a prodej regionálního pokrmu návštěvníkům Lomňanského muzea, Dolní Lomná, 2018 © projektový tým SU v Opavě, foto Rudolf Žáček

b), c) Nasucho opečený placek *posmarovany spirkum* neboli pomazaný vnitřním sádlem, Lomňanské muzeum, Dolní Lomná, 2018 © foto Rudolf Žáček

d) Příprava *placků* na improvizované blaše neboli plotně na plynovém sporáku s hořáky, Folklorní festival Slezské dny, Dolní Lomná, 2018 © projektový tým SU v Opavě, foto Rudolf Žáček

12 Přílohy

1. Česká republika s vyznačením bývalých historických zemí



Zdroj: <<https://www.moravskynarod.cz/obnovme-zemske-zrizeni/>>

2. České Slezsko s vyznačením území Moravskoslezského kraje



Zdroj: <https://czwiki.cz/Lexikon/%C4%8Cesk%C3%A9_Slezsko>

3. Česká republika – členění na kraje (od 2002)



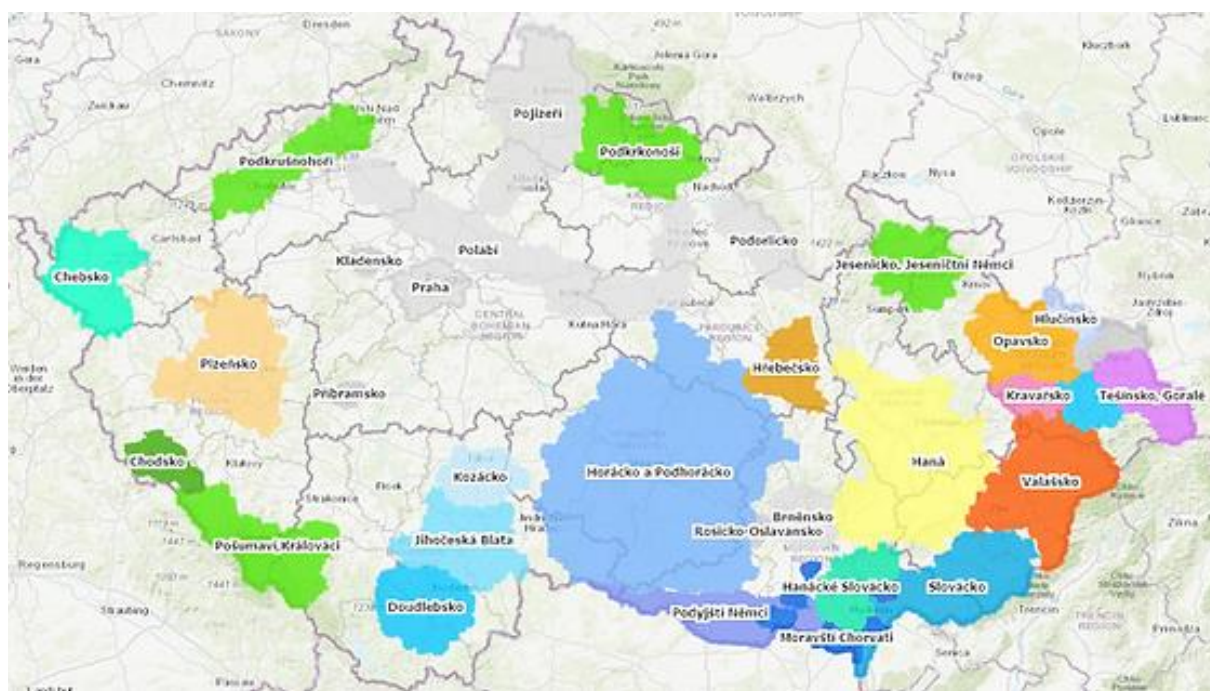
Zdroj: <<https://quizizz.com/admin/quiz/5e9578a55b7363001bba0095/kraje-r>>

4. Česká republika – členění na okresy (2022)



Zdroj: <<https://www.krasnazeme.cz/mapa-okresu-cr-kraju/>>

5. Česká republika – etnografické oblasti



Zdroj: Mapa kulinárního dědictví českých zemí, dostupné z: <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>>

6. Česká republika – turistické regiony (2022)



Zdroj: <https://www.czso.cz/csu/xl/0207005>

7. Česká republika – turistické oblasti



Zdroj: <https://www.czso.cz/csu/xl/0207005>

8. Slezsko – příkladové území metodiky

Slezsko v jeho celistvém územním rozsahu náleželo k českému státu (zemím Koruny české) od 1. poloviny 14. století. Během následujících staletí prošlo opakovaně zásadní územní restrukturalizací a změnou státoprávních poměrů, což se nutně odrazilo ve vývoji jeho dílčích regionů. V roce 1742 bylo Slezsko rozděleno mezi Prusko (následně sjednocené Německo) a habsburskou monarchii, v jejímž rámci byl zbytkový celek neoficiálně označován Rakouské Slezsko. Tvořilo jej Těšínsko v jeho úplnosti, část Opavska, Krnovska a Niska (Jesenicko).

Další změny nastaly po vzniku Československa a vytýčení nové česko-polské, respektive česko-německé hranice v letech 1918 až 1920/1923. Část Těšínska byla postoupena obnovenému Polsku, k nově ustavenému Československu se naopak „vrátilo“ Hlučínsko, původně součást Opavského knížectví. Celek odtud bývá nazýván Československé, častěji České Slezsko. Z nadále německé, rozlohou většinové části Slezska byla k Polsku připojena jeho nevelká oblast na východě s centrem v Katovicích, prohlášená za autonomní vojvodství.

Zcela zásadní změny v politickém, státoprávním, kulturně-politickém i národnostním charakteru Slezska nastaly po skončení druhé světové války. Dosud německá část Slezska připadla Polsku. Československá část sice zůstala územně beze změny, s účinností od 1. ledna 1949 však bylo zrušeno zemské uspořádání. Slezsko, které bylo už v letech 1783-1850 a pak od roku 1928 spojeno v jeden zemský celek s Moravou, ztratilo status více méně svébytného správního území a bylo začleněno do nově uspořádaných krajů, celků, které nerespektovaly dosavadní zemské struktury.

Výsledek války měl vliv na populační vývoj slezských regionů, podmíněný podstatnou výměnou obyvatel. V našem státě se v největší míře dotkla západní část Slezska, Jesenicka a také Krnovska a Bruntálska. Němci byli vysídleni i z Opavska a k němu jižně přiléhajícího, kulturně spřízněného moravského území. Příchod nových osídlenců z blízkého i vzdáleného okolí, včetně zahraničních imigrantů (Řeků) vedl v Českém Slezsku k poměrně rychlému, dílem programovému, dílem bezděčnému nahrazení kultury a zvyklostí původních německých obyvatel a potlačení jakýchkoli připomínek jejich tradic.

Podobnými změnami prošla část Slezska, přičleněná v roce 1945 k Polsku. Německé etnikum tvořící podstatnou část obyvatel Dolního Slezska bylo v zásadě zcela vysídleno, a to včetně zemské metropole Vratislavi (Wrocław) a s Čechami historicky svázaného Kladska. Částečně odešlo německé obyvatelstvo také z hornoslezského Opolska a Ratibořska, sousedícího s Hlučínskem, kde ale zůstala nadále jeho významná část spolu s autochtonní polskou populací. Polské Slezsko bylo dosídleno přistěhovalci z Velkopolska, Mazovska i tzv. Kresů (oblastí, které byly do roku 1939 součástí Polska, poté připojených k Sovětskému svazu, respektive k Ukrajině, Bělorusku ad.), kteří si s sebou přinesli svou kulturu, včetně způsobu stravování a mnoha konkrétních pokrmů a nápojů, které spolu s prvky moderní kuchyně převrstvily původní stravování a kulturu.

Dnes je historické území Slezska, rozděleného mezi Českou republiku a Polskou republiku, rozčleněno mezi novodobé samosprávné celky obou jmenovaných států. V Česku je jeho většina, část území historického Těšínska, Opavska spolu s Hlučínskem a Krnovska, od roku 2002 součástí Moravskoslezského kraje, okresů Karviná, Frýdek-Místek, Ostrava, Opava

a Bruntál (zohledněno od východu). Jesenicko (část původního Niska), odpovídající okresu Jeseník, náleží k Olomouckému kraji.⁹¹

Složitá historie země se promítala rovněž do vývoje a znaků hmotné i nehmotné lidové kultury a následně do vnímání a vytýčení etnografický regionů, respektive kulturně-společenských oblastí Českého Slezska. Následující přehled se stručnou charakteristikou rysů, ovlivňujících významnou měrou stravování a kulinární kulturu, představuje tato dílčí území s přihlédnutím k aktuálními poznatkům etnografických, etnologických, respektive historických výzkumů prezentovaných v odborné literatuře.⁹²

