

Mapa tradičních pokrmů

popis metod vzniku mapy

Stravování v minulosti bylo a v současnosti nadále je nedílnou součástí každodennosti obyvatel českých zemí bez ohledu na jejich původ, sociální status a profesní působnost, místo a dobu, kdy žili. Náleží mezi prvky kulinární kultury ve smyslu širokého komplexu prvků: vlastního jídla a pití, jejich technologické přípravy, kuchyňského, stolního a dalšího materiálního vybavení, organizace a pravidel servírování a stolování. Stravování je fenoménem náležejícím k nejstabilnějším a nevýraznějším identifikačním faktorům společnosti, řazeným do struktury tak zvaného dlouhého trvání.¹

Kulinární kultura a stravování se formují jako výsledek spolupůsobení geografických a přírodních poměrů, kulturně-historických souvislostí, dodržování tradic a zvyklostí. Odtud jsou i předmětem studia historie, etnografie a sociologie, dílem geografie a ekonomie a mnoha jiných vědeckých disciplín.²

Uvedený charakter stravování a jeho prvků – pokrmů a nápojů – byl nutně důvodem pro aplikování interdisciplinárního přístupu ve všech fázích řešení projektu, jehož je předkládaná speciální mapa s odborným obsahem výsledkem, včetně její přípravy v segmentu mapy se zaměřením na tradiční pokrmy českých zemí.

V potřebné míře a vzájemné kombinaci byl uplatněn základní a průmyslový výzkum, s ohledem na interdisciplinární charakter tématu byly aplikovány postupy a metody výzkumu, sběru dat a jejich analýzy, kritiky a interpretace adekvátní konkrétním užitým vědním disciplínám. Následně byla provedena komparace dílčích zjištění, postaveny otázky a problémy k řešení. Výsledky byly zohledněny při komponování struktury, obsahu a prostředků prezentace dat do specializované mapy v návaznosti na obecně zvolené lokalizační faktory.

Podstatnou složkou byl kulturněhistorický výzkum; probíhal s využitím standardních historických postupů (heuristika, analýza, kritika informačních zdrojů, komparace a dílčí interpretace informačních zdrojů). Východiskem bylo studium publikované odborné tematické literatury, adekvátní pozornost s nutnou vyšší mírou kritického přístupu byla věnována popularizačním textům, jejichž produkce je poměrně vysoká, úroveň a věrohodnost však rozkolísaná. V přiměřené míře proběhla prospekce a rešeršování archivních fondů a muzejních sbírek, třebaže jejich potenciál se ukázal v kontextu tradičních regionálních pokrmů, respektive lidového stravování na venkově a ve městech místního významu podstatně menší, než se čekalo a výsledky dokumentace materiálů ve vztahu k jídlu (nikoli jen materiálnímu kuchyňskému a stolnímu vybavení, zemědělské produkci a podobně) jako neočekávaně nevyvážené, v průměru spíše chudé.

¹ Stoličná-Mikolajová, Rastislava (ed.) – Nováková, Katarína: Kulinárna kultúra regiónov Slovenska, Bratislava, 2012, s. 8; Táž, Tradičná kulinárna kultúra etnických menšín na Slovensku, Národopisná revue, 3, 2009, s. 157-168.

² Stoličná-Mikolajová, Rastislava: Jedlo jako klíč ku kultúre. Geneticko-historické a sémantické aspekty nášho stravovania. Martin 2004, zvl. s. 7-25; Tyllner, Lubomír a kol.: *Velké dějiny zemí Koruny české – Lidová kultura*, Praha 2014, s. 227-228; Jelínková, Blanka – Lenderová, Milena – Kouba, Miroslav – Říha, Ivo (eds.): *Krajina prostřených i prázdných stolů. Evropská gastronomie v proměnách staletí*, I, Pardubice 2016, s. 9-11; 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, s. 17-51, zde i další literatura.

