

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Diplomová práce

Zacházení s potravinami a jejich hodnocení

- zkažené nebo dobré?

Alžběta Dvořáková

Plzeň 2016

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra antropologie

Studijní program Antropologie

Studijní obor Sociální a kulturní antropologie

Zacházení s potravinami a jejich hodnocení

- zkažené nebo dobré?

Alžběta Dvořáková

Vedoucí práce: Mgr. Daniel Sosna Ph.D.

Katedra antropologie

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2016

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených datových zdrojů a literatury.

Plzeň, červen 2016

PODĚKOVÁNÍ

Na tomto místě bych ráda vyjádřila svou vděčnost. V první řadě bych chtěla poděkovat svému vedoucímu práce, Mgr. Danielu Sosnovi PhD., jehož průběžné rady a komentáře k práci byly opravdu přínosné a pro mě velmi cenné.

Dík patří všem mým respondentům, kteří byli ochotni udělat si čas a provést se mnou rozhovor o vyhazování jejich jídla. Ani bez nich by tato práce nemohla vzniknout, nebo by minimálně neměla tuto podobu a kvalitu.

Dále bych chtěla poděkovat svým rodinám za podporu. Použila jsem úmyslně plurál, mám zde totiž na mysli jak svou maminku a sestru, tak svého partnera Martina a naše dvě děti. Oni všichni byli povzbuzujícími elementy při vzniku této práce a dodávali mi jak motivaci tak praktickou i psychologickou podporu.

Nakonec chci poděkovat své kolegyni a blízké přítelkyni, PhDr. Marcele Brabačové, která mne provázela po celá má studia antropologie, a která také měla velký vliv na způsob mého myšlení v oblasti antropologie a na způsob psaní akademických prací, včetně této. Děkuji jí za to, že pečlivě kontrolovala celou moji diplomku a mnohokrát mě právě ona v práci postrčila o krok dál.

OBSAH

PODĚKOVÁNÍ.....	
1 ÚVOD.....	1
1.1 Cíl práce	2
1.2 Struktura práce	3
2 TEORETICKÁ VÝCHODISKA	4
2.1 Antropologie jídla	4
2.2 Každodennost	5
2.3 Konzumerismus.....	6
2.4 Předchozí bádání v tématu	7
2.4.1 Beyond a Throwaway Society.....	8
2.5 Sociální život věcí	10
2.6 Čisté a nečisté.....	11
2.7 Určování zkažené potraviny.....	12
2.8 Socializace.....	14
3 METODOLOGIE	16
3.1 Výzkumné otázky.....	16
3.2 Charakteristika výzkumného vzorku a jeho výběr	17
3.3 Sběr dat.....	19
3.4 Struktura rozhovoru.....	20
3.5 Free listing	21
3.6 Omezení práce	22
3.7 Etické aspekty výzkumu.....	24
3.8 Analýza dat.....	25
3.8.1 Přepis rozhovorů.....	25
3.8.2. Postup analýzy	26
3.8.3. Kódování	28
4 VÝSLEDKY VÝZKUMU	30
4.1 Výsledky metody free listing	30
4.2 Nakupování	34
4.3 Vaření	37
4.4 Stravování mimo domov	38
4.5 Zkažené nebo dobré?.....	39

4.6	Vyhazování.....	41;;
5.6.1	Naposledy vyhozená potravina.....	44
4.7	Další využití potravin	44
4.8	Rozdělení funkcí v domácnosti	45
4.9	Vliv rodičů.....	46
5	DISKUSE	49
6	ZÁVĚR.....	52
7	POUŽITÁ LITERATURA A ZDROJE	55
8	RESUMÉ V ANGLICKÉM JAZYCE.....	62
9	PŘÍLOHY	60
9.1	Příloha č. 1. Seznam kódů.....	60

1 ÚVOD

„Zatímco mnoho chudých lidí ve strádajících zemích trpí každý den hladem a podvýživou, v rozvinutých zemích jsou utráceny miliony dolarů za reklamu pobízející lidi k obžerství a konzumerismu, jež se staly v těchto zemích kulturou a jsou zde ceněny.“ (Jansiz 2014: 81)

V Evropské unii se ročně vyhodí 90 miliónů tun potravin, což je 180 kilogramů na obyvatele za rok. Česká republika se na tomto zprůměrovaném výsledku podílí nejvyšším číslem (Křivánková 2014 *bez číslování*). Ve Velké Británii bylo spočítáno, že jednu rodinu se dvěma dětmi přijde plýtvání jídlem v přepočtu asi na 20 tisíc korun za rok. Podle zdejších průzkumů pochází 50 procent vyhozeného jídla právě z domácností. Plýtvání jídlem souvisí i s tím, jaký máme k jídlu vztah, jestli ho vnímáme pouze jako palivo, nebo jestli řešíme, co a proč jíme, jaké suroviny je dobré kombinovat, kolik jich skutečně budeme potřebovat, kdy je hodláme sníst a jak s nimi zacházet (ibid.).

I naše média v poslední době reflektují toto téma; často se v nich řeší, kolik potravin je zbytečně vyhazováno ze supermarketů, restaurací, ale i na nižší úrovni – v domácnostech. Upozorňují na různé akce bojující proti plýtvání a podávají i informace o dílčích úspěších na tomto poli (vizte např. Aktuálně.cz¹, rozhlas.cz² nebo českátelevize.cz³).

Jsem přesvědčena o nesprávném postoji Západní společnosti k produkovánému množství potravin, které mnohonásobně převyšuje možnou spotřebu a tyto přebytky pak místo na stole skončí jako odpadky. Tento přístup k potravinám s sebou v rozvinutých společnostech nese i zatěžující produkci odpadu, povětšinou označeného jako problém, který je třeba řešit (Brunclíková a Sosna 2013: 131). „Na odpad však můžeme nazírat i z jiného úhlu. (...) Odpad nemusíme vnímat pouze jako problém, ale také jako prostředek k pochopení každodenní

¹ <http://magazin.aktualne.cz/cesi-jsou-nejvetsi-plytvaci-s-potravinami-v-evrope-tretinu-n/r-696492ac8f7c11e5bc8c002590604f2e/> (přístup dne 6. 4. 2016).

² <http://www.rozhlas.cz/radiozurnal/plytvak/zprava/5-faktu-ktere-jste-o-plytvani-potravinami-nejspis-nevedeli--1565497> (přístup dne 6. 4. 2016).

³ <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/domaci/1017521-zastavme-plytvani-jidlem-vola-konference-a-jurecka-prikyvuje> (přístup dne 6. 4. 2016).

ho jednání aktérů v současné společnosti“ (ibid., více vizte Sosna a Brunclíková 2015: 6–12). Stejný pohled na odpad vytvářený lidmi je zastáván i v této diplomové práci.

Na plýtvání potravinami a produkci odpadu můžeme nahlížet makro-pohledem, sledující hospodářsky rozvinuté státy jako celek – „Městský odpad v průmyslových státech se zvýšil zhruba stejnou měrou, jako jejich ekonomický růst, kolem 40 % za posledních 30 let.“ (Cooper 2005: 52) Analogické děje však probíhají i na mikro-úrovni, v rámci domácností; lidé nakupují více potravin, než jsou schopni zkonzumovat, a proto některé či mnohé z nich nakonec skončí jako odpad. Důvodem výběru tohoto tématu byla zvědavost, proč lidé neracionálně nakupují potraviny v množství, u kterého by mohli tušit, že je nedokážou spotřebovat. Dalším důvodem byl zájem dozvědět se, zda a jakým způsobem budou lidé své „nerozumné“ jednání ospravedlňovat, vysvětlovat a jakým způsobem se k němu celkově staví.

1.1 Cíl práce

Cílem diplomové práce je porozumět vztahu lidí k věcem, konkrétněji k potravinám prostřednictvím studia jejich vyhazování. Bude studován způsob, jakým lidé posuzují kvalitu potravin a nutnost jejich vyhození. Sledovány a zaznamenány budou interpretace výše popsaného chování samotných aktérů. Inspirací pro tuto práci byla studie podobného charakteru, kterou provedl David Evans (2012). Svou práci popisoval jako: „analýzu některých postupů, ve kterých vzniká přechod od „jídla“ k „odpadu“ jako důsledek způsobů, jakými jsou sociálně a materiálně organizovány domácí praxe. Specificky je věnována pozornost 1) rutinám obstarávání jídla a nahodilostem každodenního života v domácnosti; 2) sociálním vztahům, projevujícím se ve stálých zvycích týkajících se rodinného jídla; a 3) socio-temporálnímu kontextu praxí spojených s jídlem. Domnívám se, že současné sociologické přístupy k domácí spotřebě, materiální kultuře a každodennímu životu mohou být užitečně spojeny spolu s veřejnými a politickými zájmy, týkajícími se původu a důsledků potravinových odpadů“ (Evans 2012: 41). Stejně jako v Evansově, tak i v mém výzkumu je terénem domácnost.

Věnovat pozornost budu také postoji lidí ke lhūtám trvanlivosti. V České republice mají výrobci povinnost tento údaj na potravinách uvádět, nicméně například pro ovoce či zeleninu, pečivo, nebo alkohol to neplatí. Navíc, pokud je například s potravinami nevhodně zacházeno, platnost termínu trvanlivosti se může významně

měnit. Proto lidé částečně musí umět kvalitu potravin ohodnotit svépomocí. Otázkou tohoto výzkumu tedy je, mimo jiné, do jaké míry jsou pro *respondenty*⁴ směrodatné tyto lhůty, a do jaké míry jejich vlastní úsudek. Richard Milne (2013) ve svém textu diskutuje o vztazích mezi politikou vědění, spojenou s reprezentováním zájmů konzumentů, dobou trvanlivosti potravin, lhůtami trvanlivosti, a jednáním konzumentů. Tvrdí, že právě lhůty trvanlivosti hrají velkou roli ve vnímání potravin konzumentem, a jeho následným zacházením s nimi. Frederik Barth ve svém článku *An Anthropology of Knowledge* popisuje vědění jako distribuované v populaci (Barth 2002: 1). Nezačali však lidé vnímat lhůty trvanlivosti jako nositele směrodatného vědění o jídle a potravinách a nepřestali se proto učit rozeznávat čerstvost a kvalitu sami? Podobné otázky si klade i Milne, v tomto výzkumu je dána přednost zkoumání důležitosti minimální lhůty trvanlivosti pro respondenty. Předpokladem, který je touto prací ověřován, je variabilita způsobů klasifikace kvality potravin a určování stavu jejich konzumovatelnosti.