Ve východní části Českého Slezska se rozkládá Těšínsko, část historického Těšínského knížectví, s významným podílem obyvatel hlásících se už od 19. století k polské, ve městech kdysi i k německé menšině. Současné obyvatelstvo bez ohledu na národnost lze považovat ve vysoké míře za autochtonní.⁹³ Výrazné prvky specifické lidové kultury, každodennosti a stravování byly zřetelné zvláště v oblasti Beskyd a Pobeskydí, na jihovýchodě osídlené etnickou skupinou horalů neboli *Goralů* (*Gorolů*) a *Jacků* (městské obyvatelstvo Jablunkovska). Jazykově se zde jedná o české a polské, respektive smíšené komunity, s rozšířeným dialektem *po našymu* (*gwara cieszyńska*). Kulturně se jedná o region blízký polským a slovenským (karpatským) goralským oblastem.⁹⁴ K Těšínsku náleží i jazykově tradičně české Frýdecko. Ovlivněno je z jihu přiléhající výraznou etnografickou oblastí Valašsko,⁹⁵ s níž vykazuje v podhorské části řadu shodných rysů i ve stravování a kulinární kultuře.⁹⁶

Západní část Českého Slezska se rozpadá do několika podoblastí. Opavsko, položené v prostoru historického Opavského knížectví, je rozsahem v zásadě totožné s venkovským okolím Opavy směrem k Ostravsku, Kravařsku a Bruntálsku. Do poloviny 20. století bylo jazykově smíšené, s identifikovanými prvky lidové kultury (*taněc* polonézového typu, *kroj*) a specifiky ve stravování. Opavsko nebylo ve své celistvosti etnografickým územím, zejména v důsledku společenské a národnostní roztržičnosti do poloviny 20. století a dominantní role

⁹¹ K dějinám Slezska v rámci habsburské monarchie po roce 1742 např. Dan GAWRECKI a kolektiv, *Dějiny Českého Slezska 1740-2000*, I-II, Opava 2003; Rudolf ŽÁČEK, *Dějiny Slezska v datech*, Praha 2004; TÝŽ, *Slezsko. Malé dějiny států*, Praha 2005.

⁹² Není-li uvedeno jinak, vychází výklad z následujících publikací: Lubomír TYLLNER (ed.) a kol., *VDZKČ– Lidová kultura*, zvl. s. 17-42; Stanislav BROUČEK – Richard JEŘÁBEK (eds.), *Lidová kultura*, průběžně, Richard JEŘÁBEK, *Laško, Kravařsko a Hřebečsko – národopisné oblasti na etnických a kulturních rozhraních*, Národopisná revue, Strážnice, 2002, s. 5-15; TÝŽ, *Ethnische und ethnographische Gruppen und Regionen in den böhmischen Ländern (17.-20. Jahrhundert)*, Ethnologia slavica 19, 1987 (1988), s. 122-164 ad.

⁹³ Nepočítáme v to účelové přistěhovalectví posledních desetiletí dané extrémním rozvojem osídlení v Pobeskydí (Čeladná, Ostravice apod.).

⁹⁴ Věra TOMOLOVÁ – Ivo STOLAŘÍK – Jaroslav ŠTIKA, *Těšínsko. 5. Těšínská lidová kultura a polská národnostní menšina. /.../ Lidová kultura na Těšínsku – závěry. Názvy Lach, Valach, Gorol a název regionu*, Šenov 2003, průběžně; stručně Lubomír TYLLNER (ed.) a kol., *VDZKČ– Lidová kultura*, s. 41.

⁹⁵ Josef MACŮREK, *Valaši v západních Karpatech v 15. – 18. století*, Ostrava 1959; Jaroslav ŠTIKA, *Valaši a Valašsko. O původu Valachů, valašské kolonizace, vzniku a historii moravského Valašska a také o karpatských salaších*, Rožnov pod Radhoštěm 2007; TÝŽ, *Lidová strava na Valašsku*. Ostrava 1980, 1997²; Lubomír TYLLNER (ed.) a kol., *VDZKČ– Lidová kultura*, s. 38-39.

⁹⁶ Kromě dílčích příspěvků, publikovaných zejména v časopise Těšínsko (Muzeum Těšínska, Český Těšín), shrnuje na dobré úrovni problematiku Marie BOJKOVÁ, *Lidová strava na Těšínsku*. Diplomová práce, FF MU, Brno 2007.

kdysi zemské metropole Opavy. Po roce 1945 navíc území prošlo zásadními změnami ve skladbě obyvatel, a tedy i kulturním milieu, a to ve městech i na venkově.⁹⁷

Původně integrální součástí historického Opavského knížectví bývalo Hlučínsko, kulturně-historická oblast se svébytným vývojem a zřetelnými rysy etnografické oblasti. V letech 1742–1920/1923 bylo území součástí Pruska (od roku 1871 Německa), k němuž si obyvatelé Hlučínska vytvořili úzké ekonomické, sociální, kulturní i mentální vazby. Současně se považovali za Moravce, hlásili se k moravštině jako obcovací řeči a byli katolického vyznání. Vysokou měrou se identifikovali (a dodnes identifikují) se svým regionem, dialektem ovlivněným němčinou i s prvky každodenností, včetně stravování.⁹⁸ Z hlediska lidové kultury, kroje, zvyků, stejně jako stravy, se jednalo v případě Opavska a Hlučínska o oblasti vzájemně si velmi blízké, ale ovlivněné státními útvary a okolní kulturou.

Za specifický subregion historického Opavského knížectví lze považovat Krnovsko a Bruntálsko. Jeho dílčí odlišnosti od Opavska pramení z přírodních a geografických poměrů (bylo hornatější a méně úrodné) a etnického charakteru: původně byly tyto oblasti osídleny převážně německým obyvatelstvem, vysídleným po skončení války roku 1945. Etnograficky se jedná o oblast zcela nevyhraněnou, jejíž případný předválečný výjimečný charakter byl zcela převrstven každodenností migrantů z nejrůznějších koutů Československa. Dodnes významnou je řecká menšina se svými zvyklostmi a tradicemi, splývajícími do jisté míry s tradicemi předávanými českými novoosídlenci.⁹⁹

V jižní části historického Opavska a přilehlé oblastí Moravy se rozkládá etnografická oblast označovaná Kravařsko (*Kuhländchen*) s provinčními městy Odrami, Bílovcem, Vítkovem či Fulnekem. Po staletí byla osídlena jazykově smíšeným česko-německým obyvatelstvem. Hospodářský profil vytvářelo na venkově významně zastoupené dobytčářství, v oblasti lidové kultury jsou doložena výrazná specifika například v krojovém odívání.¹⁰⁰ Vysídlením německého obyvatelstva z jižního Opavska i Kravařska segmenty lidové kultury v zásadě zanikly. Kulinární tradice původních německých obyvatel dnes doznívají v paměti původních místních obyvatel a potomků vysídlených Němců, některé jejich prvky se udržují v některých venkovských komunitách dodnes.¹⁰¹

Východně přiléhá ke Kravařsku Lašsko, moravské území považované odbornou veřejností za umělou etnografickou oblast s prolínajícími se prvky lidové kultury a

⁹⁷ K lidové kultuře a stravování na Opavsku např. František MYSLIVEC, *Starý způsob hospodářství na Opavsku*, Praha 1933, zvl. s. 50-68; *Opavský venkov před 100 lety v textech Františka Myslivce*, (Opava) 2013, s. 105-115; Jan VYHLÍDAL, *Naše Slezsko*, Praha 1900 ad. Popularizační publikací, využitelnou s vysokou mírou kritiky, je Eva PETERKOVÁ – Jana SCHLOSSARKOVÁ – Anna WENZELOVÁ, *Kuchařka z Opavska. Co se vařilo a vaří*, Kravaře 2006.

⁹⁸ *Nejnověji* Marian MEČIAR, *Hlučínsko: sociální identity a generace*, Ostrava 2008. Lidové kultuře a stravování na Hlučínsku věnoval pozornost např. Jan VYHLÍDAL, *Kuchyně slezská. Národopisná črta z rakouského a pruského Slezska*. Český lid 8, 1899, s. 54-57; TÝŽ, *Ze slezské pivnice (sklepu) a kuchyně. Národopisná črta z Rakouského a Pruského Slezska*. Český lid, s. 445-458 ad. Popularizační publikace zastupuje např. Eva PETERKOVÁ – Jana SCHLOSSARKOVÁ – Anna WENZELOVÁ, *Kuchařka z Hlučínska. Co se vařilo a vaří*, Kravaře 2003.

⁹⁹ Dan GAWRECKI, *Dějiny Českého Slezska*, II, průběžně; *Národnostní menšiny v Moravskoslezském kraji a jejich organizace*. Ostrava 2020, s. 42-45.

¹⁰⁰ Lubomír TYLLNER (ed.) a kol., *VDZKČ– Lidová kultura*, s. 42; Richard JEŘÁBEK, *Laško, Kravařsko a Hřebečsko – národopisné oblasti na etnických a kulturních rozhraních*, Národopisná revue 2002, s. 4-15.

