

N Á R O D O P I S N Á

l'eu'ne

3/2019

## **AUTOŘI STUDÍ A ČLÁNKŮ NR 3/2019:**

**Prof. dr. Dragana RADOJIČIĆ, Ph.D.**, vědecká pracovnice, od roku 2002 ředitelka Etnografického ústavu Srbské akademie věd a umění (SANU). Publikuje práce z oblasti etnických procesů, komunikologie a současných změn ve hmotné a sociální kultuře. Zabývá se zkoumáním migračních procesů v minulosti i v současnosti. Vede řadu vědeckých projektů. **Kontakt:** dragana.radojic@ei.sanu.ac.rs

**Doc. PhDr. Martin SOUKUP, Ph.D.**, působí na Filozofické fakultě Univerzity Palackého v Olomouci. Zabývá se teorií a metodologií sociální a kulturní antropologie, zvláštní pozornost věnuje kulturám Melanésie, zejm. Papuy-Nové Guineje, kde uskutečňuje výzkumy zaměřené zejména na vizualizaci a reprezentaci kultury a prostorové souvislosti sociálních a kulturních jevů. **Kontakt:** soukup@antropolog.cz

**Doc. PhDr. RNDr. Jan D. BLÁHA, Ph.D.**, působí na Filozofické fakultě Univerzity Palackého v Olomouci. Jeho dlouhodobým zájmem jsou sociokulturní aspekty mapové tvorby, včetně mentálního mapování. Kromě výzkumu vizuality v didaktice geografie se ve spolupráci s Martinem Soukupem věnuje mapování a vizualizaci sociálních a kulturních fenoménů v prostředí Papuy-Nové Guineje. **Kontakt:** jd@jackdaniel.cz

**PhDr. Roman DOUŠEK, Ph.D.**, působí v Ústavu evropské etnologie Filozofické fakulty Masarykovy univerzity. V současnosti se zabývá kulturou vesnice v tzv. normalizačním období a jejím formováním v prostředí státního socialismu. **Kontakt:** dousek@phil.muni.cz

**Mgr. Markéta SLAVKOVÁ, Ph.D.**, působí jako postdoktorand od roku 2019 v Etnologickém ústavu Akademie věd České republiky. Specializuje se na problematiku antropologie jídla, ozbrojených konfliktů, sociální in/exkluze, migrace, nacionalismu a identity. **Kontakt:** slavkova@eu.cas.cz

**PhDr. Zdena KRIŠKOVÁ, Ph.D.**, působí od roku 2003 na Univerzitě Mateja Bela v Banské Bystrici, v současnosti na Katedře sociálních studií a etnologie. K jejím výzkumným oblastem patří hmotná kultura (modrotisk), kulturní dědictví a muzeologie. **Kontakt:** zdena.kriskova@umb.sk

Národopisná revue vychází v tištěné černobílé podobě; pdf verze s barevnými fotografiemi jsou od roku 2016 zveřejněny na internetových stránkách časopisu v sekci Archiv <<http://revue.nulk.cz/obsah-cisel-archiv.html>>.

N Á R O D O P I S N Á

revue

3/2019



## OBSAH

### Studie a materiály k tématu Tradice a náboženství

Či je to jídlo? Migrace a kulinární kultura ve 21. století ( <i>Dragana Radojičić</i> )	191
PNG Made: proměny stravování na Papui-Nové Guineji ( <i>Martin Soukup</i> )	201
Grilovaná kuřata v síti kulturních významů. Inovace a proměny v české stravě ve druhé polovině 20. století a na začátku 21. století ( <i>Roman Doušek</i> )	213
Vaříme z ničeho: Válečné stravování v Bosně a Hercegovině mezi lety 1992–1995 ( <i>Markéta Slavková</i> )	225
Determinanty a špecifiká tradičnej stravy v kontexte identity na vybraných príkladoch v lokalitách horného Spiša ( <i>Zdena Krišková</i> )	236

### Ohlédnutí

Narodila se před sto lety: Věra Šejvlová (1919–2004) ( <i>Sabrina Pasičnyková</i> )	246
K stému výročí narození Václava Šolce ( <i>Oldřich Kašpar</i> )	248

### Rozhovor

Od lidového oděvu do knihovny a zase zpět aneb rozhovor s jubilantkou Alenou Jeřábkovou ( <i>Martin Šimša</i> )	249
---	-----

### Společenská kronika

Významné životní jubileum Miloslavy Turkové ( <i>Mirjam Moravcová</i> )	252
Blahopřání Lence Novákové ( <i>Miroslav Válka</i> )	254
Jubileum Zdeňka Uherka ( <i>Nada Valášková</i> )	256
Odešla Cecilie Havlíková ( <i>Marta Toncrová</i> )	258

### Konference

15. konference spolku Genius loci českého jihozápadu ( <i>Marta Ulrychová</i> )	259
---	-----

### Výstavy

Výstava Zikmund 100 v plzeňské Papírně ( <i>Marta Ulrychová</i> )	260
Muzejní noc ve Veselí nad Moravou ( <i>Magdalena Maňáková</i> )	261

### Festivally

MFF Strážnice 2019 ( <i>Marta Ulrychová</i> )	261
---	-----

### Recenze

D. Dědovský – L. Dušek: Lidová kultura západních Krkonoš ve světle Národopisné výstavy československé 1895 ( <i>Irena Štěpánová</i> )	265
H. Beránková (ed.): Josef Klvaňa (1857–1919). Náčrtky mého životopisu. Paměti a fotografie ( <i>Olga Danglová</i> )	266
G. Fatková – A. Königsmarková – T. Šlehoferová: Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek ( <i>Marta Ulrychová</i> )	267
P. Michalovič: Ľudová nástrojová hudba na Záhorí. Jej štýlove vrstvy a typy nástrojových seskupení ( <i>Marta Toncrová</i> )	269
M. Babiak – J. Blecha – J. Hamar: Slovenský loutkář 1928 ( <i>Daniel Dědovský</i> )	270

### Resumé

272

## ČÍ JE TO JÍDLO? MIGRACE A KULINÁRNÍ KULTURA VE 21. STOLETÍ

*Dragana Radojičić (Etnografický ústav Srbské akademie věd a umění, Bělehrad)*

---

Současné lidstvo disponuje pestrým repertoárem symbolických forem, které umožňují, aby se o světě přemýšlelo jako o místě, které patří všem. Naše planeta se stala nejistým místem, kde dochází k různým zneklidňujícím jevům – od přírodních a ekologických katastrof po sociální, nacionální, ideologické a religiozní tenze a bouře. Všechny tyto jevy mají dlouhodobý vliv na lidský život a odrážejí se též ve vědě, která je – jako už mnohokrát předtím – vyzvána k tomu, aby hledala odpovědi.