1.2 Struktura práce

Práce je členěna do tří hlavních oddílů. První z nich se věnuje teoretickému pozadí výzkumu a relevantním konceptům, vážícím se ke zkoumaným tématům. Druhá část práce se zabývá metodologickými postupy výzkumu a charakterizováním výzkumného vzorku. V krátkosti je zde představen i program, jenž byl použit k analýze. K této části práce byla přiřazena také kapitola o faktorech, jimiž je tento výzkum limitován, a diskuze nad etickým rámcem výzkumu. Důležitou součástí druhé části je také popis způsobu analýzy získaných dat. Třetí část představuje výsledky analýzy provedených rozhovorů, tedy vzorce přemýšlení o potravinách a vzorce, které jsou s nimi jednoznačně spojeny a týkají se samotné praxe nakládání s potravinami.

⁴ V práci je záměrně používán termín *respondent*, jenž je odlišen od termínu *informant*. Rozdíl vizte Bernard (2006: 187).

2 TEORETICKÁ VÝCHODISKA

V této kapitole jsou uvedena teoretická a konceptuální východiska výzkumu, se kterými jsem pracovala během výzkumu, který se váže k této práci, a která byla použita také jako optika pro analýzu získaných dat. Protože se zabývám několika odlišnými tématy, je potřeba, aby každé z nich bylo ukotveno i v teoretické rovině. Z tohoto důvodu je níže nastíněno několik někdy nesourodě působících teorií, seřazených podle míry obecnosti, případně jejich důležitosti pro tento výzkum.

Nejobecnější částí z teoretického ukotvení je kapitola ozřejmující antropologii jídla, ta byla zařazena na samotný začátek. Následuje kapitola o antropologickém přístupu ke zkoumání každodennosti a vysvětlení teorií o konzumerismu. Další část obsahuje představení výzkumů, které byly pro můj vlastní výzkum výchozí a jsou obsahově nejpodobnější. Výzkum, jenž byl zásadní a pro moji práci maximálně inspirativní je zpracován samostatně, mimo ostatní popisované studie. Stala se jím práce Davida Evanse z roku 2012 „*Beyond the Throwaway Society: Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste*“. V závěru této části práce je zařazeno pojednání o *sociálním životě věcí* Arjuna Appaduraie, o konceptu nečistého Mary Douglas a o způsobech, jakým je možné nahlížet na význam smyslů pro orientaci člověka v souvislosti s minimálními lhůtami trvanlivosti. Nedílnou součástí této kapitoly se jevila být i otázka socializace, proto tuto část práce pojednání o ní uzavírá.

2.1 Antropologie jídla

Antropologie jídla je jednou ze subdisciplín sociální a kulturní antropologie. Zabývá se všemi způsoby jednání, které lze spojit s jídlem a člověkem, nejen tedy samotným momentem konzumace, ale i dalšími činnostmi, které této aktivitě předchází obstaráváním potravin, jejich zpracováváním a stovkami, možná tisícovkami variant, kterými lze tyto činnosti provádět. Otázky jídla a stravování zkoumají antropologové jako kulturu jídla již od počátku 20. století, ačkoliv v této době ještě jídlo samotné středem zájmu nebylo (Siewicz 2011: 147). „Studia jídla jsou po dlouhou dobu úrodným teritoriem pro výzkumy praxí v domácnosti, každodenní rutiny a rodinných

vztahů“ (Evans 2012: 46). „Studia jídla osvětlily široké sociální procesy jako politicko-ekonomické vytváření hodnoty, symbolické vytváření hodnoty a sociální konstrukci paměti. Také potvrdily důležitou oblast pro diskutování relativních přínosů kulturního a historického materialismu vs. strukturalistické nebo symbolické vysvětlení lidského chování.“ (Mintz a Du Bois 2002: 99). Chceme-li vědět, co je obsahem studií jídla, je to v největší míře nejistota jídla, jezení a rituály, jezení a identity a dále jsou to instruktážní materiály (ibid. 99).

Mintz a Du Bois (2002) podávají rozsáhlý přehled o antropologické literatuře zabývající se jídlem a jezením. Jejich výčet začíná již v 19. století, pokračuje přes mnohé autory, z nichž uvedme například Franze Boase (1921), Claude Lévi-Strausse (1965), Mary Douglas (1966) nebo Jacka Goodyho (1982), až k poměrně nedávno publikujícím autorům, jako jsou například autoři tohoto článku – Sidney Mintz (1996) a Christine Du Bois (2001), dále pak například Edward Sutton (2001) nebo Richard Wilk (1999).

V antropologii je jídlo vnímáno jako kulturní produkt, ve chvíli, kdy je *produkováno* – jelikož člověk nekonzumuje pouze to, co najde v přírodě, ale své pokrmy si vytváří, *připravováno* – protože člověk své jídlo v kuchyni transformuje, a když je *jedeno* – jelikož člověk sám si vybírá, co bude a co nebude jíst, s ohledem na symbolická, ekonomická a nutriční kritéria. Je to jeden z rozhodujících elementů pro tvorbu lidské identity a zároveň je nejefektivnějším prostředkem jejího sdělování (Montanari 2004: xi–xii, srov. Egan, Burton a Nero 2006: 31). Jídlo je také komunikačním prostředkem pro sdělování moci a genderu nerovnosti a je spojeno s příbuzenstvím či sociální strukturou (Siewicz 2011: 143).

2.2 Každodennost

„Od 60. let 20. století je v etnologii patrný již jednoznačný přesun zájmu o každodennost. (...). Každodenní rutinní jednání již přestalo být nahlíženo jako triviální, naopak, prosadil se názor, že poskytuje relevantní informace o symbolickém světě smyslu, kultuře dané společnosti.“ (Lozoviuk 2005: 29).

O významu zaměření zájmu na každodenní dění hovořil v souvislosti s historickou antropologií již Richard von Dülmen (2002: 26–34, idem 1999). Podstatné pro nás mají být nejen „velké“ [uvozovky vlastní] dějiny, je třeba sledovat události i mikro-pohledem.

Každodennost zmiňuje v rámci svého výzkumu i David Evans, v prvním bodě svého zájmu „...je věnována pozornost 1) rutinám obstarávání jídla a nahodilostem každodenního života v domácnosti“ (Evans 2012: 41). Také můj výzkum jednoznačně přináší do zmiňované každodennosti, protože co jiného je nakupování, vaření, a často i vyhazování jídla? Budu nahlížet tyto činnosti jako něco běžného, všedního, co pravděpodobně obvykle není aktéry hlouběji reflektováno.

2.3 Konzumerismus

Dalším pojmem, který se blíže váže k tématu vyhazování jídla, a který bych proto nechtěla vynechat, je konzumerismus a konzumní společnost. „Konzumerismus je použití zboží za účelem uspokojení potřeb a tužeb jedince. Společnost zaměřená konzumním způsobem je dokončenou formou průmyslové společnosti, tj. trhu.“ (Jansiz, 2014: 78). Není to jev, který by nenesl žádné konotace, naopak, váže k sobě hodnotově zabarvená přídavná jména, často negativním způsobem: „Moderní konzumerismus je ve skutečnosti sociální poškození, které vyžaduje vědecké prozkoumání a pochopení, abychom našli efektivní lék; jinými slovy, abychom mu čelili, je zapotřebí opatrné plánování. Nadměrný konzumerismus je mezinárodní jev, a měl by být řešen na makro i mikro úrovni.“ (Jansiz 2014: 79).

„Znaky konzumerismu můžeme pozorovat v různých společnostech, a není specifický pro specifické společnosti.“ (Jansiz 2014: 77). Z tohoto důvodu nemusíme rozlišovat konzumerismus ve Velké Británii, ve Spojených státech amerických, nebo český konzumerismus. Projevy mohou být pravděpodobně odlišné, nicméně jádro zůstává stejné.

Hlavní proud ekonomie je založen na vizi progresu a růstu. Podle tradičního ekonomického způsobu myšlení by ideálně měl neustále růst hrubý domácí produkt, což vyžaduje stále se zvyšující utrácení konzumentů (Cooper 2005: 53).

Existuje slogan, který se stal velmi populární: „kup si tolik, kolik můžeš a konzumuj více a více“ (Jansiz 2014: 79), jinými slovy: „světový kapitalismus se pokouší přimět lidi po celém světě, aby konzumovali více, než ve skutečnosti potřebují“ (ibid.). Tim Cooper, podobně jako Ahmed Jansiz, nahlíží konzumní společnost kriticky, a vyjadřuje něco podobného: „Svrchovanost zákazníka byla nahlížena jako svatá a volba kupujících byla považována za „právo“ [uvozovky originál]. Obhajoba omezené

konzumace je oproti tomu často ve veřejných debatách marginalizována.“ (Cooper 2005: 53).

Velkým teoretikem tohoto tématu je i Gilles Lipovetsky. Ve své publikaci (Lipovetsky 2007) hovoří o takzvané „hyperkonzumní společnosti“, v níž je způsobem života uspokojování potřeb způsobem „pořád víc a pořád nové“ [uvozovky originál] (idem: 29). Konzumní společnost podle něj vytvořila až chronickou touhu po nakupování a zboží a prosadila materialistické hodnoty (idem: 41).