¹⁰¹ Achim RAAK, *Das Kochbuch der schlesischen Küche*, Nürnberg 1997; TÝŽ, *Das Kochbuch der nordmährischen Küche*, Nürnberg 2003 ad.

každodennosti sousedních území. Za specifické jsou na Lašsku považovány taneční projev a nářečí. V oblasti stravování dosavadní výzkumy potvrzují, že se do jisté míry jedná o přechodovou oblast mezi Valašskem, nížinnou částí Těšínska, Ostravskem a Opavskem. Laško se územně částečně prolíná i s Kravařskem, na rozdíl od něj bylo osídleno jazykově českým obyvatelstvem.¹⁰²

Nejzápadněji položenou částí Českého Slezska je Jesenicko, původně součást historického Niského knížectví, odstoupeného většinou roku 1742 Prusku. Moderní označení tohoto území je odvozeno od položení v podhůří Jeseníků. Před rokem 1945 bylo Jesenicko obýváno převážně německým obyvatelstvem. Po skončení války byla jeho naprostá většina vysídlena a nahrazena obyvatelstvem z vnitrozemí. Z hlediska národopisného měla tato skutečnost významné dopady, neboť tak zanikla prokazatelná etnografická oblast obývaná německými Slezany, respektive *Jesenickými Němci* a jejich dílčími entitami usídlenými v horských a podhorských subregionech slezské části Jeseníků (*Schlesische Hochland*), částečně také na přilehlém Bruntálsku. Nazýváni byli obvykle *Horalé* (*Gesengbewohner, Hochländern*). Životní podmínky a způsob obživy, ovlivněné klimatem a charakterem krajiny, podmínily specifické rysy jejich kultury i dialektu. Projevovaly se bezpochyby také v jejich kulinární každodennosti, zřejmě ne nepodobné té, kterou se vyznačovala německá societa Podkrkonoší. Původní způsob stravování ovšem spolu s původní entitou povětšinou zanikl a tradice zůstaly uchovány jen v paměti vysídlených obyvatel, dílem v nevelkém počtu rodin, které mohly na Jesenicku zůstat a předávají je dál.¹⁰³

Přehled specifických oblastí Českého Slezska by nebyl úplný,¹⁰⁴ pokud bychom nezmínili Ostravsko-Karvinsko. Jedná se průmyslovou oblast rozkročenou mezi severní Moravou a Slezskem, zformovanou v souvislosti s bouřlivým rozvojem uhelného a železárenského průmyslu po polovině 19. století a přetrvávající s původními znaky a kulturně sociálním charakterem do druhé světové války, v některých projevech až do útlumu těžkého průmyslu v regionu koncem 20. století. Každodenní kultura národnostně smíšeného obyvatelstva s převahou průmyslového dělnictva, se zastoupením středních i vyšších vrstev, byla od samého počátku ovlivněna prolínáním tradic místních usedlíků se zvyklostmi migrantů z blízkého i vzdáleného okolí, včetně polské Haliče. Stravování bylo v souladu s potřebami většinových strážníků energeticky vydatné, avšak různorodé, podle jejich ekonomických možností, a zřetelně se v něm prolínaly prvky městské i venkovské, moravské, slezské i polské kuchyně.

¹⁰² K tomu např. Richard JEŘÁBEK, *Laško, Kravařsko a Hřebečsko*, s. 5-15; Lubomír TYLLNER a kol., *VDZKČ– Lidová kultura*, s. 40-41.

¹⁰³ Richard JEŘÁBEK, *Laško, Kravařsko a Hřebečsko*, s. 10, 14 (zde odkazy na mapové doklady); Lubomír TYLLNER a kol., *VDZKČ– Lidová kultura*, s. s. 30. K tradičnímu stravování původních obyvatel zvl. Bohumila TINZOVÁ – Eduard KLANER, *Slezská kuchyně pro den všední i sváteční. Tradiční jídla nejen z Jesenicka*, Jeseník 2011.

¹⁰⁴ Stranou našeho výkladu ponecháváme jazykově smíšené a kulturně indiferentní skupiny Vaserpoláků a Šlonzáků spojené jak s Ostravskem, tak s Těšínskem a dalšími slezskými regiony a subregiony. O jejich přesném zařazení nepadají shody, jednalo se však spíše o zprvu jazykově (nářečně), později politicky a národovecky se profilující část populace na pomezí českého, polského a německého etnika, nikoli o skupiny s výraznějšími znaky etnografických oblastí. Lubomír TYLLNER a kol., *VDZKČ– Lidová kultura*, s. 31, 41-42; Ladislav PALLAS, *Jazyková otázka a podmínky vytváření národního vědomí ve Slezsku*, Ostrava 1970; Dan GAWRECKI, *Šlonzáci na Těšínsku a sčítání lidu v letech 1910 a 1921*, Těšínsko, 57, č. 1, 2014, s. 1-9 ad.

9. EVIDENČNÍ KARTA POKRMU
Příkladový záznam

Název pokrmu / nápoje / jiného prvku stravování	
Hlavní/nejrozšířenější název	halečky (j. č. halečka, haleček – méně obvyklé)
Původ, výklad názvu	název odkazuje na kulatý tvar pokrmu a je odvozen od slova halečka neboli kulka, kulička; podobně galeczki v polském Slezsku – odvozeno od slova galka
Další názvy	černé halečky, kluski

Oblast výskytu nebo doložení pokrmu / nápoje /prvku stravování	
Kraj	Moravskoslezský
Okres	Opava, Nový Jičín
Obec	napříč lokalitami
Historické území	Slezsko / České Slezsko
Etnografický / kulturně-historický region, subregion	Opavsko, Hlučínsko, Kravaňsko (české obyvatelstvo)

Popis pokrmu / nápoje /prvku stravování	
Základní suroviny	syrové strouhané brambory
Další ingredience	mouka (původně ječná, žitná), sůl; někdy vejce; případně tuk na smažení (sádlo)
Technologie přípravy	vaření
Druh pokrmu/nápoje	knedlík, nepravidelný nok
Funkce pokrmu/nápoje	pokrm pro všední stravování

Zařazení do denního jídelníčku	oběd, večeře
Způsob podávání pokrmu/nápoje	univerzální příloha kdysi přikusovaná, posléze podávaná jako součást uceleného jídla na talíři téměř „ke všemu“ – k pečenému masu, zelí ad.; součást sladkého jídla – podávané s bryjou neboli omáčkou z rozvařeného ovoce (kdysi jablka, hrušky, méně švestky) zahuštěnou moukou; v Marklovicích na Těšínsku (Polské Slezsko) se jídaly ze smažounek neboli smaženými vejci
Příkladové receptury; popisy přípravy	popis pamětníků, resp. osob pokrm stále konzumujících: „Do ječné (oblíbenější) / žitné mouky se přidá trocha na syrovo nastrouhaných brambor. Vytvarují se kuličky a ty se vaří v osolené vodě. Další úprava závisí na finančních možnostech a ročním období. Mohly se jíst jen tak, omaštěné roztavenou slaninou, zámožnější je mastili máslem a sypali tvarohem. Častěji se ovšem jedly s omáčkou. V létě se k nim podával okurkový salát z kyšky nebo smetany. Na podzim se jedly s ovocem. Uvařené hrušky nebo upečená jablka se vyklopily do mísy a přikusovaly k halečkám, švestkami se halečky plnily.“

Historie a současnost pokrmu / nápoje / prvku stravování	
Historie, vývojové souvislosti	Bramborové <i>halečky</i> lze předpokládat jako součást jídelníčku na Opavsku, Hlučínsku a Ratibořsku (Pruské Slezsko) od první poloviny 19. století, po rozšíření brambor; moučné halečky byly připravovány bezpochyby již dříve – zatím pramenně nedoloženo. S uvedeným názvem jsou připomínány v publikovaných sběrech Jana Vyhlídala (konec 19. století, viz zdroje), Františka Myslivce (1933). Doloženy jsou jako galeczki i na Těšínsku (v současné polské části).
Charakteristika pokrmu v rámci kulturní kultury	Venkovská kuchyně 19. a 20. století; městská kuchyně nižších a nižších středních vrstev.
Současný stav	Ve smyslu bramborových knedlíků ze syrových strouhaných brambor jsou přítomné v současném jídelníčku obyvatel Hlučínska, Opavska a přilehlé části Moravy stále, třebaže již okrajově. Pod uvedeným názvem jsou známé spíše v domácnostech střední a starší generace. Ve smyslu pokrmu – přílohy k ovocným omáčkám zůstávají již jen v individuální paměti.

Informační zdroje

Prameny

Sociologický výzkum

Historicko-sociologický výzkum s cílem zjištění povědomí vybraných skupin obyvatel ve vybraných regionech ČR o tradicích kulinární kultury v kontextu regionální a národní identity jako součást výzkumné etapy Tradiční stravování a pokrmy ve vědomí a paměti současné společnosti, projektu č. DG18P02OVV067 Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace programu NAKI II. Závěrečná zpráva. Vyhodnocení skupinových diskusí a rozhovorů s komunikačními partnery z regionů Slezsko, Slovácko a Podkrkonoší. Společnost AUGUR Consulting s.r.o., Brno 2019. – založeno ve výzkumné dokumentaci.

Literatura

Odborná historická / etnografická

Jan VYHLÍDAL, *Ze slezské „pivnice“ (sklepu) a kuchyně. Národopisná črta z Rakouského a Pruského Slezska*, Český lid 4, 1895, s. 447, 497-498.

František MYSLIVEC, *Starý způsob hospodářství na Opavsku*, Praha 1933, s. 55-56.

Marie ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava lidová*, Praha 2011, s. 224, 292, 338, 414.

Radmila DLUHOŠOVÁ – Irena KORBELÁŘOVÁ – Rudolf ŽÁČEK, *Paměť, oživená minulost a zážitkové eventy. Na okraj interdisciplinarity a specifických informačních zdrojů probíhajícího výzkumu kulinárního dědictví českých zemí s přihlédnutím k Hlučínsku*, Acta historica Universitatis Silesianae Opaviensis, roč. 13, č. 1, 2020, s. 149-172.

