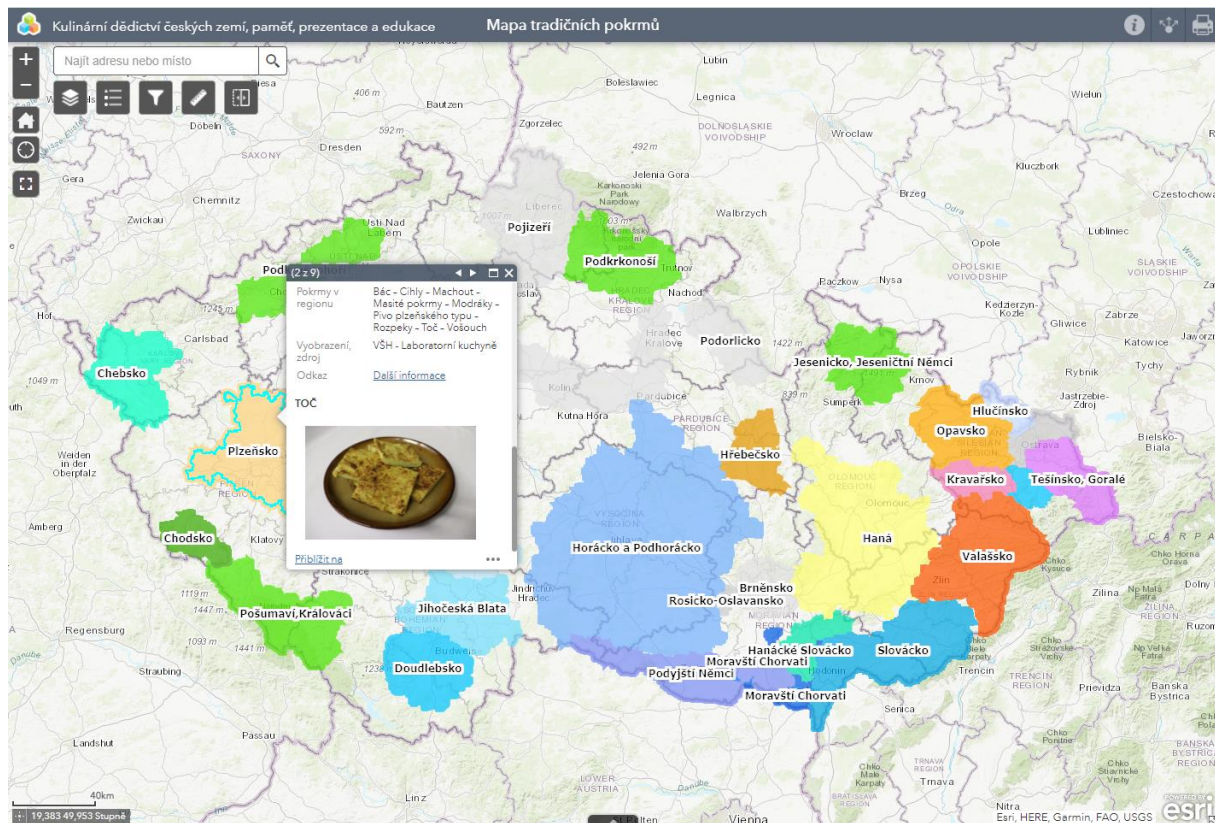


# Mapa tradičních pokrmů

## popis mapy



Předkládaná specializovaná mapa představuje tradiční pokrmy českých zemí s charakterem podstatných kulturně historických prvků lidového, respektive regionálního stravování, a to jak v denní praxi stále „živé“ a (byť jen příležitostně) připravované a konzumované, tak z ní z nejrůznějších důvodů mizející, postupně zanikající, ba zaniklé, přesto ale s nepopíratelnou rolí v každodennosti našich předků. Mnohé z nich, ne-li většinu, lze bezesporu vnímat nejen jako podstatnou součást dobové kultury, ale i kulturního dědictví českých zemí.