Světová kultura je dnes poznamenána souběžným výskytem různorodosti i stejnorodosti a různými napětími, která se mezi nimi mohou vyskytnout. Jako karikatury jednoho řetězce, jako příčina i následek, neoddělitelná výzva všeobecného procesu společenského rozvoje fungují migrace. První dekády 21. století byly poznamenány migracemi širších společenskopolitických rozměrů a odporem, který s nimi byl spojen, a to na globální úrovni. Vedle ekonomické a příbuzenské migrace existují i migrace etnické a nucené, iniciované válkami, ale také ilegální proudy. S ohledem na to, jaké vědecké disciplíny se jimi zabývají, rozlišují se též přístupy k definicím uvedených pojmů. Migrace obyvatelstva na nějakém konkrétním prostoru a/nebo v konkrétním čase představují fenomén globálních rozměrů. Kdo se dává do pohybu? Kam jdou? Proč odcházejí? Jaké jsou přírodní a jaké ekonomické a politické podmínky migrací? To vše jsou otázky, které plní všechny sociální sítě i celosvětový mediální prostor a činí světovou politickou scénou velice výbušnou. Doba globálních migračních proudů a stále vyšší mobility pracovní síly ve světě si vynucuje potřebu trvalého prohlubování teoretických poznatků jako základu pro pochopení hlavních determinant tohoto fenoménu za účelem zaměření pozornosti migračních výzkumů na co nejefektivnější zvládnutí této výzvy. Současní migranti se vzdávají všeho, co determinovalo jejich dosavadní život, včetně rodiny, svých blízkých a řady dalších sociálních vztahů. V moderních společnostech jsou migrace stále více individuální. Jedná se o migrace jedinců a malých rodin a stále větší počet migrantů se rovněž zaměřuje na život ve dvou nebo více společnostech paralelně. Chybí jim blízkost,

ale současně se snaží o život bez omezení a stávají se novým typem člověka – cizincem.

Migrační pohyby byly ve výrazném počtu případů vyvolány nalezením lepších podmínek pro stravování, které je současně starší než člověk sám a je též jedním z primárních kulturních, a tudíž i lidských dědictví. Závislost stravování na společenských a etnických faktorech byla obzvláště výrazná v dobách prvních osídlení. Jedinci, kteří jsou součástí jedné kultury, vykazují kromě jiných kulturních znaků i určitou kuchyni, která spolupůsobí na určování a identifikaci jejich kulturní identity.

Potraviny získaly status velkého světového poutníka, a to v nejrůznějších podobách – od semena až k uvařenému jídlu. Potraviny na více úrovních určují naši identitu – od nejrůznějších identit společenských (nacionálních, lokálních, třídních, náboženských) až k identitě osobní, která zahrnuje otázku osobního postoje a osobní chuti.

Otázka potravin není pouze otázkou přírodního, nýbrž i společenského prostředí – vedle přírodních podmínek stravování obyvatelstva podmiňuje též stupeň rozvoje výrobních sil, technologií, ale také stupeň komunikace s rozvinutými společnostmi. Nikdy v dosavadní historii lidstva nebyla jedinci dostupná taková pestrost potravin, ale ani takový poměr mezi hojností a hladem. Migrace, globální infrastruktura, ekonomika, technologické inovace mají vliv na to, že trh již na národní úrovni není zásadním pro to, aby se zdokonaloval agrobyznys či aby doprava byla rychlá a bez překážek – nadnárodní potravinové podniky nás v globálním měřítku zásobují mraženým nebo konzervovaným masem, rybami, ovocem, zeleninou, hamburgery, pizzami atd.

Pro současného člověka je strava nejefektivnějším prostředkem nejen pro udržování zdraví, ale také pro kontrolu vlastního těla a ducha. V některých migračních situacích nebo při bezprostředním sledování a analyzování menšin bylo zjištěno, že určité kulinařské zvláštnosti přežívají i v případech, kdy byl původní jazyk již zapomenut. Zajisté existuje velké množství příkladů, které dokazují, že určitý národ nebo skupinu definujeme na základě toho, čím se stravuje, což s sebou někdy nese i naše „zhnusení“ nebo ironii vůči případnému odlišnému typu stravy.

Receptury rozličných jídel národních kuchyní slouží jako komunikativní druh kultury, jídlo i mimo rodinu a okruh nejbližších funguje jako element sociálního sblížení lidí. Vůně a chutě, které si přinášíme z dětství, představují část naší kulturní identity, kdežto vaření a stravování mohou být i druhem vyjadřování osobní identity, formou kreativního výrazu. Náš vztah k jídlu říká také něco o našem vnitřním světě, protože může představovat způsob vyplňování duševní prázdnoty (pro ty, kteří v jídlu, ale i v pití hledají zapomenutí nebo náhradu jistoty, spokojenosti, lásky) nebo naopak způsob manifestace zdravé a pozitivní osobnosti (říká se *má zdravou chuť k jídlu* nebo *dokázal by sníst i celého vola*). Nejčastěji se s pozitivní konotací hovoří o lidech, kteří mají rádi dobré sousto, neboť tato vlastnost se v mnohých kulturách spojuje se zdravím, silou, veselým charakterem a hedonistickým vztahem k životu.

Četné jsou faktory, které působily v minulosti a které i dnes působí a vedou ke změnám ve stravování. Stravovací návyky především venkovského obyvatelstva závisí na hydrografických, orografických, pedologických, meteorologických a klimatických podmínkách. Současně však závisí na roční úrodě a sklizni a na podobných, převážně přírodních faktorech výrazně sezónního charakteru. Hospodářská situace pak sekundárně ovlivňuje stravování a je velice úzce spjatá se společenskými faktory. Rozdíly ve stravování můžeme nahlížet též ve vztahu ke společenskému postavení jednotlivých rodin. Přestože však rozdíly ve stravovacích návycích lze přisuzovat třídním, etnickým nebo sociálním rozdílům, samotné stravování je činem, který odstraňuje veškeré rozdíly. Nebo, jak upozorňuje francouzská historička Pauline Schmitt-Pantelová, „jíst s někým, což v ideálním případě znamená dělit se o stejné jídlo, představuje plnou rovnoprávnost a přátelství, s čímž se lze zřídka setkat mimo úzký okruh příbuzných téže generace. Dělení se o stejnou potravinu nebo stejné jídlo je podle Oliviera Herrenschildta ‚jediný čin, který bezesporu odstraňuje všechny distance a veškerou hierarchii‘. To je důvodem pro to, že tento čin někdy způsobuje konfliktní společenské vztahy nebo jednoduše odstranění hierarchie. Porušování pravidel, která platí pro společné stolování, výrazněji zpochybňuje postavení člověka a společenské uspořádání než překračování sexuálních zákazů. Takové situace a taková pravidla chování poukazují na jiný aspekt oběda, který převládá při oslavách:

oběd je v podstatě transakce, transfer jídla od jedné osoby k druhé a od jedné společenské skupiny k druhé.“ (Schmitt-Pantel 2004: 98)

Stejně jako bývá stravování signálem rozdílu a prostředkem sblížení, je také ochráncem minulosti. Prostřednictvím stravování se během rituálních manifestací a v době oslav nejrůznějších svátečních dní a výročí udržují velmi archaické prvky, takže bychom mohli říci, že jídlo (druh jídla, jeho symbolika) představuje jeden z nejrůznějších elementů obřadu. Na druhou stranu je stravování půdou pro neustálé inovace a jedním ze způsobů, kterým určitá kultura velice snadno proniká do jiné, prakticky nepozorovaně a bez většího odporu, na rozdíl od některých jiných kulturních výdobytků.

