

TECHNICKÁ UNIVERZITA V LIBERCI
FAKULTA UMĚNÍ A ARCHITEKTURY

POP-UP CHUTÍ BROUMOVSKA

Bakalářská práce

Studijní program: B8208 – Design
Studijní obor: 8206R123 – Design prostředí
Autor práce: Anna Jeřábková
Vedoucí práce: doc. MgA. Jan Stolín

Liberec 2018

TECHNICAL UNIVERSITY OF LIBEREC
FACULTY OF ARTS AND ARCHITECTURE

POP-UP FLAVOURS OF BROUMOVSKO

Bachelor thesis

Study programme: B8208 – Design
Study branch: 8206R123 – Environmental Design
Author: Anna Jeřábková
Supervisor: doc. MgA. Jan Stolín

Liberec 2018

PROHLÁŠENÍ

Byla jsem seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, zejména § 60 – školní dílo. Beru na vědomí, že Technická univerzita v Liberci (TUL) nezasahuje do mých autorských práv užitím mé bakalářské práce pro vnitřní potřebu TUL. Užiji-li bakalářskou práci nebo poskytnu-li licenci k jejímu využití, jsem si vědoma povinnosti informovat o této skutečnosti TUL; v tomto případě má TUL právo ode mne požadovat úhradu nákladů, které vynaložila na vytvoření díla, až do jejich skutečné výše. Bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury a na základě konzultací s vedoucím mé bakalářské práce a konzultantem. Současně čestně prohlašuji, že tištěná verze práce se shoduje s elektronickou verzí, vloženou do IS STAG.

Datum:

Podpis:

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Anna Jeřábková**
Osobní číslo: **A13000015**
Studijní program: **B8208 Design**
Studijní obor: **Design prostředí**
Název tématu: **Pop-up chutí Broumovska**
Zadávací katedra: **Katedra Environmental Designu**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Cílem práce je poskytnout účastníkům pop-up hostiny ucelený, nejen gastronomický zážitek, ale přiblížit Broumovsko v celkovém kontextu. Prostřednictvím performance, která je mou reakcí na současnou gastronomii i vztah k Broumovsku, přiblížím účastníkům místa i události pomocí jídla, jeho nečekaného podávání a audiovizuálního doprovodu.

1. Koncept
2. Vizualizace, fotodokumentace, videodokumentace
3. Průvodní teoretická zpráva ve formátu A3 nebo A4 (minimum 30 normostran A4) v pevné vazbě, včetně originálu zadání práce a prohlášení o autorském právu. Zpráva obsahuje mezi jinými úvod, přehled literatury a zdrojů, výsledky a diskuzi a řídí se specifikacemi v dokumentu "Požadavky na vypracování bakalářské práce - KED". Zdroje musí být citované dle Harvard systému.
4. Elektronická podoba všech částí bakalářské práce na CD-ROM (akceptovatelné formáty jpg, pdf, mp3, mp4).
5. V systému STAG (Moje studium-Kvalifikační práce-Doplnit údaje o práci) vložit veškerá data o práci a soubor obsahující kompletní výkresovou i textovou dokumentaci, průvodní zprávu, technickou zprávu a doplnit související textová pole.

Rozsah grafických prací: viz výše
Rozsah pracovní zprávy: viz výše
Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická
Seznam odborné literatury:

Vedoucí bakalářské práce: doc. MgA. Jan Stolín
Katedra Environmental Designu

Datum zadání bakalářské práce: 20. února 2017
Termín odevzdání bakalářské práce: 12. ledna 2018


prof. Ing. arch. Zdeněk Fránek
děkan




doc. MgA. Jan Stolín
vedoucí katedry

V Liberci dne 26. září 2016

PODĚKOVÁNÍ

Děkuji vedoucímu práce doc. MgA. Janu Stolínovi za cenné rady a připomínky a také za možnost zpracovat toto téma, které přesahuje rámec Environmental Designu. Děkuji svému oponentovi Radku Jakubcovi za konverzace o gastronomii, které mi pomáhaly najít směr nejen v této práci. Děkuji MgA. Davidu Šmídovi za technickou podporu. Ráda bych poděkovala obyvatelům Bezděkova nad Metují a hlavně svému dědovi, za zázemí a příjemně strávený čas nad vzpomínkami o místní gastronomii. Děkuji svým přátelům a rodině.

ABSTRAKT

Cílem práce je poskytnout účastníkům pop-up hostiny ucelený, nejen gastronomický zážitek, ale přiblížit Broumovsko v celkovém kontextu. Prostřednictvím performance, která je mou reakcí na současnou gastronomii i vztah k Broumovsku, přiblížím účastníkům místa i události pomocí jídla, jeho nečekaného podávání a audiovizuálního doprovodu.

ABSTRACT

The aim of this work is to provide comprehensive, not only gastronomic experience to guests and explicate Broumovsko in the overall context. Through performance that is my reaction to current gastronomy and my relationship to Broumovsko I explain places and history with food, unexpected plating and audiovisual accompaniment.

KLÍČOVÁ SLOVA

Broumovsko, gastronomie, jídlo, pop-up, kultura, umělecká instalace, historie

KEY WORDS

Broumovsko, gastronomy, food, culture, atristic installation, history

CIZÍ SLOVA

Pop-up – označení pro krátkodobou a časově ohraničenou událost

Sous-vide – výraz pro pomalé vaření potravin ve vakuu při nízkých teplotách

Finger Food – malý pokrm, který můžeme jíst rukou

Makromolekulární gastronomie – propojuje vědu a gastronomii

Signature dish – typické jídlo pro určitou restauraci nebo kuchaře

OBSAH

Abstrakt	8
Úvod	14
1. Broumovsko	18
Osídlení	18
Vývoj do roku 1700	20
Stavební rozvoj na Broumovsku po roce 1700	21
Průmyslová výroba	24
2. světová válka a vývoj po 2. světové válce	24
2. Gastronomie Broumovska	28
Vánoce	32
Velikonoce	34
Gastronomie na Broumovsku dnes	34
Pivovarnictví	33
3. Gastronomie	40
Umělci inspirováni jídlem	50
4. Praktická část	54
Pop-up	54
Pop-upy v gastronomii	54
Inspirace	56
Umělci využívající textil ve své práci	56
Praktická část	59
1. část	60
2. část	61
3. část	62
4. část	63
Závěr	64
Seznam zdrojů	66
Obrazové přílohy	68

ÚVOD

„Láska je zásadní. Pokud ji nemáme, je obtížné pracovat dobře. V jídle to platí několikanásobně, pokud je někdo milován, dokáže tvořit lépe, je zde více vášně, více krásných myšlenek. Z lásky můžeme dělat krásné věci, ale také katastrofy.“

- Ana Roš, volně přeloženo z pořadu „Chef's Table“ televize Netflix

Tyto věty mě provází životem už několik měsíců, a neustále mě překvapuje, jak dobře aplikovatelné jsou na mou práci. V mém případě se nejedná ani tak o lásku k člověku, ale o lásku k místu.

Celé mé studium mě neovlivňoval pouze design a umění, ale i gastronomie. Během bakalářského studia jsem se, kromě umělecké tvorby, také vyučila kuchařem. Proto jsem chtěla studium ukončit prací, která bude tyto dva světy propojovat. Po různých ateliérových projektech, ve kterých jsem se věnovala vizuální změně potravin pomocí makromolekulárních pokusů, návrhům designových čokolád, ale i projektu o dnešní době nesmyslných diet, bylo jasné, že by má závěrečná práce měla propojovat umění a gastronomii.

Chci se stát kuchařem – umělcem a umělcem – kuchařem. Chci vytvořit pokrmy, které budou servírované na speciálně navržených talířích nebo objektech, které budou inspirované samotnou potravinou nebo prostředím, ze kterého pocházejí. To celé bude doplňovat tematický audio-vizuální doprovod.

Hned ze začátku je také jasné, že pro to vše bude potřeba určitá platforma, inspirace. Zvolila jsem místo, které je mi celý život velmi blízké – Broumovsko. A hned vše začalo dávat smysl. Mohu vytvořit jídla inspirovaná historií a místními podmínkami, stejně, jako se to děje ve špičkových restauracích. Není to však slepé následování lidí – šéfkuchařů a umělců, které obdivuji. Je to podle mě jediný způsob, jak tvořit jídlo, ve kterém je emoce a logika.

Výsledkem práce bude gastronomický pop-up, jehož účastníci prožijí komplexní zážitek inspirovaný historií a prostředím Broumova. Objekty a talíře, na kterých bude jídlo podáváno jsou inspirovány prostředím tohoto kraje, ať už se jedná o krajinu, přírodu nebo architekturu. Vizuálním doprovodem se stanou záběry krajiny a skal v kontrastu s barokní architekturou a uměním, které k tomuto území neodmyslitelně patří.





1

BROUMOVSKO



BROUMOVSKO

Broumovsko je území v Královéhradeckém kraji, ohraničené směrem do vnitrozemí Broumovskými stěnami, hranici s Polskem tvoří Javoří hory. Hlavní dominantou tohoto kraje jsou pískovcová skalní města, největší v Evropě. Rozsáhleji tento kraj definuje Chráněná krajinná oblast Broumovsko, která zahrnuje také region Police nad Metují. V historickém i krajinném kontextu jsou tyto oblasti silně propojené, proto ve své práci pod pojem Broumovsko uvádím oba regiony.



Obr. 1

Obr. 2

OSÍDLLENÍ

Broumovsko bylo pro svůj krajinný ráz velmi těžko přístupné a tak tento kraj, ohraničený skalami a zarostlým pralesem, zůstával dlouhou dobu neosídlen. Celkový archeologický průzkum tohoto území nebyl nikdy proveden. Pouze z pokusů několika profesorů broumovského gymnázia v 19. století vyplývá, že Broumovsko pravděpodobně nebylo prehistoricky osídleno a osídlování zde začíná až kolem 6. století našeho letopočtu, tedy v době rozsáhlé migrace obyvatelstva. Z nedostatků důkazů je ale možné, že osídlování začalo až při založení polického kláštera.

Velký význam pro rozvoj Broumova ve středověku měly obchodní stezky, které propojovaly vnitrozemí Čech s Kladskem. Nejvýznamnější cesta vedla z Prahy přes Hradec Králové a Náchod do Kladska a Vratislavi. Poprvé ji ve své kronice zmiňuje roku 1068 Kosmas a zřejmě díky tomu, že ji hodnotil jako zeměpisně důležitou stezku mezi Čechy a Polskem, se o toto území později začali zajímat Benediktini.

Ačkoli existuje více možností, jakým způsobem byl kraj Benediktiny osídlen, všechny mají základ v tzv. Břevnovských falzách, listinách z 13. století, kterými Benediktini upevňovali svou moc. Území Broumova a Kladska původně patřilo rodu Slavníkovců, ze kterého pocházel sv. Vojtěch, zakladatel břevnovského kláštera. Po jejich vyvraždění v roce 995 připadlo území Přemyslovcům. Toto období je pro osidlování Broumova velmi významné, vznikají tzv. „Břevnovské falzy“. V roce 1213 vydává Přemysl Otakar I. listinu, ve které obdarovává Benediktiny územím policka. Oblast popisuje jako „újezd v širé pustině mezi lesy a horami zvaný Police“.¹

Podle Benediktina Jeronýma Růžičky začala historie osidlování Policka a Broumova na Moravě. V roce 1201 daroval moravský markrabě Vladislav Jindřich území Hranic premonstrátům z kláštera Hradiště u Olomouce. V té době na Hranicku působil poustevník Jurik, který patřil pod Benediktiny z Rajhradu, kteří si toto území nárokovali. Jurik se tedy přesídlil na pusté Policko, které začal postupně osidlovat. Podle barokních benediktinských historiků Jurik odešel na Policko cíleně na základě příkazu břevnovského opata Chuna.

Podle legendy Jurik dokonce provázel na cestě z Polska do Náchoda krále Přemysla Otakara I., který vytvořil název tohoto regionu. Přemysl prý poprvé Jurika spatřil, když vyráběl polici do svého obydlí a nazval tak místo Policí. Po Jurikově smrti pokračuje s kolonizací policka břevnovský jáhen Vitalis a s několika bratřími zakládá v Polici kapli Panny Marie a postupně upravuje okolní krajinu pro hospodářské účely.