2.4 Předchozí bádání v tématu

Na tomto místě je vhodné uvést výzkumy, které byly na poli antropologie a věd příbuzných provedeny před mým vlastním výzkumem – v obecném povědomí je uloženo, že je výhodnější „rozhlízet se, stojíc na ramenou obrů, než ze země“. Je mnoho počinů, které by mohly být uvedeny či alespoň zmíněny, nicméně cílem této práce není provést rešerši té oblasti vědy, která se zabývá stejnými či podobnými tématy, jako já zde. Proto uvedu pouze některé, především ty, ze kterých jsem si vzala inspiraci pro vlastní výzkum a které jsou z nedávné doby či zcela čerstvé současnosti.

Stěžejní prací, zmíněnou již v úvodu, je článek od britského autora Davida Evanse (Evans 2012), na jehož závěry se snažím svým výzkumem navázat. David Evans prováděl výzkum ve Velké Británii, a svým informátorům pokládal otázky, jaké ve své studii kladu i já, tedy takové, týkající se celé škály důvodů vyhazování jídla a neméně variantním druhům vysvětlení, které jsou schopni informátoři podávat, pokud jsou na toto téma tázáni. Evans sám předložil výčet již provedených výzkumů, na které ve své studii navazuje, například Murcott (1983), Gregson a kol. (2007), nebo Cappellini (2009). Ačkoliv tyto práce nepocházejí z českého prostředí, mají v kontextu dění v českých domácnostech svou vypovídající hodnotu.

Recentní prací z českého prostředí, zabývající se také jídlem a zároveň jeho vyhazováním, je studie Kubatové (2014), která rozebírá tak zvaný dumpster diving, tedy hledání a konzumaci požitelného jídla, které už bylo vyhozeno jako odpad do popelnic či kontejnerů. „Svou diplomku jsem stavěla na rozhovorech s lidmi, kteří nechtějí nechávat dobré, čerstvé jídlo v popelnici“ (zachranjidlo.cz [online]). Podle ní nejsou důvody tohoto jednání finanční, ale spíše ideologické – tito lidé nesouhlasí s tím, jaké množství potravin je zbytečně vyhazováno, jsouc označeno jako špatné. Kubatová předkládá názor svých informátorů, kteří k těmto už vyhozeným potravinám zaujímají

postoj zcela opačný, tvrdíce, že jsou stále v pořádku a rozhodně patří mezi ty konzumovatelné. Zde se nabízí otázka, jak a podle čeho lidé usuzují, zda je potravin ještě konzumovatelná či už nikoliv. Ze závěrů její práce je tak zřejmé, že hodnocení stavu kvality potravin není u všech lidí shodné a také důvody, které k této rozmanitosti přístupů vedou, se odlišují.

Další studií, která v kontextu této práce stojí za zmínku, je studie Anny Beckové (2014). Ta, ačkoliv se nezaměřuje přímo na jídlo, nahlíží antropologickou perspektivou na odpadky a jejich kategorizaci. Zkoumá blíže, podle jaké logiky je odpad tříděn, a to v interakcích představitelů obce s občany. Tato autorka prováděla také garbologický výzkum, tedy zvolila ještě výraznější zaměření na odpadky jako takové. Rovněž však prováděla rozhovory s respondenty a shodně pozorovala možné genderové rozdíly mezi výpověďmi.

Důležitou studií pro tuto práci se stala také studie Brunclíkové (2015), pojednávající o systému spotřeby potravin v domácnostech. Metodologicky je práce kombinací garbologie a etnografie, ve které jsou zkoumány strategie, využívané aktéry k zamezení vyhazování. Řeší klasifikaci odpadu jako takového a každodenní zacházení s věcmi, které s předchozím souvisí. Ze závěrů její studie, které se týkají potravin, vyplývá, že jejími informátory je nahlíženo jako nesprávné vyhazování potravin obecně, a proto se je snaží využít alespoň ke kompostování či jako zdroj potravy pro domácí zvířectvo. I já jsem se ve výzkumu zaměřila na tuto otázku a svých respondentů se ptám, zda mají nějaká zvířata, kterým by případně bylo možné zbytky potravin, které nezkonzumují oni sami, dávat.

2.4.1 Beyond a Throwaway Society

Stranou od ostatních předchozích výzkumů představuji článek Davida Evanse, který se stal mou hlavní inspirací a na nějž z největší míry navazuje můj vlastní výzkum. Doktor David Evans je přednášejícím a výzkumníkem v oboru Sociologie na Universitě v Manchesteru. Podle Evanse „vztah mezi každodenním životem a odpadem zůstává neprobádán“ (Evans 2012: 41). On sám však zmiňuje výjimku, práci od Gregsonové a kolektivu z roku 2007, která je podle něj „úctyhodná“, kterou ale nicméně kritizoval za záměrné vyloučení toho, co se děje *po* [kurzíva vlastní] konzumaci jídla. To byl podle

něj nedostatek jinak velmi kvalitní studie, a proto toto téma zvolil jako podstatu svého vlastního výzkumu.

Autor dle svých slov zkoumá, „jak a proč se přihodí, že jídlo, které je zakoupeno, je vyhozeno“ (ibid.: 42). Jeho pracovní metody zahrnovaly provedení tří hloubkových snímků (tedy opakovaných rozhovorů ibid.: 44) z devatenácti domácností. Tato část jeho etnografické práce trvala plných osm měsíců (ibid.).

Výběr zkoumaných domácností byl proveden náhodně; badatel rozdál do schránek letáky, poté klepal na dveře, a ti, kteří se spoluprací popsanou v letáčích byli svolní, se stali participanty jeho výzkumu. Evans se rozhodl dělat jak rozhovory, tak zúčastněná pozorování. Žádal to způsob jeho zaměření se nejen na to, „co lidé říkají, ale i na to, co lidé dělají“ (ibid. 43). Domov je podle něj místem, které je pro studium každodenního života a konzumace potravin tím nejvhodnějším (ibid.: 43). S tímto jeho názorem souhlasím, pokud bychom studovali každodenní konzumaci (jídla) na veřejných místech, tzn. v jídelnách, restauracích, či fast-foodech, zjistili bychom jen málo z toho, jakým způsobem lidé zacházejí s potravinami, které si donesou domů a připravují si je ke konzumaci sami.

Stejně jako Evans, jsem i já přijala jako jeden z teoretických podkladů pro výzkum otázku přeměny potravin v odpad. Evans píše, že „obrátil svou pozornost k jídlu samotnému a jeho přechodu v odpad,“ a jeho záměrem bylo „prozkoumat jeho sociální život a sociální smrt“ (ibid.: 44). Kvůli tomu doslova *následoval* věci, které byly předmětem jeho zkoumání – tedy potravin – a to od jejich zakoupení (doprovázel nakupující informanty do obchodů), přes proces vaření (byl s nimi v jejich domácnostech, když nákup ukládali do lednic či z donesených potravin vařili jídla), konzumaci jídla, až po jeho opětovné uskladnění v lednici, nebo případné vyhození (ibid.).

Zásadním rozdílem mezi Evansovým výzkumem a touto prací je tedy metodologie – s tím, že Evansův výzkum byl celkově rozsáhlejší a náročnější, a také jeho výběr participantů a jejich charakteristik byl odlišný. Evans nedělal rozdíly mezi velikostmi domácností, jeho výzkum zahrnoval i ty, které se skládaly z rodin včetně dětí, kde se obvykle vyhazuje více, než u lidí, jež žijí samostatně či v páru. V mém výzkumu byli osloveni pouze mladí lidé od 20 do 30 let věku, žijící sami, a to v bytě či na koleji, nebo „v podstatě sami“ - v rámci spolubydlení, nebo také v páru.

V jednom ze závěrů své práce Evans tvrdí, že respondenti nemají bezstarostný a nedbalý postoj k jídlu, které vyhazují, naopak – „proces vyhazování je zatížen úzkostí“

(Evans 2012: 52). Dále – všechny domácnosti pravidelně nakupovaly více jídla, než byly schopné spotřebovat, a drtivá většina nadbytků skončila v odpadcích (ibid.). Za třetí, vyhazování se jeví být nezbytným momentem v osvědčeném nastavení praxí v domácnosti (ibid.: 53), jinými slovy, každá domácnost má někdy navzdory všemu „dobré“ důvody k tomu, proč vyhazovat.

2.5 Sociální život věcí

Ačkoliv i můj pohled na věci je takový, že samy o sobě nemají význam bez lidských interakcí, antropologickým problémem podle Arjuna Appaduraje je, že „formální pravda neosvětluje konkrétní, historickou cirkulaci věcí. Proto musíme následovat věci jako takové, protože jejich význam je vepsán v jejich formách, použití a trajektoriích. (...) Z teoretického [kurzíva originál] hlediska lidští aktéři vkládají do věcí význam, z metodologického [kurzíva originál] hlediska je to pohyb věcí, který vysvětluje jejich lidský a sociální kontext.“ (Appadurai 1986: 5). Autor níže popisuje svůj pohled jako metodologický fetišismus, který zkrátka věnuje pozornost věcem jako takovým.

Appadurai se dále v tomto duchu, kdy v centru nahlížení stojí věc, ne lidská interakce, věnuje způsobu, jakým se věci mění ve zboží, případně dary. Cituje Mause, Chapmanovou a další sociální vědce, především Karla Marxe, kteří popisují historické procesy přeměny věcí na něco, co nese odlišný význam, než neslo dříve (ibid.: 7–10). Snaží se vidět věci „v určité situaci, která charakterizuje mnoho různých druhů věcí, různých okamžiků v jejich sociálním životě. To znamená dívat se na potenciál všech věcí stát se komoditou (...).“ (ibid.: 13). Znamená to pro něj také „zaměřit se na *totální* [kurzíva originál] trajektorii od produkce, přes směnu/ distribuci až ke konzumaci.“ (ibid.). Dále navrhuje, že „situace komodity v sociálním životě jakékoliv „věci“ [uvozovky originál] může být definována jako situace, ve které je jejich směnitelnost (minulá, současná nebo budoucí) za nějakou jinou věc sociálně relevantním znakem“ (ibid.).

