Kulinární kultura a gastronomie
Pojmy

Učební texty, SP HKDvRP

Irena Korbelářová

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

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

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

Gastronomie – pojem s několika paralelními výklady.

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

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

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

V souvislosti se studiem kulinární kultury českých zemí, s přihlédnutím k vývoji přilehlých území, s nimiž nás pojí společné kořeny a formy stravování, lze gastronomii v době od jejího moderního konstituování v 19. století považovat za oblast profesionální přípravy pokrmů pro konzumaci ve veřejném prostoru, pro entitu hostů restauračních a kavárenských

[1] Markus ZELLER, *Die Relevanz der Gastronomie als Instrument der Markenkommunikation*, Wiebaden 2009, zvl. s. 1-28;
[2] *Ottův slovník naučný*, 9, Praha 1895, s. 946.

podniků, bister, bufetů, lázeňských zařízení, jídelen a dalších stravovacích organizací; jedná se o speciální druh služeb se zaměřením na stravování ve veřejném prostoru.

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

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

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

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

V kontextu kulinární kultury se jedná 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 konzumaci, které se formovaly v určitém geografickém, přírodním, kulturním a společenském prostředí a staly se součástí identity určité komunity. Jedná se o významné, ba jedinečné součásti života společenství určitému území, které jsou výsledkem materiální a duchovní činnosti jeho předků předávané z generace na generaci, současně jsou projevem místní či regionální, v některých případech i nadregionální identity a nezbytností pro zachovávání její kontinuity a komunitního dialogu obyvatel.

Pokrmy s prokázanou hodnotou kulinárního dědictví mohou být přítomné ve stravování původních entit v původním prostředí a území na úrovni běžné i příležitostné součásti všedního,

svátečního či jinak motivovaného jídelníčku; mohou být identifikované v paměti jednotlivců a kolektivu, ve stravování obyvatel příslušného území se už ale nevyskytují, anebo jsou doložené jen v tradičních paměťových médiích, na původním území a v současných entitách autochtonních nebo nových obyvatel jsou neznámé, respektive zapomenuté nebo zaniklé.

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

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

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

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

Kulturní dědictví – označení, kterým zpravidla rozumíme pozůstatky minulosti vytvořené našimi předky, které vypovídají o jejich historii, kultuře a každodennosti a zachované alespoň v jisté podobě ve svém původním prostředí dodnes. Vzhledem k jejich hodnotě ve smyslu prostředku pro uchopení obsahu a kvality života předcházejících generací, pochopení jejich životního způsobu a stylu, způsobu, myšlení i celkového kulturně-historického rámce usilujeme o uchování kulturního dědictví a předání dalším pokolením. Nejvýznamnější segmenty kulturního dědictví, jimž je přiznána výjimečná historická, umělecké, ale také náboženská či vlastenecká cena pro současnost i budoucí rozvoj společnosti mohou být podřízeny právní ochraně.

Kulturní dědictví se v rámci stratifikace obvykle dělí na hmotné neboli materiální, a nehmotně neboli nemateriální. Do první skupiny řadí nemovité doklady minulosti (urbanistické komplexy, stavby a soubory staveb, včetně obranných či technických, hřbitovy, objekty v terénu, místa „paměti“ apod.) a movité doklady minulosti (umělecká díla z oblasti sochařství, malířství, užitého umění, produkty lidové kultury, sbírkové předměty, artefakty spojené s hospodářským a technickým vývojem nebo se životem a dílem významných osobností ad. Do druhé skupiny, nehmotného dědictví, řadí výtvory a projevy našich předků, mezi něž řadí mimo

jiné zvyky, zákony, pravidla, mravní normy a tabu; ideje a náboženství, umění nehmotné povahy (hudba, literatura, tanec), symbolické a kognitivní systémy (jazyk, písmo, řeč) ad. [3]

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

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

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

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

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

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

---

[3] Přehledně Václav SOUKUP, *Přehled antropologických teorií kultury*. Praha 2000, s. 16.
[4] Zákon č. 20/1987 Sb., o státní památkové péči, naposledy novelizovaným zákonem č. 142/2012 Sb.
[5] *Úmluvu o ochraně světového kulturního a přírodního dědictví*, dostupné z: <http://www.npu.cz/pro-odborniky/pamatky-a-pamatkova-pece/zakony-mezinarodni-dokumenty/mezinarodni-dokumenty/unesco/> [cit. 23. 3. 2022].
[6] *Úmluv o nehmotném kulturním dědictví*, dostupné z: <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00009-CS-PDF.pdf> [cit. 23. 3. 2022].
[7] *Lidová kultura*, dostupné z: <https://www.lidovakultura.cz/wp-content/uploads/2017/11/Lidov%C3%A1-kultura-materi%C3%A1ln%C3%AD-hmotn%C3%A1.pdf> [cit. 21. 3. 2022].

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

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

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

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

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

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

Poživatina – základní složka potravy v podobě potraviny, pochutiny neb nápoje.[10]

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

Recept – předpis, návod na přípravu jídle nebo pokrmu. V předmoderní době obvykle obsahoval jen přehled vůdčích ingrediencí a rámcový popis přípravy. Od přelomu 18. a 19.

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

století, s rozvojem kuchařských knih pro širší publikum než jen profesionální kuchaře (pro ženy a dívky, domácí kuchařky a hospodyně), se staly recepty podrobnějšími a obsahovaly kromě názvu pokrmu a surovin také přesnější údaje o jejich množství a konsistenci, podrobný návod na technologický postup a technickou podporu přípravu.

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

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

Podobně lze charakterizovat místní, lokální pokrmy a nápoje.

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

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

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

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

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

[11] Definice podle **z**ákona č. 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví etc., §23, odst. 1.

apod., ale také podnikové stravování (závodní jídelny) a školního stravování (školní jídelny stravování v mateřských školkách apod.).

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