Do poloviny 13. století se Benediktini věnují pouze kolonizaci Policka, tedy „území před Stěny“. V roce 1253 vydává Přemysl Otakar II. listinu, ve které Benediktinům daruje i „území za Stěny“. V listině se píše „infra sylvam Stani et extra“. Ze zkoumání listiny je zřejmé, že výraz „extra“ byl dopsán dodatečně. Kolem roku 1255 tak vzniká osada Brunów, dnešní Broumov.²

O získání listin z roku 1213 a 1253 se zasloužili opaté Kuno (1197 – 1217) a Bavor (1294 – 1332). Později se na žádost opata Martina přemísťuje pravidelný týdenní trh z Provodova (obec nedaleko Náchoda) do Police. Z malé osady vybudované kolem dřevěného kláštera se stává tržní město, vzniká několik ulic a v okolí jsou vybudovány první vesnice (Lehduj, Radešov, Bukovice, Bezděkov). Poté, co je týdenní trh přesunut a tím na území Policka upevněna moc politicky i ekonomicky, snaží se Benediktini získat různá privilegia i pro Broumov, což se z počátku nedaří, protože je město roku 1278 zastaveno. Po stabilizaci poměrů se podaří Benediktinům vyprosit privilegium výroby sukna a právo skladu vlny. Tím zakládají tradici



Obr. 3 – pohledy na celé území Broumovska, Hesseliův urbář

textilního průmyslu, která trvá dodnes.³

I kolonizace celkového území „před Stěny“, tedy Policka, probíhala aktivněji, než kolem Broumova. Většinu obcí zakládají lokátoři pověřeni břevnovským klášterem. Obce jsou pojmenovány po svých zakladatelích (např. Bezděkov nad Metují, zal.1241, lokátorem byl Čech Bezděk)⁴. Kolonizaci ve 13. století také dokládá Machovská Lhota či Žďár. Zakládání Lhot a Žďárů je ve 13. století na českém území časté, jedná se o vesnice, které zakládali místní feudálové. Lhota vznikla odvozením od slova lhůta – zakladatelé měli určitý čas, po který nemuseli odvádět část majetku vrchnosti, Žďáry jsou většinou vesnice založené na zkulturnované lesní ploše.⁵

Až do vlády Karla IV. probíhá neustálý boj mezi břevnovským klášterem a českými králi o vládu nad regionem Broumovska a Policka. Nakonec Karel IV. za své vlády vydává listinu, ve které stanovuje jako městskou vrchnost opata, současně ale přidělil městu práva královských měst. Ačkoli je už v té době většina obyvatelstva Broumovska německého původu, Karel IV. toto území definitivně připojil k Čechám.⁶

VÝVOJ DO ROKU 1700

Po upevnění moci kláštera se kraj poměrně klidně rozvíjí. Obyvatelé se věnují výrobě sukna, které klášter exportuje hlavně do Polska, část se věnuje zemědělství. Rozvoj přerušují husitské války, Broumov, Police i některé vesnice byly několikrát vypáleny⁷, obyvatelé osady na Ostaši zahánáni do skalního bludiště a pobiti.⁸ Po válkách dostává do držení kraj Jindřich

Minsterberský, který upevňuje moc měšťanů a nadále se tak rozvíjí výroba sukna a jeho export do Rakouska, Polska a Ruska. Klášter se snaží udržovat svou moc hospodářsky zakládáním dvorů, na kterých poddaní robotují.

Období do začátku třicetileté války je poznamenáno neustálým bojem mezi měšťany a klášterem. Hlavně v Broumově postupně vzniká velká skupina luteránů, kterým klášter odjímá privilegia, například vlastní školy či kostely a fary. Poslední úspěšnou snahou pro upevnění moci nad Broumovskem byl dar opata Martina císaři Rudolfu II. – věnoval mu Codex Gigas, v té době uložený v broumovském klášteře.⁹

Po třicetileté válce je území zdrancováno a v kraji zůstala asi třetina obyvatel. Pro ty začíná období tvrdého režimu ze strany kláštera, opati se snaží navrátit život i majetek do kraje podnikáním. Opat Tomáš přikupuje dvůr Sloupno u Nového Bydžova a obyvatelé jsou nuceni robotovat na celém klášterním panství. Nutno dodat, že Sloupno je od Broumova vzdáleno asi devadesát kilometrů. Každá vesnice také musela odvádět vysoké daně. Postupem času se klášter ale zaměřoval spíše na řemeslné podnikání, převedl soukenický cech pod svou kontrolu a vytvářel další vlastní cechy v textilním průmyslu. Podnikání společně s vysokými odvody daní obyvatel kraje mělo za následek zvýšení majetku a dochází tak k barokním úpravám kláštera a výstavbě dalších kostelů.

STAVEBNÍ ROZVOJ NA BROUMOVSKU PO ROCE 1700

Ačkoli největší boje mezi měšťany a klášterem probíhaly za vlády opata Tomáše Sartoria (byl opatem v letech 1663 – 1700)¹⁰, právě v této době začíná opat s rozsáhlou stavební činností. Klášter s kostelem sv. Vojtěcha dostává dnešní podobu a až do roku 1743 probíhá výstavba barokních kostelů, tzv. Broumovské skupiny. Jako první nechal přestavět klášterní kostel sv. Vojtěcha stavitelem Martinem Alliem z Löwenthalu. Pod jeho vedením přestavba probíhala v letech 1685 – 1688 a stavbu později dokončil Kilián Ignác Dientzenhofer. Ten stál i za návrhy vnitřní výzdoby kostela, kterou pak provedli sochaři Jan Brokoff a V. M. Jäckel, freskař Jan Karel Kovář, malíř Petr Brandl a štukatér Bernard Spinetti.¹¹

Novou podobu dávají klášteru otec a syn Dientzenhoferové za vlády opata Otmara Zinkeho (opatem mezi lety 1700 – 1738). Přestavba trvala pouhých šest let (1727 – 1733) a klášter byl značně rozšířen na severní stranu. Na tu navazovaly rozsáhlé zahrady. Vznikl tak mohutný komplex vystupující nad hradbami města, jehož součástí bylo i nově postavené klášterní gymnázium. Klášter během 18. století ještě dvakrát vyhořel, vždy se jej ale až na nepatrné změny podařilo zrekonstruovat do stále stejné podoby.





Bohatství benediktinského řádu se postupně projevovalo i v obcích na Broumovsku. Otmar Zinke nechal postupně vystavět devět barokních kostelů. První postavený kostel sv. Jiří a Martina v Martíkovcích je z rukou Martina Alliema z Löwenthalu. Kostely ve Verněřovicích, Ruprechticích a Otovicích jsou postaveny podle plánů Kryštofa Dientzenhofera, poslední zmiňovaný už ale stavěl jeho syn, Kilián Ignác po smrti svého otce. Zbylé kostely v Božanově, Bezděkově, Vižňově, Heřmánkovicích a Šonově jsou podle plánů Kiliána Ignáce. Je až neuvěřitelné, jak citlivě se oběma stavitelům podařilo zasadit barokní stavby do krajiny. Barokní křivky a tvar místní krajiny spolu přirozeně souzní.¹²

PRŮMYSLOVÁ VÝROBA

Asi nejhůře se na nově zrekonstruovaném klášteře a rozvoji města podepsala sedmiletá válka. Broumov byl vypálen a vydrancován, byla zničena i klášterní manufaktura na výrobu sukna a plátna. Následná neúroda způsobila povstání poddaných, které vyvrcholilo zrušením nevolnictví v roce 1781. Broumov byl v té době podobně velkým městem jako Hradec Králové, a příliv obyvatel po zrušení nevolnictví zajistil velké množství domácích tkalců. Po roce 1800 obchodník Benedikt Schroll začal pravidelně vykupovat plátno od soukeníků a vyvážel jej do zahraničí. Postupně také začíná v cizině nakupovat bavlnu a na Broumovsku tak vznikají první textilní továrny. Po celé 19. století se na Broumovsku a Policku stavěly přádelny a tkalcovny, které zaměstnávaly většinu místních obyvatel. Obchod byl založen na importu surovin a exportu hotového zboží, ať už se jednalo o různé druhy látek a textilu po bavlněné výrobky.¹³

Velká krize přišla s první světovou válkou, kdy došlo ke zdražení bavlny a zároveň nebylo možné zajistit dostatečné množství uhlí, oleje a dalších surovin k zajištění plynulé výroby. Výroba se nakonec přizpůsobila poptávce – v Olivětíně se vyrábělo hedvábí pro vzducholodě a v ostatních továrnách uniformy z kopřiv.¹⁴

2. SVĚTOVÁ VÁLKA A VÝVOJ PO 2. SVĚTOVÉ VÁLCE

Během druhé světové války se Broumovsko po několika staletích opět rozdělilo na území před a za Stěny. Broumov a jeho okolí se po Mnichovské dohodě muselo připojit k Německu, Police nad Metují zůstala česká. Toto rozdělení také odkazuje na složení obyvatel na Broumovsku – Broumov a okolní vesnice byly z většiny obývány Němci, kraj před Stěny byl naopak více český. Obě města žádala během války o výjimku z dohody, aby byl nesmyslně rozdělený kraj opět spojen, avšak neúspěšně. V roce 1942 byl dokonce představen plán na přesídlení českých občanů z Policka a Broumova do severní Itálie a nahrazení německými

obyvateli severního Tyrolska. Tento plán se naštěstí nikdy nerealizoval.¹⁵

Po skončení války v roce 1945 začal mohutný odsun německého obyvatelstva. Tato historie je pro kraj velmi smutná, podobně jako na dalších místech Sudet i zde docházelo k vraždám Němců ze strany českých obyvatel. 30. června 1945 bylo na Bukové hoře u Adršpachu zastřeleno 23 Němců, především žen a dětí. Celkově bylo z Broumovska transportováno asi 45 tisíc německých obyvatel. Nucený odsun neplatil na benediktinské mnichy, mnoho z nich se po válce vrátilo z koncentračního tábora v Dachau a byli prohlášeni za antifašisty. Přesto byli koncem srpna 1945 mniši žijící na faře v Šonově zavražděni místními. Poté se většina mnichů rozhodla odejít do kláštera v Bavorsku a v Broumově tak zůstali pouze staří mniši a místní faráři.¹⁶

V roce 1947 se začal vybydlený kraj nově osidlovat. Na Broumovsko přišlo celkem 32 tisíc nových obyvatel z různých koutů republiky, většina vesnic ale stejně zůstala značně vybydlená.¹⁷ To se viditelně podepsalo na podobě vesnic a hlavně na postupné devastaci místní unikátní lidové architektury. Klasicistní dvorcové statky byly za socialismu necitlivě rekonstruovány, v původním stavu jich nalezneme jen několik. Následná komunistická vláda se také podepsala na stavu sakrálních památek na Broumovsku. V padesátých letech byla téměř zničena klášterní knihovna, tehdy čítající asi 38 tisíc svazků. Některé byly uchráněny a převezeny do břevnovského kláštera, většinu lidí vyházeli z oken knihovny do příkopu pod klášterem. Nyní se v knihovně nachází necelá polovina. Z kláštera se stal internační tábor pro řádové sestry. Utrpěla také skupina barokních kostelů, jejichž stav je žalostný dodnes a jak místní, tak představitelé církve se snaží o jejich zapsání na seznam světového dědictví UNESCO. Odsun Němců, kteří Broumovsko obývali přes sedm set let, způsobil kulturní a duchovní zkázu celého kraje.

Během tvorby této práce jsem strávila na Broumovsku mnoho času a podařilo se mi navázat mnoho nových vztahů s místními obyvateli. Je zajímavé pozorovat vývoj generací místních od konce války. Pro tu starší je období odsunu a vraždy Němců, kterých se stalo možná několik desítek, naprostým tabu. Mladší generace začíná vidět v tomto místě obrovský potenciál. Neoddělitelnou součástí Broumovska jsou největší skalní města v Evropě a s tím spojený turismus. Postupně se ale začíná upínat pozornost také ke klášteru, který už několik let prochází úspěšnou rekonstrukcí a pomalu se daří obnovit jeho duchovně-kulturní funkci, i když možná v jiném významu, než před válkou.