Dušan JANÁK a kolektiv, *„Jídlo není jenom něco k jídlu“*. *Tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti*, Opava 2020, s. 61, 103-107,

Lidia PRZYMUSZAŁA – Dorota ŚWITALA-TRYBEK, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole 2021, s. 169.

Popularizační – regionální kuchyně

Eva PETERKOVÁ – Jana SCHLOSSARKOVÁ – Anna WENZELOVÁ, *Kuchařka z Hlučínska. Co se vařilo a vaří*, Kravaře 2003, s. 55.

Jaroslav VAŠÁK, *Slezská kuchyně. Krajské speciality*, Praha 2013, s. 59

Alexandr BURDA, 2014, *Kuchařka Opavského Slezska*, Opava 2014, nestr. (moderní varianty haleček).

Alexandr BURDA – Irena KORBELÁŘOVÁ, *Opavské Slezsko. Zde podáváme regionální pokrmy Opava*, Opava 2014, s. 37, 51 (dtto).

K názvu:

Josef JUNGSMANN, *Česko-německý slovník*, 1, 1835, s. 652.

Internetové zdroje

Např. *Halečky*, TOPrecepty.cz, dostupné z: <https://www.toprecepty.cz/recept/3242-halecky/> [cit.12. 1. 2022] – populární kulinářský server

Ústní sdělení

Irena Wernerová, roz. Kubná (nar. 1966), Oldřišov (2019, pouze pomocný záznam, tazatel Irena Korbelářová)

Lucie Wernerová (nar. 1988), Opava (2019, pouze pomocný záznam, tazatel Irena Korbelářová)

Radko Herman (nar. 1935, Slatina) (tazatel Radmila Dluhošová – viz evidenční list orální výpovědi z 26. 6. 2018)

Terénní šetření

Eventy cestovního ruchu, akce místních samospráv ad. – Opavsko, Hlučínsko, 2018–2020 – bez zjištění.

Týden slezské kuchyně – tematické akce gastronomických podniků okresu Opava s nabídkou regionálních pokrmů, podpořeno projektem Moravskoslezského kraje (2014–2015), ve spolupráci se SU v Opavě – doklady o zastoupení v nabídce některých restaurací; v době projektového šetření (od 2018) pokrm v nezachycen.

Jiné**Dotazníkové šetření**

Individuální akce 33 respondentů; Hlučínsko, 2019; projektový tým SU v Opavě (připravila Jana Stuchlíková) – založeno ve výzkumné dokumentaci.

Audiovizuální zdroje:

Televize POLAR, Jak šmakuje Moravskoslezsko, dostupné z: <https://polar.cz/porady/jak-smakuje-moravskoslezsko>;

ČT: např. Dobré ráno s ČT – Ostrava, recept na halečky dostupný z:

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10435049455-dobre-rano/6168-recepty/7645-halecky/> – vše moderní varianty prezentace pokrmu, např. s mlékem, množstvím osmažené cibulky apod.

Laboratorní realizace

Experimentální příprava: projektový tým SU, leden 2022 (opakovaně); realizováno pro potřeby fotodokumentace mapy s odborným obsahem Kulinární dědictví českých zemí – viz:

<https://www.kulinarnideditvi.cz/mapy>

Bez evidenční karty.

Popis pokrmu / nápoje / prvku stravování na základě pozorování (degustace)

Kulatý, někdy méně pravidelný knedlík střední velikosti; tužší konzistence, mírně slaný, s výrazně bramborovou chutí; mírně mazlavý charakter; barva světle žlutá až našedlá / namodralá – v závislosti rychlosti zpracování těsta.

Ikonografie 1

Halečky se škvarenou slaninou, experimentální příprava, projektový tým SU v Opavě, 2022 – pro účely specializované mapy; foto: Dušan Dluhoš

(reprodukce / viz příloha)

**Poznámky**

Bramborové knedlíky shodného nebo podobného druhu, ze shodných surovin a s užitím podobné technologie přípravy se vyskytují napříč českými zeměmi, např. černé knedle; chlupaté knedlíky; bosáky (Kozácko); drbáky (Pošumaví); zelené knedlíky (Griene Kließ); frncochaté knedlíky (Pojizeří), klusky (Těšínsko), chrupky (Poodří) ad.

Datum založení karty	28. 5. 2018
Založení karty provedl/a	Hana Fabiánová, členka projektového týmu SU v Opavě
Stanovisko k zařazení do struktury kulinárního dědictví území, entity, doby	prokázána hodnota kulinárního dědictví – regionální stravování Slezska (Opavsko, Hlučínsko) a severní Moravy (Kravařsko)
Datum stanoviska	21. 11. 2021
Autor stanoviska	Irena Korbelářová; projednáno projektovým týmem SU v Opavě

Změna stanoviska	–
Datum dodatků	10. 8. 2019; 12. 1. 2022
Doplňky provedl/a	Radmila Dluhošová
Doplňky, dodatky Informační zdroje – vše. Orální výpovědi – Radko Herman. Poznámky – vše.	

10. EVIDENČNÍ KARTA NÁPOJE
Příkladový záznam

Název pokrmu nápoje	
Hlavní/nejrozšířenější název	vařonka
Původ, výklad názvu	odvozenina od způsobu přípravy; dialekt
Další názvy	vařonka, warzonka, krupnik (Polsko)

Oblast výskytu nebo doložení nápoje	
Kraj	Moravskoslezský
Okres	Karviná; Frýdek-Místek; Ostrava
Obec	většina měst a obcí; nověji zvl. v Pobeskydí
Historické území	Slezsko, příhraniční části severní Moravy
Etnografický / kulturně-historický region, subregion	Slezsko; Těšínsko v historickém rozsahu, vč. Gorolů Morava a Slezsko; Ostravsko (Ostravsko-karvinská průmyslová oblast)

Popis nápoje	
Základní suroviny	lív (pálenska, vodka), voda, cukr, škvarky nebo slanina (spyrka)
Další ingredience	–
Technologie přípravy	smíchání, sehřívání
Druh nápoje	alkoholický
Funkce nápoje	Nevyhraněná, různé příležitosti: ve všední den, o svátcích (na Silvestra a Nový rok), při zabíjačce, dožínkách, masopustu, kdysi jako odměna koledníkům, muzikantům apod.

Zařazení do denního jídelníčku	bez rozlišení
Způsob podávání nápoje	horký, ve tlustostěnných štamprlích nebo sklenicích (tzv. hořičák), v objemu 0,5 až 1,0 dcl, se škvarcem nebo kouskem slaniny; v moderním provedení se skořicí, hřebíčkem, citronovou kůrou apod.
Příkladové receptury; popisy přípravy	<p>zkaramelizovaný cukr zalitý vařící vodou, smíchaný poté s domácí kořalkou nebo destilovaným alkoholem (kdysi ředěným lihem zv. <i>špiritus</i>, později vodkou), omaštěný sádlem, sádlem se škvarky či škvařenou slaninou, podle možností a chuti, zejména ve městech ve 20. století, s přidáním skořice, citronové kůry, plátku citronu apod.;</p> <p>podává se horký</p> <p>pokud se do nápoje přidával místo cukru med, pak se na Těšínsku obvykle nazýval <i>mjodula</i></p> <p>Příkladový recept</p> <p>„Na 1/3 litra spirytusu 25 dkg cukru i 6/8 litra vody, kawałeczek skórki cytrynowej. Cukier skropić tyle wodą, by się rozpuścił, dodać kawałek skórki z cytryny bez białego i prażyc a aż cukier nabierze koloru karmelkowego i rozpuści się zupełnie, załać prędko wrzącą wodą i gotować, zbierając szumowinę. Odstawić na brzeg blachy, wlać ostrożnie srirytus i przecedzić przez gęste sito i podać ciepłą w specjalnych filiżankach. Warzonkę można też przygotować z miodem. Bierze się wtedy na połowie cukru, przyrumieni również, potem dodaje się miód; następnie zasmażyć i zalać.“</p> <p>Citováno podle: Walburga Fójcikowa, Nowa Nasza kuchnia: wskazówki i rady ze sztuki kucharstwa, Český Těšín 1937, s. 316.</p> <p>„Recept na vařonku podle Heleny Bojkové, nar. 1927 v Bystřici: Z krystalového cukru se udělá karamel. Přilijeme horkou vodu, povaříme a potom přidáme líh. Když potřebujeme lék proti kašli, přidáme nakonec i horké máslo. Josef Bojko (nar. 1920 v Hrádku) připravuje vařonku jinak: Nejdřív se uvaří voda, nechá se trochu zchladit. Pak se přidá cukr a nakonec líh.“</p> <p>Citováno podle: Marie Bojková, <i>Lidová strava na Těšínsku</i>. Diplomová práce, FF MUNI, Brno 2007, s. 53-54.</p> <p>Srov. Marie Bojková Šrédlová, <i>Lidová strava na Těšínsku</i>. Těšínsko. Vlastivědný časopis, 50, 2007, č. 2, s. 6-11.</p>

Historie a současnost pokrmu / nápoje / prvku stravování

Historie, vývojové souvislosti

Kořalka se na Těšínsku, ve městech i na venkově, rozšířila napříč společenskými vrstvami v 19. století, se snazší dostupností pálenky v důsledku její výroby šlechtickými palírnami využívajícími k výrobě melasu a brambory. Svařovala se také s využitím levnějšího špiritusu pašovaného z Pruska; pamětníci vzpomínají, že nedostatkový líh se z Polska pašoval ještě dlouho po druhé světové válce. Připravovala se i na Ostravsku, v rodinách průmyslového dělnictva.

