



Študentská vedecká aktivita

Gastronómia na zozname svetového kultúrneho dedičstva UNESCO

Bc. Lucia Bredschneiderová

Sekcia: Cestovný ruch

Konzultant: Ing. Zuzana Gajdošíková, PhD.

Banská Bystrica
2016

Obsah

Úvod.....	3
1. Cieľ a materiál.....	4
2. Zoznam svetového kultúrneho dedičstva UNESCO	5
3. Gastronómia na Reprezentatívnom zozname UNESCO	6
3.1 Francúzska gastronómia	6
3.2 Stredomorská strava	6
3.3 Tradičná mexická kuchyňa	7
3.4 Washoku	7
3.5 Turecká káva.....	8
3.6 Arabská káva	8
3.7 Kimchi	8
3.8 Pernikárske remeslo v severnom Chorvátsku.....	8
3.9 Keşkek	9
4. Potenciál slovenskej gastronómie	9
Záver.....	10
Zoznam bibliografických odkazov	11

Úvod

Organizácia Spojených národov pre výchovu, vedu a kultúru (UNESCO) je medzinárodná odborná organizácia systému OSN. Vznikla v roku 1945 a jej cieľom je pomoc pri upevňovaní mieru vo svete prostredníctvom rozvoja medzinárodnej spolupráce a porozumenia v oblasti výchovy, vzdelávania, spoločenských a prírodných vied, životného prostredia, kultúry, informácií, komunikácie a informatiky. V rámci svojej činnosti sa preto usiluje aj o ochranu kultúrneho a prírodného dedičstva prostredníctvom nástroja - zoznamov s hmotným a nehmotným dedičstvom sveta.

Významnou súčasťou nehmotného dedičstva sveta je gastronómia, ktorá sa tiež nachádza na zozname vytvorenom UNESCO. V dôsledku vzrastajúcej globalizácie sa ale unikátnosť jednotlivých národných gastronómií pomaly stráca. Jednotlivé krajiny a rozličné organizácie sa snažia pomocou rôznych nástrojov zachovať jedinečnosť národných gastronómií, pretože práve jedinečnosť gastronómie tvorí základ pre jej využitie v cestovnom ruchu. V práci sa zameriame na zoznam vytvorený Organizáciou Spojených národov pre výchovu, vedu a kultúru, ktorý sa snaží o ochranu unikátnosti gastronómie ako nehmotného dedičstva v medzinárodnom rozsahu.

1. Cieľ a materiál

Cieľom práce je identifikovať proces zápisu do zoznamu UNESCO, vytvoriť prehľad gastronómie zapísanej do zoznamu a uviesť potenciál slovenskej gastronómie na zápis do zoznamu nehmotného dedičstva UNESCO.

Pre naplnenie cieľa sme preskúmali sekundárne zdroje informácií. Najskôr sme sa zamerali na oficiálne internetové stránky Organizácie Spojených národov pre výchovu, vedu a kultúru, kde sme analyzovali podmienky pre prijatie prvku do zoznamu a skúmali sme zoznam nehmotného dedičstva. Získané poznatky sme doplnili o informácie z článkov časopiseckej a knižnej literatúry.

2. Zoznam svetového kultúrneho dedičstva UNESCO

Kultúrne dedičstvo sveta má pre poznanie dejín jednotlivých národov jedinečnú hodnotu. Vzhľadom na materiálnu a duchovnú povahu dedičstva sa následne delí na kultúrne dedičstvo hmotného a nehmotného charakteru (slovenskezahranicie.sk).