2

GASTRONOMIE BROUMOVSKA



GASTRONOMIE BROUMOVSKA

O gastronomii typické přímo pro Broumovsko toho víme z historických zdrojů velmi málo. Je to způsobeno především odsunem Němců po druhé světové válce, kteří tvořili většinu místního obyvatelstva. Z několika málo dostupných pramenů je zřejmé, že místní gastronomie nebyla ovlivněna pouze německou, ale díky blízké hranici také polskou a samozřejmě typickou staročeskou kuchyní.

Téměř neexistují žádné zmínky o tradičních receptech z tohoto kraje. Ani v kuchařkách nebo v knihách o regionální gastronomii či na internetu nejsou žádné ucelené informace. Pokud se nějaký informační zdroj o místní gastronomii zmiňuje, většinou popisuje Pavlišovský řízek, asi nejtypičtější pokrm pro celé Náchodsko a část Podkrkonoší a výrobu místního piva. Největším zdrojem informací se nabízejí místní obyvatelé, kteří poskytují své rodinné recepty.

Stejně jako jinde na Královehradecku, se i na Broumovsku a Policku hojně pěstovaly luštěniny (hrách), obilniny, ale hlavně brambory. Pěstování brambor a pokrmy z nich jsou na Královehradecku typické pro všechny podhorské oblasti (Podkrkonoší, Podorlicko). Z hrachu se připravovala hlavně pučálka, naklíčený hrách opečený na másle s cukrem, oblíbený pokrm mezi dětmi.

Jednou z hlavních složek pokrmů byl samozřejmě chléb. Pekl se v každé domácnosti, podával se k polévkám a kaším nebo tvořil přímo hlavní surovinu polévky. Jedl se s tvarohem nebo domácím sýrem, často se opékal na kamnech. O tom, že byl chléb uctívanou surovinou hovoří několik tradic: narozené dítě se pokládalo do ošatky na pečení chleba a položilo pod stůl, aby mělo chleba dostatek po celý život. S chlebem se také nesmělo zle zacházet. Podle pověsti se ve Žďáře nad Metují propadl mlýn do nitra země, protože rozmazlené dcerky mlynáře švihaly bochníky pruty, aby rychleji vychladly.¹⁸

Začátkem 19. století se po celém území tehdejší Habsburské monarchie začaly pěstovat brambory a rychle se staly základem lidské stravy. Ne jinak tomu bylo i na Broumovsku. Z tohoto období pochází mnoho bramborových pokrmů, se kterými se v místních rodinách můžeme setkat dodnes. Bramborákům se tu říká Kramfleky a spíše než typické české bramboráky připomínají německé (či švédské nebo švýcarské) rostí. Nejsou připravovány z těsta s moukou a vejci, hmotu tvoří pouze nastrouhané brambory, které se propojí díky působení bramborového škrobu. Takto připravené těsto se poté opékalo přímo na kamnech. Pokud se těsto peklo na plechu v troubě, pokrmu se říkalo Strouhanec. Ten se podával nakrájený na kostičky s kysaným zelím. Dalším, dodnes oblíbeným pokrmem, je Tůňka. Jsou to uvařené a většinou rozšťouchané brambory v mléce nebo kyselém mléce, přelité máslem. Pro





stejně jídlo existuje i název Štouchanec. Setkala jsem se také se způsobem podávání, při kterém má strážník mléko nalité v misce nebo hrnku, přelité máslem a do něj si namáčí uvařené brambory. Bramborka je název pro pokrm připravovaný smícháním bramborového těsta s kváskem a hojným množstvím česneku a majoránky, které se po upečení na plechu potřelo sádlem. Posledním bramborovým pokrmem, který se připravuje dodnes, jsou Chlupáče, bramborové chlupaté knedlíky, které se po uvaření smíchají s na másle opečenými usušenými houbami.

Důležitou roli zaujímaly také polévky. Stejně jako v Podkrkonoší, i na Broumovsku se můžeme setkat s kyselem, tradiční polévkou z chlebového kvásku, hub, brambor a vajec. To se zde ještě polévalo rozškvařeným máslem. S tímto zvykem se můžeme setkat u mnoha pokrmů, jak u polévek, tak u Tůňky, kterou jsem popisovala výše. Podobné složení měla i polévka „Hladká Ančka“, podávaná na Velikonoce. Jejím základem bylo mléko a mouka, do kterého se přidaly brambory, houby a vejce. Vejce se ve polévce podávala buď uvařená natvrdo, nebo osmažená. Jednou z polévek, kterou starousedlíci na Policku a Broumovsku vaří dodnes, hlavně na jaře, je šťovíková polévka. Tato polévka patří mezi typické polské pokrmy, základ tvoří vývar z vepřových kostí, vepřového masa a kořenové zeleniny. Do vývaru se přidá opraný a nakrájený šťovík, nové koření a smetana. Podle chuti se může polévka dokyselit, měla by mít příjemnou nakyslou chuť a vůni po novém koření. Pokud se do polévek zavařovaly nudle a zbyl kus nudlového těsta, opékalo se na kamnech dokřupava a dávalo dětem.

Další ukázkou vlivu zahraniční kuchyně, tentokrát německé, je asi nejznámější pokrm, se kterým se můžeme setkat v téměř každé restauraci a pohostinství na Policku a Broumovsku. Je to Pavlišovský řízek. Jedná se o klasický vepřový řízek smažený v trojobalu, podávaný s houskovým knedlíkem, bílým zelím, přelitý horkými škvarky. K pokrmu se zvlášť podává omáčka připravená z masového výpeku. Název Pavlišovský řízek jasně odkazuje k části Náchoda zvané Pavlišov. Zda na tomto místě opravdu vznikl, se mi nepodařilo zjistit. U tohoto pokrmu se ovšem můžeme setkat také s názvem „Úpičák“ podle města Úpice, které se nachází v krkonošském podhůří, které s Náchodskem sousedí.

Maso a ryby se objevovaly na stolech domkářů a bohatších měšťanů, méně bohatí obyvatelé si ho mohli dovolit pouze několikrát do roka. Ale ani zde nebyla v zimních měsících nouze o tradiční zabijačku. Ačkoli jsem se s recepty na úpravu ryb u místních téměř nesetkala, krajina Broumovska s velkým množstvím potoků a říček s čistou horskou vodou dává jasně najevo, že ryby musely být součástí jídelníčku obyvatel tohoto kraje. Dnes můžeme najít na Broumovsku několik rybích sádek. Pstruží líheň v Hynčicích byla založena po druhé světové válce a specializuje se na pstruhy duhové a říční.¹⁹

VÁNOCE

Tradiční štědrovečerní pokrmy, tak jak je známe dnes, tedy smažený kapr s bramborovým salátem se na talířích začaly objevovat až na konci 19. století. Vánoce se na Broumovsku nesly ve znamení sušeného ovoce. Sušené švestky, jablečné a hruškové křížaly nesloužily pouze ke konzumaci na sladko, ale používaly se i pro přípravu slaných jídel. Sušené švestky se přidávaly do polévek, jablka a hrušky se zase smíchaly s knedlíky a opekly. Ze sušených švestek se vyráběla i tmavá omáčka, podobné té, kterou dodnes známe jako přílohu k jihočeskému kapru na černo. Obyvatelé Broumova si ale většinou ke štědrovečerní tabuli kapra či jinou rybu dovolit nemohli, slavnostní tabule se tedy skládala z bezmasých jídel a švestková omáčka se podávala s buchtami nebo knedlíky.

K některým pokrmům štědrovečerní tabule se také vázaly různé zvyky. Pokud ve stavení chovali koně, jako první na řadu přišel uvařený hrách, mísu s ním nejprve vzal čeledín do rukou a skákal s ní po světnici, aby byli koně zdraví. S prvním jídlem také usedla hospodyně a celou večeri nesměla odejít od stolu, aby i husy dobře seděly. Zbytky jídla a slupky od ovoce se na Policku rozmísťovaly kolem stromů na sněhovou pokrývku.

Štědrovečerní tabule se většinou skládala z kysela politého rozškvařeným máslem, knedlíků se sušeným ovocem a knedlíků s houbami. Tento pokrm vaří místní dodnes, v Bezděkově nad Metují mu starousedlíci říkají „Hop do vody“. Nepředstavujme si ale klasické houskové či bramborové knedlíky, připravují se z těsta podobného spíše haluškám, ať už mají bramborový základ, nebo je těsto pouze z mouky. Knedlíky se smíchají se sušenými houbami, hojně omastí máslem a opečou. Typickým pokrmem byl také Kuba, neboli Hubník či Houbovec. Toto jídlo pochází se sousedního Podkrkonoší. Původně se Kuba připravoval pouze z rohlíků a hub, postupně se do něj začaly přidávat kroupy nebo jáhly. V nejchudších rodinách se vařila tzv. „Dumlíkačka“, polévka ze sladké řepy, která prý chránila před svrabem. Většina uvedených vánočních pokrmů obsahuje houby, ty se do Vánočních pokrmů přidávaly, aby lid chránil před nemocemi v dalším novém roce.

Stejně jako dnes, pekli lidé Vánočky a cukroví. Péct se začalo několik týdnů před Vánocemi, aby cukroví dostatečně změklo. Například zázvorky byly po vytažení z pece tak tvrdé, že byly téměř nepoživatelné. Pekly se také různé koláče, nejčastěji s již zmiňovaným sušeným ovocem, tvarohem nebo dokonce mrkví.²⁰



VELIKONOCE

Velikonocům předcházela čtyřicetidenní postní doba, která se přísně dodržovala. Během těchto dnů bylo povoleno pouze jedno masité jídlo denně. Snídaly se polévky, nejčastěji již zmíněná Hladká Ančka, ta se také tradičně podávala k obědu na Bílou sobotu. Většina postních polévek měla moučný nebo syrovátkový základ. Do něj se pak přidávaly houby, brambory, chléb, kořenová zelenina, zelí a koření. Nejčastěji se používal česnek s majoránkou, ale také bobkové a nové koření. K svačině nebo obědu se jedl chléb s máslem, tvarohem nebo slaninou. Večeře byla většinou stejná jako snídaně nebo se podával opět chléb. Tvaroh se krájel na plátky a osolil, také se mohl rozmačkat s mletou paprikou. V mnoha rodinách se během postní doby vyráběl domácí sýr. Na Škaredou středu se pekly Jidáše, kynuté těsto smotané do tvaru oprátky, symbolizující oběšení Jidáše. Večeře o Bílé sobotě se nesla v duchu jara – obsahovala pečené kůzlečí nebo jehněčí maso, doplněné nádivkou z bílého pečiva. Do nádivky se přidávaly kopřivy, špenát a další jarní byliny. Pečené maso, ať už opět kůzlečí a jehněčí, nebo vepřové, se podávalo také k obědu na Boží hod velikonoční.

GASTRONOMIE NA BROUMOVSKU DNES

Ačkoli je dnes Broumovsko vyhledávanou turistickou oblastí, kvalita gastronomie v místních restauracích a hostincích není na vysoké úrovni. Téměř vůbec zde kuchaři nepracují s lokální historickou gastronomií, snad kromě již několikrát zmiňovaného Pavlišovského řízku. Restaurace také nevyužívají místních potravin, přitom zde v posledních deseti letech vzniklo několik farem a výrobců zpracovávajících lokální suroviny.