Prezentované pokrmy a nápoje mapa projektuje do vybraných kategorií územního členění, kdy základním lokalizačním faktorem jsou etnografické oblasti a kulturně historické regiony (tam, kde v důsledku razantní industrializace, výměny obyvatel či jiného podstatného vývojového elementu není aktuální uvažovat o etnografické oblasti),<sup>1</sup> kontextuálním lokalizačním faktorem pak historické a současné územně správní členění českých zemí, kartografické znázornění proměny jejich zemědělského charakteru a vývoje populace.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Tyllner, Lubomír a kol.: *Velké dějiny země Koruny české – Lidová kultura*. Praha 2014, zvl. s. 13-17; srov. Vařeka, Josef: Teoretické a metodologické otázky studia etnografických regionů. *Etnologické rozpravy*, 4, 1997, s. 6-9.

<sup>2</sup> Nutná projekce do kartografického rámce byla pochopitelným důvodem, proč bylo možno se v předkládaném výsledku věnovat pouze tradičním pokrmům s regionální identifikovatelností. Stranou byla ponechána moderní měšťanská kuchyně, respektive pokrmy nepřesně řazené k české národní kuchyni s celoplošným uplatněním ve veřejném i domácím stravování.

Volba etnografických oblastí a jejich vymezení v mapě se řídily aktuálními poznatky etnografických, etnologických, respektive historických výzkumů prezentovaných v odborné literatuře.<sup>3</sup> Z etnografických regionů Čech a Moravy přitom byly do mapy projektovány nejen oblasti s různou mírou přežívajících, prezentovaných a veřejností vnímaných prvků folklóru, ale rovněž oblasti, které prošly po polovině 20. století dílem nebo zásadně výměnou obyvatel a původní lidová kultura zde v reálu (takřka) zanikla nebo byla většinou převrstvena zvyklostmi a obyčejí nových obyvatel, jen dílem přetrvala v paměti (domácích nebo vysídlených obyvatel a jejich potomků), případně je v posledních desetiletích na základě dokladů a znalostí ožívována. Jedná se tedy v Čechách o etnografické oblasti Kozácko, Jihočeská Blata, Doudlebsko, etnickou skupinu Králováků (s širším územím Pošumaví, které vykazuje shodné rysy stravování), Chodsko, Plzeňsko, původně německé Chebsko a smíšené Podkrusnohoří s postupně se formující průmyslovou oblastí, Podkrkonoší, na pomezí Čech a Moravy položené Horácko s Podhoráckem a také německé Hřebečsko; na Moravě o etnografické oblasti Haná, Slovácko a Hanácké Slovácko (druhé uvedené považované mnohdy pouze za subregion), dále Podyjí, respektive etnickou skupinu Podyjských Němců (také Dyjáci), enklávy Moravských Charvátů, dále Valaško, Laško (vnímané leckdy spíše jako nová, respektive uměle vytvořená etnografická oblast) a kdysi jazykově smíšené Kravařsko. V oblasti historického území (Českého) Slezska byly vymezeny oblasti s významnými rysy lidové kultury, považované dnes na základě aktuálních regionálních odborných výzkumů za etnografické (nikoli je kulturně-historické) oblasti, a to Těšínsko s etnickou skupinou Goralů na Jablunkovsku, dále Opavsko a s ním sousedící Hlučínsko s vysokou mírou svébytné kultury, dialektu a identifikace obyvatel s územím; v západní části země, na Jesenicku, bylo pro naše potřeby s ohledem na kulturně historický výzkum vytýčeno přibližné území obývané dříve Jesenickými Němci, přičemž vazba na německou kulturu a kulinární kulturu Dolního Slezska je v podstatě výzkumy prokázána, samozřejmě s odrazem specifik daných přírodními poměry. Do mapy byly dále zakomponovány průmyslové oblasti Kladensko a Příbramsko, označované vzhledem k vývoji society a její kultury za nové etnografické oblasti, analogicky Ostravsko a Karvinsko a pomezí severní Moravy a Slezska, a podstatně menší a méně výrazné moravské Rosicko-Oslavansko.