Stejným způsobem můžeme sledovat i proces změny věci na odpad, konkrétně tedy nějaké potraviny. Jak uvádí i Sosna a Brunclíková, jedna materie, tedy věc, může mít a mívá v různých fázích svého života různý význam. Ten se dynamicky mění v čase podle intencí vlastníka (Sosna a Brunclíková 2015: 11) – tedy v našem případě při přeměně z potraviny na odpad. Z tohoto důvodu se soustředím na potraviny od jejich zakoupení respondentem v obchodu, až k okamžiku, kdy padají do odpadkového koše. Jinými

slovy, ve výpovědích respondentů sledují část sociálního života jídla – od jeho nákupu až k ukončení jeho existence konzumací nebo vyhozením.

2.6 Čisté a nečisté

Koncepty čistého a nečistého, vedle dalších, pro antropologii stěžejních konceptů, vnesla do sociálně-kulturního bádání britská antropoložka Mary Douglasová. Po vzoru Marie Kubatové, která ve své diplomové práci odkazuje výrazně právě na Mary Douglasovou a její koncepci čistého a nečistého, tak i já „považuji za nezbytné pokusit se reprodukovat definice pojmu čistota ve vztahu ke konceptu nebezpečí, coby ustavujících principů sociálního systému, a v neposlední řadě roli jídla v sociálním systému tak, jak je chápe Mary Douglasová“ (Kubatová 2014: 16–17).

Podle Douglasové, která v tomto plyně navazuje na Durkheima a Mause, je lidské povaze vlastní touha pro přesnosti a přísnosti, po ostrých hranicích a jasných konceptech - každá společnost si vytváří řád, který je pro její příslušníky nepochybný, ucelený a závazný. Nicméně, jak Douglasová říká (a to je pro její pojetí nové a klíčové), přestože si jako lidé vytváříme symbolické systémy klasifikace, skrze které se nám svět jeví přehledný a pochopitelný, často jsme konfrontováni s faktem, že mnoho věcí do naší představy řádu nezapadá - často musíme doslova zavírat oči před nedostatečností našich konceptů (Erban 2005: *bez číslování*). „Ty prvky či aspekty reality, které jsou takovým ‘odpadním produktem’ našeho klasifikačního úsilí, protože jsou nesrozumitelné a nezařaditelné, se stávají nečistými či znečišťujícími.“ (Erban 2005: *bez číslování*). Podle Douglasové se nevyhýbáme nečistotě a špíně ani tak z důvodů zdravotních, „jako spíše z důvodů symbolických - špína a nečistota ohrožují řád, smysl a význam. Nečistota je ‘nemístná záležitost’.“ (Erban 2005: *bez číslování*). Sama Douglasová říká o nečistém toto: „nečisté je v podstatě ne-řád. Neexistuje taková věc, jako absolutní nečistota: existuje pouze v očích pozorovatele“ (Douglas 2001: 2). Stejně tak, jako může pro některé národy být nečistým jídlem například vepřové maso nebo jídlo uvařené (ibid.: 31–34), tímto nečistým může být i zkažená potravina, nebo jen potravina, která je na hranici konzumovatelnosti. Podle tohoto modelu je čerstvá potravina chápána symbolicky jako čistá, je v pořádku, působí bezproblémově. Jakmile se však viditelně zkaží, či si nejsme jisti, zda je ještě dobrá, stává se právě tímto „odpadním produktem“, o kterém hovořil Erban – nezapadá nám totiž do našeho

„řádu“, vymyká se, a proto se stává odpadem, tedy věcí symbolicky špinavou, ohrožující řád.

Tento pohled Douglasové je v rámci mé práce nápomocný například k lepšímu pochopení způsobu, jakým zkaženou potravinu mohou lidé vnímat, a jakým způsobem pak hodnotí fakt přítomnosti této nečisté věci ve vlastní domácnosti.

2.7 Určování zkažené potraviny

Teoretické pozadí, které se týká toho, zda lidé (respondenti) poznají zkaženou potravinu, vychází z článků Davida Suttona (2010) a Richarda Milne (2013). Tento druhý autor se zabývá především „vědění, spojeným s ‚koncem jídla‘ [uvozovky originál]“ (Milne 2013: 85). Řeší rozpor mezi schopností lidí rozeznat stav potraviny a označením minimální lhůty trvanlivosti, které je ukazatelem téhož. Autor tvrdí, že lhůty trvanlivosti jsou jednoduše reprezentací požadavku spotřebitelů na seznámení s čerstvostí a kvalitou. Za pomoci historického přístupu studuje proces vzniku těchto nálepek, způsob, jakým byly tvořeny a kým, a za jakým účelem. Minimální lhůty trvanlivosti bývaly neefektivní náhradou za čerstvost a reflektovaly neschopnost konzumenta reprezentovat své vlastní požadavky (ibid. 88). Mnoho zájmových skupin si činilo nárok na stanovování a „interpretování“ [uvozovky originál] požadavků spotřebitelů (ibid.). Později se z prvotní „reprezentace zájmu spotřebitelů a zaručování kvality potravin stalo primární zaručování bezpečnosti potravin a ochrana konzumentova zdraví“ (ibid.: 92). Dalším posunem pak bylo přidání pozornosti na odpad a „konec jídla“ [uvozovky originál] (ibid. 95). Hilary Bennová, ministryně pro Jídlo, Prostředí a Zemědělské záležitosti ve Velké Británii, pronesla v roce 2009 proslov, ve kterém tvrdila: „Když si kupujeme jídlo, mělo by být snadné se dozvědět, jak dlouho bychom ho měli skladovat a jakým způsobem. Příliš mnoho z nás vyhazuje do koše věci jednoduše pro to, že si nejsme jistí, jsme zmatení lhůtou trvanlivosti, nebo se bojíme o své bezpečí.“ (Benn 2009 cit. in Milne 2013: 95). Autor cituje správu *Waste and Resources Action Programme*, která tvrdí, že „téměř čtvrtina jídelního odpadu je vyhozena, protože má prošlou záruční dobu, ale která také říká, že velké množství jídla je vyhozeno ‚v den lhůty“ (WRAP 2008 cit. in: Milne 2013: 95).

Terminologie české legislativy používá pro diskutovanou „lhůtu“ dva termíny – doba použitelnosti a minimální doba trvanlivosti. „Doba použitelnosti se používá pro potraviny, které podléhají rychle zkáze, a musí být proto rychle spotřebovány, např.

jogurty a jiné mléčné výrobky, ryby, chlazenou drůbež, výrobky studené kuchyně atp.“ (Státní zemědělská potravinářská inspekce (SZPI) 2015 *bez číslování*), zatímco dobou minimální trvanlivosti „se většinou označují potraviny, které se rychle nekazí. Příkladem mohou být konzervy, sušenky, čokoláda, nápoje, těstoviny atp“ (SZPI 2015 *bez číslování*). V této práci označuji pojmem minimální lhůta trvanlivosti ten údaj na potravině, který ve formě data značí minimální dobu, po kterou je výrobcem garantováno, že potravina je konzumovatelná a nezkažená. Tedy spadají sem vlastně oba oficiální údaje – doba použitelnosti i doba minimální trvanlivosti, které jsou používány Státní zemědělskou potravinářskou inspekcí, orgánem spadajícím pod Ministerstvo zemědělství.

David Sutton (2010) se zabývá lidskými smysly a jejich schopnostmi rozlišit čerstvou potravinu od té, jejíž čerstvost je diskutabilní. Diskuze o jídle a smyslech v antropologii byla otevřena Lévi-Straussem a později Mary Douglasovou. Strukturalismus tvrdí, že smyslová antropologie je nahlížením: „na základní chutě a jiné vlastnosti smyslů (např. teplotu) jako binární opozice, které jsou kódem pro další důležité strukturální opozice“ (Sutton 2010: 210). Definici fundamentálního konceptu smyslů pro svůj článek přebírá od Lévi-Strausse, který smysly popisuje jako „operátory, umožňující převést stejnotvárný charakter všech binárních systémů kontrastu spojeného se smysly, a tedy vyjádřit jako totalitu celek ekvivalentů spojujících život a smrt, rostlinnou stravu a kanibalismus, hnilobu a odolnost proti hnilobě, měkkost a tvrdost, ticho a hluk“ (Levi-Strauss 1983 [1964]: 153, cit. in Sutton 2010: 210). Douglasová oproti Lévi-Straussovu zaměření na chuť „věnuje pozornost nejen chuti, ale také struktuře, teplotě, barvě a dalším vizuálním částem, jež dávají jídlu vzor, a seskupuje je do sestavy opozic, které dávají strukturu jednotlivým jídlům a vztahu mezi různými jídlami (...)“ (Sutton 2010: 210). Tito klasičtí autoři, jak popisuje Sutton, se však nezabývali mezikulturní variabilitou vnímání smyslů. Oproti tomu Ritchie, jehož cituje, tvrdí, že „různé kultury projevují různé stupně ‘analytické schopnosti’ v různých smyslových modalitách“ (Ritchie 1991: 192 cit. in Sutton 2010: 215). Sám Sutton nazývá jako „gustemology“ ten přístup, který „organizuje jejich [různých kultur] chápání širokého spektra kulturních záležitostí týkajících se chuti a ostatních smyslových aspektů jídla“ (Sutton 2010: 215). S podobným přístupem jsem se i já svých respondentů ptala, jakým způsobem, jinak řečeno jakými smysly, hodnotí potraviny a označují je tak za konzumovatelné a v pořádku, nebo naopak za zkažené.

2.8 Socializace

Socializace je proces, kterým se jedinec začleňuje do sociální skupiny (množství jedinců od dvou až k velkým celkům, kde vztahy mezi jedinci jsou pravidelné a trvalejšího rázu), přičemž si osvojuje normy ve skupině panující, její hodnoty, učí se sociálním rolím spojeným s určitými pozicemi a dalším dovednostem a schopnostem (Jandourek 2001: 220).