Pojem kultúrne dedičstvo teda nezahŕňa iba kultúrne pamiatky (monumenty alebo súbory kultúrnych predmetov), ale i ústne tradície a prejavy vrátane jazyka, múzické umenie, rituály, slávnostné udalosti, spoločenské zvyklosti, vedomosti a skúsenosti o prírode a vesmíre alebo vedomosti a zručnosti dôležité pre vykonávanie tradičných remesiel súhrnne nazývané tiež nehmotné kultúrne dedičstvo. Na ochranu nehmotného kultúrneho dedičstva prenášajúceho sa z generácie na generáciu bol v roku 2003 prijatý na pôde UNESCO Dohovor o ochrane nehmotného kultúrneho dedičstva. Dohovor vstúpil do platnosti v roku 2008, kedy boli na jeho základe vytvorené dva zoznamy:

1. Reprezentatívny zoznam nehmotného kultúrneho dedičstva ľudstva,
2. Zoznam nehmotného dedičstva, ktoré si vyžaduje naliehavú ochranu.

UNESCO vytvorilo Zoznam s cieľom zabezpečenia lepšej ochrany významného nehmotného kultúrneho dedičstva nachádzajúceho sa po celom svete a na zvýšenie povedomia o dôležitosti tohto dedičstva. Hlavným dôvodom vzniku Zoznamu bola najmä stále prebiehajúca globalizácia, ktorá vedie k závažnému ohrozeniu zmiznutia alebo ničenia nehmotného kultúrneho dedičstva (unesco.org).

Aby bol navrhnutý prvok nehmotného kultúrneho dedičstva zapísaný na Reprezentatívny zoznam musí spĺňať nasledovné kritériá (portal.unesco.org, 2016):

1. Prvok musí zodpovedať definícii UNESCO o nehmotnom kultúrnom dedičstve (uvedená vyššie)
2. Zápis prvku prispeje k jeho zviditeľneniu, zvýšeniu informovanosti o danom nehmotnom kultúrnom dedičstve a taktiež k podpore dialógu, preto by mal odzrkadľovať kultúrnu rozmanitosť a svedčiť o ľudskej tvorivosti.
3. Ohľadom prvku by mali byť rozpracované ochranné opatrenia prispievajúce k ochrane a propagácii prvku.
4. Prvok musí byť navrhnutý so súhlasom širokej komunity, skupiny, jednotlivcov alebo iných dotknutých osôb, pričom sú dotknuté subjekty dobre informované o situácii.
5. Prvok je zahrnutý v súbore nehmotného kultúrneho dedičstva daného štátu/daných štátov.

Na zápis prvku týkajúceho sa gastronómie neexistujú žiadne ďalšie špecifické kritériá.

3. Gastronómia na Reprezentatívnom zozname UNESCO

Súčasťou nehmotného kultúrneho dedičstva je i gastronómia, ktorá je v Reprezentatívnom zozname nehmotného kultúrneho dedičstva ľudstva zapísaná v rôznych formách či už ako súčasť tradícií, slávnostných udalostí, tradičných remesiel a pod.

Preskúmaním zoznamu UNESCO sme identifikovali deväť položiek, ktoré sú súčasťou gastronómie sveta. V ďalších podkapitolách si jednotlivé položky bližšie charakterizujeme.

Tabuľka 1 Zoznam položiek zo zoznamu nehmotného dedičstva UNESCO

Položka na zozname	Rok zápisu	Krajina pôvodu
Arabská káva	2015	Spojené Arabské emiráty, Saudská Arábia, Katar, Omán
Kimchi		KĽDR
Stredomorská strava	2013	Cyprus, Chorvátsko, Španielsko, Grécko, Taliansko, Maroko, Portugalsko
Turecká káva		Turecko
Washoku		Japonsko
Keşkek	2011	Turecko
Pernikárske remeslo	2010	Severné Chorvátsko
Francúzska gastronómia		Francúzsko
Tradičná mexická kuchyňa		Mexiko

Prameň: Vlastné spracovanie, 2016.