Podle vyjádření Jeana Anthelma Brillat-Savarina (1755–1826), významného francouzského filozofa a gastronomu, je „objev nového pokrmu pro štěstí lidstva užitečnější než objev nové hvězdy“ (cit. dle Rirmajer – Štajner 2014: 202). Tento výrok svědčí o tom, že povědomí o významu jídla pro lidstvo, ovšem nejen z hlediska fyziologického, nýbrž i jako kulturní hodnoty, existovalo mnohem dříve, než lidské tělo a lidské pudy přestaly být exkluzivním objektem výzkumu přírodních věd a staly se legitimním objektem výzkumu společenských a humanitních věd. Štěstí lidstva je bezesporu spojené s jídlem – od počátků přípravy jídla v lipové kůře coby prvním kuchyňském nádobí až do 21. století přinášejícím stále více otázek vyvolaných globalizací, s nimiž není s to se popasovat žádná vědecká disciplína samostatně, ale je tu nutný multidisciplinární přístup. Všechny tyto otázky – udržitelné zdroje energie, klimatické změny, ekologie, migrace, chudoba, suroviny, natalita, nové/staré nemoci – kromě toho, že se týkají správného fungování lidské společnosti a soukromého lidského štěstí (nebo neštěstí), jsou spjaté také s kulturou stravování a s jedním z největších problémů současného lidstva – problémem hladu.

Jedna z klíčových otázek, kterou je možno položit v plánu sociologického přístupu ke stravování, zní: Jak významnou roli hrají během reklamních kampaní spojených se stravováním zájmy průmyslu a peněžních toků? Srbská antropoložka Jelena Đorđevićová se domnívá, že jídlo homogenizuje spotřebitele, jelikož nivelizuje třídy, generace a pohlaví, a proto podle ní představuje dokonalý produkt masové kultury dnešní společnosti: „Jídlo je symbol úspěchanosti (jíme za pochodu, proto-

že nemáme čas), symbol demokratizace (všichni máme stejná práva), symbol industriální pásové výroby, symbol odlidštěného světa, symbol narušené rodiny (děti raději jedí hamburger než jídla od mámy), symbol nové totality. Vytěšňování stravování z domova do veřejného prostoru, dostupnost jídla kdykoliv a kdekoliv, ve dne v noci, rozvolňuje nejen shromažďování v úzkém rodinném kruhu, ale také organizaci času, což nepochybně vede k různým anomáliím ve společenských vztazích a ve stravování samotném. Konzumní společnost je dynamická, neustále podněcuje něco nového, destabilizuje zvyky a pravidla stolování, rozbíjí hierarchie, zpochybňuje přirozený, ale též etnický, národní původ kuchyně. Otevřenost trhů k ‚exotickým‘ chutím, přítomnost téměř všech kulinárních kultur v nabídce supermarketů i restaurací rozbíjí důvěru, kterou mohly zajišťovat ‚domácí‘ kulinářské kultury.“ (Đorđević 2004: 43)

Moderní doba přináší ještě jeden nový fenomén, a to je současná jednota, ale zároveň rozdrobenost masové kultury. Díky internetu už není možné hovořit o masové kultuře v dřívějším smyslu tohoto výrazu. Internet publikum „rozkouskoval“ a zároveň sjednotil, když mu dal možnost být tvůrcem vlastních životních stylů, takže v současnosti zaznamenáváme stále vyšší pluralitu trendů v každé oblasti života, které často vznikají přímo v opozici vůči tomu, co si dosavadní tvůrci masové kultury přejí prosadit. Právě tento fenomén je patrný i v oblasti kultury stravování – množství uživatelů internetu si každodenně vyměňují zkušenosti a hovoří o jídle jako o léku, o exotických kuchyních, o kuchyních našich babiček, upozorňuje přitom na škodlivé prvky v různých potravinových výrobcích. Zatímco výrobci potravin zdokonalují celou řadu marketingových strategií, aby zachovali a zvýšili prodej svých produktů, z druhé strany se rozvíjí velice silná fronta spotřebitelů, kteří nejen formálním, ale též neformálním působením (na internetových fórech, blozích, společenských sítích, prostřednictvím e-mailů) formují kulturu stravování postavenou do protikladu k řetězcům rychlého občerstvení a průmyslovým výrobkům, přičemž se snaží stravování oddělit od současné konzumní kultury a vrátit mu přirozenost. Jeden z klíčových prostředků současné masové kultury – internet – se transformuje na prostředek zachování individuálních životních stylů a na zbraň sloužící k podkopávání sdělení a doporučení tvůrců masové kultury, kterým do protikladu spotřebitelé stavějí vlastní chutě,

přání a potřeby, tj. vlastní individualitu, která je současně i základem lidskosti. Jídlo je, jak říká německý etnograf a kulturní antropolog Gunther Hirschfelder, *totální společenský fenomén*.

### Jídlo jako klíčový představitel kultury

Jídlo se tak stále více stává nejen důležitým segmentem kultury, ale i jejím klíčovým představitelem, a jeho efemérotnost, kvůli které je dle slov Jeleny Đorđevićové jídlo jako „putovní divadelní hra, která zanechává stopy na smyslech, vzpomínkách a emocích, ale postrádá stálost relevantního vědeckého předmětu“, se stává trvalým předmětem odborného zkoumání (Đorđević 2004: 29–35).

Francouzský sociolog a antropolog Claude Fischler zdůrazňuje, že je jen málo rozdílných věcí, podle kterých by bylo možno specifikovat evropské národy tak, jako to umožňují jejich milostné a kulinářské návyky nebo jejich mentální a náboženské preference. I na tomto poli se samozřejmě nelze zcela vyhnout stereotypům, a to těm, které jídlo spojují se ženami: „... pro některý národ je přitažlivé pivo a blondatá krasavice, jiný bude preferovat těstoviny, salámy a brunetky. Mimo tyto zjednodušené klasifikace stojí realita nekontrolovaných přitažlivostí a nepřátelství, spontánních rezignací a ústupů, podle kterých se liší sousední národy, uvádí ve své knize *Etnologie Evropy [Etnologia Europei, 1999]* Jean Cuisenier. Takže jídlo má nějaký smysl a ten smysl mu umožňuje vytvářet symbolické i reálné efekty, a to jak individuální, tak i společenské.“ (Fišle 2004: 200)

Fischler uvádí ještě jednu důležitou vlastnost jídla – jeho různorodé společenské funkce, ale i různé cesty cirkulace a přístupu v různých zónách určité společenské struktury. Především jsou to institucionální cesty – vzdělání a peníze. Určité druhy jídla jsou dostupné pouze elitám. Existuje množství pokrmů, které obyčejný člověk nejspíš ani nikdy neochutná: proslulý *garum*, který Římané připravovali v rybí šťávě, *verjus* zcezený z nedozrálých jižních plodů, pozoruhodná *pavie de Pomponne* nebo turínský talíř, *vinaigre des 4 voleurs* z Marseille, který se připravují s rozmarýnem, dobromyslí a kořenem *nulla-campana*, kukuřice nebo rosol z Bujištiny, provensálská marináda s bylinkou *crisa-marina*, *harira* – pouštní polévka z oblasti *Maghrebu* a celá řada dalších gastronomických bestsellerů, jejichž názvy jsou stejně pozoruhodné jako jejich chuť.