Naše vnímání je ovlivněno každodenním životem, který žijeme, sociálními vazbami, které navazujeme, ale také kulturním kapitálem, který během svého každodenního života získáváme (Cooley 2006). „Lidská přirozenost je sociální přirozenost a je jasně vyjádřena v životní skupině.“ (Cooley 2006: 130). Nejdůležitější skupinou je pro člověka ta primární, ve většině případů tedy rodina, která je důležitá v procesu socializace (ibid.). Rodina je komunitou, která je založena na každodenních činnostech, ve kterých jsou dospělí, obvykle rodiče, zodpovědní za organizaci života těch mladých (Peña a kol. 2010: 131).

Jednou z premis této práce je řetěz argumentů, že jednání se řídí podle habitu, který je předáván socializací (Bourdieu 1984). „Na jedné straně existuje určitá sociální geneze schémat vnímání, myšlení a konání, která dohromady tvoří to, čemu říkáme habitus, a na straně druhé jakési geneze sociálních struktur, a to zejména těch, které označují jako pole a skupiny, k nimž patří i takzvané společenské třídy“ (Dopita 2006: 316). Habitus je jakýsi zprostředkovatel mezi systémem objektivních pravidelností a systémem přímo pozorovatelných jednání. Je to „systém organických a mentálních dispozic a nevědomých schémat myšlení, vnímání a jednání je to, co dovoluje tvořit, s dobře podloženou iluzí o stvoření nepředvídatelné novosti nebo o volné improvizaci, všechny myšlenky, všechny vjemy a jednání ve shodě s objektivními pravidelnostmi, protože se sám generuje v podmínkách a podmínkami objektivně definovanými těmito pravidelnostmi“ (Dopita 2006: 314). Primární socializace probíhá především v rodině, a proto přejímáme habitus (Bourdieu 1984: 169–174) svých rodičů.

Socializace působí plošně na všechny potomky podle genderu (*co* v domácnosti je vykonáváno *kým* [kurzíva vlastní]), tak v obecné rovině domácích praxí (Bourdieu sám hovoří například o způsobu vaření, jenž je ovlivněn právě habitem (Bourdieu 1984: 261). Stejně, jako obvykle zastávají práce v domácnosti spíše ženy/ matky, podobně pak můžeme podle mnohých výzkumů citovaných Peňou a kol., pozorovat, že participace

mladých dívek na domácích pracích je výrazně vyšší, než u chlapců (Peňa a kol. 2010: 132).

3 METODOLOGIE

V této kapitole je popsán způsob, jakým byl proveden výzkum. Představuji zde explicitní vyjádření výzkumných otázek, které si v této práci pokládám, popisuji výzkumný vzorek jeho charakteristiky a způsob výběru, konkretizuji všechny použité metody výzkumu, včetně popisu *free listingu* jako specifické techniky dotazování, která byla v modifikované verzi také použita.

Přiřazena byla i kapitola, reflektující zřejmé nedostatky a omezení práce, kterých jsem si vědoma, a kterých by se jiní badatelé mohli do budoucna vyvarovat, a také kapitola o etické stránce výzkumu.

3.1 Výzkumné otázky

„Problémy vznikají tam, kde jsme konfrontováni s diferencemi, nejednoznačnostmi, či s na první pohled jakoby ‘nelogickými’ souvislostmi“ (Lozoviuk 2005: 24). Tyto problémy nám definují, co budeme zkoumat, na co se budeme zaměřovat, a co nás zajímá. Definují nám tedy i samotné výzkumné otázky. Pro nás je tímto problémem fakt, že lidé vyhazují do popelnice něco, co je nejprve stálo kromě peněz i jisté úsilí, kdy potravinu museli nakoupit, donést ji domů a případně ještě před konzumací upravit. Otázky přímo kladené respondentům pak byly na základě níže uvedených otázek, které jsem si kladla já sama, konstruovány tak, aby se respondentům nenabízela jednoduchá odpověď, resp. aby je otázka nutila k vyjádření všech souvislostí a mohli tak svých odpovědí zahrnout svou celkovou momentální situaci.

Jakým způsobem lidé zacházejí s potravinami na hranici trvanlivosti?

Jakým způsobem lidé vysvětlují (racionalizují, ospravedlňují) své praktiky týkající se potravin?

Jaké strategie lidé používají k určování stavu požitelnosti u potravin? Jak důležité jsou pro jejich vnímání lhůty trvanlivosti, a jak tyto údaje souvisí s jejich schopnostmi určovat čerstvost potravin?

Existují ve sledovaných praktikách rozdíly mezi muži a ženami? Je možné sledovat věkové nebo genderové difference?

3.2 Charakteristika výzkumného vzorku a jeho výběr

Klíčovým kritériem pro výběr respondentů bylo jejich bydlení mimo rodičovské zázemí, tedy samostatně, s partnerkou či přáteli. Časové rozmezí odloučení od rodičů záleželo především na tom, zda svou situaci respondenti definovali jako „nedávno odstěhovaný/á“; mnou bylo stanovena pouze maximální hranice – 2 roky). Samostatným bydlením bez rodičů byl zajištěn základní předpoklad, že se jedná o takový způsob života, který vyžaduje rozhodování v oblasti nákupů, zpracování, konzumace a případné likvidace potravin. Respondenti a respondentky byli/y vybráni/y nahodilým způsobem, především z okruhu vlastních známých a jejich známých. Vyloučení byli samozřejmě členové rodiny a velmi blízcí přátelé, u nichž by výpovědi mohly být úzkým vztahem zkresleny více, než se dá předpokládat. Domnívám se, že skutečnost, že vztah respondent a dotazovaný je příliš blízký, může být důvodem malé hloubky vysvětlení obsažených v odpovědích.

Soubor respondentů čítal celkem třináct lidí, z toho osm z nich žilo v páru (tedy čtyři páry). Jeden pár žil na koleji, další byli dva respondenti bydlící na koleji, a více či méně často dojíždějící domů, a poslední tři respondenti, odstěhovaní natrvalo do vlastního (koupeného či pronajatého) bytu.

Vzorek respondentů byl úmyslně vytvořen jako heterogenní, vybráni byli jak ženy, tak muži, s tím, že byly očekávány možné rozdíly v jednání způsobené rozdílnou genderovou výchovou.

Dotazování obou členů domácnosti v případě párů bylo záměrné, kvůli kontrole jednotlivých výpovědí a nalezení případných nesrovnalostí, protirečících si výpovědí, u kterých bylo vysvětlováno, čím mohly být způsobeny. Inspiraci k volbě jak párů, mladých namísto například „starších“ jsem našla u Kaufmanna (2002: 51), který popisuje svůj vlastní výzkum a zkušenosti z něj, kdy se mu dlouholeté páry „svěřovaly jen velmi málo, odbyly to stručnými a banálními frázemi“ (ibid.), na rozdíl od čerstvých párů, které „bezprostředněji prožívají odlišné přístupy k právě zaváděné organizaci domácnosti, a mohly by říci více“ (ibid.).

Počet respondentů byl zvolen s ohledem na několik určujících faktorů. Za prvé to byla hranice mých možností, kdy zpracovávat větší než uskutečněné množství rozhovorů by pro mne bylo časově nezvládnutelné. Za druhé, na základě závěrů studie, týkající se nezbytného počtu rozhovorů, které mohou přinést tematické vyčerpání, dostatečnou variabilitu a především saturaci dat (Guest a kol. 2006: 65; Werner a

Bernard 1994), kdy za použití výsledků jiného svého výzkumu došli k počtu dvanácti rozhovorů (Werner a Bernard 1994: 7–9). Za třetí, reálnou teoretickou saturací, ke které jsem dospěla postupně při provádění rozhovorů. V jistém momentě této práce se začaly některé dílčí části závěrů samy nabízet. Saturací zde rozumím moment ve výzkumu, kdy „nejsou nalézána další témata, zatímco výzkumník může vypracovat vlastnosti kategorie. Vidí podobné příklady znovu a znovu, a výzkumník se stává empiricky přesvědčeným, že jsou kategorie saturovány (...)“ (Glaser a Strauss 1967: 65 cit. in Guest a kol. 2006: 64–65). V Tabulce 1 jsou uvedeni všichni respondenti a respondentky – jejich jméno, věk, místo současného bydliště (MB), město původního bydliště (MPB), zda bydlí na koleji (zde proškrtnutá kolonka značí bydlení v bytě buďto sami, nebo v páru, nebo v rámci spolubydlení) a doba odloučení od rodičů (DOoR), tedy počet měsíců (roků), po jakou dobu bydlí ve „vlastní domácnosti“. Znaménko plus (+) značí vztah mezi osobou, u níž znaménko je, a osobou, která této předchází.

Tabulka 1: Seznam respondentů/ek

jméno	věk	MB	MPB	kolej	DOoR
Marcela	27	Plzeň	Plzeň	–	7 měsíců
+ Pavel	31	Plzeň	Plzeň	–	7 měsíců
Denisa	23	Strážov	Javorná	–	15 měsíců
+ Bohouš	31	Javorná	Javorná	–	2 roky
Linda	24	M. Lázně	Plzeň	ano	7 měsíců
+ Vašek	25	Plzeň	Plzeň	ano	7 měsíců
Zuzana	25	Č. B.	Praha	–	5 měsíců
+ Standa	25	Sedlice	Praha	–	5 měsíců
Honza	21	Třeboň	Brno	ano	1,5 roku
Karin	21	Zvolen	Praha	ano	3 měsíce
Mája	23	Č. B.	Č. B.	–	2 roky
Vláška	25	Plzeň	Plzeň	–	6 týdnů
Lucie	25	Zliv	Č. B.	–	13 měsíců

3.3 *Sběr dat*

Výzkumnou metodou pro tuto práci byly částečně strukturované rozhovory (Bernard 1986: 210–250), které jsem shledala pro účely a cíle mé práce jako nejvhodnější. Umožňují následovat předem stanovené otázky, které je potřeba zodpovědět, ale zároveň dávají prostor respondentovi, aby odpovídal otevřeně, měl možnost vyjádřit k tématu vše, co jej napadne, a také mu nabízejí pocit volnosti při volbě použitých formulací svých výpovědí.

