# Názvy jídel

S jídelními lístky souvisí názvy jídel.V zásadě existují dva druhy názvů jídel a to názvy klasické, chcete-li vžité, celosvětově uznávané a respektované, a názvy novodobé tvořené bez jakýchkoliv zásad.

## Klasické názvy jídel

Klasické názvy jídel jsou takové které jsou obecně známé mezi častými návštěvníky restaurací.

Neměli bychom se na to ale spoléhat. Ne všichni hosté jsou sofistikovaní gurmáni a proto u některých jídel by měl být uveden krátký popis použitých surovin, způsob jejich úpravy, a případně i původ takového jídla.

Některé názvy byly klasickým jídlům dány na počest známých osobností, jiné mají souvislost s jejich tvůrcem, jiné napovídají o místě původu, některé se vztahují k nějaké historické události, a velká většina naznačuje jaká surovina, nebo jaký způsob její úpravy byl při přípravě tohoto jídla použit. Prostě kořen může být v čemkoliv.

O tvorbě jídelních lístků byly napsány celé spisy. Lexikonů jídel je tolik, že se nedají ani spočítat. Některé jsou dobré, jiné jsou horší, a ty dobré jsou v zásadě již po staletí opisovány jeden od druhého, což nakonec je správné, protože etika tvorby jídelních lístků nedovoluje, aby se na původních klasických názvech jídel cokoliv měnilo.

Tudíž dokud budou existovat restaurace ve kterých se budou podávat klasická jídla světových kuchyní, tak roštěná Esterházy by měla zůstat roštěnu Esterházy, svíčková Welington svíčkovou Welington, filé Orlow filetem Orlow (nebo Orlof), a Eintopf by měl zůstat Eintopfem, bez ohledu komu bylo toto jídlo dedikováno.

Stejně tak Americká limonáda, která se u nás pod tímto názvem za socializmu nesměla prodávat, by měla zůstat Americkou limonádou, obdobně jako Ruská vejce by měla zůstat Ruskými vejci, přestože pod tímto názvem nejsou v Rusku vůbec známá.

Mezi klasické názvy patří také názvy jídel etnických kuchyní které si získaly popularitu natolik, že jsou uváděny na světových jídelních lístcích v jejich původními verzi.

Tak kupříkladu jídla jako jsou Aroz con Pollo, Bagna Cauda. Baklava, Beef Tea, Boršč, Bouillabaisa, Beef Welington, a to jsem jen na začátku abecedy, se nikde ve světě už ani nesnaží překládat do místního jazyka, a o jídlech jako je šašlik, hamburger, Rollomops, Wiener Schintzel nebo Goulash ani nemluvě.

Myslím si, že uvádění klasických jídel pod jejich původními názvy je správné protože při snaze přeložit tato jídla do jiných jazyků dochází v tom lepším případě ku směšným, a v tom horším případě k zavádějícím názvům.

Proto by Saurebraten, což je německá obdoba naší svíčkové, by mělo zůstat Saurbraten a ne Kyselá pečeně, Potroast by měl zůstat Potroast a ne Pečeně v hrnci, a obdobně Svíčková by měla zůstat Svíčková a ne Kertzen Braten, přestože je to gramaticky správný překlad.

Ze stejného důvodu by se neměly měnit ani základní suroviny které jsou pro dané jídlo charakteristické.

Jestliže původní klasický recept předpokládá použití telecího masa, jak je tomu například u vídeňského řízku, tak ho nemůžeme svévolně zaměnit za vepřovou panenku, i když si třeba myslíme že takový řízek je chutnější. (Pravda na jídelních lístcích).

## Autorské právo na název jídel

V zásadě u všech klasických jídel to není autorské právo, ale jistý respekt a uznání projevené jeho tvůrci tím, že tento název neměníme.

V mnoha případech je to jméno mentora, mecenáše nebo osoby které bylo dané jídlo dedikováno. Na jídelních lístcích se tudíž setkáme s názvy jídel (à la) Agnès Sorel, Albufera, Alexandra, Bagration, Balzac, Béchamel, Brillat Svarin, Casanova, Châteaubriand, Dubarry, Dumas, Esterházy, Escoffier, a Grimond de la Reynière, abychom uvedli alespoň ty prvé v abecedě.

Mnohá tato jídla se v původní verzi podávají dodnes, ale někdy bohužel pod jinými názvy, takže mnohá tato jména upadají v zapomenutí.

## Ochranná značka

Některé názvy jídel velkých restauračních řetězců jsou ale chráněny ochranou značkou. Příkladem toho jsou jídla firmy McDonald's jako například BigMac, MacChicken, MacBůček, a podobné.Některé restaurace označují své speciality jako Signature Item, což se do češtiny dá přeložit jako Specialita kuchaře. Pokud ale název tohoto jídla nebyl zároveň registrován, tak ho to nikterak nechrání proti jeho zneužití.

## Názvy novodobé

Některé tak zvané "klasické" názvy jsou však dnes již zastaralé takže pro některá tato jídla vznikají nové názvy. Jsou to názvy tvořené nahodile podle fantazie aura, nebo názvy atraktivní, přitažlivé, tak zvané "buzz words", které mají upoutat pozornost.

Při tvorbě nových názvů musíme však být opatrní a nesmíme je tvořit násilně. Katův šleh, Rychtářova hůl, Konšelův měšec, Copánky královny Anny jsou jen malou ukázkou jak nesmyslné tyto názvy jsou což poznáme v okamžiku, kdy se je pokusíme přeložit do některé cizí řeči.

Totéž by se dalo říci o komolení některých názvů. Například Tatarský biftek, kterému doma můžeme říkat "tatar" bez velkého T, nebo tatarák, by na jídelním lístku měl být uváděn pod jeho klasickým názvem.

Poslání Hostovky je snaha vychovat ze svých studentů sofistikované návštěvníky restauračních provozů jak u nás tak i v zahraničí. Proto se já, a doufám i jiní, pokusíme na těchto stránkách popsat význam některých názvů jídel se kterými se na mezinárodních lístcích studenti Hostovky setkají.