Jenže tradiční pravidla a rituály spojené se stolováním, které mívaly často obřadní a náboženský charakter (společná modlitba před každým jídlem apod.), stále více mizí a ustupují neformálnímu a uspěchanému přístupu. Přestože se odborníci shodují v tom, že kultura stolování je velice živá oblast podléhající změnám, poukazují na jedno z nebezpečí opouštění tradičních vzorců stolování, jako je nedostatečné obracení pozornosti k délce stolování, které právě tyto tradiční vzorce zajišťovaly, což je současně velice důležité pro dobré zdraví. Efekty rychlého stravování jsou dvojaké: fast food ve společenském plánu udělal ještě jednu ostrou linii mezi chudými a bohatými, zatímco ve druhém plánu, tom zdravotním, způsobil skutečnou epidemii obezity.

V některých zemích, jako je třeba Francie, se tomuto problému přikládá značná důležitost, protože vedle chápání zdravotního významu způsobu stravování existuje též výrazné povědomí o potřebě toho, aby se budoucí generace vzdělávaly tak, aby zachovaly jedinečného ducha tamní kuchyně. Ta je jednou ze čtyř proslulých světových kuchyní, takže se de facto jedná o vědomí potřeby zachování vlastní kultury v jejích různorodých projevech (plánech). Toto vědomí potřeby zachování tradice se hlásí paralelně s vědomím o potřebě zachování budoucnosti; nejvíce je totiž škodlivému vlivu velkých řetězců rychlého občerstvení vystavena samozřejmě mladá generace. Teenageři přijímají fast food v rámci popkultury a často i pod vlivem nejrůznějších subkultur, které se formují v opozici k tradiční kultuře. Děti mladšího věku jsou pak do fastfoodových restaurací lákány prostřednictvím atraktivních dáreků, hraček a dětské hry. Restaurační řetězce se snaží svůj monopol na trhu, a především mezi mladou populací, udržet všemi možnými prostředky – dokonce i sponzorováním školních sekcí a klubů, jako je tomu v USA.<sup>1</sup>

Kuchyně proto zajišťuje komplexní funkci, kterou bychom mohli označit *bioantropologickou*, přičemž tím řeší *paradox všežravce* – od bytosti, která konzumuje všechny druhy jídel, přetváří člověka do podoby bytosti, která vědomě vybírá a vytváří určitý druh jídla. Právě to staví stravování do centra antropologických otázek – stravování se stává srdcem identity, ať už společenské, nebo individuální, nabízí nám významnou perspektivu nahlížení na svět a určování vlastního místa v něm, pomáhá, abychom se do tohoto světa inkorporovali a abychom jej inkorporovali do sebe. Jedinci, kteří jsou součástí jedné

kultury, vykazují vedle jiných kulturních znaků také určitou kuchyní, která se podílí na určování a odhalování jejich kulturní identity. To vše nás od kolektivní sociální a kulturologické perspektivy vede k individuální perspektivě – té psychologické.

Globální ekonomiku doprovázela globální infrastruktura, změny v plánu ekonomickém šly ruku v ruce se změnami v plánu politickém a ty samozřejmě ovlivňovaly kulturu stolování. Francouzský sociolog Jean-Pierre Poullain upozorňuje, že „dnešní jídlo [je] delokalizováno, tedy odtrženo od svých geografických kořenů a klimatických vlivů, které na ně tradičně působily. Ti, kteří mají dostatek finančních prostředků, mají zelené fazole ze Senegalu a třešně z Chile na stolech uprostřed prosince. Pomerančová šťáva vylisovaná v Kalifornii se do Evropy dostane jako čerstvý produkt v tetrapaku.“ (Pulen 2004: 121)

Na druhou stranu spolu s pestrostí jídla, které se dostává z nejrůznějších koutů světa zase do všemožných jiných koutů světa (jako příznak – nebo možná i jako pravá tvář mondializace a industrializace) se o slovo hlásí stejnost – v potravinářském průmyslu se výrobky standardizují a sjednocují. Do praxe se dostává celá řada hygienických předpisů, vede se politika kvality, kterou diktuje průmyslový sektor, aby mohl garantovat trvalost organoleptických a mikrobiologických charakteristik výrobků po celý čas jejich trvání. Sezóna *honu na mikroorganismy*, jak poznamenává Poullain, vede k tomu, že se autentická, původní chuť potravin ztrácí v důsledku těchto agoprůmyslových „vylepšení“. Přestože se trvá na zdravých potravinách a ochraně přírody, ale i na různorodosti, uvedenými kroky se de facto likviduje jak různorodost, tak i příroda.

Již zmiňovaný Gunther Hirschfelder upozorňuje, že „naši současnou kulturu stravování charakterizuje rezervovaný postoj člověka ke všem potravinám, které jsou zpracované nebo představované jako jídla takovým způsobem, že jejich zdrojové produkty často téměř nelze identifikovat. Současně máme na potraviny vysoké nároky. Musí odpovídat našim představám chuti, a to i s pomocí zvýrazňovače chuti, když je to nezbytné. Bez ohledu na to, zda hovoříme o ovoci, zelenině nebo masu – vše musí odpovídat estetickým kritériím a jídla musí být připravena tak, aby umožňovala rychlou a nekomplikovanou konzumaci“ (Hirschfelder 2006: 22). Tato kritéria se umně, pomocí marketingu, vnucují spotřebi-



telům, obchodní strategie však často narážejí na jejich odpor. Spotřebitelé totiž v důsledku místních zvyklostí nepřijímají změněnou nabídku tak snadno. A tak se postupně zavádí řada změn, aby se nabídka přizpůsobila místním zvyklostem, které Poullain ve vztahu k zaměstnancům marketingových oddělení označuje termínem *pravá kopernikovská revoluce*.