Rozhovory byly vedeny podle předem připraveného seznamu otázek. Ty byly postupně všechny zodpovězeny, i když v různém pořadí v závislosti na konkrétním rozhovoru. Na samotném začátku rozhovoru jsem se respondenta vždy zeptala na věk, místo jeho současného bydliště, místo původního bydliště a počet lidí ve stávající domácnosti. Poté jsem za pomoci metody *free listing* (Brewer 2002: 108) nechala respondentem definovat „zkaženou potravinu“ a uvést nějaký její příklad. Po těchto úvodních otázkách, které byly shodné pro všechny respondenty, jsem se dotazovala na nakupování potravin, jejich zpracování a spotřebu, a případné příčiny jejich zkažení a vyhození. Další oblast otázek se týkala konkrétních schopností rozeznat zkaženou potravinu, tedy způsobů, jakým identifikace takové potravin probíhá.

Všechny rozhovory byly provedeny osobně, byly anonymní, a se souhlasem respondenta byly i nahrávány na diktafon a následně přepsány a dále zpracovávány. U rozhovoru jsme byli vždy sami, pouze já a respondent (pokud se nejednalo o veřejné místo, kde jsem se ujistila, že budeme mít dostatek soukromí a nebudeme rušeni). I Lozoviuk (2012: 37) doporučuje, aby u rozhovoru nebyly třetí osoby, kdy jejich přítomnost může vyvolat možnost zkreslení odpovědí respondenta/ky.

Se všemi respondenty jsem se, částečně kvůli větší neformálnosti a tím pádem bližšímu vztahu, domluvila na tykání (pokud jsme si již netykali z minulosti). S každým respondentem byl proveden jeden rozhovor, vždy osobně, bez přítomnosti jakékoliv další osoby. Místo rozhovoru bylo voleno podle možností respondenta, jednalo se o města Prahu, České Budějovice a Plzeň. Konkrétními místy pak byla buď nějaká klidná kavárna, obvykle zvolená respondentem, anebo (pokud byl rozhovor prováděn v Českých Budějovicích) přímo u mě doma. Tato města byla zvolena především z praktických důvodů, buď podle bydliště lidí ochotných k rozhovoru, či podle mých vlastních možností. Nepovažovala jsem za důležité, aby všichni respondenti žili v jednom městě, stejně jako pro mne nebyla důležitá okolnost, aby ze stejného města

pocházeli. Rozdíly v zacházení s potravinami založené na rozdílných způsobech jednání v původních i současných městech pobytu respondentů mohou existovat, avšak nepovažuji je za směrodatné.

Během prepisování rozhovorů a jejich analýzy se objevila potřeba položit respondentům některé doplňující otázky, proto jsem se s respondenty průběžně dle potřeby znovu spojovala, nejčastěji přes aplikaci Skype, nebo sociální síť Facebook. Některé otázky se týkaly obecných informací o respondentech, některé se týkaly věcí podstatnějších, například podrobností, souvisejících s praxemi v domácnosti jejich rodičů nebo nakupováním potravin. Tento postup, tedy učinit s každým jen jeden rozhovor, ale ex post s respondenty ještě udržovat komunikaci, byl kompromisem mezi ideálním stavem – podobným, jaký se objevuje u Evanse, který prováděl opakované hloubkové rozhovory s každým respondentem (Evans 2012: 44), a provedením pouze jediného rozhovoru bez další možnosti se k jednotlivým otázkám spolu s respondentem vrátit.

„Dobře promyšlený záznam, zpracování a management dat umožňuje včasnou identifikaci a řešení problémů, což dále umožňuje výzkumníkovi zaměřit se více na interpretaci, abstrakci a porovnávání dat.“ (McLellan 2003: 69). Proto jsem v průběhu celého výzkumu dodržovala jednoznačný postup nahrávání rozhovorů na svůj telefon, co nejvčasnější ukládání nahrávek do osobního počítače pod mnou předem stanoveným názvem obsahujícím jméno respondenta/ky a slovo „rozhovor“ a, kvůli své nedokonalé paměti, co nejvčasnější přepis rozhovorů do dokumentů MS Word, pod názvy obsahující stejná slova jako audionahrávky rozhovorů.

Protože lidská paměť je velmi nedokonalým úložištěm informací, během všech stádií jsem si v případě potřeby dělala poznámky do svého terénního deníku.

3.4 Struktura rozhovoru

V této kapitole je nastíněna celková struktura rozhovoru s respondenty a respondentkami, tedy otázky, které s nimi byly diskutovány. Zdůrazňuji již zmíněný fakt, že pořadí otázek nebylo fixní, ale záviselo na konkrétním průběhu rozhovoru.

Co je pro tebe zkažená potravina? nebo Co si představíš pod pojmem zkažená potravina? Příklad nějaké konkrétní zkažené potraviny, která se ti vybavila?

Jak často se nachází u tebe doma? Co jsi naposledy vyhodil? A co nejčastěji vyhazuješ?
Co tě vedlo k rozhodnutí to vyhodit?
Poznáš zkaženou potravinu? Jak?
Jak často nakupuješ? Sám nebo s někým? Případně s kým? Nakupuješ pouze pro sebe, nebo i pro někoho dalšího? Domlouváte se nějak v rámci domácnosti? Kam chodíš nakupovat? Podle jakých pravidel nakupuješ? Používáš nákupní seznam?
Vaříš? Jak často? A co například? Vaříš pouze pro sebe nebo i pro někoho dalšího? Zpracuješ obvykle vše, co naplánuješ? Co je příčinou toho, že nespotřebuješ všechno, co nakoupíš?
Stává se, že část jídla zbyde? Co s tím pak děláš?
Navštěvuješ svoje rodiče? Jak často? Dávají ti nějaké potraviny nebo jídlo s sebou?
Jak bys popsal/a zacházení rodičů s potravinami (nákup, vaření, vyhazování)?
Stravuješ se v restauracích nebo někde mimo domov? Je to nahodilé, nebo plánované?
Máš nějaké domácí zvíře? Dáváš mu někdy zbytky potravin?

3.5 *Free listing*

„Prvním krokem jakékoliv studie je získat jasné porozumění definicím a hranicím toho, co je zkoumáno“ (Weller a Romney 1988: 9). Proto jedna z technik, které byly použity v rámci rozhovorů, byla i metoda *free listing*. Jedná se o specifickou techniku, která se snaží bez předchozí debaty o diskutovaném tématu zjistit od respondenta, jakým způsobem přemýšlí o základním předmětu rozhovoru. „*Free listing* pomůže zabránit tomu, aby výzkumník používal neodpovídající položky“ (Weller a Romney 1988: 16).

„*Free listing* je jedna ze strukturovaných technik dotazování, navržená k objasnění systematických dat o kulturních doménách. (...) Existují obecně dvě věci, které chtějí antropologové vědět o kulturní doméně: (1) co do ní náleží? a (2) jak je její obsah strukturován? Při této technice se dotazující jednoduše ptá každého informanta, aby „vyjmenoval tolik X“, kolik je schopný. Technika je specificky navržena tak, aby přinesla odpověď na první otázku: Jaký je obsah a hranice kulturní domény, která je studována? Výsledky metody *free listing* také obsahují informace o tom, jak lidé vnímají vztahy mezi jednotkami v doméně, a tedy mohou být použity k zodpovězení také druhé otázky“ (Gravlee 2002: *bez číslování*).

Radou, která se váže k metodě *free listingu* je, abychom „nepředpokládali, že víme, co tím respondent myslí, ale ptali se po dalším vysvětlení“ (Weller a Romney

1988: 12). Tedy vždy, když nám respondent sdělí něco vágního, či nepřesného, musíme se doptat, jak to myslel, co tím myslel, anebo zda odpověď chápeme správně.

Free listing má nespornou výhodu, na kterou upozorňuje Fatková (2015). Techniky strukturovaného dotazování, do kterých spadá i *free listing*, „nám mohou přinášet podobné typy dat jako nestrukturované metody (nestrukturovaná interview, zúčastněné pozorování). Strukturované techniky mapující kulturní doménu ovšem data od informantů získají na základě jednorázového splnění zadaného „úkolů“ [uvozovky originál], který zabere obvykle krátký čas, a jsou tak rozhodně časově úspornější než techniky nestrukturované (nelze však tvrdit, že získaná data jsou kvalitativně lepší).“ (Fatková 2015: 58) Tedy „*free listing* nám umožňuje nalézt nejvýznačnější položky s minimem vynaloženého úsilí“ (Weller a Romney 1988: 11).

V případě této práce je zmíněnou kulturní doménou zkažená potravinu, a zajímá nás, co pro mé respondenty tento pojem znamená, co si pod ní představí, jak jej sami definují. Je to ústřední pojem rozhovoru, a proto je zapotřebí hned na jeho začátku vymezit, co jako takovou potravinu respondent vnímá. Výsledkem techniky *free listing* má být seznam toho, co nejčastěji respondenti odpovídají, adjektiva, která používají apod. Pro mé účely bylo však výčet „co nejvíce“ nadbytečný, a proto jsem se rozhodla použít metodu poněkud modifikovaně – tedy soustředit se na to, co respondenti zvolili za svou první odpověď, tedy to, co se jim vybaví, když se je na danou věc (zkaženou potravinu) zeptám. Pokud jmenovali konkrétní potravinu, požádala jsem je ještě, aby řekli, co je to pro ně obecněji.

3.6 Omezení práce

Metodologie výzkumu Evanse, který je inspirací tohoto výzkumu, obsahovala zúčastněné pozorování, a to jak při nakupování, tak i následné spotřebě potravin. Lidé spolupracující s autorem na výzkumu pro něj nebyli respondenty, ale spíše informátory, tedy lidmi, kteří s badatelem spolupracují dlouhodoběji a hlouběji. Díky tomuto postupu mohl dosáhnout zdaleka větší validity získaných informací, než jaké jsem získala já, prostřednictvím pouhých polostrukturovaných rozhovorů.