Na Těšínsku je s uvedeným názvem a v popsané podobě vařonka (warzonka) prokazatelně doložena k roku 1888, kdy ji v díle o Visle (dnes Wisła) opakovaně zmínil Bogumił Hoff (1829-1894): „/.../ a najwięcej, niestety, gorzałki. Ulubiony im napój, tak zwana warzonka, jest to przygotowana wódka z dodaniem rozmaitych korzeni i palonego cukru. Takiej warzonki nigdy nie zabraknie przy godach weselnych lub innej podobnej uroczystości.“

V roce 1937 byl recept na přípravu vařonky zařazen do kuchařské knihy Walburgy Fójcikové, učitelky odborné školy pro ženská povolání v Orlové.

Z etnografických sběrů a příležitostných výpovědí obyvatel Těšínska z 2. poloviny 20. století vyplývá, že: „Świniobicie było /.../ pewnego rodzaju uroczystości, przy której nie obeszło się bez piwa i krupniku gorącego, często na miodzie, tzw. warzonki“ (Pszczułka); „w dziyń zabijaczki /.../ najczynszi sie piła warzonka, kieróm sie robiło tak: przypoził sie cukoer na taki jarmel, zalil się wodóm i wszystko sieprzawarzyło i zmiyszało ze szpyrytusem“ (Kadlubiec); „na zakonczenie szkubaczek, czyli na doszkubki każda gospodyni prtygotowała dla szkubaczerek sutą gościnę: kolocze i warzonkę“ (Ondrusz); „na przeddzien Bożego Narodzenia dla zdrowia spożywano też warzonkę /.../ nawet starsze dzieci mogły polizać też kieliszek“ (Przybyła-Dumin) ad.

Charakteristika pokrmu v rámci kulinární kultury

Tradiční lidový, obvykle podomácku vyráběný lihový nápoj.

Současný stav

Na Těšínsku (v jeho české i polské části) je dnes obecně známá jako poměrně drsné chlapské pití, uchovává se ale už spíše jen v kolektivní i individuální paměti než v domácí praxi. Podomácku vyrobená se příležitostně prodává například na folklorních a kulturních akcích pořádaných národnostně českými i polskými spolky a sdruženími apod.

V Česku se vařonka vyrábí od roku 2021 v mikroregionu Górolsko swoboda (Nýdek) Asociací regionálních značek certifikovaný produkt Vařonka, který se prodává zejména v oblasti česko-polsko-slovenského Trojmezí na Hřčavě.

Miódulu produkuje více malých výrobců, v podobě jemného likéru například rodinná farma Hřčavský grunt v Hřčavě.

V Polsku je warzonka id roku 2006 zapsaná v seznamu tradičních produktů slezského vojvodství (Lista produktów tradycyjnych, kategoria Napoje w województwie śląskim).

Informační zdroje

Prameny

Walburga FÓJIKOWA, *Nowa Nasza kuchnia: wskazówki i rady ze sztuki kucharstwa*, Český Těšín 1937.
100 receptů slezské, valašské, hanácké domácí kuchyně, s. 1 (Ostrava), 1969.

Literatura**Odborná historická / etnografická**

Marie BOJKOVÁ, *Lidová strava na Těšínsku*. Diplomová práce, FF MUNI, Brno 2007, s. 53-54.

Marie BOJKOVÁ ŠRÉDLOVÁ, *Lidová strava na Těšínsku*. Těšínsko. Vlastivědný časopis, 50, 2007, č. 2, s. 6-11.

Bogumił HOFF, *Lud cieszyński, jego właściwości i siedziby. Obraz etnograficzny*, Warszawa 1888, s. 45.

Karol Daniel KADLUBIEC, *Skoro zapomniane. O radościach i smutkach starej Karwiny, Karwina 2020, s. 31.*

Józef ONDRUSZ, *Pożywieniu ludu cieszyńskiego zamieszczonego*, in: *Płyniesz Olzo... Zarys kultury materialnej ludu cieszyńskiego*, red. D. Kadłubiec, Ostrawa 1972, s. 198.

Agnieszka PRZYBYŁA-DUMIN, *Kulinarne narracje świąteczne. (na przykładzie wyników badań terenowych obrzędowości dorocznej w gminie Czechowice-Dziedzice*, in: *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych*, red. D. Świtała-Trybek – L. Przymusiła, Opole 2021, s. 93.

Paweł PSZCZOŁKA, *Ze wspomnień o domu rodzinnym*, in: *Wspomnienia cieszyńniaków*. Zebrał i opracował Ludwik BROŻEK, Warszawa, 1964, s. 224-225.

Jaroslav ŠTIKA, *Lidová strava na Valašsku*. Praha 1997², s. 176.

Dorota ŚWITAŁA-TRYBEK – Lidia PRZYMUSIAŁA, *Dobry żur, kiej w nimszczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Opole 2018, s. 29, 238, 275.

Dorota ŚWITAŁA-TRYBEK – Lidia PRZYMUSIAŁA, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole 2021, s. 489-490.

Internetové zdroje

Josef Wawrczak, *Taky kravičku jsme měli z Polska*, dostupné z: <<https://www.pametnaroda.cz/cs/wawrzacz-josef-20160421-0>> [cit. 11. 3. 2022]

Varónka, in: Regionální produkt, Asociace regionálních značek, dostupné z: <<https://www.regionalni-znacky.cz/arz/cs/certifikovane-produkty/detail/2178/varonka?k=8>> [cit. 31. 3. 2022]

Warzonka, in: Lista produktów regionálních, Ministerstwo Rolnictwa i wsi, dostupné z: <<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/warzonka>> [cit. 31. 3. 2022]

Ústní sdělení

Vlasta Byrtusová (1946-2014), narozena v Jablunkově, bytem Český Těšín, rozhovory (tazatel Irena Korbelařová, 2012-2013)

Terénní šetření

Slezské dny Dolní Lomná, mezinárodní folklorní festival; Matice slezská Dolní Lomná za podpory MK ČR, Moravskoslezského kraje, Dolní Lomná, 1. - 2. 9. 2018 (Irena Korbelařová, Rudolf Žáček, SU v Opavě).

Międzynarodowe Spotkanie Folklorystycznych Gorolski Święto / Mezinárodní folklorní setkání Gorolski Święto, Jablunkov, 2. - 4. 8. 2019 (Irena Korbelařová, Rudolf Žáček, SU v Opavě).

Jiné zdroje

--

Laboratorní realizace

Ne

Popis pokrmu / nápoje / prvku stravování na základě pozorování (degustace)

Degustace při terénním šetření: výraznější chuti, sladký, vůně po slanině; nezvyklý mastný výraz nápoje.

Ikonografie 1

Vařonka, Mezinárodní folklorní festival *Slezské dny*,
Dolní Lomná, 31. 8. 2018, foto: Irena Korbelářová

**Ikonografie 2**

Mioduła, láhev z produkce malovýrobce, folklorní
setkání Gorolski Święto, Jablukov, 3. 8. 2019, foto:
Irena Korbelářová

**Ikonografie 3**

Mioduła, sklenička – štamprle; nápoj z produkce
malovýrobce, folklorní setkání Gorolski Święto,
Jablunkov, 3. 8. 2019, foto: Irena Korbelářová



Poznámky

Dělnické obyvatelstvo na Ostravsku oblíbeno v 19. století podobný, nastudeno připravovaný nápoj zvaný kvit (půl láhve lihu, půl vody z pumpy, tři kostky cukru, to je ostravský kvit).

Na Valašsku sousedícím s Těšínskem s velmi podobnou každodenní kulturou a způsobem stravování, se dělával z vody lihoviny, cukru a koření nápoj zvaný zhrivanica, namísto sádla se škvarky/slaninou se mastila máslem.

Na Slovácku se připravoval a konzumoval nápoj podobného složení, tak zvaná žmolkovica (líh nebo pálenka, cukr, slanina).

Datum založení karty	31. 3. 2021
Založení karty provedl/a	Irena Korbelařová, členka projektového týmu SU v Opavě

Stanovisko k zařazení do struktury kulturního dědictví území, entity, doby	prokázaná hodnota kulturního dědictví – regionální stravování (Těšínsko, Ostravsko, Karvinsko, moravské příhraničí)
Datum stanoviska	
Autor stanoviska	Irena Korbelařová; projednáno projektovým týmem SU v Opavě
Změna stanoviska	–

Datum dodatků	–
Doplňky provedl/a	–
Doplňky, dodatky	–

11. EVIDENČNÍ ZÁZNAM Z TERÉNNÍHO ŠETŘENÍ
se zastoupením kulinární složky
Příkladová záznam

Místo šetření / konání akce	
Obec	Radochów (Polsko)
Okres	–
Kraj	Wojewódstwo dolnośląskie
Etnografický / kulturně-historický region, subregion	Slezsko / Dolní Slezsko / Kladsko

Datum šetření / konání akce	21. 10. 2018
-----------------------------	--------------

Specifikace šetření	
Název/označení	Dom Skowronki, Radochów 144, 57-540 Łądek-Zdrój, Polsko
Druh akce, navštíveného zájmového místa apod.	zařízení cestovního ruchu; prezentující se jako agroturistika; ubytování na usedlosti z roku 1823 s gastronomickou nabídkou
Pořadatel, provozovatel apod.	majitelka – soukromá podnikatelka: Karina Fuglińska, ve spolupráci Renatou Czaplíńskou (matkou)