Na mnohých tržištích je dnes stále zřetelnější, že matky a babičky, které kupují ovoce pro děti, bez povšimnutí procházejí kolem dokonale vytvarovaných jablek a hrušek stejné velikosti a zářivých barev, bez jediného kazu na slupce a zabalených do celofánu, a vybírají raději ty „domácí“, nedokonalé, nepravidelného tvaru, tu a tam i s nějakým tím červíkem – který se stává znamením a zárukou původnosti a ekologické správnosti výrobku v našem spotřebitelském vědomí (*malé, ale nestříkané*). Jde vlastně symptom toho, co francouzský antropolog Edgar Morin označil termínem *neoaarchaická mentalita* a Poullain to vysvětluje následovně: „Tyto ekonomické a sociální jevy jsou znaky a někdy příznaky krize identity, která se zřetelně projevuje v oblasti stravování, avšak industrializace ji nešetří. Výrobky z rodného kraje se zdobí stovkami ozdob, což znamená určitý způsob kompenzace v podmínkách mondializace trhu.“ (Poullain 2004: 121) Tímto způsobem se i v kultuře stravování často manifestuje odpor proti globální kultuře, která pod maskou různorodosti a dostatku fakticky nabízí stejnost a standardizovanost, neboť vnucuje pravidla, podle kterých je nežádoucí být jiný, čímž zevnitř destruuje samotný koncept různorodosti a humanistický koncept svobody mění na svobodu za přísně kontrolovaných podmínek. To, že se tento druh odporu nejviditelněji manifestuje jako odpor proti určitým druhům „cizí“ a standardizované stravy, a ne v nějakých jiných segmentech kultury (technologické inovace, móda, oblékání, hudba, životní styl), svědčí o tom, že člověk způsob stravování vnímá jako něco, co je hluboce intimní, něco, co se stává nositelem a znamením jeho identity právě proto, že náleží do soukromé sféry a představuje vazbu s „domem“ a „rodinou“ – stejně jako jazyk nebo víra, rodinné zvyky a rituály.

Symbolické znaky kulturní identity jsou pociťovány o to více, čím jsou provázanější se sférou osobního a intimního (*víra našich předků, mateřský jazyk, ale také rodinný stůl a babiččina kuchyně*), bez ohledu na to, zda hovoříme o individuálním nebo rodinném osobním,

a o to silnější je potřeba je bránit. Na druhou stranu stravování je spjato nejen s přírodními podmínkami, ale také s důležitými segmenty kulturní identity – s etnickou, národní a náboženskou identitou. Nebo – jak to formuluje Breda Vlahović: „Strava je jedna ze základních lidských potřeb pro život a přežití. Tato základní fyziologická potřeba v sociálním a kulturním společenství přerůstá do jednoho z podstatných segmentů kultury, podle kterých lze identifikovat národy nebo jejich větší či menší společenství, která se formují na základě přírodních nebo kulturních podmínek. Ona je, stejně jako vše ostatní, co souvisí s člověkem jako jedincem nebo s lidským společenstvím, v neustálém procesu změny. Jeden z důležitých společenských faktorů ve způsobu stravování je samozřejmě etnická různorodost obyvatelstva a rozdílná náboženská příslušnost, které se – každá svým způsobem – vyznačují různými jídly, obzvláště obřadního charakteru, a zákazy způsobu stravování jednotlivých etnických nebo náboženských společenství sdílejících stejné geografické prostředí. Zásadní změny pak významně ovlivňují hospodářské a ekonomické faktory.“ (Vlahović 1997: 123–129)

O kuchyni se dá říci, že se s *neofilní inovativností* smiřuje s nedůvěrou nebo *konzervatismem neofobního*. Právě proto Fischler říká, že připravovat v kuchyni jídlo znamená přizpůsobit nové nebo neznámé známému, předepsanému, tj. tradičnímu. Nahlíženo z jiného úhlu – uvařit jídlo znamená vnést známé a přijaté do neznámého a variovat to, co je ve své přirozenosti jednotvárné: „Kulinární systémy nám nabízejí množství referenčních kritérií pro výběr potravin – kritérií, na základě kterých můžeme povolit nebo naopak zamítnout tíseň dvojakého omezení.“ (Fischler 2004: 200)

*Mateřské intervence v potravinách*, o nichž hovoří Fischler, se v našich regionálních, evropských kulinárních tradicích zrcadlí v jedinečném stylu kulinárního postupu, který dodává specifickou důležitost a osobní pečeti i kuchaři a jeho kreacím. Tato zvláštní hodnota je vyjadřována v důležitosti těch proslulých *tajných ingrediencí* v jídlech nebo *malých tajemstvích velkých mistrů kuchyně* – které mimo jiné předpokládají i osobní kontakt kuchaře s potravinou. Dotýkat se potravin rukama během přípravy jídla je obzvláště intimní čin – čin, který beztvare hmotě přidává tvar a připravovanému jídlu specifický smysl, který se v povědomí národa může ztotožňovat se smyslem milostného činu.<sup>2</sup>

Výsledky systematického výzkumu kultury stravování se mohou uplatnit při řešení důležitých společenských otázek (rozvoj cestovního ruchu, prosazování kulturní identity cestou stravování, podněcování tendencí uplatňovat přirozeně pěstované potraviny za účelem vytváření a ochrany ekologicky zdravého životního prostředí, ale také zlepšení zdravotního stavu obyvatelstva, což je také jedna z hlavních tendencí evropských zemí). Očekávané výsledky takového výzkumu by znamenaly uplatnitelnost v praxi: popularizaci tradičního stravování v podobě propagace konzumování ekologicky nezávadných potravin, což – pokud zůstaneme v kontextu Evropy – zdůrazňuje význam regionů a regionálního rozvoje v souladu s jejich specifiky. Právě regionální a lokální zvláštnosti mohou být velice dobře využity pro rozvoj zemědělství, což by současně jednotlivé regiony doporučilo jako místa, kde se má na zřeteli nejen zdravé prostředí, ale také zdravý život, a tím by to ovlivňovalo i rozvoj cestovního ruchu. Ekologický přístup od pěstování až ke stolu a rovněž kladení důrazu na jednoduchá tradiční jídla, dříve konzumovaná v rituální praxi životního a svátečního cyklu, otevírá regionálnímu rozvoji celou řadu možností, obzvláště pokud hovoříme o průmyslově zaostalých oblastech se zemědělskou tradicí.

### Jídlo a identita

Už bylo řečeno, že se člověk liší od naprosté většiny živočichů, kteří mají určitý a často jednotvárný způsob stravování, tím, že je všežravec. Vedle toho se u člověka vyvinula ještě jedna vlastnost ve vztahu k jídlu – hedonistické sklony. Kromě toho, že má pudovou potřebu jídla, tak si užívá nejen v samotném aktu stravování, ale také ve výběru a přípravě jídla. Z určité pudové aktivity, která stojí na potřebě organismu obnovovat své energetické rezervy a své buňky, se lidské stravování stalo kulturní aktivitou spojenou s řadou obřadů, jež se jak podle schopností jídlo připravovat, tak i podle vztahu k němu blíží umění. Paralelně s rozvojem kreativity a osvožování se od čistě přírodního a pudového přístupu probíhal i rozvoj velice košatého a složitého systému různorodých tabu a pravidel vyhýbání se určitým typům potravin nebo stravování vůbec v určitých obdobích. Tato pravidla jsou různorodá a závisejí na komplexním systému kultury určitého národa. Přestože globalismus vnucuje stále jednotvárnější stravu, rozdíly v tomto smyslu zůstávají i nadále poměrně velké. To, co je neobvyk-

lé v jedné kultuře, to je přijatelné a pozitivně hodnocené v jiné, a dokonce dochází k tomu, že to, co je pro jeden národ lahůdkou, pro jiný představuje cosi odporného.<sup>3</sup>