PIVOVARNICTVÍ

Dlouhou tradicí na Broumovsku, popřípadě celém Náchodsku má výroba piva. Pivo se začalo vařit nejprve v Polici nad Metují, nejspíše hned v době osídlení tohoto kraje a vzniku Police. Ačkoli bylo v té době pro vaření piva ve městech nutné svolení krále, traduje se, že poličtí obyvatelé vařili pivo i bez tohoto svolení. Původní pivovar stál na náměstí, byla to dřevěná budova, po které dodnes zbyla kašna. Přestěhován byl roku 1818 do budov vystavěných u radešovského mostu. Pivo se zde vařilo do roku 1942, pivovar byl zcela zrušen v roce 1949. Od konce osmdesátých let byla prováděna demolice, poslední objekt sladovny byl zbořen v roce 2000.²¹

V Broumově proti sobě ve výrobě piva stáli měšťané a klášter. Měšťanských pivovarů se v historii Broumova vyskytuje několik, spíše malých, umístěných v domech kolem náměstí. První

zmínka o výrobě piva v Broumově je v urbáři z roku 1406, kde je stanoven poplatek klášteru 33 grošů ročně za každý pivovar, osvobozeny byly pivovary, které byly umístěny přímo v hospodách, jejich poplatky byly zahrnuty v odvodech za hostinskou činnost. V druhé polovině 15. století, kdy území Broumovska připadlo knížeti Jindřichu Minstberskému, začali broumovští prodávat pivo do ostatních vesnic. Poté, co se v roce 1505 broumovské panství vrátilo zpět pod vládu Benediktinů, chtěl tento obchod opat Klement zakázat. Nakonec musel po bouřlivých reakcích svých poddaných rezignovat a nastupující opat Řehoř povolení prodeje potvrdil. Zároveň klášter začal na Broumovsko dovážet vyhlášené pivo z polské Svidnice, což bylo později zrušeno, aby svídnické pivo nekonkurovalo pivu městskému. Také hostinští nesměli prodávat jiné pivo, než broumovské.

Společný městský pivovar byl založen na začátku 16. století sloučením sladoven z původních pivovarů. V klášteře se začalo vařit pivo ve větším množství kolem roku 1620, do té doby nemáme informace o existenci klášterního pivovaru. V té době bylo vybudováno další zázemí na jih od kláštera – budova s hospodářskými prostory, pivovarem, bednárnou, kancelářemi a hostinskými pokoji.

Pivovarnictví v Broumově přerušují dva požáry: při prvním požáru dne 18. 6. 1664 vyhořel klášter včetně nově postavených objektů a byl zničen i klášterní pivovar. O dvacet let později, dne 13. 7. 1684 zachvátil Broumov rozsáhlý požár, při kterém klášter opět vyhořel. Ve městě vyhořelo 100 domů, 80 domů na předměstí, zničen byl také špitál a nový kostel sv. Václava. Podle záznamů o zaměstnancích klášterního panství z roku 1691 je ale jasné, že byla výroba piva opět pokračovala. V záznamech jsou uvedeni: sládek Andreas Brand, pivovarský písař Caspar Sagner, tovaryš Georg Adler a inspektoři, kteří měli kontrolovat jakost piva a nakupovat obilí.

Počátkem 18. století se klášter rozhodl vybudovat nový pivovar mimo centrum Broumova. Budovy vznikly mezi léty 1712 – 1714 v Nové Vsi – Olivětíně na poměrně strategické křižovatce se silnicí do polské Svidnice. Chmel klášter vykupoval od místních sedláků a obilí dovážel z dalšího svého panství ve Sloupně u Nového Bydžova. Ačkoli během rebelie broumovských poddaných pivovar v roce 1775 vyhořel, byl rychle znovu postaven a podle záznamů z roku 1786 bylo z klášterního pivovaru dodáno do třiceti hospod na panství 4380 věder piva a dalších 760 do městských hostinců. Jedno vědro piva má 56,6 l.²² V tomto roce tedy pivovar uvařil téměř 300 tisíc litrů piva. Do roku 1948 se vyrábělo tří, čtyř a sedmistupňové pivo, výčepní tmavé a příležitostně světlé dvanáctistupňové. Od roku 1948 se v Olivětínském pivovaru vaří desetistupňové pivo.²³





3

GASTRONOMIE

GASTRONOMIE

Jídlo a pití od nejsou od pradávna pouze následkem potřeby zaopatřit kalorický příjem pro lidské tělo. Naopak – odráží obraz o kultuře a historii lidstva - první nástroje určené pro zabít zvířete a díky nim zajištění a následná konzumace stravy, náboženské obřady a pozdější náboženská omezení, která požívání jídla pití přímo ovlivňovala, honosné hostiny a bankety na královských dvorech, literatura, malířská díla, ale také objev nového světa, jehož plodiny zachránily Evropu před mnoha hladomory. Jídlo a pití určovalo vývoj lidské společnosti.

Pojem gastronomie ukrývá mnoho dílčích významů, které ve výsledku tvoří celek. Nejlépe ji definuje Jean Anthelme Brillat – Savarin (1755 - 1826). „Předmětem labužnictví je vše, co se může jíst; jeho přímým účelem je udržování druhu a jeho výkonnými prostředky jsou rolnictví, jež produkuje, obchod, který vyměňuje, průmysl, který zpracovává a zkušenost, jež vynalézá prostředky, jak připravit vše k nejlepšímu použití.“²⁴ Bohužel následkem špatného překladu z roku 1994 se v českém zpracování používá slovo labužnictví místo gastronomie, což jsou dva rozdílné pojmy. Podle Savarina se gastronomové scházejí s teoretiky a umělci a prohlubují různé směry tohoto oboru, labužníci nevidí cíl pouze v konzumaci jídla a pití, ale hlavně v umění o jídle mluvit.

Aroma a chuť jídla je neoddělitelnou částí každé společnosti a tvoří jeden z pohledů, jak se na ostatní národy díváme. Tento pohled ale může být velmi stereotypní a neuvědomělý, v kontextu s možnostmi potravinové škály na různých územích. Například barbaři jedli syrové nebo jen málo uvažené maso a právě tento necivilizovaný způsob přípravy pokrmů byl jednou ze součástí jejich barbarství. Jedním z důvodů Rusko – Čínského konfliktu byla i večeře, při které bylo Chruščovovi a jeho kolegům předloženo hadí a psí maso, což vyvolalo velký odpor a u některých členů prý i slzy.²⁵

Většinou hodnotíme právě jídlo, kterému chybí elegance, nebo máme naopak nedůvěru k rafinovaným kombinacím chutí. Typickým příkladem může být britská strava, plná podivných chuťových kombinací v kontrastu s rafinovanou francouzskou kuchyní, která položila základy tzv. Haute Cuisine – vysoké kuchyně a tvoří podstatu moderního kuchařského umění.

Gastronomie v historii také odlišovala různé společenské vrstvy lidí. V Evropě byla ve středověku přesně stanovená pravidla, jaké potraviny jsou pro určitou společenskou skupinu přijatelné. Jídelníček šlechty tvořila zvěřina, vzácné ptactvo, ryby, exotické koření a bílý chléb. Rolníci měli konzumovat stravu pro ně přirozenou – mléčné výrobky a sýry, aromatickou kořenovou zeleninu, luštěniny a obilniny. Tato pravidla možná maskovala strach z narušení společenských hranic, byla ale také zdůvodňována kulturním a lékařským hlediskem. Z

renesančních lékařských záznamů je doloženo, že koroptve, které tvořily základ delikátní stravy šlechty v Itálii, nejsou pro venkovany vhodné. Naopak vytříbenému jídelníčku tvořenému právě z koroptví a dalšího vybraného masa byl přičítán vyšší intelekt šlechty.²⁶

Ačkoli mají různé národy svou odlišnou gastronomickou identitu, jedním z nejdůležitějších společných bodů bylo zdraví a výživa. Na to se zaměřují především různá náboženství, která k otázce zdraví, fyzického i duševního, přistupují s různými stravovacími omezeními.

Nejobsáhlejší a nejjasnější pravidla, co není vhodné ke konzumaci, má Islám. Některé tradice jsou pevně zakořeněny, zákaz konzumace vepřového masa či nenáležitě usmrčeného zvířete. Jiné, například tradice výroby a pití vína se v různých dobách měnila. Nejvíce omezujících pravidel přípravy a konzumace jídla najdeme v Judaismu. Jídlo a potraviny, ze kterých se pokrmy připravují musí být košer – tedy nábožensky vhodné podle předpisů Tóra a Talmud. Nesmí se kombinovat mléčné a masité pokrmy, jíst se mohou s časovým odstupem. Pro přípravu jednotlivých složek jsou vyhrazené různé části kuchyně.²⁷ Jednu věc mají tyto dvě náboženství společnou – ačkoli je zde přítomno mnoho omezení pro konzumaci a přípravu potravin, oproti křesťanství nezavrhují požitky z konzumace jídla. Mohou pohlížet na přejídání se s pohrdáním, nepovažují ho ale za smrtelný hřích. V křesťanství má přejídání se mnoho podob a netýká se jen chtivé konzumace. Hříchem je i znelectví jídla, pojídání příliš drahých a delikátních pokrmů či konzumace v jiném čase, než je zvykem.

V tématu gastronomie se chci věnovat hlavně období mezi lety 1200 až 1600, následnému vývoji Haute Cuisine ve Francii kolem roku 1800 a moderní gastronomii zhruba od 80. let 20. století.

Podle různých záznamů se jeví středověké hostiny jako nástroje a ukázky moci. Během jídla se řešily taktiky, války a politické otázky. Velmi často docházelo během hostin ke krveprolití, hostitelé usmrcovali své protivníky jedy v jídle a pití nebo je omámili a poté zabili. Vyvraždění Slavníkovců v Libici se uskutečnilo po večerní hostině a na tomtéž místě byl o sto let později při obědě vyvražděn rod Vršovců. Také svatý Václav před smrtí hodoval u stolu svého bratra. V Kronice Zbraslavské je zaznamenáno, že Václav III. při bujarých pitkách na svém dvoře rozdával královské statky a později toho litoval. Jakkoli mohly mít středověké hostiny na šlechtických dvorech kruté následky, byly vždy velmi bohaté a reprezentovaly moc hostitele. Nejvíce do různých kronik vstoupila svatební hostina Jana Lucemburského s Eliškou Přemyslovnou: „Byla vystrojena bohatá hostina, prostřen stůl, naplněn hojností nejvzácnějších jídel...Rytíři, kteří obsluhovali u stolu, sedíce na falérami osedlaných ořích, přinášeli velmi obřadně zachovávající pořádek, za doprovodu hlaholu trubek, rohů, bubnů a kordů, různá jídla...Tuto svatbu zdobila



taková okázalost bohatství a požitků, jakou od dávných dob na dvoře římských králů nebylo vidět.“²⁸ V Evropě byl honosnými hostinami proslaven Vévoda z Berry. Jedna z jeho hostin sloužila i jako námět iluminací Bratrů z Limburka. V díle Přebohaté hodinky vévody z Berry (*Trés Riches Heures du Duc de Berry*) je v iluminaci Měsíc Leden vyobrazeno hodování před tapisérií s námětem bitvy. Stůl je pokryt bílým ubrusem, na stole je mnoho různého nádobí, jemuž vévodí zlatá nádoba ve tvaru lodi. Vévoda sedí na vyvýšeném místě pod baldachýnem, obsluhující mu krájí maso z drůbeže, vlevo od stolu zase sklepmistr nalévá číšníkovi víno do poháru. Všechna pozornost je upřena k obsluze vévody.