Kromě etnografických regionů byly do mapy v zájmu komplexnějšího představení vybraných prvků stravování a kulinární kultury s pomocí kartografických prostředků zakomponovány oblasti, které vykazují jisté společné prvky kulturně historického vývoje, respektive přírodní poměry a odtud i obdobné rysy stravování. Prezentovány jsou takto Polabí, Pojizeří a Podorlicko v Čechách. Na Moravě byla zvolena oblast pracovně označená Brněnsko, vlastně venkovské zázemí zemského centra Brna, na němž bylo lze prezentovat jednoduchou, kdysi podle všeho typickou stravu zemědělského nezámožného obyvatelstva. Zcela specifickou z hlediska vývoje a podstaty stravování byla v minulosti samozřejmě sociálně, národnostně a kulturně mnohvrstevnatá Praha, vpravdě velkoměstské centrum, s dominantní měšťanskou kuchyní. Představujeme ji v mapě prostřednictvím několika specifických produktů, respektive pokrmů, blízkých středním a nižším vrstvám, pronikajících v dané době i do okolí a tradičně spojovaných s tímto městským centrem.

---

<sup>3</sup> Tyllner, Lubomír a kol.: *Velké dějiny země Koruny české – Lidová kultura*. Praha 2014, zvl. s. 17-42; Brouček, Stanislav – Jeřábek, Richard (eds.): *Lidová kultura*. Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska, 1-3, Praha 2007; 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; Jeřábek, Richard: *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; Týž: *Moravští Charváci – dějiny a lidová kultura*. Antologie. Brno Brno 1991; *Gawrecki, D. a kol.: Dějiny Českého Slezska 1740-2000 I.-II. Opava 2003*; Tomolová, Věra – Stolařík, Ivo – Štika, Jaroslav: *Těšínsko*. 1-3, Český Těšín 1997-2001; Mečiar, Marcel: *Hlučínsko: sociální identity a generace*. Ostrava 2008 ad.

Pro všechny etnografické, průmyslové i kulturně historické oblasti byly v rámci výzkumu kulinární kultury alespoň v jednotlivinách identifikovány tradiční, typické nebo alespoň ve stravování přítomné pokrmy, které stručným popisem a vyobrazením uživatelům představujeme, samozřejmě s vědomím toho, že se jedná pouze o příkladové soubory nebo jednotliviny, jak se ještě dále zmíníme.

Etnografický rámec přispěl k časovému vymezení v mapě prezentovaných prvků stravování v zásadě na 19. a 20. století, s jasněji neurčitelnými chronologickými hranicemi v důsledku složitého a proměnlivého vývoje oblastí a individuálního, zvláště privátního prostředí (obvykle nejpozději ve 3. čtvrtině 20. století).

Specializovaná mapa zvoleného obsahového zaměření je jedinečná a vznikla na základě kombinace základního a průmyslového výzkumu v rámci řešení projektu se zaměřením na kulinární dědictví českých zemí. Ač bylo možno opřít se o sice početnou literaturu, jedná se o územně roztříštěné, kvalitativně různorodé a co do vypovídací hodnoty a míry věrohodností rozkolísané příspěvky a popularizační články, od vysoce kvalitních syntetických pohledů a studií po žurnalistické texty pro volný čas.<sup>4</sup> Významnou měrou bylo nutno informace o kulinární kultuře a tradičních pokrmech potřebné pro realizaci specializované mapy, zvláště ve vztahu k některým méně probádaným a atraktivním oblastem, získávat, ověřovat a verifikovat vlastním studiem standardních historických pramenů uložených v archivech, muzeích a knihovnách, dále terénním a orálním šetřením, širokou komparací a kritikou a (vzhledem k nadále probíhajícím projektovým výzkumům), často opatrnou interpretací.