V ideálním případě bych také v rámci svého výzkumu prováděla jak rozhovory, tak zúčastněné pozorování, tak také garbologii (vizte Brunclíková, Sosna 2012: 138–139), tedy výzkum samotných odpadků. Nicméně z časových důvodů mých i respondentů nebylo možné účastnit se na zmiňovaných každodenních praxích, ani podnikat

garbologickou část výzkumu, která je metodicky velmi náročná (ibid.). Ze stejných, tedy především časových a logistických důvodů, nebyly prováděny rozhovory s rodiči respondentů, které by do výzkumu jistě vnesly také další přínosné informace. Dalším problémem by bylo srovnávání respondentů žijících v páru a žijících samostatně, a dále těch, co žijí v bytě s těmi, co bývají přes týden na koleji, ale na víkendy se vrací zpět ke svým rodičům.

Prvním nedostatkem výzkumu, který bych ráda uvedla a který byl způsobený mou osobou, bylo časové rozmezí, ve kterém byl celý výzkum proveden. Rozhovory, které jsem dělala s lidmi žijícími v páru, měly být ideálně provedeny krátce po sobě, tak, aby bylo možné srovnávat dvě výpovědi o stejné situaci. Provedením rozhovoru s dívkou - respondentkou o půl roku dříve, než s jejím partnerem, jsem nechtěně mohla přidat další aspekt, jenž mohl způsobit rozdílnost ve výpovědích obou partnerů.

Dalším možným problémem, který je nutno reflektovat v rámci analýzy, je rozdílná doba, po kterou respondenti a respondentky bydleli sami (bez rodičů). Jinak zavedené praxe má jedinec žijící bez rodičů celý rok, nucený z toho důvodu lépe zvažovat nákup potravin, odhadovat jejich potřebné množství i jejich následnou spotřebu, než někdo, kdo žije sám pouze několik měsíců v roce, navíc proložených i třeba pravidelnými návštěvami rodičů.

Výpovědi o tom, že respondenti nic, nebo téměř nic nevyhazují, nejsme schopni validovat za pomoci metody, která byla v tomto výzkumu použita. Zrovna v tomto momentě můžeme vidět potenciaální užitečnost garbologického výzkumu, který by tvrzení potvrdil, či vyvrátil. S daty, která mám k dispozici, se však přikláním k jejich vyvrácení, jelikož si všichni během rozhovoru dokázali vybavit alespoň něco, co v nedávné době vyhodili.

Typově jiným, ne však méně důležitým omezením práce je také způsob předkládání výsledků výzkumu, o kterém mluví Bloch (1998). Podle něj mají antropologové tendenci uchýlovat se k citacím svých informátorů ve snaze přesvědčit své publikum, že to, co říkají, je i správným vysvětlením konceptů lidí, které zkoumali. Tento zdánlivě nevinný postup je nicméně podle něj potenciaálně chybný, protože vysvětlení lidí pravděpodobně zahrnují *post hoc* racionalizace, buď konvenčního, nebo inovativního charakteru (idem: 25). Jinými slovy, pokud k pohledu na zkoumané téma použijeme perspektivu kognitivní antropologie, vidíme, že to, co nám sdělují naši informátoři/ respondenti musíme přijímat s obezřetností. Není možné tvrdit, že „co lidé

říkají, také dělají“ a je třeba snažit se vše, co se v průběhu rozhovoru dozvíme, ověřovat.

3.7 Etické aspekty výzkumu

Ke každému výzkumu se váže i jeho etická stránka. Badatel, autor, vědec, vždy nese nějakou odpovědnost, ať už vůči zadavateli výzkumu, či vůči své akademické obci, nebo k participantům výzkumu (Castañeda 2006: 137–140), pokud zde nějací jsou. Jsem si této odpovědnosti vědoma, a proto ji chci explicitně vyjádřit v rámci této kapitoly. Některé dílčí aspekty etiky jsem zmiňovala již výše, nicméně pro úplnost jsou zopakovány i zde.

Obecně, zastávám etické zásady *American Anthropological Association* (AAA), uvedené v dokumentu *Statements on Ethics - Principles of Professional Responsibility* (AAA 1986), jehož některé body, které se výrazně týkají mého výzkumu, rozvedu blíže. Při průběhu celého výzkumu, včetně psaní jeho výsledků v podobě této práce, jsem dbala na to, abych zachovávala dobré jméno své univerzity, katedry, mých vyučujících i své. Vztah respondent – tazatel považuji za vyrovnaný, nejsem jim díky situaci, ve které se při rozhovoru nacházíme, v žádném ohledu nadřazena a jsou považováni za *konverzační partnery* spíše než za osoby, od nichž pouze sbírám informace. Ke všem jsem se snažila mít kladný postoj, všem jsem nabídla tykání pro zlepšení atmosféry při rozhovoru. Všem jsem zaručila anonymitu, vždy se ujišťovala, zda jim nevadí, že je náš rozhovor nahráván na diktafon. Spolu s Lindou Giles a Kirsten Bell (2014: 2) souhlasím s tím, že písemný informovaný souhlas není nutný, spíše naopak, často je přítěží pro samotného respondenta, a proto jsem jej od svých respondentů nevyžadovala. Na konci každého rozhovoru jsem respondentovi poděkovala za účast na mém výzkumu a jeho ochotě sdílet se mnou osobní (až intimní) informace o jejich domácnosti. I když tuto možnost využila pouze jedna respondentka, všem zúčastněným bylo nabídnuto, že pokud budou mít zájem se i po rozhovoru dodatečně vyjádřit k jakékoliv otázce, kterou jsme probírali, mají možnost mne kontaktovat.

Během tvorby samotné diplomové práce jsem dbala na to, abych neprezentovala myšlenky jiných autorů jako své, ale vždy je korektně citovala (podle současné platné citační normy). Možným nedostatkem v tomto ohledu je snad má neschopnost v rámci jedné věty oddělit parafrázované či citované od mých vlastních implikací, nicméně jsem

se snažila, abych se tak nestávalo; naopak, aby bylo jasně patrné, co je a co není mou původní myšlenkou.

3.8 Analýza dat

„Analýza v kvalitativním výzkumu je kontinuální v tom, že se mísí s ostatními aspekty výzkumného procesu.“ (Bryman a Burgess 2002: 218), probíhá tedy od momentu provádění prvního rozhovoru až k samotnému psaní výsledků. V této kapitole je popsán způsob provedení analýzy dat, tedy proces zahrnující vše od přepisů rozhovorů, jejich kódování, až k formulaci jednotlivých výsledků práce a jejich závěrů.

3.8.1 Přepis rozhovorů

„Přepisy [rozhovorů] nejsou pevná jádra dat z výzkumu rozhovorů, ale umělé konstrukce z mluvené do psané podoby komunikace.“ (McLellan 2003: 66). Tím je vlastně řečeno, že celková analýza primárních dat zahrnuje veškerou manipulaci s nimi, a začíná tedy již při převodu rozhovorů do jejich psané podoby. „Pro ty, kteří přepisují své nahrávky rozhovorů, začíná proces identifikace témat pravděpodobně s aktem přepisování nahrávek.“ (Ryan a Bernard 2003: 88–89).

Něco podobného tvrdí i McLellanová, podle ní jsou jak vytváření, tak používání přepisů při analýze výzkumné činnosti, a neměly by být považovány za pouhý technický detail, který předchází analýze (McLellan 2003: 64). „V základě badatelé poprvé redukují svá data, když se rozhodují, co bude přepsáno, a co bude vynecháno.“ (McLellan 2003. 66).

V přepisech se často objevovala závorka s tečkami - (...) - naznačující pauzu, někdy jsem slovy napsala *pauza* nebo *opravdu dlouhá pauza*, nebo jsem slovně popisovala, co respondent sděloval mimikou, gestikulací nebo pohyby svého těla. Jelikož „...to, co není řečeno, je stejně důležité, jako co řečeno je. Proto může přepisování rozhovorů vyžadovat, aby výzkumníci zahrnuli i kontextuální informace zohledňující ticho, nebo pauzy v hovoru.“ (McLellan 2003: 66).

Všechny rozhovory byly při přepisu upraveny, byly vypuštěny citoslovce, či mumlání typu „hmm“ nebo „ehm hmm“, pokud nenesly žádný reálný význam. Označovaly tak pouze vyjadřovací nedokonalost, a ne snahu něco zdůraznit. Pro lepší čtení textu byl také drobně upraven jak můj, tak respondentův projev, například pokud

jsem při vyjadřování já, nebo oni sami bezvýznamně zopakovali vícekrát tatáž slova, apod. Při každém zkreslení výpovědi jsem brala tuto skutečnost na vědomí a zvažovala, zda nijak nenaruší smysl toho, co jsem já či můj/má respondent/ka chtěli sdělit. Důležitým a snad samozřejmým aspektem přepisu je totiž i snaha „nezměnit smysl nebo důraz na odpověď dotazovaného nebo jeho komentář.“ (McLellan 2003: 66).

3.8.2. Postup analýzy

Jako vodítko pro tu část analýzy, kdy byly zevrubně zkoumány přepisy rozhovorů, sloužil mimo jiné článek Russella Bernarda a Geryho Ryana, kteří se zabývají technikami pro identifikaci témat například v textech (Ryan, Bernard 2003). Podle nich nemají bez tematických kategorií výzkumníci co popisovat, nemají co porovnávat ani co vysvětlovat (Ryan a Bernard 2003: 86).

Některá témata jsou stanovena výzkumníkem podle toho, jakým způsobem je sestaven dotazník. Většinou jsou ale témata abstrahována z empirických dat – např. textů. Pokud máme otevřené otázky, není nikdy jasné, jaká témata při analýze dat vyvstanou (Dey 1993:97–98, cit. in Ryan a Bernard 2003: 88). Takové kódování textu je nazýváno otevřené, či latentní (Ryan a Bernard 2003: 88).