Mnoho změn přichází v jídle, ale i kultuře stolování v Renesanci. Díky cestování a zámořským plavbám se na stoly dostávají nové potraviny. Některé dostanou roli vybraných delikates, jiné zase zachrání společnost při hladomorech. Také hostiny na dvorech už neplní pouze obraz moci a není jejich účelem pouze esteticky oslnit. Do popředí se dostává také zájem o dokonalé úpravy masa a zeleniny, rozvíjí se tak kuchařské řemeslo a vznikají první kuchařské knihy, které se díky vynálezu knihtisku rozšiřovaly po celé Evropě. Důležitou roli v rozvoji gastronomie měl v roce 1417 objev rukopisu římského gastronomů Apicia v klášteře ve Fuldě. Díky receptům bylo možné navázat na antický odkaz stejně jako se na něj navazovalo v umění, architektuře a literatuře.²⁹

Hostiny na renesančních dvorech byly podobně okázalé jako ve středověku, podoba jídla byla ale přizpůsobována módním tendencím. Mnoho pokrmů bylo obarvováno do odstínů červené barvy či zlata. Pokrmy byly ochucovány kořením dovezeným z východu. Také platila pravidla a doporučení pro stravu různých společenských vrstev nebo přímo skupin ve společnosti. Podrobněji se také začíná řešit výživa člověka. Renesanční humanista, Bartolomeo Sacchi zvaný Platina, řešil ve svých dílech výživu podle „teorie šťáv“. Podle něj bylo důležité rozdělení lidí na sangviniky, flegmatiky, choleriky a melancholiky, kterým v těle kolují různé šťávy. Těm bylo potřeba přizpůsobit stravu, která byla rozdělena na suché, teplé, mokré a studené potraviny. Lidé měli stravu přizpůsobit svému temperamentu, cholerici měli v létě jíst studená masa.³⁰

Z různých literárních zdrojů je jasné, že renesance měla dvě velmi diskutované potraviny. První byl meloun, studená a vlhká potravina, vhodná podle teorie šťáv pro velkou skupinu lidí. O melounu dokonce roku 1583 napsal knihu Jaques Pons, děkan lékařské fakulty v Lyonu. Otázka melounu byla pro renesančního vědce zjevně velmi palčivá, v knize rozebírá, zda je to ovoce či zelenina, zda není jeho lahodnost příčinou poruch trávení a úmrtí. Řeší také, jak meloun při jídle podávat, jestli jako předkrm nebo dezert (míněno ve formě posledního chodu

hostiny, dezert v podobě, jak ho známe dnes, se začal objevovat až v 18. století). Zajímá se také o chuťovou úpravu melounu, ve Francii ho podávali se solí a pepřem, v severní Evropě zase oslazený cukrem. Cukr byl druhou, stejně rozebíranou potravinou. Slazení potravin bylo ukázkou bohatství a dobrého vkusu, byl pokládán za látku teplou a suchou a tedy léčivou. Díky zámořským objevům se ale cukr rozšířil po celé Evropě a jeho cena rapidně klesla. Posupně jej lékaři a alchymisté začali pokládat za jed. Jedni mu přičítali zažívací potíže, podle druhých otravoval krev.³¹

V renesanci dochází i k rozvoji stolování. S vynálezem knihtisku se nerozšiřují pouze knihy o jídle a pití, ale také o slušném chování u stolu nebo jeho prostírání. Jedním z nejdůležitějších milníků ve stolování je používání vidličky při jídle. První zmínky o vidličce pochází sice z přelomu 11. a 12. století, byla ale dlouho zatracována ze strany představitelů církve, podle nichž bylo její používání proti příkázání. Vidličky byly nejdříve dvojzubé, postupně se začaly používat trojzubé. Vznikl tak jídelní příbor, často umělecky zpracovaný.

K dalším změnám v pojetí gastronomie dochází ke konci 17. století. Evropa se vzpamatovávala z třicetileté války a nutnost zajistit dostatek potravy vede k rozvoji zemědělské velkovýroby. Velkým přínosem pro změnu chuťového vzoru měl dvůr Ludvíka XIV., který určoval trendy na aristokratických dvorech. Mezi osvícence, kterými se král obklopoval, patřili Nicolas de Bonnefos a mistr La Varenne, kteří ve svých knihách souhrnně uspořádali poznatky o jídle, vaření i výživě člověka. Proměňuje se chuť. Drahé a aromatické koření dovážené z východu střídá petržel, citron, bobkový list a kapary. Na talířích se také znovu objevují houby. Hlavním přínosem 17. století je ale vynález dezertu jako závěrečného chodu a s ním i vznik nového povolání – cukráře. Dochází také k proměně kuchyně a stolování. V aristokratických palácích se kuchyně přesouvá ze sklepa do vlastní budovy či křídla, centem je stále krb, který se rozšiřuje a je doplněn o prostory vhodné k uchovávání pokrmů v teple.

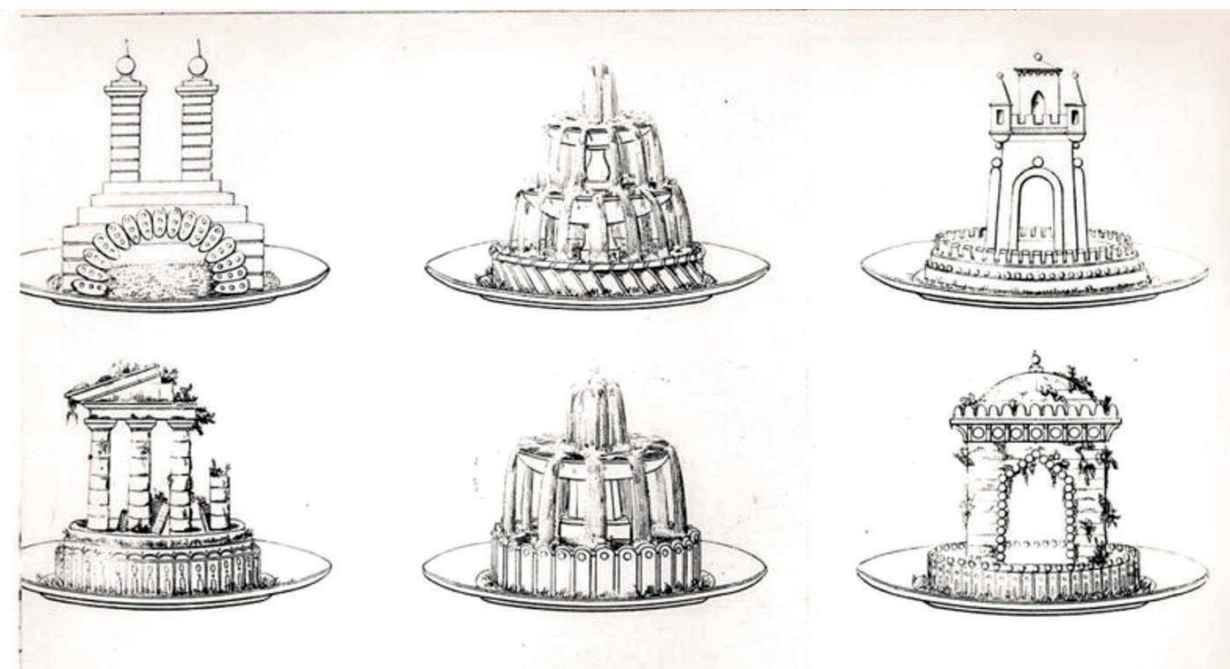
Po Itálii se stává centrem gastronomie Francie a vzniká Haute Cuisine nebo také Grande Cuisine – vysoká kuchyně. Její základ ztělesňuje právě kniha La-Varenne - „Le Cuisiner Francois“. Podstatou francouzské kuchyně se stávají dlouze tažená masa, omáčky a vývary, které se zjemňují smetanou a máslem. Hlavní úsilí při tvorbě pokrmů je věnováno „Haute Gout“ tedy vysoké chuti. Ačkoli není tato vysoká chuť v knize definována, dala by se přirovnat k dnešní honbě za umami – pátou chutí.

Pokračovatelem La Varenne se stává Marie – Antoine Carême. Ačkoli se vyučil cukrářem a vlastně omylem přišel na několik pochutin, které jsou velmi oblíbené dodnes. Objevil například bramborové hranolky, když se chtěl otrávit kvůli nešťastné lásce a syrové hlízy brambor

nakrájel a osmažil.³² Byl to ale hlavně teoretik, který napsal mnoho důležitých děl o francouzské kuchyni, ale i o kuchařském a cukrářském umění obecně. Tyto knihy položily základ moderní francouzské kuchyně, která se stala platformou pro celé evropské kuchařské umění a slouží tak dodnes.

K velké proměně složení stravy došlo v polovině 19. století. Evropa se potýkala s posledními hladomory, které ukončil rozvoj pěstování brambor. Ačkoli byla tuto plodinu znala Evropa již několik století, stále k ní panovala značná nedůvěra. Postupně se přes využití jako krmivo pro zvířata dostaly brambory i do jídelníčku lidí, hlavně chudé vrstvy společnosti. Ti se do té doby živili hlavně obilninami a luštěninami, které nedokázaly zajistit dostatečný příjem plnohodnotných látek a vitaminů.³³ Rozvojem industrializace také docházelo ke změnám v zemědělství a hospodářství. S vynálezem umělých hnojiv se přestala hospodářská zvířata chovat pouze pro hnojivo a maso se tak dostalo na jídelníček chudé vrstvy. Nejčastěji to bylo vepřové, díky nízkým nákladům na chov a možnosti zpracovat ze zvířete všechny jeho části.³⁴

S posledními hladomory se začala také řešit výživa a uchování potravin. Této otázce napomohl vynález pasterizace a konzervy, díky nimž mohlo být najednou jídlo uchováno po dlouhou dobu bez rizika vzniku bakterií. Společně s rozvojem dopravy se tak staly některé potraviny dostupnější. Na začínající rychlost životního stylu ve městech začali vědci a obchodníci reagovat různými výrobky. Prášek z vysušeného hovězího vývaru byl původně určen pro zdravotnictví jako podpora zesláblých pacientů, brzy však našel cestu do kuchyní obyčejných lidí. Po tomto vzoru začalo několik firem dehydratovat různé suroviny a tím vznikly první instantní polévky a ochucovadla.³⁵



Obr. 5 – Antoine Carême

Ke konci 80. let 20. století se začali dva fyzici z oxfordské univerzity, Hervé This a Nicholas Kurti, zajímat o gastronomii z jiného úhlu pohledu. Propojením vědy a gastronomie chtěli vytvořit nové pokrmy, které budou pracovat s lidskými smysly - vznikla tak makromolekulární gastronomie.

Makromolekulární gastronomie stojí na jasném principu: kvalitní základní potravina po přidání určité látky změní své skupenství nebo tvar. Můžeme tak tvořit špagety z tekutin, kaviár ze zeleniny nebo pěnu z jakékoli tekuté potraviny. V mnoha případech se nepracuje s chemikáliemi, kýžené výsledky dokáží zajistit i extrahované látky z přírodních zdrojů, např. Agar, mořská řasa, která vytvoří želé a díky veganskému původu se v potravinářství používá čím dál častěji. Sójový lecitin zase po vyšlehání vytvoří pěnu z jakékoli tekutiny.

Největšího boomu dosahovala makromolekulární gastronomie mezi lety 1990 a 2010. Centrem se stala španělská restaurace elBulli pod vedením Ferrana Adrii. Restaurace fungovala pouze šest měsíců v sezóně, zbytek roku vymýšlel Ferran Adria nové menu. Ačkoli restaurace počátkem nového tisíciletí nastartovala obrovskou revoluci v gastronomii, postupně se ale jídlo jevílo už jen jako snaha šokovat. Postupný odliv zákazníků a kritika ostatních šéfkuchařů zapříčinily, že v roce 2011 Ferran Adria svou restauraci zavřel. Ke slovu se dostal opět v roce 2013, kdy mu bylo umožněno v londýnském Somerset House vytvořit výstavu o restauraci. Výstava mapovala vývoj kuchyně – laboratoře a expozice se skládala z modelů všech pokrmů, které byly v restauraci vytvořeny, doplněná o ruční zápisky a skici.³⁶

Ačkoli je makromolekulární kuchyně dnes téměř mrtvá, zajisté je důležitou součástí vývoje gastronomie. Pokud bych měla najít podobný trend, jakým byla makromolekulární gastronomie například v roce 2005, v dnešní době se špičkoví kuchaři věnují tzv. kreativní gastronomii. Kreativních kuchařů existuje na světě mnoho a každý má svůj určitý směr. Vybrala jsem několik, kteří mě oslovují a inspirují svým přístupem nejvíce.