Datum založení karty	23. 10. 2018
Založení provedl/a	Irena Korbelařová, členka projektového týmu SU v Opavě

Popis šetření	
Odůvodnění, podnět šetření	predikce: starší z majitelek původem z místní předválečné německé menšiny; nabídka autentické kuchyně původních obyvatel Kladska (Dolního Slezska)
Průběh šetření	osobní návštěva členů projektového týmu (Irena Korbelařová, Rudolf Žáček) se uskutečnila na základě doporučení a předběžné objednávky zprostředkované dr Ryszardem Gładkiewiczem a mgr Jadwigou Dunaj (Uniwersytet Wrocławski, Polsko-Czeskie Towarzystwo Naukowe); majitelka a její matka jsou pravidelnými účastnicemi Forum Muzeum Domowych (pořadatel Sieć Muzeum Domowych; členem uskupení je FPF SU v Opavě)

	prohlídka areálu; obědové menu nabízené zájemcům o originální dolnoslezskou kuchyni; průběžně byly vedeny rozhovory s majitelkou a její matkou; předloženy byly receptáře, kuchařské knihy, korespondence návštěvníků z Německa – tzv. sentimentální turismus
Kulinární/gastronomická složka	samostatné gastronomické služby, nebo doplněk k ubytování; dle propagace nabídka autentické kuchyně s místními specialitami odkazujícími na tradice původních, v roce 1945 vysídlených obyvatel německé národnosti (dolnoslezské tradice).
Zjištěné pokrmy	polévka – bramborová s houbami hlavní chod – slezské nebe, kynutý knedlík, salát dezert – apfelmus, vanilková zmrzlina, ovocná marmeláda
Doprovodné rozhovory	ano; stručné záznamy rozhovorů vedených v průběhu návštěvy a konzumace s majitelkou Karin Fuglińskou a Karinou Czaplínskou
<p>Charakteristika zjištěných pokrmů</p> <p>Bramborová polévka – čirý vývar kousky brambor, lesními houbami, zasypaná petrželkou; v daném prostředí Slezska a Kladska mohl být takto připravován i dříve.</p> <p>Slezské nebe (Schesisches Himmelreich, Śląskie niebo) – vařené uzené maso (prorostlý bůček a plec) s omáčkou z rozvařeného sušeného ovoce (zde jablka, hrušky, švestky, meruňky); původně zřejmě chuťově méně výrazný; zde v moderním podání doslazený, pikantní; maso autentické; omáčka starobylá, po Slezsko ale bývala typická převážně jen z jablek a hrušek, někdy s přidáním švestek; recept doložen 1834; název doložen 1880 v prostředí Vratislavi (Wrocław/Breslau); známý z kuchařských knih vydávaných v Německu, připravených podle vzpomínek a receptářů vysídlených německých obyvatel; v Polsku populární díky aktivitám gastroturismu.</p> <p>Kynutý knedlík (Höfeknödel) – z bílé mouky, lehký, vařený na páře, podle dobových pramenů z 19. a 1. poloviny 20. století běžná příloha k pokrmu z masa a rozvařeného ovoce; někdy se nadíval kostičkami žemle.</p> <p>Jablkový rozvar s vanilkovou zmrzlinou a jeřabinovou marmeládou – moderní podání pokrmu zvaného Apfelmus; připravoval se z dušených jablek, někdy zahuštěných moukou/záklechtou; nedoslazoval se; chuti byl nevýrazný; podle dobových pramenů z 19. a 1. poloviny 20. století byl ve Slezsku i na severní Moravě běžným a oblíbeným jídlem, a to v německém i českém prostředí.</p> <p>Hodnotu kulinárního dědictví daného regionu lze přiznat pokrmu zvanému slezské nebe a daného druhu kynutých knedlíků (Kladsko, Dolní Slezsko), jablečnému rozvaru (Slezsko, severní Morava, zvl. německé entity).</p> <p>Pozn.: slezské nebe bylo při tomto šetření podáváno na slezském tradičním nádobí z tzv. boleslavické keramiky s původním starobylým modrobílým dekorem (Buntzlau, dnes Bolesławie, Dolní Slezsko).</p>	

Dokumentace

Ikonografie 1

Bramborová polévka,
Dom Skowronki, 21. 10. 2018, foto Irena
Korbelářová



Ikonografie 2

Slezské nebe,
Dom Skowronki, 21. 10. 2018, foto Irena
Korbelářová



Ikonografie 3

Slezské nebe, detail
Dom Skowronki, 21. 10. 2018, foto Irena
Korbelářová



Ikonografie 4.

Moučný knedlík, zřetelný odkaz na vaření na
kovovém sítu nad párou,
Dom Skowronki, 21. 10. 2018, foto Irena
Korbelářová



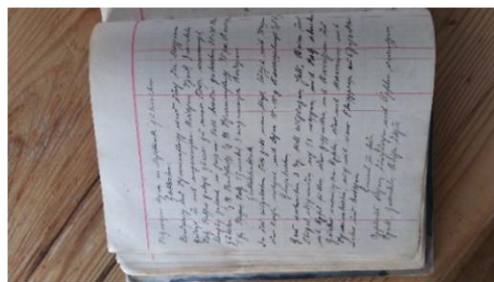
Ikonografie 5

Jablkový rozvar s vanilkovou zmrzlinou a
marmeládou
Dom Skowronki, 21. 10. 2018, foto Irena
Korbelářová

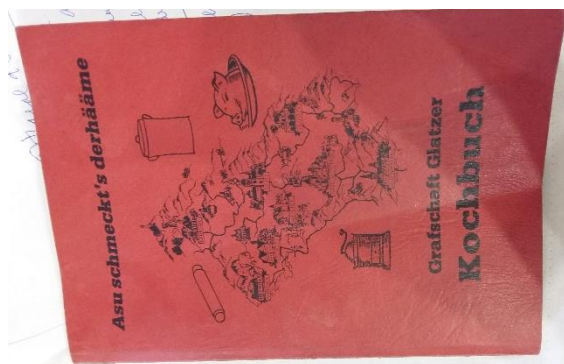


Ikonografie 6, 7

Rukopisný sešitový receptář, zřejmě z původní usedlosti, nedatován (snad před 1918); obálka; strana se zápisem receptu Nebe a země (Himmel u. Erde), 21. 10. 2018, foto Irena Korbelářová

**Ikonografie 8**

Kuchařská kniha z rodinných receptů vysídlených obyvatel z Kladska, jeden z východisek pro kuchyni Domu Skowronki, 21. 10. 2018, foto Irena Korbelářová

**Ikonografie 9**

Dom Skowronki, vchod, vpravo vývěska odkazující na podávání slezského kulinárního dědictví, 21. 10. 2018, foto Irena Korbelářová

**Informační zdroje pro komparaci, verifikaci**

Asu schmeckt's derhääm. Grafschaft Glatzer Kochbuch. Hrg. Elfrieda Rathmann. Münster 1991, 2005.
Saul HARALD, *Familienrezepte aus Schlesien. Geschichten und Rezepte aus alter Zeit*, Leipzig 2003.
Anneliese OLBRICH, *Essen und Trinken aus Schlesiens Küche anno dazumal*, Mährisch-Schlesisches Heimatmuseum, Wien 1994.
Henriette PELZ – Dora Lotti KRETSCHMER, *Schlesisches Kochbuch / Schlesisches Himmelreich*, München 2007.
Anna PIERSKALA (SKLADNY), *Rezepte aus Oberschlesien. Geschrieben 1930* (s. d., s. 1., <<http://www.rezpteausschlesien.com/>> [cit. 18. 3. 2022].
Schlesisches Himmelreich. Die besten Rezepte aus Schlesien, Bonn 2011.

Závěr k šetření

Renata Czaplínska (nar. 1934), matka majitelky Domu Skowronki Renaty Fuglińské, je původem ze slezských autochtonních německých obyvatel, její rodiče náleželi k nižší sociální vrstvě (otec – zaměstnanec majitele panství, nádeník na hospodářském velkostatku, původem z Dolního Slezska).

Šetření a vedené rozhovory s aktérkami, Annou Fuglińskou a Renatu Czaplínskou, i předložené podklady (receptáře, využívané kuchařské knihy) vedly ke zjištění, že se nejedná o prezentaci vlastních, v dětství, mládí konzumovaných rodinných pokrmů, nýbrž o poměrně věrohodnou, avšak moderní rekonstrukci dolnoslezských regionálních jídel podle vzorů publikací vydávaných německými vysídlenci ze Slezska.

Zajímavé, moderní interpretace, na vyšší úrovni a autentičtější, než je v gastronomických zařízeních nabízející obdobné pokrmy (zejména slezské nebe) běžné.

Kulinární složku lze považovat za příklad dobré praxe při prezentaci pokrmů s jednoznačně rozpoznávanými hodnotami kulinárního dědictví Dolního Slezska a Kladska.

Poznámky

Renata Czaplínska provozuje sousední skansen Gottwaldówka v sousední obci Kąty Bystrzyckie 23, Łądek Zdrój (Kladsko, Polsko). Při tematických akcích nabízejí speciality původních obyvatel Kladska (Dolního Slezska), například hekele (Hekerle). Dokumentovány byly při dřívějších návštěvách realizovaných shodným týmem (např. 21. 9. 2013). Analýza a komparace s dostupnými zdroji potvrzuje, podobně jako v případě pokrmů z Domu Skowronki, vysokou míru věrohodnosti, přičemž se jedná o rekonstrukci na základě publikovaných vzpomínek vystěhovalců a jejich potomků, resp. jiných zdrojů (viz soupis).