Prezentace pokrmů a nápojů původem z jednotlivých regionů, subregionů a v některých případech i lokalit Čech, Moravy a Českého Slezska prostřednictvím předkládané specializované mapy je nutně příkladová. Vybráno bylo na dvě stě tradičních pokrmů, tři desítky skupin pokrmů s výčtem dalších řady jednotlivin (např. polévky, omáčky, masité pokrmy, tematické skupiny) a nejobvyklejší obřadní, obyčejové a slavnostní pokrmy, které mohou dle našeho názoru posloužit k vytvoření základní představy uživatelů dle cílových skupin o charakteru lidového stravování nejen příslušné oblasti, respektive místa, ale rovněž přispět ke komplexnějšímu vnímání role kulinární kultury českých zemí jako celku v minulosti. Základní popis obsahuje v kontextu příslušného regionu charakteristiku pokrmu – základní suroviny a způsob úpravy; roli v dobovém jídelníčku, pokud je jednoznačněji určitelná; odkazy na podstatné analogie v jiných regionech (shodné názvy, resp. shodné názvy, odlišná podstata pokrmu, resp. shodná podstata, různé názvy); výklad názvu pokrmu, pokud je nezvyklý, nářeční či z jiných důvodů nejasný či budí pozornost; relevanci v současném jídelníčku; pokud to umožňují výsledky dosavadních výzkumů a jedná-li se o podstatné faktory, pak jsou doplněny některé doprovodné údaje (např. proměny surovin, historické souvislosti apod.)

Výběr pokrmů byl podřízen především potřebám a zájmům cílových skupin uživatelů, žáků, studentů a pedagogů všech stupňů škol, laické veřejnosti, případně dalších uživatelů například z gastronomické praxe s cílem prezentace a edukace hodnot vzešlých z každodennosti našich předků, vzbuzení zájmu o stravování v minulosti s potenciálem zjišťovat více v relevantní populárně naučné a odborné literatuře, mediálních zdrojích i jinde a učit rozpoznávat hodnoty lidové kultury. Vybrána byla pro každou z definované etnografické, kulturně historické či jinak uchopitelné oblasti početně přiměřená skupina pokrmů a nápojů, pokud možno charakteristických, jasně definovatelných a s prokázaným vztahem k území tak, aby poskytla alespoň rámcový obraz stěžejních prvků lidového stravování v minulosti. Početní zastoupení pokrmů ve zvolených oblastech se odlišuje, a to z mnoha důvodů: oblasti se od sebe odlišovaly velikostí, geografickými a přírodními poměry a odtud i surovinovou základnou, jejím využitím a možnou škálou úpravy pokrmů; svou roli sehrával, podle všeho, stupeň rozvoje a strukturovanosti lidové, nejen kulinární kultury; v neposlední řadě se odlišuje množství, struktura i

---

<sup>4</sup> Z relevantních informačních zdrojů citujeme v následující výběrové bibliografii.

věrohodností doložených dat historického, etnografického ikonografického a jiného charakteru, a tedy možnosti poznáním sledovaného segmentu dobové každodennosti.

S posledně uvedeným souvisí i další limit, s nímž bylo třeba při koncipování obsahu mapy počítat, když při stávajícím stavu výzkumu a dochovaných informací nebylo vždy možno řadu na první pohled atraktivních pokrmů či jiných prvků stravování, známých veřejnosti, prokazatelně ztotožnit s konkrétními místy a vybraným územím z důvodu nedořešení jejich stěžejních identifikačních znaků a vlastností. Týkalo se to zejména pokrmů a specialit představovaných na gastronomických eventech, festivalech, v gastronomických podnicích či na kulinařských serverech, portálech a blozích či v popularizačních materiálech cestovního ruchu.<sup>5</sup> Na druhé straně existuje velké množství lidových pokrmů rozšířených v zásadě napříč českými zeměmi nebo alespoň řadou regionů se shodnými či podobnými (a často jen velmi obecnými) názvy a obsahem; v takovém případě bylo nutno – v zájmu nepřehlčení uživateli informacemi – zvolit k prezentaci jen některou, případně některé z typických oblastí. Co se týče pokrmů rozšířených ve většině území českých zemí, zvolili jsme – už pro jejich výjimečnost a postavení nejen ve stravování, ale i v jiných prvcích lidové kultury – k prezentaci specifickou skupinu obřadních, obyčejových či jiných slavnostních jídel, zařazených ve zvláštní vrstvě mapy.<sup>6</sup>

Specializovaná mapa představuje, jak již bylo zmíněno, nikoli jen dodnes ve veřejné praxi a privátních domácnostech přežívající či alespoň obecně známá jídla lidové či regionální kuchyně s potenciálem zařadit se do množiny programově prezentovaného a v praxi na různé úrovni pěstovaného kulinární dědictví, ale i pokrmy s hodnotou pro laickou veřejnost méně zřetelnou.