Heston Blumenthal ve Velké Británii provozuje dvě restaurace a každá přichází s jiným pohledem na gastronomii. V Dinner by Heston v hotelu Mandarin Oriental v Londýně tvoří Blumenthal pokrmy inspirované britskou historií a starými kuchařskými knihami. Znovu tak ožívají jídla, která se podávala na středověkých hostinách. Asi nejslavnějším pokrmem je Meat Fruit, na první pohled dokonalá mandarinka, kterou ale ve skutečnosti tvoří kuřecí paštika obalená mandarinkovým želé. Textura želé je k nerozeznání od opravdové kůry mandarinky. Ve své druhé restauraci, The Fat Duck, vytváří Heston Blumenthal kreativní a do jisté míry pro účastníky velmi interaktivní hostiny. Hosté musí sami zjistit, co vše je na stole a jeho okolí jedlé. Známa je výzdoba místnosti retro tapetami ve stylu 60. let, které po olíznutí chutnaly stejně



Obr. 6 – Ferran Adria – výstava v Somerset House



Obr. 7 – The Meat Fruit – Heston Blumenthal

jako typické jídlo a pití pro tuto dobu, například jako Coca-Cola či rajčatová polévka Campbell's. ³⁷Jindy seděli hosté u prázdného stolu, dokud jim nedošlo, že jedlé je samotné prostírání a dekorace na stole.

Podobně kreativní pohled mají také tři bratři Joan, Jordi a Josep Rocca ze španělské restaurace El Celler de Can Rocca. Nesnaží se ale za každou cenu překvapovat hosty. Ve své práci je uvádím pro jejich neotřelé servírování pokrmů. Vaří tradiční španělská jídla, z místních a sezónních surovin. Pro každý pokrm mají ale navržený talíř či jiný objekt k podávání. Měla jsem možnost práci Joan Roca osobně vidět při servírování několika jeho jídel. Celou jeho filozofii uvedu na příkladu pokrmu z marinované makrely: Tato ryba se vyznačuje pruhovanou texturou šupin. Na talíři je tedy omáčka z makrely a bílého vína servírovaná ve tvaru této textury, samotný talíř má také texturu rybích šupin. Omáčka je lesklá stejně jako rybí kůže. Mezi omáčkou je naservírovaná marinovaná makrela doplněná typickými středomořskými chutěmi – rajčaty, olivovým olejem a česnekem, ančovičkami, černými olivami, kapary a petrželí.

Jako inspirace pro mou práci je také důležitá restaurace Ultraviolet by Paul Pairet v Shangai, o které by se dalo hovořit jako o multi-senzorické restauraci. V místnosti je pouze stůl a deset židlí. A také 360ti stupňové promítací plátno, projektory, stolní projektory a různá světla. Paul Pairet se tak snaží propojit chuť s psychologií, jeho jídlo má pomocí projekcí, zvuku a vůní připomenout účastníkům různé vzpomínky či asociace, nebo v nich záměrně vytvářet různé pocity.³⁸



Obr. 8 – Joan Roca – Makrela



Obr. 9 – Ultraviolet by Paul Pairet

UMĚLCI INSPIROVÁNÍ JÍDLEM

S novou formou vyjádření pomocí jídla přišel Daniel Spoerri na konci šedesátých let minulého století. V dětství prožil útěk před nacisty a chápal tak jídlo jako nutnost pro přežití. Vytvořil směr Eat Art, propojení dvou slov jíst a umění. Transformoval jídlo a vše, co ke kultuře stolování patří, do uměleckého díla a názorně ukazoval, jak je umění a život propojené.³⁹

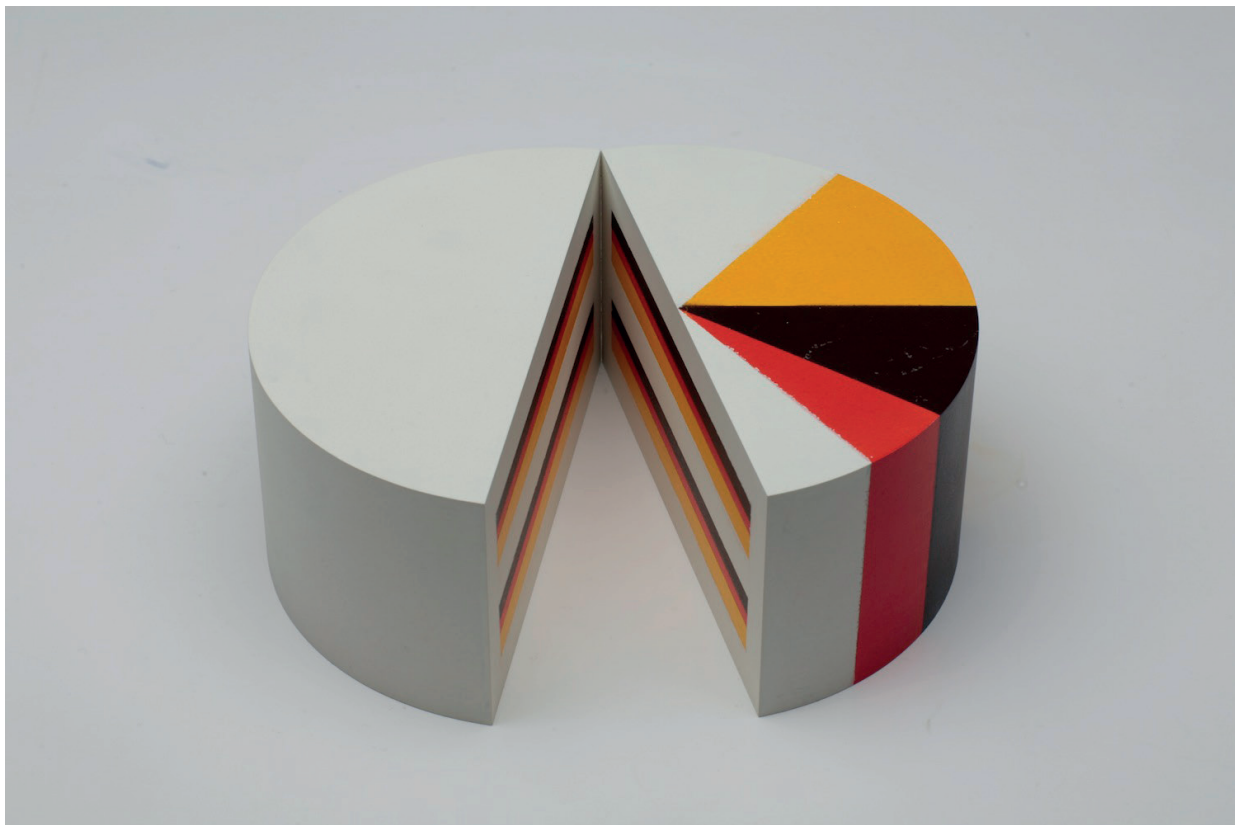
Zažitky z dětství byly také jedním z podnětů vzniku filmu Jídlo Jana Švankmajera. Ve své knize Síla Imaginace uvádí, že jedna z myšlenek tohoto filmu odráží jeho nechuť k jídlu v dětství a způsob, jakým ho rodiče nutili k jídlu. V další rovině lze dílo chápat jako protest proti nenažrané společnosti, plýtvající jídlu v kontrastu s hladomory, které neustále provázejí lidstvo.⁴⁰



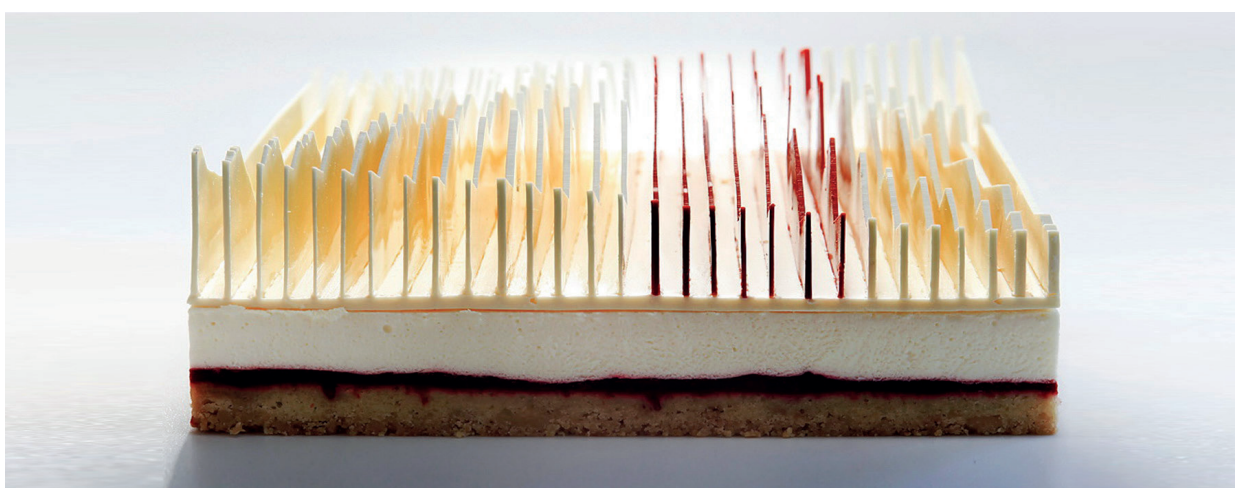
obr. 10 – Daniel Spoerri

V posledních letech debata o gastronomii dosáhla velkého veřejného zájmu. Toho si všiml i katalánský designér Martí Guixé a v roce 2013 oslovil několik dalších umělců a společně vytvořili v Trentu výstavu The Food Project – The Shape of Taste (Projekt jídlo – Tvar chuti). Výstava byla rozdělena na několik částí, zahrnující například návrhy na nové tvary těstovin nebo grafické zpracování některých potravin, například ornamentálně potištěné řasy Nori, ze kterých se připravuje sushi.⁴¹ Jedna z částí se věnovala také budoucnosti jídla, tou se zabývá sám Guixé. Hledá nové systémy produkce, bere potravinu pouze jako produkt masové spotřeby. Food design chápe jako cestu, jak inovovat systém produkce potravin, od jejich výroby, obalu po strukturu a vzhled potraviny. Přesto jeho práce zůstává hravá, příkladem jsou dorty, které mají na povrchu barevně vyznačené své složení.

Propojením svých znalostí ze studia architektury spolu s vášní pro cukrařinu vytvořila Dinara Kasko sérii geometrických forem na pečení. Vznikají tak velmi precizní a téměř sochařská díla, která posouvají cukrařinu novým směrem. Zajímavý je kontrast mezi povrchem dortu a vnitřní strukturou. Zatímto zvnějšku mají dorty většinou ostré hrany a dokonalý povrch, uvnitř zachovávají klasickou podobu dortů tvořených těstem a krémy.⁴²



Obr. 11 – Martí Guixé



Obr. 12 – Dinara Kasko



4

PRAKTICKÁ ČÁST

POP-UP

Slovo pop-up můžeme z anglického originálu přeložit jako rychle se vynořit či vyskočit. O tomto slovu lze hovořit ve dvou významech. Nejčastěji se pop-up používá jako vizuální prvek grafického rozhraní počítačových programů, tedy vyskakovací okno. Svým vyskočením zakryje obsah stránky, může se objevit v různých částech obrazovky, nebo ji zcela zakrýt. Většinou se jedná o různé reklamy na webových stránkách.⁴³

Ve své práci se věnuji druhé definici slova pop-up. Tento výraz můžeme použít pro krátkodobé a dočasné akce, které mají za úkol přitáhnout co nejvíce návštěvníků a zprostředkovat jim zážitek. Nejčastěji pořádají pop-upy různé obchody nebo restaurace. V případě obchodů může jít o pop-upy určitých módních značek, kdy se prostor obchodu přizpůsobí prodeji pouze jedné módní značky a po celou dobu je zajištěn doprovodný program v podobě prezentace značky a různých společenských událostí.

POP-UPY V GASTRONOMII

Je mnoho možností jak využít pop-up v gastronomii. Tým kuchařů a číšníků se může přesunout na místo, které je neobvyklé a je určitým protikladem škrobené atmosféry restaurace. Nejlepší bude ukázat různé možnosti přímo na pop-upech, které se pořádaly u nás nebo v zahraničí.

Zhruba před dvěma lety se téměř shodně otevřely dvě nové restaurace. Eska v Praze, spadající do skupiny Ambiente a restaurace Entrée v Olomouci. Můžeme v nich vidět jistou podobnost v inspiraci severskou gastronomií, používáním lokálních a sezónních surovin, v důrazu na aplikování starých českých receptů a úprav pokrmů s využitím všech technik, které moderní gastronomie nabízí. Týmy těchto dvou restaurací se rozhodly uskutečnit dva pop-upy s názvy „Eska zdraví Entrée“ a „Entrée zdraví Esku“. Ve výsledku se týmy kuchařů vždy na jeden večer prohodily s týmem z druhé restaurace a předvedly své signature dishes, nebo přetvořily typické jídlo pro hostitelskou restauraci podle sebe.