Ikonografie 1

Hekele,
Skansen Gottwaldówka, Kąty Bystrzyckie, 2013, foto:
Irena Korbelářová



Ikonografie 2

Skansen Gottwaldówka, Kąty Bystrzyckie, 2013, foto:
Irena Korbelářová



10.

Datum dodatků

–

Doplňky provedl/a

–

12. EVIDENČNÍ ZÁZNAM Z ORÁLNÍHO ŠETŘENÍ
se zaměřením na stravování
Příkladový záznam

Dotazovaná osoba (narátor)¹⁰⁵	
Jméno	Radko
Příjmení	Herman
Rodné příjmení*	–
Rok narození*	1935
Místo narození*	Slatina, okr. Bílovec (nyní Nový Jičín)
Bydliště	Slatina, okr. Nový Jičín
Profese; bývalá profese	důchodce; původně lesní technik (SŠ s maturitou)
Způsob navázání kontaktu	otec tazatelky
Jiné informace	informace se opírají zvl. o zkušenosti z domácnosti tchýně, Václavy Blatecké (nar. 1905). Slatina byla součástí tzv. moravských enkláv ve Slezsku, etnograficky náleží ke Kravařsku.

Realizace rozhovoru / sdělení apod.	
Místo / specifikace prostředí	Slatina, domácnost narátora
Forma ústní výpovědi	opakovaný neformální rozhovor
Datum	červen 2018
Tazatel, moderátor rozhovoru	Radmila Dluhošová, členka projektového týmu SU v Opavě; dcera narátora

Způsob pořízení záznamu rozhovoru	bez zvukového záznamu; rukopisný záznam
Datum provedení evidenčního záznamu z rozhovoru	23. 7. 2018
Evidenční záznam zpracoval	Irena Korbelářová, členka projektového týmu SU v Opavě

Popis průběhu rozhovoru / sdělení apod.	
Odůvodnění, podnět k rozhovoru	projektové šetření, zaznamenání vzpomínek pamětníka – přímého příbuzného

¹⁰⁵ Při zjednodušeném rozhovoru, výpovědi náhodného narátora – pořadatele eventu, prodejce apod. není zjištění uvedených údajů bezpodmínečně nutné.

Průběh rozhovoru	rozhovor byl organizován neformálně, bez zvukové nahrávky; na bázi otázek a odpovědí; veden byl přátelsky; provázela jej řada tematických odboček
Zjištěné pokrmy	kapalka (kapalková polívka), hlavní jídlo; přesnídávka černé knedle (halečky) – příloha; samostatné jídlo naslano i na sladko koláč na plech – samostatné jídlo; dezert kedlubková mačka – hlavní jídlo pečené kuře s knedlíkem a zelím – hlavní jídlo, neděle nebo svátek menšího významu
Zjištěné souvislosti kulinární kultury a každodennosti	rodiny dotazované osoby i jeho manželky byly ve Slatině dlouhodobě usazené; odlišovalo je sociální prostředí a úroveň kuchařského umění (vyšší u manželky než dotazovaného)
<p>Pokrmy jsou většinou příslušné do domácnosti jeho tchyně (viz výše), do rodiny se přistěhoval v roce 1958; uvedené pokrmy byly zdomácnělé, již před tím pravidelně vařené</p> <p>Kapalka – název odvozen od syrovátky „vykapávající“ z plátna při cezení tvarohu.</p> <p>Jedná se o polévku, připravenou z této povařené syrovátky s přidavkem sušených hub, soli a kmínu; po uvaření se polévka zahustila moukou rozkvedlanou v čerstvém mléce nebo smetaně. Závěrem se do polévky „vlilo“ celé syrové vejce, které se následně rozdělilo podle počtu strážníků. Polévkou se přelávaly uvařené brambory vložené do talíře. V domácnosti narátora se polévka připravovala do úmrtí manželky, dcery jmenované pí. Blatecké (2005).</p> <p>Černé knedle – název odvozen od zabarvení směsi z nastrouhaných zoxidovaných brambor. Jedná se o knedlíky připravené ze směsi ze strouhaných syrových brambor, hladké a polohrubé mouky, mírně osolené. V dlaních se pak tvarují šišky, lehce se obalí v hladké mouce a vhadzují se do vařící vody. (Tchyně narátora směs nabírala lžičkou a vhadzovala do vody bez obalení moukou, výsledné knedlíky pak byly „chlupaté“, trčely z nich střípce brambor). Černé knedle sloužily jako univerzální příloha k masu, omáčkám, zelí atd., Jedly se také nasladko, posypané cukrem, tvarohem a přelité máslem. Tchyně narátora je v sezóně nadávala čerstvými švestkami; jiný název v přílehlých regionech: halečky, klusky.</p> <p>Pečené kuře se zelím a knedlíkem – běžné nedělní jídlo (asi od 60. let 20. století): kuře pečené na másle, kořeněné solí, pepřem a grilovacím kořením, posypané cibulí; dušené hlávkové zelí zahuštěné záklehtkou z mouky a vody, ochucené máslem, solí, cukrem, kmínem, octem a smaženou cibulkou. V rodině narátora se jednalo o oblíbenou kompozici pokrmu.</p> <p>Koláč na plech – koláč z kynutého těsta roztaženého na celý plech, na který se nahusto nakladlo sezónní ovocem, nejčastěji švestky nebo rýngle, navrchu velké kusy bohaté máslové posypky. Tchyně narátora pekla koláč v letních měsících na denní bázi (k zasyčení hlídáních vnuků), zapíjel se mlékem; o víkendech jako „pohoštění“ ke kávě pro přijíždějící děti s rodinami; v rodině narátora se pekla spíše jen v sobotu (postupně nahrazován/střídán s bublaninou z piškotového těsta pokladeného bobulovinami – rybíz, angrešt)</p> <p>Kedlubnová/kedlubková mačka – název odvozen od základní suroviny – kedlubny. Jedná se o omáčku připravenou na máslové jíšce zalité vodou, do které se vkládá nakrájená kedlubna, ochutí se solí a pepřem, povaří do změknutí; na závěr se přidává sladká smetana (nebo mléko). Podává se s vařeným novým bramborem a vařeným vejcem; v rodině narátora se vařila poprvé v roce vždy 30. června jako první pokrm z nových (vlastních) brambor (sázených 1. dubna, dozrálých po 90 dnech).</p>	
Dokumentace	
Ikonografie	ne

Závěrečný komentář tazatele k obsahu a průběhu rozhovoru a jeho záznamu

Rozhovor probíhal ve velmi příjemné atmosféře, bylo zřejmé, že narátor rád vzpomíná na tuto část svého života, na jídla, která má spojená se vzpomínkami na oblíbenou tchýni a milovanou manželku, které obě považuje za výborné kuchařky. Rovněž byl potěšen, že jeho vzpomínky jsou pro někoho zajímavé. Tematické odbočky se týkaly vzpomínek na společně prožité chvíle, způsob života, hospodářství (chov zvířat, zahrada, pole), slasti a strasti samozásobitelství ad.

Informační zdroje pro komparaci, verifikaci

Radmila DLUHOŠOVÁ, Exkurze do stravovacích zvyklostí všedního dne ve Slatině na Bílovecku, in: P. Tesař (ed.): Vůkol Slezska. Circum Silesiae. Opava 2019, s. 169-181.
František MYSLIVEC, Naše dědiny, statky a chaloupky na Opavsku: příspěvek k projektovanému oddílu Zemědělského muzea v Opavě, Opava 1928.
Marie ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Česká strava lidová. Praha 1945.
Jan VYHLÍDAL, Naše Slezsko, Praha 1900.

Poznámky

Kapalka ve smyslu polévky v jiných zdrojích v regionu nezmiňovaná (Myslivec, Vyhliďal); s odkazem odjinud uvedena u Marie Úlehlové-Tilschové, Česká strava lidová etc.; tazatelka vaří polévku příležitostně dodnes (vzhledem k problému zajistit čerstvé kravské mléko pro přípravu tvarohu nahrazuje svařenou zakoupenou kyškou).

Černé knedle – typově shodné s bramborovými knedlíky ze syrových strouhaných brambor, napříč regiony českých zemí.

Kedlubnová/kedlubková mačka – popisem odpovídá pokrmu kelerybková, také kelrubková mačka (Hlučínsko).