Jedná se o pokrmy, které lze označit za dnes v každodennosti neaktuální, které zůstaly v důsledku změn stravovacích zvyklostí nejen ve městech, ale i na venkově během druhé poloviny 20. století<sup>7</sup> a zvláště pak s postupující globalizací na přelomu tisíciletí pouze v kolektivní či dokonce individuální paměti obyvatel, anebo jsou zcela zapomenuty ať už pro jejich malou chuťovou atraktivitu, surovinovou chudobnost, náročnost přípravy apod. Vzhledem k historickému vývoji, změnám v národnostní i sociální skladbě obyvatel, anebo k proměnám životního stylu, včetně způsobu a modernizaci stravování ztratily na aktuálnosti, byly vytlačeny zcela na okraj zájmu a vytratily se z denní praxe, ba dokonce z paměti. Pro zařazení do představených tradičních pokrmů bylo podstatné, že v určité fázi moderního vývoje náležely mezi základní prvky stravování socio-kulturních vrstev obyvatel příslušných regionů a považujeme za významné připomenout je i laické veřejnosti, zvláště příslušníkům mladé generace, bez ohledu na jejich potenciál vrátit se na jídelníček současných obyvatel, anebo stát se součástí atraktivních zážitkových akcí. Současně byly vybírány pokrmy, které mohou svým názvem odkazovat na místní jazykové zvláštnosti některých regionů, i dotvářet představu o způsobu komunikace našich předků a jejich vztahu k jídlu, (či konkrétním pokrmům).

Specializovaná mapa tradičních pokrmů českých zemí tak na základě aktuálních výsledků projektového výzkumu předkládá informace o základní škále regionálně proměnlivých, často vývojově a ingredienčně příbuzných pokrmů se zásadním dokumentačním obsahem nezbytným pro pochopení složitých materiálních poměrů života našich předků v různém čase a prostoru. Pokrmy a nápoje se v mapě

---

<sup>5</sup> Například akce prezentované v dobré víře na webových stránkách Kudy z nudy; Czech Special, Kulináři.cz ad.

<sup>6</sup> Vzhledem k zaměření mapy akcentující podstatné prvky lidového, respektive regionálního stravování, byly v zásadě ponechány mimo prezentaci pokrmy měšťanského charakteru, prosazující se od sklonku 19. století i ve venkovské kuchyni, transformující se postupně do množiny ne zcela přesně pojmenovaných národních jídel. Jejich uplatnění se obvykle neřídilo regionálními hledisky, navíc zasluhují samostatnou prezentaci s využití poněkud odlišných postupů.

<sup>7</sup> Nástup procesu výstižně popsala například Šťastná, Jarmila: Změny v tradiční lidové stravě a její stav v současnosti. Český lid, 49, 1962, s. 1-9.

stručně popisují z hlediska jejich charakteru, surovinové podstaty, role v jídelníčku předků, v případě nutnosti se poukazuje na historické souvislosti, aktuálnost v současném jídelníčku či praxi, případně jiné aspekty dotvářející jejich charakter. Stručnost popisu byla zvolena i s ohledem na velkou proměnlivost pokrmů a jejich přípravy, a to dokonce i v jedné lokalitě, tím spíše regionu, hutnost pak v zájmu maximálně jasného přiblížení uživateli. I z vybraného vzorku prezentovaných pokrmů, respektive skupin pokrmů, jsou přitom zřejmé společné rysy lidového stravování napříč historickými zeměmi současné České republiky a jejími regiony, vyplývající z obdobné surovinové základny pokrmů jak pro všední, tak sváteční dny. Ozvláštnění stravování i konkrétních jídel co do jejich skladby, tak úpravy může být patrné spíše jen v úrodnějších oblastech zejména Moravy a Čech, v oblastech se zcela specifickým hospodařením (horské, valašské apod.), anebo v kontextu jejich výjimečné role (obřadní, obyčejové pokrmy).