Na druhou stranu odřikání jídla nebo půst se rovněž chápou jako jedna z nejstarších metod léčby. Starobylé národy přisuzovaly jednotlivým druhům jídla démonickou sílu a odřikáním se ho se vlastně chránili před škodlivým vlivem démonů. Lidové léčení rovněž půstu přisuzovalo schopnost pročišťování a posilování těla a věřilo se, že léky a magické prostředky v magických rituálech různých národů mají lepší účinek, pokud jim předchází odřikání jídla. Antická civilizace půstu nepřisuzovala pouze schopnost ochrany před vlivy démonů, ale věřila, že půst vedle pročištění těla účinkuje také na očistění ducha a podporuje vnitřní spokojenost. Vazbu mezi druhy jídel a spiritualitou nebo mezi druhy jídel a religiozitou lidstvo učinilo už v nejranějších dobách: mnohá náboženství jako hinduismus nebo buddhismus odmítají jako součást stravování maso a živočišné produkty, ale i jiné druhy potravin, jako je alkohol, koření, cibule, houby, jež vyvolávají agresivitu a mentální stav známý jako *rajas*, kdežto rostlinná strava se označuje jako *sattva* a vede k mentálnímu stavu klidu. To, co do sebe přijímáme, stává se naší součástí, takže stravování je propojeno s osobní identitou, neboli – jak říká jedno německé pořekadlo – *Man ist was Man isst* („Člověk je to, co jí“). Tato formulace je přesná v doslovném, biologickém smyslu – potraviny, které konzumujeme, stávají se substancí našeho těla, resp. udržují biochemickou strukturu organismu. Naivní obraz světa to představuje jako přebírání vlastností toho, co jíme: „Divoch obvykle věří, že konzumací masa určitého zvířete nebo člověka získává nejen fyzické, ale dokonce i morální a intelektuální schopnosti vlastní takovému zvířeti nebo člověku, takže pokud se takový tvor chápe jako božský, naivní divoch samozřejmě očekává, že spolu s jeho hmotnou substancí do sebe přijme i část jeho božství.“ (Frejzer 1992: 603–604)

Jídlo je způsobem integrace člověka do světa – tím, že je přijímáme, přijímáme i určité vlastnosti, fyzické i duševní. Proto se např. Kříkové, Čerokézové nebo jiné příbuzné kmeny severoamerických Indiánů domnívali, že příroda má schopnost přenést na lidi a zvířata vlastnosti potravy, kterou konzumují. Jak uvádí skotský sociální antropolog a folklorista James George Frazer, ti, kteří se živí jelením masem, jsou rychlejší a bystřej-

ší než ti, kteří konzumují maso medvědů, pomalého a krotkého dobytka nebo těžkých prasat, která se válejí v blátě. Z téhož důvodu u kmene Fonů v západní Africe dospělí muži nejedí želvy, aby neztratili sílu a rychlé nohy, Namaové (Khoikhoiové) nejedí králičí maso, aby se nestali plachými, ale naopak jedí maso lvů a pijí krev leopardů a lvů, aby získali chrabrost a sílu těchto živočichů. Magické účinky se ovšem neočekávaly jen od masa a krve zvířat; některé národy konzumovaly maso a krev mrtvých lidí, aby tak získali „chrabrost, moudrost nebo jiné vlastnosti, které tito mrtví za svého života měli, nebo které mají své speciální sídlo v nějaké konkrétní části lidského těla“ (Frejzer 1992: 603–608). Konzumace potravy byla v myšlení primitivních lidí způsobem, jak nabýt požadovaných vlastností a schopností, a to nejen tělesných, ale i duševních.

### Putování jídla v prostoru a čase

Abychom lépe rozuměli pojmu *světová kuchyně* a šíření, vlivu a spojování různých gastronomických tradic, musíme nejdříve poukázat na skutečnost, že kultura stravování je nejen odraz, ale přímo základ lidské civilizace. Když ale hovoříme o gastronomických tradicích a kultuře stravování, musíme samozřejmě nejprve poukázat na jejich proměnlivost v čase a na různé vztahy k jídlu, které nejsou jen charakteristikou určitého národa, ale také určité epochy a širšího kulturního hnutí, jako je například vztah k jídlu v období renesance, který byl nepochybně poznamenán změnou pohledu na člověka, na lidské tělo a na pozemský život. Kultura stravování je zabudována do základů lidské civilizace a je také historickým dědictvím, které v mnohém závisí na změnách ve všeobecném společenském a kulturním plánu. Nebo podle slov G. Hirschfeldera: „*Četné obrazy a psané dokumenty, které svědčí o změnách v kultuře stravování, prozrazují mnohem více i o tajemstvích kultury stravování.* Ten, kdo je interpretuje správně, může na základě změn v kultuře stravování zjistit mnohé i o společenských změnách a díky tomu jinak a v jasnějším světle nahlížet na kulturní projevy současnosti.“ (Hirschfelder 2006: 11)

O významu kuchyně v rámci známých kulturních tradic svědčí i to, že způsob přípravy jídla se může stát dobře hlídaným tajemstvím. Proto se rodinné recepty, jejichž stáří může přesáhnout i sto let, kvůli ostražitosti nezapisují, ale předávají se výhradně ústním podáním.

Z národních kuchyní třeba ta čínská, stará několik tisíciletí, hrdě následuje svou dlouhou a bohatou tradici. Recepty, podle kterých její kulináři dnes připravují chutné speciality, byly vytvořeny před několika milénii. Mnozí znalci se domnívají, že v Číně má původ i zmrzlina a že i římský císař Nero měl rád pochoutku připravenou z ledu a ovocné polevy. *Cestu jídla* podnikl Marco Polo a legenda říká, že za invazi těstovin může jeden Marcův námořník, jistý Spaghetti, zamilovaný do krásné Čiňanky, která velice šikovně zpracovávala těsto do podoby tenkých nudlí.<sup>4</sup>

Pověst o cestách jídla je však mnohem starší než putování Marca Pola. Totiž podle pověsti, kterou vypráví Strabón, byla kolem roku 120 př. n. l. nalezena loď, která najela na mělčinu na pobřeží Rudého moře. Na lodi byl pouze jediný přeživší námořník, kterého odvedli na egyptský dvůr do Alexandrie, kde byl představen králi Ptolemaiovi VIII., jinak známému jako Fyskón neboli „břicháč“, podle tzv. královského obvodu pasu. Protože námořník mluvil nesrozumitelným jazykem, poslali ho nejprve, aby se naučil řecky, což byl tehdy oficiální jazyk Egypta, a potom jej znovu přivedli na královský dvůr, aby tam povyprávěl, co se stalo. Námořník se svěřil, že pochází z Indie, že jeho loď ztratila kurz a že ji proudy odnesly do Rudého moře. Do té doby se za jedinou mořskou cestu do Indie, o které se v Egyptě vědělo, považovala ta, která vedla podél pobřeží Arabského poloostrova, ale arabští obchodníci nepouštěli alexandrijské námořníky, aby tudy proplouvali, neboť si výnosný obchod s Indií hlídali jen pro sebe. Aby námořník dokázal pravdivost svých slov, že existuje rychlá a přímá cesta do Indie, nabídl se, že povede expedici. Král do čela této výpravy postavil Řeka jménem Evdox. Ten vyplul a po několika měsících se vrátil s nákladem koření a drahokamů z Indie. Později do Indie odplul ještě jednou na žádost Kleopatry III., načež začal být posedlý myšlenkou, že je možné obeplout Afriku. Poté, co se o to pokusil, už o něm však bohužel nikdo nikdy neslyšel.