V České republice působí společnost Forbidden Taste, zaměřující se přímo na tvorbu gastronomických pop-upů. Na začátku fungovali na jasném principu: zájemci o pop-up se přihlásili pomocí dotazníku na webových stránkách a poté nezbývalo než čekat. Vybraným účastníkům přišly instrukce o čase, místě a dress codu až v den konání pop-upu. Hosté mohli zažít hostinu v bývalé trafostanici, skateparku, obchodě s nábytkem nebo v divadle. Důležité je, že nejde pouze o zážitek z jídla. Celá akce je doplněná pečlivě vybranou hudbou, mnohdy živou či jiným vystoupením, nebo jsou účastníci aktivně zapojeni do např. vytváření

společného uměleckého díla. Nyní se Forbidden Taste specializují hlavně na zážitkové hostiny přímo pro různé klienty.⁴⁴



Obr. 13 – Forbidden taste

Celosvětovým fenoménem je „večeře v oblacích“ - Dinner in the Sky. Účastníci jsou usazeni na plošinu ke speciálně vytvořenému kruhovému stolu - baru a následně pomocí jeřábu vyzvednuti do výšky padesáti metrů. Akce se pravidelně opakuje v mnoha světových metropolích, Prahu nevyjímaje. Kuchaři připravují pokrmy přímo ve vzduchu uprostřed stolu. Vedle plošiny, která pojme 22 hostů je možné také přidat další plošinu, na které se může odehrávat doprovodný program, nejčastěji koncert, který hostinu doprovází. Dnes je možné Dinner in the Sky přímo objednat jako zážitkový večírek pro firmy apod., stačí 400 metrů čtvereční volné plochy a souhlas majitele pozemku.⁴⁵



Restaurant day je pop-up pro amatérské kuchaře. Vznikl v roce 2011 v Norsku a rychle se rozšířil do celého světa. Koná se dvakrát až třikrát ročně a vždy ve stejný den si gastronomičtí nadšenci mohou otevřít svou „restauraci“ či stánek. Akce se většinou konají ve veřejných budovách, na ulicích nebo v parcích a navozují atmosféru street marketů, na které můžeme narazit v Londýně nebo New Yorku.

INSPIRACE

Již několik let je pro mě jednou z největších inspirací kulinářské sympozium v Praze. Den, kdy se na jednom místě sejdou špičky v oboru - michelinští šéfkuchaři a mluví o filozofii své kuchyně, kterou pak názorně představují na připravovaných pokrmech. Před dvěma lety mě zaujal přístup Joana Roca z restaurace El Cellar de Can Roca ani ne tak kvůli samotnému jídlu, ale hlavně pro jeho citlivé propojení jídla, food stylingu a designu. Každý pokrm má svůj vlastní talíř či způsob podávání, které na sebe navzájem navazují. Talíře, nebo spíše designové objekty jsou často inspirované podobou vstupní suroviny. Je pravda, že některé způsoby servírování mi přišly až křivité, obzvláště mix předkrmů, které jsou servírovány na papírovém modelu restaurace Joanových rodičů, na druhou stranu chápu, že jde o jakýsi způsob vyjádření emocí a vzpomínek autora, které se k jídlu bezprostředně vážou.

Na letošním sympoziu mě nejvíce obohatila přednáška Christiana Bau, který mluvil o nutnosti inspirovat se především vlastním nitrem a myšlenkami a nesledovat tolik trendy a sociální sítě, které mohou naopak celý tvůrčí proces zničit. V té době jsem již začínala pracovat na své bakalářské práci a slova Christiana Bau mě přesvědčila, že se vydávám správným směrem.

Mojí největší inspirací je totiž samotné prostředí Broumovska, jeho historie a také můj vztah k tomuto místu. Měla jsem možnost tu strávit velkou část svého života a nikde jinde necítím takový klid a pocit domova. Ačkoli to může znít velmi jednoduše a obyčejně, myslím si, že pokud člověk najde takovou platformu a přidá k ní své znalosti a zkušenosti, výsledná tvorba pak vychází z nitra duše a je tak odrazem vlastních emocí a myšlenek. Bez toho podle mého názoru nejde vytvořit kvalitní práci, ať už se jedná o jídlo nebo o design.

UMĚLCI VYUŽÍVAJÍCÍ TEXTIL VE SVÉ PRÁCI

Tato práce mě dovedla k dalším uměleckým činnostem, se kterými nemám předchozí zkušenost. Beru to jako výzvu a možnost seznámit se s novými výrazovými prostředky, které lze v budoucnu uplatnit na další podobné práce. Jednu z důležitých částí výsledného pop-upu

tvoří vizuální doprovod. Již v původní ideje jsem chtěla pracovat s textilem, jeho zevěšení a následné projekci obrazu na textil. To vše mělo novodit atmosféru skalních bludišť a krajiny na Broumovsku. I po přemístění instalace do galerie Cube x Cube jsem u myšlenky pracovat se závěsy zůstala a dovolím si zde uvést několik autorů, kteří s textilem také pracují a jejich díla mě tvorbě instalace inspirovala.

Díky textilu můžeme vytvářet nový prostor v již stávajícím, měnit podobu budov nebo atmosféru míst. S takovými změnami ať už krajiny nebo prostoru se věnovali Christo a Jean Claude. Pro mě vyznívají jejich díla jako hra s hranicí skutečného světa a fantazie. Působení jejich instalací zvýrazňuje křehkost prostředí nebo objektů, které jsou obaleny textilií, navíc podpořené dočasností uměleckého díla.



Obr. 15 – Christo

Simone de Groot využívá vlastností textilu, jeho měkkosti a teatrálnosti, instalace může působit klidným, nebo dramatickým dojem, v kontrastu s prostorem, ve kterém se nachází. V instalaci Nest (Hnízdo) zabalila v rámci víkendu otevřených studií (Open studios of Haarlem) svůj ateliér do textilie. Simone de Groot popisuje, že největší přínos měla instalace pro ni samotnou – otevřela svůj ateliér, osobní prostor, celý pokrytý bílou textilií veřejnosti a návštěvníci tak vlastně nechtěně svým působením zanechali stopy na její stávající práci.⁴⁶

Doslova pohlit člověka obrazem se podařilo Ronu Aradovi v instalaci Curtain Call. Z několika tisíc silikonových trubek vytvořil osmnáctimetrový kruh, tvořící plátno pro promítání.

Následně oslovil různé umělce a studenty, aby vytvořili třistašedesátistupňové podklady, které se promítaly na celou plochu plátna z obou stran. Instalace tak fungovala z vnější i vnitřní strany kruhu a díky gigantickým rozměrům celé instalace obraz působil nekonečně.⁴⁷



Obr. 16 – Ron Arad



Obr. 17 – Simone de Groot

PRAKTICKÁ ČÁST

Původně jsem chtěla pracovat pouze s jídlem a designem objektů, na kterých by byly pokrmy servírovány. Zároveň by „talíře“ s jídlem byly doplněny o audiovizuální doprovod. Přímo na stůl, u kterého účastníci pop-upu sedí, by se promítaly záběry krajiny či animace inspirované prostředím Broumovska. Po nějakém čase se mi ale tato idea přestala líbit. Chtěla jsem se odprostit od klasického restauračního systému „židle – stůl – talíř s jídlem“, byť doplněného o další obraz a zvuk. Chtěla jsem dostat účastníky více do prostoru a nechat je aktivně prožít komplexní zážitek z jídla, obrazu a zvuku. Důležitou roli hrálo také místo, na kterém se pop-up bude konat. Ideálním místem se mi jeví prostory broumovského kláštera, nakonec ale padlo rozhodnutí uspořádat pop-up v Liberci, z důvodu časových možností účastníků a také nevyzpytatelného zimního počasí na Broumovsku. Byly mi nabídnuty prostory galerie Cube x Cube v Kryštofově údolí. Původně jsem zamýšlela vytvořit instalaci ze zavěšených kusů textilu, které by pomyslně znázorňovaly skalní bludiště, mezi kterými by se pomocí projekce obrazu, zvuku a jídla odehrával „příběh Broumovska“. V galerii se ale nachází šest průchozích krychlí, svoji instalaci jsem tedy zaměřila na utvoření působivých scén v těchto prostorech. Zároveň využívám i textilu – závěsů, které tvoří dělící prvky jednotlivých scén.

Pop-up by se dal nazvat „příběhem Broumovska“. Základem dějové linky je vývoj tohoto kraje, od osídlení po jeho kulturní vrchol v době Baroka. Z krychlí vytvářím čtyři prostory, které se každý zaměřují na jinou podstatu, která tento kraj utváří.

1. ČÁST

„Prodírej se“

První část nazývám „Prodírej se“ a připomíná nelehký úkol mnicha Jurika osídlit a zkulitovat tento kraj. Na textil zavěšený před krychlí se promítají záběry prodírání se v hustém lese mezi skalami. V krychli pak účastník zažívá podobný pocit, musí projít přes prostor s nainstalovanými větvemi. Ty jsou doplněné o jídlo podávané na hliněných střepech – symbolicky tak ožívají staré misky a talíře. I podávané jídlo ve formě finger foodu tvoří potraviny, které se v době osídlení na Broumovsku s jistotou objevovaly.

INSPIRACE: osídlení, legenda o Jurikovi, skalní rokle a hluboký les

PROJEKCE NA TEXTIL: chůze v hustém lese/mezi skalami

SVĚTLO: instalace uvnitř kostky osvětlená tlumeným světlem

ZVUK: vítr, zvuky lesa

OBJEKT: hliněné střepey nainstalované na větvích

JÍDLO: fingerfood – šípky, houby, sýr, jablka



Lesy kolem Hvězdy v Broumovských stěnách, toto místo bylo obydleno jako jedno z prvních

2.ČÁST

„Tůňka“

Druhá část instalace je uvedena záběry na vodu. Voda byla hlavním činitelem tvorby nynější podoby krajiny na Broumovsku, skalní města jsou pozůstatkem dna oceánu. Vytvořila jsem objekty – misky, tvarově inspirované skalními tůňkami. V nich se podává pokrm, kterému se shodou okolností od pradávna v tomto kraji říká „Tůňka“, tedy brambory s keřím. Tůňky jsou zasazeny na desce doplněné o mech, lišejník, pískovec a další prvky místní přírody.

INSPIRACE: voda, skály

PROJEKCE NA TEXTIL: vlnící se voda jezírka na Bischofsteinu

SVĚTLO: deska s objekty-miskami, mech, písek

ZVUK: zvuky vody

OBJEKT: misky – tůňky, misky inspirované tvarem tůňek mezi skalami

JÍDLLO: brambory, keř, libečkový olej, houbový prach



Jezírko na Bischofsteinu



Model - miska inspirovaná tvarem jezírka

3.ČÁST

„Linie krajiny“

Nejmagičtějším útvarem Broumovska je pro mě hora Ostaš. Skalní město, které vyrůstá na povrchu hory bylo během válek útočištěm místních obyvatel. Zároveň je opředen mnoha legendami. Nefascinují mě samotné skály, ale spíše tvar hory. Z každého místa na Broumovsku má Ostaš jinou podobu, jiný tvar. Tyto linie byly inspirací pro třetí část instalace.