3.1 Francúzska gastronómia

Francúzska kuchyňa je obvyklý spoločenský rituál pre slávenie dôležitých životných okamihov jednotlivcov a skupín ako sú narodenia detí, svadby, narodeniny, výročia, úspechy a spoločenské stretnutia. Je to slávnostné podávanie jedla spájajúce ľudí, ktorí si chcú vychutnať umenie dobrého jedla a pitia. Dôležitý je výber kvalitných surovín (najmä miestnych potravín), súlad jednotlivých chodov a vín, úroveň stolovania a špecifické aktivity počas konzumácie napr. degustácia vín. Jedlo zahŕňa niekoľko chodov s pevne stanoveným poradím – predjedlo, ryba alebo mäso so zeleninou, syr, dezert a k tomu nápoje od aperitívu až po likér (Kotíková, 2013).

3.2 Stredomorská strava

Stredomorská kuchyňa zahŕňa kuchyňu Cypru, Chorvátska, Španielska, Grécka, Talianska, Maroka a Portugalska. Stredomorská strava zahŕňa znalosti a tradície týkajúce sa

plodín, úrody, rybolovu, chovu zvierat, uchovávaní, spracovaní, varení a konzumácie potravín. Spoločné stravovanie je základom kultúrnej identity a súdržnosti komún v Stredomorí (unesco.org). Stredomorská kuchyňa je charakteristická nemennou nutričnou hodnotou. Skladá sa prevažne z olivového oleja, obilnín, čerstvého alebo sušeného ovocia a zeleniny, rýb, mliečnych výrobkov, mäsa, veľkého množstva korenín a dochucovadiel. S ohľadom na náboženstvo danej komunity sa jedlá dopĺňajú čajom alebo vínom. Stredomorská strava je však viac ako len jedlo. Zdôrazňuje funkciu stravovania, a to preto, lebo spoločné jedlá sú podstatou miestnych zvykov a slávnostných udalostí (Kotíková, 2013).

3.3 Tradičná mexická kuchyňa

Tradičná mexická kuchyňa predstavuje kultúrny komplex zahŕňajúci poľnohospodárstvo, rituály, prastaré zručnosti, kulinárske techniky, zvyky a tradície predkov. Základ mexickej kuchyne tvoria prírodné ingrediencie ako kukurica, fazuľa, čili, rôzne odrody paradajok, tekvice, avokádo, kakao a vanilka (unesco.org). Unikátne sú aj spôsoby hospodárenia napr. milpas (cyklus obrábania pôdy - dva roky sa pestujú plodiny a osem rokov sa pôda necháva bez zasiatych plodín) a chinampas (pestovanie plodín na malých obdĺžnikových plochách úrodnej pôdy nachádzajúcej sa na dne plytkých jazier), procesy prípravy jedál ako je nixtamalizácia (spôsob prípravy múky) a jedinečné nástroje ako kamene na mletie a iné. Tradičná mexická kuchyňa ako nástroj trvalo udržateľného rozvoja sa prejavuje najmä v mexickom štáte Michoacán (Kotíková, 2013).

3.4 Washoku

Washoku je rituál výroby, spracovania, prípravy a konzumácie potravín v Japonsku založený na súbore zručností, vedomostí, praxe a tradíciách. Spoločenské a kultúrne charakteristiky spojené s Washoku je možné pozorovať počas osláv Nového roka. Japonci vtedy pripravujú tradičné ryžové koláčiky a krásne zdobené tradičné pokrmy z čerstvých surovín, z ktorých má každý z nich symbolický význam. Tieto pokrmy sú podávané na špeciálnom riade v rámci rodiny alebo medzi komunitami. Washoku uprednostňuje využívanie rôznych prírodných surovín z miestnych zdrojov ako sú ryža, ryby, zelenina a voľne rastúce jedlé rastliny (thekojonnamdishow.org).