Přímý námořní obchod mezi Rudým mořem a západním pobřežím Indie opravdu začal během prvního století po Kristu, do té doby znali jistou cestu přes oceán mezi Arabským poloostrovem a Indií pouze arabští a indiští mořeplavci. Objem námořního obchodování se zvýšil, když římské obchodníky získali přímý přístup k Rudému moři po římské anexi Egypta roku 30 př. n. l. Římská kontrola obchodu mezi Rudým mořem a Indií byla zajiš-

těna v době vlády císaře Augusta, který nařídil, aby se zaútočilo na přístavy jižní Arábie. Někdejší nejdůležitější obchodní město Aden se stalo „nejobyčejnější vesnicí“. Už počátkem prvního století našeho letopočtu plulo každý rok sto dvacet římských lodí do Indie, aby dovezlo koření, drahokamy, hedvábní a exotická zvířata, která byla zabíjena v početných arénách. Evropané se tak poprvé zapojili do obchodní sítě tehdejšího centra světového obchodu – Indického oceánu (Standage 2010: 66–68).

K navázání prvních globálních obchodních sítí vedlo na první pohled nedůležité zboží – extrakty z rostlin získané ze zhuštěných a vysušených bylinných šťáv, sekretů a smůly, kůra, kořen, semena a sušené plody nejrůznějších rostlin. Jedním slovem – koření. Tyto produkty byly ideální pro dlouhodobý převoz a značná vzdálenost, exotický původ a nezvyklá a přitažlivá vůně a chuť Evropany přiměla k tomu, aby za ně dávali celá jmění. Všichni samozřejmě nebyli takovým kořením nadšení. Plinius starší byl nevrly kvůli cestám do Indie, které jsou podnikány jen kvůli těm nepodstatným ingrediencím. Jeho postoj bychom mohli považovat za předchůdce dnešních lokalistů v kultuře stravování nebo jeho samého za předchůdce *lokáložravců*, tedy těch, kteří trvají na konzumaci potravin vyrobených v okruhu do 150 km od konzumenta, jelikož byl přesvědčen o tom, že nakupování dovezených potravin je pouze vyhazování peněz. Jenže Evropa byla kořením doslova uhranutá a jedním z důvodů přitažlivosti koření bylo přirozeně i to, že jeho vlastník tímto způsobem mohl vydávat na odiv své bohatství, moc a velkorysost. Z Evropanů jako první začali koření ve své kuchyni používat pravděpodobně Řekové, zatímco Římané používání koření převzali a rozšířili. Proslulá Apiciova kuchařka, která obsahuje 478 římských receptů, počítala s použitím značného množství cizokrajného koření – jen namátkou se v knize uvádí pepř, zázvor, *pučuk* (léčivá bylina) nebo skořicová kůra. Jeden z Apiciových receptů na přípravu kachny, koroptve, hrdličky, křepelky nebo holubice říká toto: „Pták se očistí, rozdělá a položí do hliněného hrnce, přidá se voda, sůl, kopr a celé se to vaří do poloviny. Dokud je maso ještě tuhé, vyjme se a položí do malého hrnce s olejem, rybí omáčkou (*garum*) a čerstvým oreganem a koriandrem. Když je to skoro uvařené, přidá se trochu vína, aby maso získalo barvu. Pepř, libeček, kmín, koriandr, kořen mužáku (*silphium*), routa, sladké víno a med se promíchají a vytvoří se omáčka. Pták se

*polévá svou vlastní šťávou a trochu se pokape octem. Omáčka se opět nalije do hrnce, aby se zahřála, do ní se přidá mouka a maso se spolu s touto omáčkou podává na jednom tácu.*“ (Hirschfelder 2006: 91–92)

Ve středověku bylo koření také oblíbené: příprava masa nebyla možná bez dobře kořeněných omáček, které obsahovaly i kombinace hřebíčku, muškátového oříšku a květu, skořice a pepře. O koření se nadále vyprávěly nejrůznější pověsti a legendy. Podle pozdějších křesťanských výkladů se věřilo, že koření jsou *třísky z ráje*, že se zázvor a skořice sítěmi vytahovaly z Nilu poté, co je řeka přinesla z Ráje nebo Rajske zahrady, kde tyto byliny údajně hojně rostou. Zde má původ i používání tymiánu a rovněž zvyk spalování koření na oběť bohům. Koření se používalo také při balzamování mrtvých a přípravě nebožtíka na posmrtný život. Poptávka po koření trvale změnila svět a podnítila evropské průzkumníky, aby vyhledali přímou cestu do Indie, což mělo podstatné důsledky pro běh dalších dějin lidstva. A koření mělo též nepochybný vliv na formování různých světových kuchyní, neboť je to právě koření, které jídlu dodává osobitou vůni a chuť.

### Závěrem

Stravování je starší než lidstvo samo, ale současně je to i jedno z primárních kulturních, a tudíž lidských dědictví. Otázka stravování se stává otázkou vztahu vůči sobě samému a vůči světu, nejen problém *chleba vezdejšího*.

Moderní doba přidala do sbírky fóbií lidstva ještě jednu – je to strach z jídla, počínaje geneticky modifikovanými potravinami přes nejrůznější druhy potravin, kterým se připisuje kancerogenita, všelijaká aditiva a vylepšovače vzhledu, chuti a vůně, množství konzervantů až po obyčejnou vodu, o jejíž kvalitě a nezávadnosti se často pochybuje, takže se v souvislosti s tím šíří nejrůznější „zaručené“ pravdy.

Samozřejmě i nástrahy vlastní moderní byrokracii a moderním technologiím musí být identifikovány, ale způsobem, který neohrozí smysl a podstatu existence vědy. Stejně je důležité, aby se v éře globálních vzájemných závislostí vyplněné četnými napětími prosazovaly a obnovovaly skutečné hodnoty našeho vlastního dědictví, jak to zdůrazňuje americký historik Marvin Perry: „Nesmíme připustit, aby se toto drahocenné dědictví přetavilo do nesmyslnosti nebo aby bylo přezíravě odmítáno jako ideologická zbraň obsesivní elity. Dějiny

našeho století nás učí, že pokud ztratíme víru v toto dědictví, riskujeme, že ztratíme lidskost a že bude civilizovanému světu hrozit organizované barbarství.“ (Peri 2000: 655)

Jídlo je na první pohled velmi jednoduchá věc, ale přesto každé ráno, od okamžiku, kdy lidé otevrou oči, pokládají mnozí z nich sobě i svým blízkým doma tutéž otázku: *Co dnes uvaříme? Co si dnes dáme k jídlu?* Tato otázka – jednou inspirovaná hojností, jindy zase nedostatkem – se bez ohledu na okolnosti vyskytuje ve všech kulturách. Nezná hranice, věčně se opakuje a trvá. Současnost přidala další otázku, a to jak se stravovat zdravě (abychom ale za to zároveň neutratili moc peněz). Obě tyto otázky, které vyžadují každodenní dialog, si opakovaně kladou miliony rodin po celém světě. Dnes je dob-