Nedílnou součástí prezentace každého z pokrmů či nápojů je jeho obrazové ztvárnění prostřednictvím fotografie experimentálně vytvořeného vzorku, které plní nezastupitelnou edukativní funkci. V oblasti předpokládané ikonografické prezentace se projektový tým potýkal zprvu s jistými problémy, neboť není k dispozici dostatek odpovídajícího – a pro jednotlivé pokrmy srovnatelného – dobového materiálu. Ač je totiž dnes jídlo snad nejčastěji předmětem fotografování, až do konce 20. století bylo zpodobňováno spíše příležitostně, malířsky, graficky i audiovizuálně, tím spíše, pokud se jednalo o jídlo všední, obyčejné. Jiný než vizuální způsob trvalého uchování jídla, zejména jeho vzhledu a podstatných vlastností, je přitom takřka nemožný. Pokrmy a nápoje jakožto prameny výzkumu dějin stravování vykazují specifický charakter: stojí na pomezí materiálních a nemateriálních prvků každodennosti. Prvotně náležejí samozřejmě do skupiny hmotných artefaktů, po spotřebování, respektive zkáze ale zpravidla nezůstávají doloženy jinak než v textových popisech, v kolektivní či individuální paměti, případně v ikonografii. Některé vlastnosti, chuť a vůně, dokonce i konsistence, se ztrácejí i v případě jejich audiovizuální dokumentace.

Jedinou možností, ukázat alespoň přibližnou podobu všech položek, včetně těch, které již dnes nejsou v kulinární praxi zastoupeny, bylo přistoupit k experimentální přípravě jídel a jejich projektové audiovizuální dokumentaci. Při realizaci bylo přihlédnuto k relevantním textovým a orálním informačním zdrojům, výjimečně dobovým vyobrazením či filmovým záznamům.

K prezentaci na základě experimentální retro-gastronomie bylo přistoupeno jak ze zmíněných edukativních a didaktických důvodů, tak i v zájmu jisté eliminace zkresleného povědomí veřejnosti o podstatě, kvalitě a bohatosti stravování našich předků (zvláště středních a nižších, na venkově i vyšších vrstev) napříč českými zeměmi, k němuž dochází v důsledku nekritických aktivit v oblasti gastronomie a cestovního ruchu, které se mnohdy (snad v dobré víře) opírají o časově a regionálně neadekvátní suroviny, představují pokrmy v neopodstatněně bohatých variantách a vizuálních úpravách odpovídajících spíše současnému pojetí. Takřka samozřejmostí bývá používání zejména na venkově dříve nedostupných surovin. To vše vytváří falešný obraz o stravování a kulinární kultuře a dědictví regionů i českých zemí. Ikonografie vzešlá z činnosti projektového týmu si klade za cíl pokusit se představit uživatelům věrohodnější podobu dobových regionálních pokrmů.

Pokrmy byly, až na výjimky, připraveny v retro-kuchyni Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity v Opavě<sup>8</sup> a v laboratorní kuchyni Vysoké školy Hotelové a ekonomické v Praze. Pokud nebylo možno při jejich vyhotovení vycházet ze vzorů původem z trvalé domácí či veřejné praxe, z dobové pramenné dokumentace či současné příležitostné prezentace (např. ve skanzenech, muzeích), pak

---

<sup>8</sup> Retro-kuchyně byla vybudovaná v rámci 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.

projektový tým přistoupil v zájmu edukace problematiky směrem k žákům, studentům a veřejnosti k jeho rekonstrukci. Tato skutečnost je u daných pokrmů uvedena.