INSPIRACE: tvarosloví stolových hor

PROJEKCE NA TEXTIL: pohled na Ostaš/krajina

SVĚTLO: uvnitř kostky světlo dopadá skrz šablonu ve tvaru linií Ostaše z různých pohledů

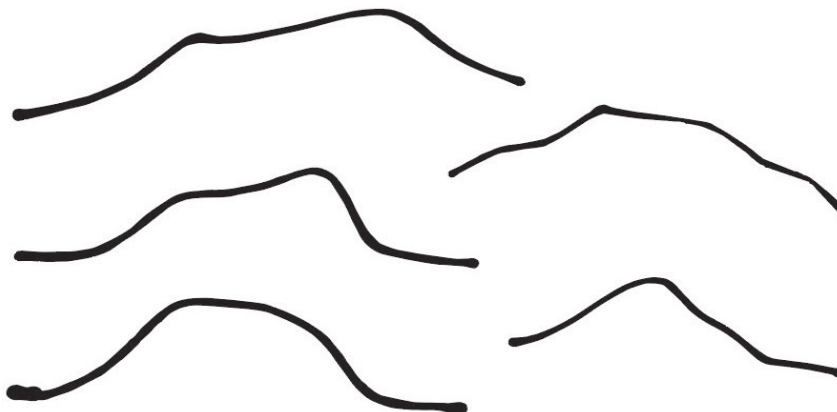
ZVUK:

OBJEKT: talíře – desky s potiskem linií, podávané jídlo dopňuje linie

JÍDLO: jehněčí, šípkové pyré, chips z nudlového těsta/pstruh, šťovík



Ostaš, pohled z Bezděkova nad Metují



Linie Ostaše z různých pohledů

4.ČÁST

„Baroko“

Tuto část zahajuje projekce kostela sv. Markéty v Šonově. Je to most mezi krajinou, motivem používaným v minulých částech a barokem. Tento kostel je geniálně zasazen do krajiny a přirozeně tvoří její část.

Pracuji s vnitřním prostorem krychle. Rovné strany měním pomocí nataženého textilu v barokní křivky. Tím vytvářím drapérii a vnáším do prostoru dramaticnost, se kterou mám baroko spojené. Motiv drapérie a barokních prvků se objevuje také na objektech k servírování jídla, tvoří je tenké vytvarové pláty. Světlo připomíná paprsky slunce procházející přes barevné vitráže.

INSPIRACE: půdorysy kostelů Broumovské skupiny/barokní výzdoba/drapérie

PROJEKCE NA TEXTIL: kostel sv. Markéty v Šonově

SVĚTLO: dopadá přes barevné filtry, efekt paprsků procházejících přes vitráž

ZVUK: barokní hudba – Antonio Vivaldi/Claudio Monteverdi

OBJEKT: talíře – vytvarované do podoby drapérie

JÍDLO: Pavlišovský řízek – vepřový jazyk, zelné pyré, aronie demi-glace/jablka, uzený tvaroh



Model – objekty na servírování pokrmů inspirované drapérií a barokními prvky

ZÁVĚR

Nikdy jsem nevnímala jídlo pouze jako zdroj energie, abych přežila. Vždy jsem ráda objevovala nové chutě a spojovala s nimi různé momenty svého života. Zjistě mohu napsat, že tato práce měla velký přínos pro mě osobně – jsem si díky ní jistá, že je jídlo obrazem společnosti stejně jako umění, architektura či literatura a že stojí za jeho rovnocenné postavení v lidské kultuře bojovat. Dalším osobním přínosem byla také práce se scénografickými prvky, světlem a obecně tvorbou umělecké instalace, se kterými jsem neměla předchozí zkušenosti.

Má práce mapuje historický vývoj Broumovska a jeho krajiny, tyto údaje poté tvoří spolu se subjektivním vnímáním tohoto kraje platformu pro výsledný projekt. Studium historie Broumovska a mými častými pobyty zde během tvorby bakalářské práce, jsem prohloubila svůj vztah k tomuto místu, který jsem přenesla do výsledného pop-upu. Uvědomila jsem si, že pokud má člověk k tématu, které zpracovává, silný vztah doplněný znalostmi a zkušenostmi, dokáže tvořit přirozeně a s lehkostí.

Podařilo se mi shromáždit mnoho starých a polozapomenutých receptů tradiční kuchyně Broumovska a vytvořit tak poměrně souhrnný obraz o její podobě, tak, jak nejspíš ještě nikdy nebyl zaznamenán. Myslím si, že tyto informace mohou být v budoucnu dostatečným podkladem pro tvorbu např. publikace o místní regionální kuchyni.

Doufám, že tato práce jednou poslouží jako základ pro můj, momentálně dost vzdálený, sen: vlastní restauraci na tomto místě, ve které nebudu klást důraz pouze na jídlo, ale na komplexní zážitek, který bude vycházet z tohoto prostředí.

SEZNAM ZDROJŮ

1. <https://www.mistopisy.cz/pruvodce/obec/1083/mezimesti/historie/?pdf>
2. Historie broumovska s. 10
3. J. Šrámek – Břevnovská listinná falza a počátky osidlování Broumovska pohledem současného dějepisectví, s. 33 – 35. Dostupné z https://www.academia.edu/5458664/B%C5%99evnovsk%C3%A1_listinn%C3%A1_falza_a_po%C4%8D%C3%A1tky_osidlov%C3%A1n%C3%AD_Broumovska_pohledem_sou%C4%8Dasn%C3%A9ho_d%C4%9Bjepisectv%C3%AD
4. Historie obce Bezděkov nad Metují, dostupné z <http://www.bezdekov.org/obec-7/historie/>
5. <https://www.czechency.org/slovník/MYTEBN%C3%8D%20TOPONYMUM>)
6. HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7., s. 16
7. BRANDEJS, Stanislav. *Kniha o Polici nad Metují a Policku*. Police nad Metují: Městská rada, 1940, s. 74
8. KOUDELKOVÁ, Eva. *Police nad Metují a okolí v lidových vyprávěních*. 2., rozš. a upr. vyd. Ilustroval Dagmar NOVÁKOVÁ. Liberec: Bor, 2005. ISBN 80-86807-11-8, s. 24
9. HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7., s. 27
10. https://cs.wikipedia.org/wiki/Tom%C3%A1%C5%A1_Sartorius
11. [https://cs.wikipedia.org/wiki/Kostel_svat%C3%A9ho_Vojtěcha_\(Broumov\)](https://cs.wikipedia.org/wiki/Kostel_svat%C3%A9ho_Vojtěcha_(Broumov))
12. ZÁLIŠ, Jan a Miroslav OTTE. *Broumovsko: krajina architektury & architektura krajiny*. Přeložil Antoni MATUSZKIEWICZ, přeložil Karel BŮNA, přeložil Petr HERÝNEK. Broumov: Jan Záliš, 2013. ISBN 978-80-260-4206-8.
13. HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7., s. 47
14. HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7. s. 65
15. HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7. s. 140
16. <http://souvislosti.cz/clanek.php?id=298>
17. z rozhovoru s autorem publikací o Broumovsku Petrem Bergmannem, dostupné zde: <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/kultura/1047705-obri-kniha-o-broumovsku-kraj-poskodil-odchod-nemcu>
18. KOUDELKOVÁ, Eva. *Police nad Metují a okolí v lidových vyprávěních*. 2., rozš. a upr. vyd. Ilustroval Dagmar NOVÁKOVÁ. Liberec: Bor, 2005. ISBN 80-86807-11-8, s. 10 – 11
19. (<http://www.pstruharstvi-hyncice.cz/>
20. https://hradec.idnes.cz/vychodoces-jedli-na-vanoce-i-dumlikacku-mela-chranit-pred-svrabem-lc7-/hradec-zpravy.aspx?c=A111223_1705726_hradec-zpravy_mav)
21. <http://www.zanikleobce.cz/index.php?obec=20067>)
22. [https://cs.wikipedia.org/wiki/V%C4%Bdro_\(jednotka\)](https://cs.wikipedia.org/wiki/V%C4%Bdro_(jednotka))
23. <http://www.pivovarbroumov.cz/historie.html>
24. BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti : Kniha milovníků dobrých jídel*. 2., upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994. ISBN 80-7106-111-5., s. 48
25. FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1847-0., s. 8
26. FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1847-0., s. 15 – 16

27. https://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%BDidovsk%C3%A1_kuchyn%C4%9B
28. *Staré francouzské kroniky*. Redaktor Václav ČERNÝ. Praha: Státní nakladatelství krásné literatury a umění, 1962. *Živá díla minulosti (SNKLU)*., s.214
29. HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. *ISBN 978-80-904283-1-7*., s. 192
30. FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. *ISBN 978-80-204-1847-0*., s. 199
31. HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. *ISBN 978-80-904283-1-7*., s. 199
32. <http://www.reflex.cz/clanek/zpravy/44553/puvodne-chtel-spachat-sebevrazdu-ale-vynalezl-bramborove-hranolky.html>
33. FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. *ISBN 978-80-204-1847-0*., s. 236
34. FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. *ISBN 978-80-204-1847-0*., s. 238
35. FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. *ISBN 978-80-204-1847-0*., s. 240 – 245
36. <https://en.wikipedia.org/wiki/ElBulli>
37. Heston Blumenthal – Lickable wallpaper, dostupné zde: <https://www.youtube.com/watch?v=DTxEeqYCLvs>
38. Ultraviolet by Paul Pairet, informace dostupné zde: <https://uvbypp.cc/>
39. http://www.artslexikon.cz//index.php?title=Eat_art
40. ŠVANKMAJER, Jan. *Síla imaginace: režisér o své filmové tvorbě*. Praha: Dauphin, 2001. *ISBN 80-204-0922-X*.,s. 172
41. Progetto Cibo – La Forma del Gusto, katalog k výstavě
42. <http://www.dinarakasko.com/>
43. <https://cs.wikipedia.org/wiki/Pop-up>)
44. <http://forbiddentaste.com/>)
45. <http://www.dinnerinthesky.cz/>)
46. <http://simonedegroot.nl/index.php/website/fotogroot/12/>
47. <https://www.dezeen.com/2011/08/09/curtain-call-by-ron-arad-at-the-roundhouse/>

OBRAZOVÉ PŘÍLOHY

Pokud není uvedeno jinak, jsem autorem použitých fotografií.

Obr. 1 – Mapa umístění Broumovska

Obr. 2 – Mapa Broumovska, dostupné zde: <http://www.broumovsko.cz/>

<https://www.khanacademy.org/humanities/renaissance-reformation/northern-renaissance1/limbourg-brothers/a/limbourg-brothers-trs-riches-heures>

Obr. 3 – Hesseliův urbář, dostupné zde:

http://landscapes.hiu.cas.cz/broumovsko/kulturni_krajina.php

Obr. 4 – Bratři z Limburka - Měsíc Leden, dostupné zde:

Obr. 5 – Antoine Carême, dostupné zde: <https://www.1st-art-gallery.com/Marie-Antoine-Careme/Marie-Antoine-Careme-oil-paintings.html>

Obr. 6 – Ferran Adriá, výstava v Somerset House, Londýn, dostupné zde:

<https://www.wallpaper.com/lifestyle/ferran-adri-and-the-art-of-food-at-somerset-house-london>

Obr. 7 – Meat Fruit - Heston Blumenthal, dostupné zde:

<https://www.eater.com/2014/7/11/6196141/meat-fruit-at-dinner-by-heston-blumenthal-in-london>

Obr. 8 – Joan Roca, dostupné zde: <http://trikalinos.gr/en/el-celler-de-can-roca-spain/>

Obr. 9 – Ultraviolet by Paul Pairet, dostupné zde: <http://www.luxurylondon.co.uk/article/go-east-explore-shanghai-city>

Obr. 10 – Daniel Spoerri, dostupné zde: - <https://www.artedio.com/artists/daniel-spoerri>

Obr. 11 – Martí Guixé, dostupné zde: <https://www.essentaste.com/en/copertina/marti-guixe/>

Obr. 12 – Dinara Kasko, dostupné zde: <http://www.dinarakasko.com/>

Obr. 13 – Forbidden Taste, dostupné zde: <http://forbiddentaste.com/>

Obr. 14 – Dinner in the sky, dostupné zde: <http://www.dinnerinthesky.ee/>

Obr. 15 – Christo & Jeanne Claude, dostupné zde: <http://blog.artsper.com/focus/our-favorites-christo-jeanne-claude/>

Obr. 16 – Ron Arad, dostupné zde: <http://ronarad.archivestudio.co.uk/architecture/curtain-call-and-720-degrees/>

Obr. 17 – Simone de Groot, dostupné zde: <https://www.textileartist.org/simone-de-groot-creating-consolation/>