Ve vybraných oblastech, kde bylo lze vzhledem k jejich kulturnímu, sociálnímu a populačnímu charakteru očekávat výsledky, byly aplikovány metody orálního výzkumu, zejména rozhovory s pamětníky a stakeholdery, zejména pro verifikaci a doplnění údajů, místně ale i pro získání základních informací.

Historicko-sociologický výzkum proběhl s aktivním zapojením ohniskových skupin, individuálních rozhovorů a dotazníkových akcí, během nichž byla shromážděna zejména data týkající se role tradičních pokrmů a nápojů v současné privátní každodennosti, jejich dochovanosti v individuální a kolektivní paměti.

Terénní šetření probíhala v několika směrech. Jednak se soustředila na komunikaci s privátní sférou, dohledávání dokladů v rodinném majetku, mimo jiné rukopisných receptářů, rodinné dokumentace, materiálních artefaktů ad. Dále se zaměřila na prospekci gastronomické praxe a produktů cestovního ruchu, přičemž důraz byl kladen na eventy s akcentem na kulinární dědictví či prvky stravování,³ stranou ale nezůstaly i akce obecnějšího charakteru, v jejichž rámci jsou tradiční pokrmy a nápoje různé míry věrohodnosti prodávány.⁴

Uvedené výzkumné kroky měly za cíl identifikovat, popsat, podrobit výzkumu a vyložit stěžejní prvky stravování jednotlivých regionů českých zemí jako komplexu do jisté míry individuálně a přitom v koexistenci se vyvíjejících území, se zohledněním měst i venkovských lokalit v jejich historických proměnách, s akcentem na 19. a 20. století, kdy se v souvislosti se změnou stravovacích zvyklostí, proměnou demografické skladby a profesního složení obyvatel a modernizací každodennosti dotvářel obraz tradičního stravování vrcholící po polovině 20. století; dále rozklíčit názvosloví konkrétních pokrmů a nápojů, jejich funkci, surovinovou podstatu, technologii přípravy a podávání ke konzumaci, jejich sociokulturní, geografické a přírodní souvislosti a podmíněnosti; pochopit širší vývojový kontext a genezi pokrmů a nápojů a vzájemnou příbuznost napříč českými zeměmi, respektive střeoevropským prostorem. Bez těchto kroků nebylo možné vyhodnotit kulinární tradice a dědictví míst a regionů a vybrat jednotliviny pro prezentaci v mapě.

V zájmu širokospektrální prezentace vybraných pokrmů a nápojů byl aplikován experimentální výzkum směřující k přípravě vzorových jídel, maximálně vycházející z dostupných věrohodných zdrojů, s vědomím jistého zkreslení výsledných produktů v důsledku nedostatečné relevantní informovanosti; existence často jen povrchních a rámcových dobových popisů; z nedostupnosti adekvátního technologického vybavení, relevantních surovin (rostlinných odrůd, živočišných plemen, koření) ad. Očekávanou komplikací byla naopak existence shodného či podobného názvosloví při zcela odlišném obsahu a naopak, velká rozkolísanost popisů shodných pokrmů a také velká variabilita receptur a výsledné podoby dobových pokrmů vyplývající z individuality domácností a řada dalších.

Experimentální výzkum a aplikace v rámci historické retro-gastronomie byly uskutečněny členy projektových týmů VŠH a SU s vědomím možných formálních i vizuálních nepřesností v konečném ztvárnění jídel, vyplývajících z naznačených limitů, zejména u jídel ustupujících z praxe, známých už spíše z orálních výpovědí a dobových zmínek.

³ Viz Mapa gastronomických událostí.

⁴ V oblasti terénních šetření, a do jisté míry i kulturně historické institucionální prospekce a studia byly projektové výzkumy omezeny dlouhodobým přerušením aktivit v důsledku epidemické situace způsobené onemocněním COVID-19 v letech 2020 a 2021.