# Fusion cuisine

Fusion cuisine je definována jako kuchyně, která vznikla fuzí, tj. splynutím nebo sloučením dvou nebo i více kuchyní (cuisines), lépe řečeno jejich technik, používaných potravin, receptur, náčiní a případně i zařízení.

V tom smyslu fusion cusine není nic nového. Příkladem mohou být tisíce let staré kuchyně, jako jsou kuchyně japonská, čínská, korejská, vietnamská apod., ale i kuchyně francouzská, řecká a italská, které také používají techniky a zařízení která si jsou velice podobná, které se ale diametrálně velmi liší, ale jsou bez nějakých větších zábran v těchto kuchyních používány.

## Původ

Dnes je velmi těžké zjistit kde fusion cuisine vlastně vznikla, ale jedno je jisté, a sice, že k jejímu rozmachu došlo v Americe v poválečných letech, kdy do Ameriky přicházeli schopní kuchaři téměř celého světa, kteří sebou přinášeli vžité a osvědčené techniky svých etnických cuisines spolu s unikátními a v Americe neznámými recepty.

Tito kuchaři zakládali etnické restaurace, které z počátku sloužily hlavně těmto novým vlnám imigrantů, ale velmi brzy se staly přitažlivými i pro jiné etnické skupiny a z velké míry byly navštěvovány demobilizovanými americkými vojáky, kteří se během války se všemi těmito někdy i exotickými kuchyněmi setkali, tak jako tomu bylo v případě popularity italských restaurací.

Bohatší surovinová základna, přístup k novým výkonnějším zařízením a hlavně přístupnost Američanů k novinkám způsobila, že tyto specifikované restaurace přejímaly některé osvědčené techniky jedna od druhé a vznikla jakási „fusion cuisine“ i když tak z počátku specifikovaná nebyla. Prostě i specifické etnické restaurace začaly na své jídelní lístky zařazovat i jídla jiných kuchyní, pokud jimi mohly uspokojit svoji klientelu.

Ale Amerika v tom ohledu nebyla jediná. Techniky fusion cuisine se následně uchytily hlavně v zemích které vlastní cuisine vlastně nikdy neměly, jako je například Austrálie, Nový Zéland a Kanada. V poslední době se tento výraz uchycuje i v Izraeli a vůbec nebudu překvapen, když se za pár let uslyšíme, že se uchytil i v Greenlandu.

Na druhé straně pochybuji, že francouzští, italští, čínští a thajští kuchaři budou fusion cusine brát vážně protože ti si myslí, že mají svoji kuchyni plně vyvinutou.

## Fusion cuisine v České republice

Pokud se týká České republiky a české kuchyně tak dnes je již zřejmé, že se česká kuchyně ve své původní formě neudrží a to ne díky nové hygienické vyhlášce, jak by se někdo mohl domnívat, ale díky skutečnosti že se bude muset přizpůsobit nejenom novému trhu, ale hlavně chutím nové Euroklientely, neboli ať nové české kuchyni.

No a ať budeme té kuchyni říkat Czech Fusion Cusine, nebo Eurocuisine, tak to bude kuchyně, ve které se bude odrážet to, co lidé chtějí a co jim patří, ale i požadavky na jídla se kterými se seznámili při svých cestách do zahraničí. Tudíž jediná otázka je, jak rychle se po těch dvaceti letech osvobození z toho gastronomického temna se čeští kuchaři dokáží oprostit od toho archaického francouzského stereotypu a od těch státních spotřebních norem, a do jaké míry se naučí využívat zkušeností s fusion cuisine.

Výraz fusion cuisine se přímo nabízí k použití v případech kdy jídla na jídelním lístku je směs všeho možného což vlastně konkrétně v Česku nebo na Slovensku není nic nového. Čeští a slovenští kuchaři totiž, když nevěděli jak tu jejich „kreaci“ nazvat a kam ji zařadit, ji označili za Orientální.

## Osobní zkušenosti

Aniž bych něco o tom věděl, nebo si to uvědomoval, tak jsem byl vystaven vlivu fusion cuisine již v době mého učení. Učil jsem se totiž v hotelu Alcron v Praze, a sice za války, kdy ten hotel byl pod německým vedením, a tak vám asi nemusím říkat, že ta kuchyně, i když se o tom oficiálně nemluvilo, byla do jisté míry i německá.

Šéfkuchařem byl jeden z vynikajících českých kuchařů pan Florian Zimmermann, takže na lístku byla i jídla česká a to hlavně taková, která chutnala tehdejší německé klientele, ale díky Zimmermanově praxi ve Francii, tak jak to bylo v té době v lepších českých kuchyních nutností, byla na lístcích i jídla francouzská.

Zimmermanna si ale do Alcronu majitel hotelu pan Alois Krofta přivezl z Ameriky, a tak i když se o tom také nemluvilo, tak na lístku byla jídla i jiných kuchyní, se kterými se Zimmermann v Americe seznámil.

Já jsem si to tehdy ani neuvědomoval, ale ta zkušenost z dob mého učení, byla asi podnětem ke studiu ostatních etnických kuchyní. Krátce po vyučení jsem odešel za praxí do Francie a později jsem se seznámil z kuchyní čínskou, vietnamskou a dokonce i s kuchyní ruskou, a studiem dalších etnických kuchyní jsem získal jakousi expertizu nejenom v etnických kuchyních, ale v technice fusion cuisine, což je pro úspěch fusion cuisine podstatné.

V technikách fusion cuisine jsem se zdokonalil v 70 letech v Americe, ale během mého 40 letého pobytu v zahraničí jsem techniky fusion cuisine spolu s technikami assembly cooking používal téměř po celém světě.