3.5 Turecká káva

Kultúra a tradícia spojená s tureckou kávou pripravovanou v džezve kombinuje špeciálnu prípravu a techniku varenia kávy s bohatou tradičnou kultúrou. Do vody naliatej v džezve sa pridá pomletá káva a nechá sa variť až kým sa na povrchu neobjaví pena. Zvyčajne sa potom podáva s cukrom. Turecká káva symbolizuje pohostinnosť, priateľstvo, kultivovanosť a zábavu a prestupuje všetky oblasti života (Ballová, 2013).

3.6 Arabská káva

Tradične sa arabská káva podáva v Spojených arabských emirátoch, Saudskej Arábii, Ománe a Katare. V arabských spoločnostiach je servírovanie kávy dôležitým aspektom pohostinnosti. Najdôležitejšiemu a najstaršiemu hosťovi sa zvyčajne podáva káva ako prvému. Tajomstvo prípravy kávy sa odovzdáva medzi generáciami v rámci rodiny. Od tureckej kávy sa arabská líši svojou prípravou i podávaním. Okrem toho by sa arabská káva nemala sladieť, pretože sa tradične servíruje s d'atľami, ktoré sú sladké. Arabská káva sa tiež nevarí v džezve ale v dallahu – nádobe podobajúcej sa na čajník (thekojonnamdishow.org).

3.7 Kimchi

Kimchi je tradičné kórejské národné jedlo pripravované zo zaváranej zeleniny ochutenej o korenie a kvasené morské plody. Príprava zahŕňa ročný cyklus prípravy a konzumácie kimchi. Na jar si domácnosti obstarávajú krevety, ančovičky a ďalšie morské plody, ktoré nasolia a nechajú kvasiť. V lete si kupujú morskú soľ na soľanku a neskôr sušia čili papričky a melú ich na prášok. Na jeseň potom počas obdobia Kimjang komunity spoločne pripravujú a medzi sebou si rozdeľujú kimchi tak, aby mala každá domácnosť dosť na celú zimu (thekojonnamdishow.org).

3.8 Pernikárske remeslo v severnom Chorvátsku

Tradícia výroby perníku sa objavila počas stredoveku v niektorých európskych kláštoroch. Po jej príchode do Chorvátska sa z tradície stalo remeslo. Ingrediencie a spôsob výroby perníka je u všetkých výrobcov rovnaká. Výraznou odlišnosťou je ale zdobenie perníka, jeho nápaditosť, tvar, farebnosť a motívy. Perníky sa často vyrábali pri príležitosti

svadieb s menami novomanželov a dátumom svadby. V rodinách sa remeslo už po stáročia odovzdáva z generácie na generáciu. Pôvodne sa perníkárskemu remeslu venovali hlavne muži, v poslednom období sa mu však čoraz častejšie venujú skôr ženy. V súčasnosti je zdobený perník jedným zo symbolov chorvátskej identity (Kotíková, 2013).

3.9 Keşkek

Keşkek je tradičné turecké slávnostné jedlo pripravované pre svadobné obrady a náboženské sviatky. Ženy a muži pracujú spoločne a varia – Keşkek. Hlavné ingrediencie na prípravu Keşkeku sú mäso a obilie. Tradícia varenia sa zachováva a prenáša z kuchárskych majstrov na učňov (unesco.org).

4. Potenciál slovenskej gastronómie

Zo slovenskej gastronómie nie je napriek svojej rozmanitosti v Reprezentatívnom zozname nehmotného kultúrneho dedičstva ľudstva zapísaný žiadny prvok. V rámci Európy však získalo zo Slovenska 17 tradičných poľnohospodárskych a potravinárskych produktov ochrannú známku. Získali ju prevažne syry a mäsové výrobky, ktorých zloženie by ich výrobcovia nemali meniť. Ide o Skalický trdelník, Slovenskú bryndzu, Slovenskú parenicu, Slovenský oštiepok, Tekovský salámový syr, Zázrivský a Oravský korbáčik, Zázrivské vojky, Klenovecký syrec, Ovčí hrudkový syr – salašnícky, Ovčí salašnícky údený syr, Lovecká saláma, Liptovská saláma, Špekačky, Spišské párky, Bratislavský rožok a Žitavská paprika.