ře známo, že jídlo je jeden z nejdůležitějších vnějších faktorů, na kterých závisí dobré nebo špatné zdraví, ale také délka lidského života. Ale přestože jsme schopni vyjmenovat, které ingredience potravin naše tělo potřebuje, v jakém množství a v jaké podobě je dokáže nejlépe využít, přestože víme, že jídlo organismu dodává materiál pro růst a výstavbu buněk, zajišťuje nezbytnou energii a vedle výživných nabízí i tzv. ochranné látky před různými onemocněními, je pro nás stále těžší definovat, co znamená zdravá strava. A ještě složitější je pro nás odpovědět na otázku, jak ji získat. Pro zdravé potraviny se nám totiž stále více nedostává zdravého životního prostředí. Budoucnost nemůže nikdo spolehlivě předpovídat, ale zaznamenané tendence a pohyby mohou být jejím dobrým ukazatelem.

Článek vznikl jako výsledek práce na interdisciplinárním projektu Etnografického ústavu Srbské akademie věd a umění *Lexikon srbské kultury (Pojmovnik srpske kulture)*, 47016, který financuje Ministerstvo školství, vědy a technologického rozvoje Srbské republiky.

#### POZNÁMKY:

1. Jedním z dobrých příkladů, pokud jde o tento problém, je kniha *Vyrůstání v hrci* autorky Radmily Nakaradové, populárně-naučná kniha určená dětem, která nabízí zajímavé údaje o dějinách vaření, o vaření a kuchařích, návody na zdravé stravování, tzv. zlatá pravidla pro kuchaře začátečníky apod. V závěrečné kapitole „Cesta kolem světa s osmnácti vybranými recepty“ autorka seznamuje děti s různými kulturami stravování, přičemž připojuje „malý užitečný slovník pro velké děti“ (Nakarada 2009: 5–56).
2. O tom svědčí i verše lidové písně: *Mlha padla do doliny, Božano, dívko rozmilá / ušiju ti já kabátek, ty mi však pogáč uděláš / přes řasy mouku přeseješ / slzami ho pak zaděláš / na prsou těsto rozválíš / svou duší ho pak upečeš* (srb. *Магла паднала в долина, Бојано, момо убава / ће ти сашујем 'елечето, ал' да ми умесиш погача / кроз трепки брашно да сејеш / со солзи да го замесиш / на груди да го развијеш / со душа да го испечеш*).
3. Třetí kniha Mojžišova (Leviticus) předepisuje velice přísné rozlišování mezi čistými zvířaty (těmi, která se smí používat jako potrava

- lidí) a *nečistými* (jejichž použití je zakázáno), když nejprve uvádí základní pravidlo, že čistá zvířata jsou taková, která mají rozštěpená kopyta a jsou přežvýkavá, zatímco nečistá jsou ta, která jsou pouze přežvýkavá nebo mají pouze rozštěpená kopyta, anebo ta, která jsou přežvýkavá, ale jejich kopyta nejsou rozštěpená, jako například velbloudi, a která se proto nesmí jíst, načež následuje celý seznam zakázaných a povolených živočišných druhů, který některé i konkrétně uvádí. Vedle těchto přísných zákazů předepsaných svatými knihami existují i národní zákazy, stejně přísné, které příkazují generální vyhýbání se určitým druhům potravin nebo půst v určitém období a v určitých životních situacích (před vykonáním určitého náboženského obřadu, během těhotenství, v šestinedělí apod.).
4. Podle jiného vědeckého výkladu však název špagety pochází z italského slova *spaghetto* – tenká nudle, od *spago* – zavinout.

#### LITERATURA:

- Đorđević, Jelena 2004: Hrana: interpretacije i inovacije. *Kultura. Časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku* (Beograd) 1, č. 109/112, s. 11–53.
- Fišle, Klod 2004. Funkcije ishrane. *Kultura. Časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku* (Beograd) 1, č. 109/112, s. 181–209.
- Frejzer, Džeims Džordž 1992: *Zlatna grana: proučavanje magije i religije*, 1–2. 2. vyd. Beograd: BIGZ.
- Hiršfelder, Gunter 2006: *Evropska kultura ishrane: povest ishrane od kamenog doba do danas*. Novi Sad: Stylos.
- Nakarada, Radmila 2009: *Odrastanje u loncu*, Beograd: Zavod za udžbenike – Dosije studio.
- Peri, Marvin 2000: *Intelektualna istorija Evrope*. Beograd: Clio.
- Pulen, Žan-Pjer 2004: Mondijalizacija, izmeštanje i premeštanje hrane. *Kultura. Časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku* (Beograd) 2, č. 109/112, s. 121–138.
- Rirmajer, Marijana – Štajner M, Petar 2014: *Filozofski kuvar – za stolom sa velikim misliocima*. Beograd: Logos art.
- Stendidž, Tom 2010: *Jestiva istorija čovečanstva*. Beograd: Geopoe-tika.
- Šmit-Pantel, Polina 2004: Za trpezom antičkih Grka. *Kultura. Časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku* (Beograd) 2, č. 109/112, s. 11–34.
- Teral, Mari-Pjer – Milenković, Zoran 2008: *Umeće življenja na francuski način*. Beograd: Laguna.
- Vlahović, Breda 1997: Antropogeografski i kulturni vlijanija na razvojot na ishranata. *Etnolog* (Skopje) 5, č. 7–8, s. 123–129.

---

#### Summary

##### Whose Dish Is This? Migrations and Food Culture in the 21<sup>st</sup> century

Our planet has become an unsafe place where many upsetting incidents such as natural and ecological disasters as well as social, national, ideological and religious tensions and conflicts occur. Migrations, being seen as a link in the chain and through the relation of cause and effect, symbolize a consequential challenge of the development of society. Majority of migration paths were driven by the need of finding better food conditions. Food has gained the status of a world traveler. It comes in the variety of shapes, from seeds to cooked meals, and defines our identity on different levels. Food classifies not only different social identities such as national, local, class and religious but our own personal identity which includes our personal attitude and taste. In the same way that eating habits are at the same time a signal of differences and a means of connection they are also a guardian of the past and the area of creativity and innovation. The issues that the modern era of globalization, technocracy, economic crisis, internet and easy access to information that do not necessarily imply knowledge, pose to the mankind are also reflected in the way we treat food. The question 'Whose dish is this?' has become quite common. Various recipes and national dishes serve as a communicative expression of culture and eating out, away from your family and surroundings, has the social function of bringing people closer. The smells and flavors we carry from the childhood are a part of our cultural identity where cooking and diet can be a way of expressing personal identity and a form of creative expression. It is well known today that food is one of the most important external factors influencing our health and the life expectancy. We need healthy environment in order to produce healthy food and this is something we lack today. Future cannot be predicted but the tendencies and movements that have been noticed can be a good indicator.

**Key words:** Food culture; globalization; migrations; cultural identity; modern society.