13. EVIDENČNÍ ZÁZNAM LABORATORNÍ REALIZACE
Příkladový formulář

Název pokrmu / nápoje / prvku stravování	
Hlavní/nejrozšířenější název	Schlesischer Knödel / slezský knedlík
Další názvy	nezjištěn

Oblast výskytu nebo doložení pokrmu / nápoje / prvku stravování	
Kraj	Moravskoslezský
Okres	Opava
Obec	Opava
Etnografický / kulturně-historický region, subregion	Slezsko

Charakteristika pokrmu / nápoje / prvku stravování	
Typ, funkce, zařazení do jídelníčku ad.	hlavní jídlo; příloha
Stav dochování	v současnosti doložený jen v paměťovém médiu
Zvláštní znaky	–

Specifikace laboratorní realizace	
Typ realizace	rekonstrukce
Účel realizace	projektový workshop; ověření možností přípravy v reálu nedoložených pokrmů
Místo realizace	SU v Opava, Návštěvnické centrum FPF v Opavě – retro-kuchyně
Vedoucí laboratorní realizace	Irena Korbelářová, vedoucí projektového týmu NAKI II 067 SU v Opavě
Účastníci laboratorní realizace	Radmila Dluhošová; Kamila Návrátová, Kristína Pupáková, vše projektový tým NAKI II 067 SU v Opavě

Datum založení karty	20. 12. 2020
Založení provedl/a	Irena Korbelářová

Popis realizace	
Podrobný popis východisek	<p>recept 1 (T. Adam, s. 18, viz informační zdroje): volný překlad: „Příloha z nekynutého ječného těsta rozváleného na plát, pomazaného husím sádlem nebo tukem z pečeného masa a nadívanou drobnými kostkami žemlí. Po srolování se z těsta krájely a tvarovaly kulaté knedlíky, sypané po uvaření strouhankou a polévané dohněda rozpuštěným máslem. Podávaly se k hovězímu masu nebo pečení.“</p> <p>recept 2 (M. Dengler – E. Plundra – M. Plundra, Kochbuch⁵, s. 206, viz informační zdroje) volný překlad: „Připravoval se z těsta z mouky, mléka a žloutku, které se po vyválení posypalo nadrobno nakrájeným čerstvým (neškvařeným) špekem a kostičkami žemle a poté zarolovalo. Vzniklý podlouhlý knedlík se vařil v ubrousku a posléze krájel na plátky.“</p>
Technologické podmínky (topeniště; specifické náčiní; způsob práce)	kuchyně s replikou kachlového sporáku na dřevo; běžné kuchyňské nádobí a náčiní pro ruční přípravu
Suroviny, koření, další ingredience (původ; specifika)	dle výše uvedených receptů
<p>Průběh realizace Laboratorní příprava – rekonstrukce – se uskutečnila v souvislosti s přípravou projektového workshopu pro studenty a veřejnost (on-line; videozáznam). Postup prací probíhal v souladu se zněním receptu publikovaném v kuchařské knize Therese Adamové, roz. Hoschschuster (1840- po 1901), autorky původem z německé měšťanské rodiny usazené v Krnově, provdané v Opavě, podílející se a následně samostatně provozující restauraci v centru města Opava.</p> <p>Komparativním textem a současně druhým východiskem pro laboratorní realizaci byla kuchařská kniha připravená učitelkami Annou Denglerovou (*1845) a sestrami Alžbětou (*1872) a Marií (*1880) Plundrovými pro frekventantky opavské hospodyňské školy, působící od roku 1911; publikace vyšla v šestém vydání naposledy roku 1935.</p> <p>Vzhledem k jasnému návodnému popisu byl postup přípravy bez komplikací.</p>	
<p>Popis výsledného pokrmu / nápoje / prvku stravování Knedlík dle receptu 1: vláčný, třebaže bylo těsto zasyrova tužší, nekynuté; se zřetelnou chutí výpeku; ve srovnání s druhou variantou méně výrazný a z dnešního hlediska vhodnější jako příloha.</p> <p>Knedlík dle receptu 2: chuťově výraznější a voňavější; těsto lahodné, ale masné z prosáklého zahřátého špeku, díky tomu asi vhodnější jako samostatný pokrm.</p> <p>V „našem“ dnešním jídelníčku nenašli členové realizačního týmu k uvedeným knedlíkům obdobu co do chuti, ani konzistence: žádné se nenadívaly slaninou, ani výpekem; knedlíky plněné například uzeným masem nebo škvarky mají zcela jiný charakter.</p>	

Foto- a audiovizuální dokumentace

Ikonografie 1

Paralelní příprava podle obou receptů – rozválené těsto s náplněmi (vlevo Adam – masový výpek – šťáva se sádlem – a kostky žemlí kostky uzeného neškvařené špeku a žemlí; vpravo Dengler a kol.), 2020, foto: Kamila Návrátová a Kristína Pupáková



Ikonografie 2+

Rolování těsta s náplněmi (vlevo Adam; vpravo Dengler a kol.), 2020, foto Kamila Návrátová a Kristína Pupáková



Ikonografie 3

Rozkrojená rolka pro tvarování do kulatého knedlíku, 2020, foto: Kamila Návrátová a Kristína Pupáková



Ikongrafie 4

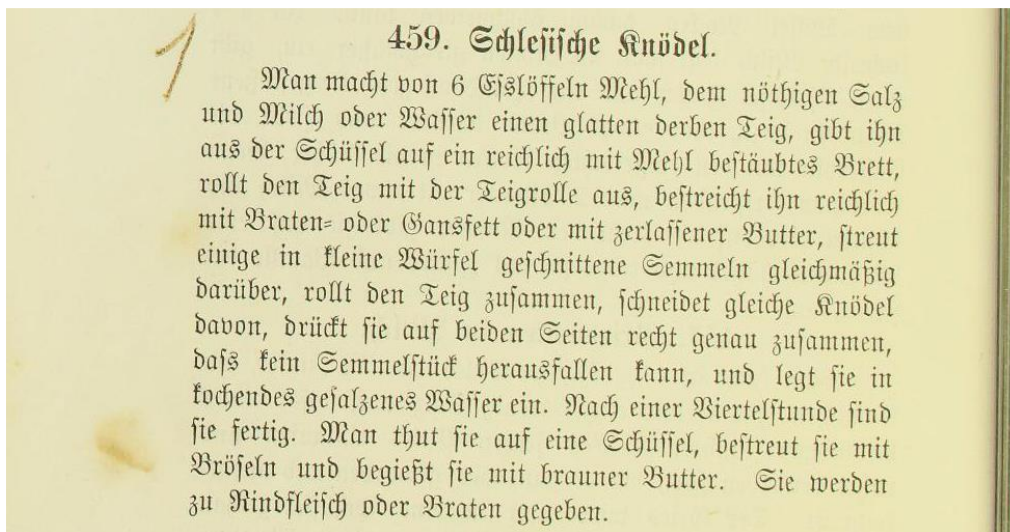
Uvařené a rozkrojené knedlíky (vlevo Dengler a kol.; vpravo Adam), 2020, foto: Kamila Návrátová a Kristína Pupáková



Informační zdroje k laboratorní realizaci, pokrmu

Prameny – kuchařské knihy

Schlesisches Kochbuch, Einereichhaltige Sammlungerprobter Koch-Rezepten herausgegeben von Therese Adam, Troppau, Verlag von Buchholz&Diebel 1900, s. 186.



Anna DENGLER – Elisabeth PLUNDRA – Marie PLUNDRA, *Kochbuch der Haushaltungsschule Troppau*. Troppau 1913², s. 206.

Schlesiſche Knödel. Nr. 749.

Zutaten: 25 dkg Mehl, 2 Eier, Salz, Milch, 1 Semmel, 12 dkg Griefen.

Zubereitung: Von 25 dkg Mehl, 1 Ei, 1 Dotter und der dazu nötigen Milch macht man einen festen gut durchgearbeiteten Teig, walzt ihn aus, bestreut ihn mit 12 dkg feingeschnittenen Griefen und einer würfelig geschnittenen Semmel, bestreicht den Rand mit Eiklar und rollt den Teig zusammen. Man bindet ihn in eine Serviette und kocht ihn 25 Minuten.

Poznámky

Knedlíky uvařené podle uvedených receptů (s dostatečnými popisy pro rekonstrukci z hlediska složení, tvaru a způsobu podávání), označované v příslušných zdrojích jako slezské, mají shodný prvek s jiným produktem, prezentovaným jako tradiční slezské knedlíky (třebaže bez adjektiva v názvu): jedná se o kynuté moučné knedlíky nadívané nadrobno na kostky krájenými žemlemi; uvedený rys podporuje vzájemnou vazbu na Slezsko.

Henriette Pelzová, roz. Helfensrieder († po 1866), autorka nejstarší a nejčastěji vydávané slezské kuchařky, uvádí recepty na knedlíky z kynutého moučného těsta (*Speck-Klöße*) i bramborového těsta (*Kartoffel-Klöße mit Speck*), přičemž do bramborových knedlíků se žemle a špek krájené na kostky vmíchávaly rovnou do těsta.

Neues allgemeines Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen oder Leicht verständliche und genaue Anweisung zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränkebereiten, Pöckeln, Räuchern und andern für die bürgerliche Küche nothwendigen Zubereitungen. Mit einem nach den Jahreszeiten geordneten Küchenzettel. Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausfrauen, Köchinnen und alle diejenigen, welche ihre Speisen wohlschmeckend, gefund und wohlfeil selbst herstellen wollen, herausgeben von einer schlesischen Hausfrau. Breslau 1834¹. Verlag von Eduard Pelz, s. 107, 110-112

Metodika identifikace a dokumentace kulinárního dědictví

Irena Korbelářová

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě, Slezská univerzita v Opavě, 2022

Vydala Slezská univerzita v Opavě, Na Rybníčku 626/1, 746 01, Opava

Recenzovali: doc. Dr. Ing. Dagmar Škodová Parmová, doc. Ing. Vojtěch Merunka, Ph.D.

Opava, 2022

Metodika byla připravena v rámci projektu č. DG18P02OVV067 *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace* programu NAKI II.