Systém ochranný známk Európskej únie bol vytvorený ako ochrana pre tradičné výrobky proti ich falšovaniu a zneužívaniu ich dobrého mena. Ochrana nehmotného dedičstva je účelom aj zoznamu svetového kultúrneho dedičstva UNESCO, z toho dôvodu by mohli byť produkty, ktoré získali ochrannú známku navrhnuté aj na zapísanie do Zoznamu UNESCO (dennik.hnonline.sk).

Záver

Po preskúmaní zoznamu nemotného dedičstva UNESCO sme zistili, že sa v zozname nenachádza žiaden prvok slovenskej gastronómie. Niektoré jej prvky však majú ochranné známky. Ide predovšetkým o tradičné slovenské mliečne výrobky, preto predpokladáme, že hlavne tie majú potenciál pre zápis do zoznamu. Dôležité však je, že v zozname UNESCO nie sú zaradené konkrétne jedlá, ale celý proces prípravy jedla tzv. rituál. Z toho dôvodu predpokladáme, že by sa o zápis do zoznamu mali uchádzať celé rituály spojené s tradičnými slovenskými mliečnymi výrobkami s dôrazom na salašníctvo, ktoré je pôvodcom väčšiny mliečnych výrobkov majúcich v súčasnosti zo slovenskej gastronómie ochrannú známku.

Zoznam bibliografických odkazov

1. BALLOVÁ, D. 2013. *Po Tureckej káve dostala nálepku UNESCO aj arabská káva* [online]. [cit. 2016-3-11]. Dostupné na internete: <<https://dennikn.sk/311709/tureckej-dostala-nalepku-unesco-aj-arabska-kava-ocenili-aj-severokorejske-jedlo/>>
2. *Dohoda UNESCO* [online]. [cit. 2016-3-7]. Dostupné na internete: <http://portal.unesco.org/en/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html>
3. KOTÍKOVÁ H., 2013. *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*. Praha: Grada, 2013. 48-49 s. ISBN 978-80-247-4603-6.
4. *Kultúrne dedičstvo* [online]. [cit. 2016-3-15]. Dostupné na internete: <<http://www.slovenskezahranicie.sk/sk/stranka/10/kulturne-dedicstvo>>
5. *Nehmotné kultúrne dedičstvo Slovenska* [online]. [cit. 2016-3-9]. Dostupné na internete: <<http://www.unesco.sk/nehmotne-kulturne-dedicstvo-SR>>
6. *Proces zápisu do zoznamu UNESCO* [online]. [cit. 2016-3-15]. Dostupné na internete: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/procedure-of-inscription-00809>>
7. *Slávnostná Keskek tradícia* [online]. [cit. 2016-3-14]. Dostupné na internete: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/ceremonial-keskek-tradition-00388>>
8. *Stredomorská strava* [online]. [cit. 2016-3-11]. Dostupné na internete: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/mediterranean-diet-00884>>
9. *Tradičná mexická kuchyňa* [online]. [cit. 2016-3-14]. Dostupné na internete: <<http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>>
10. TURANSKÝ, V. 2015. Slovenské výrobky, ktoré odolali času [online]. [cit. 2016-3-15]. Dostupné na internete: <<http://dennik.hnonline.sk/servisne-prilohy/509000-slovenske-vyroby-ktore-odolali-casu-v-europe-ich-mame-sedemnaest-4-cast>>
11. *Zachovávanie kuchyne ako kultúrneho dedičstva* [online]. [cit. 2016-3-9]. Dostupné na internete: <<https://thekojonnamdishow.org/shows/2014-01-15/preserving-cuisine-cultural-heritage>>
12. *Základné informácie o UNESCO* [online]. [cit. 2016-3-23]. Dostupné na internete: <<http://www.unesco.sk/O-UNESCO>>