V textu jsem hledala zaprvé opakování - opakující se výrazy či témata. „Čím častěji se tentýž koncept objevuje v textu, tím spíše se stane tématem. Kolik opakování je dostatečným počtem k utvoření tématu, zůstává otevřenou otázkou, to záleží na výzkumníkovi.“ (ibid.: 89). Za druhé, sledovala jsem podobná sdělení, za třetí pak emické kategorie, které si představuji jako in vivo kódy, za čtvrté metafory a analogie, za páté přechody mezi tématy v hovoru, které mohou přirozeně oddělovat různá témata a tím je vyzdvihovat. Citovaní autoři k tomuto nicméně dodávají, že u polostrukturovaných rozhovorů, které jsou použity i v mé práci, řídí konverzaci, a tedy i změny od jednoho tématu k druhému právě sám výzkumník (ibid.) Tím pádem se neočekává, že by přechody mezi tématy vznikaly z iniciativy respondenta, a tudíž nebudou v rozhovorech časté. Za šesté jsem, dle jejich návodu, hledala podobnosti a rozdíly (ibid. 91), za sedmé, chybějící data – to, co mluvčí (záměrně či nezáměrně) nesděljuje, kdy srovnáme rozhovor, ve kterém se nějaké vyjádření objevuje s jiným, kde chybí (ibid. 92) a v neposlední řadě máme také vyhledávat materiál související s teorií (Ryan a Bernard 2003: 89–94).

Texty (rozhovory) je vhodné číst opakovaně. Po prvním přečtení si všimneme jasných a snadno viditelných témat, napodruhé má výzkumník hledat témata, která jsou doposud neoznačená. Jak tvrdí Ryan a Bernard, „tato taktika - kdy napoprvé označíme zřejmá témata brzy a rychle – nutí k hledání nových a méně zřejmých témat ve druhém kole“ (ibid.: 93). Nakonec ještě poznámka o smyslu výše řečeného: výzkumníkovým cílem má být pochopení procesu, ve kterém kvalitativní data osvětlují otázku, která, je-li zodpovězena, stává se relevantní pro sociální vědu (ibid. 93). Jinými slovy, jde o to, co se skrze data - v našem případě v rozhovorech (respektive jejich transkribované formě) - dozvídáme o praxích, které souvisí s jídlem a tím, jak je s ním v domácnostech nakládáno.

Vyprávění mívá vzpomínkový charakter, což znamená, že se jedná o jednu ze selektivních operací paměti (Lozoviuk 2012: 46). To je jeden z aspektů, který narušuje hodnověrnost vzpomínek respondentů. Z tohoto důvodu byly prováděny rozhovory s více členy jedné domácnosti, aby byly jednotlivé výpovědi buď potvrzovány, či rozporovány v rámci výpovědi spolubydlící/ho.

Musíme být připraveni na to, že budeme konfrontováni s „opravenou skutečností“ [uvozovky originál], stejně jako s filtrovanými informacemi (Lozoviuk 2012: 46). Nicméně i to, co nemusí být pravdivé, ale je předkládáno respondentem jako realita, je pro nás užitečnou informací, i ta byla sdělena opodstatněně, z nějakého důvodu. Můžeme zjistit, co je respondentem považováno za důležité, či společensky přijatelné, nebo přímo vyžadované.

Lidé, pokud jim dáme prostor, nám sdělují jednoduše to, o čem sami chtějí mluvit, a naopak mlčí o tom, co raději zmiňovat nechtějí. Preferovaná témata nazývá Lozoviuk narativními prioritami. „K narativním prioritám patří to, co je důležité pro život a proto to stojí za vyprávění, stejně jako interpretace a posouzení událostí jednotlivými lidmi.“ (Lozoviuk 2012: 45).

Výzkum se zaměřoval primárně na to, jakým způsobem respondenti hovoří o své vlastní domácnosti a jednání v ní, případně tím, jak jsou stejné činnosti prováděny u jeho/ jejich rodičů. Nicméně se ukázalo jako přínosné soustředit se také na to, co respondenti říkají o jednání svého dalšího okolí: spolubydlících, kamarádech apod., jelikož „mluvením o druhých, mluvíme o sobě“ (Kaufmann 2010: 80). Často jsem se setkala s tím, že respondenti s nějakým citovým zabarvením vyprávěli, jak „ona to dělá takhle“ nebo „oni tamto“. Jejich postoj k popisovanému jednání naznačuje, jaké je jejich přesvědčení o správném či nesprávném vykonávání popisovaných úkonů.

Analýza dat byla prováděna na základě otázek, jež si ve výzkumu pokládám. V potaz byla brána teoretická a konceptuální pozadí, ze kterých práce vychází, a která byla nastíněna na začátku práce.

Analýza metody *free listing* byla prováděna odlišným způsobem – také za pomoci softwareu MAXQDA, po okódování jednotlivých odpovědí vztahujících se právě k *free listingu*, soupisem zmíněných atributů *zkažené potraviny*. Ty jsou rozděleny podle základního rozdílu, který v odpovědích vznikl – konkrétní jmenování potraviny a její obecné označení. Obě skupiny výrazů byly seřazeny podle četnosti výskytu označení či slov.

3.8.3. Kódování

„Kódování je považováno za klíčový proces, protože slouží k organizaci množství poznámek, přepisů nebo dokumentů, které byly shromážděny a reprezentuje první krok v konceptualizaci dat. (...) Vynakládáme velké množství intelektuální práce, než je naše kódování kompletní (jakkoli provizorně)“ (Bryman a Burgess 2002: 218). Na druhé straně však musíme dát pozor, abychom „neztratili kontextuální pohled na oddělené kusy textu.“ (Bryman a Burgess 2002: 218–219).

„Cutting and Sorting“ je název metodiky analýzy, kdy zvýrazníme (okódujeme) to důležité a třídíme vše podle témat. „Identifikujeme citace nebo výrazy, které se nám zdají nějakým způsobem důležité a potom je poskládáme „na hromádky“ [uvozovky vlastní] věcí, které patří k sobě.“ (Ryan a Bernard 2003: 94). Tím je vlastně popsán proces kódování rozhovorů, tak jak byl prováděn.

Rozhovory byly kódovány postupně a kompletně, nicméně bylo potřeba se k nim v průběhu celého procesu vracet. Objevovala se totiž další témata, přicházela jsem na další možné „vynechané“ pasáže, které bylo třeba kódovat, jelikož tyto souvislosti začínaly být zřetelné až vícenásobným, procházením přepisů a čtením dalších podobných pasáží.

Při tomto výzkumu byl pro kódování, jak už jsem zmiňovala, použit software MAXQDA. Ten nyní v krátkosti představím a nastíním i jeho výhody oproti jiným způsobům kódování. MAXQDA je profesionální software určený pro analýzu kvalitativních a smíšených dat. V rámci svého výzkumu byla použita konkrétně verze MAXQDA 11.1.2. Software byl při této práci použit k přehlednému „uskladnění“ přeepsaných rozhovorů, k jejich kódování a následnému opětovnému pročitání před

formulací výsledků a závěrů. Byl nápomocný především pro svou přehlednost a systematicčnost. Byly za jeho pomoci snadněji formulovány výsledky, jelikož umožňuje přehledně uspořádat výpovědi od všech respondentů týkající se jednoho tématu (například „poslední vyhozená potravina“, „vaření“, „nákupní seznam“ apod.). Tímto způsobem byly veškeré relevantní výpovědi k danému úseku výsledků pročteny, a shrnuty. Seznam kódů vizte Příloha č. 1.

4 VÝSLEDKY VÝZKUMU

V této kapitole jsou podrobně rozepsány nejdůležitější výsledky práce, rozřazeny do kapitol podle témat rozhovorů. Výsledky sledují tu část linie sociálního života jídla, která se týká mých respondentů. Zachována je zde logická posloupnost vývoje celého procesu nakládání s potravinami od obstarání, přípravy a zpracování, konzumace, až uložení či vyhození potravin. Na začátku tedy hovořím o nakupování, až poté o vaření, přičemž kvůli souvislostem byla k této části dění přiřazena kapitola o stravování mimo domov. Dále popisuji způsoby, jakými respondenti poznávají zkaženou potravinu a v závěru shrnuji jejich definice zkažených potravin a kontexty vyhazování. Mimo tuto logiku časové posloupnosti stojí kapitoly zařazené na konec výsledkové části – další využití potravin, rozdělení funkcí v domácnostech respondentů a vliv jejich rodičů na chod domácností jejich dětí.

Soubor respondentů lze rozdělit do dvou skupin. Jednu skupinu tvoří respondenti bydlící sami, druhou pak ti, kteří bydlí v páru. Další možné dělení respondentů zahrnuje bydlící na koleji, oproti těm, bydlícím v bytě. Obojí dělení má svůj význam. Jak jsem zjistila, existují mezi těmito vyjmenovanými skupinami značné rozdíly. Respondenti, bydlící sami, ve srovnání s těmi, žijícími se svým partnerem (pokud respondent měl spolubydlícího, ve všech případech jím byl/a partner/ka), vykazují odlišné vzorce nakládání s potravinami, stejně tak existují rozdíly mezi těmi, kdo bydlí na koleji, tedy „na půli“ cesty mezi životem s rodiči a samostatným bydlením, a těmi, kteří už pomyslnou hranici k samostatnosti překročili. Respondenti žijící na koleji, povětšinou pravidelně tráví víkendy u svých rodičů, nejsou od nich tedy definitivně odloučeni, což se odráží i na jejich přístupu k potravinám a samostatnosti jejich jednání v kontextu nakládání s nimi (vizte např. „mateřské“ rady typu, co je třeba zkonsumovat hned a co je možné uložit na později).

4.1 *Výsledky metody free listing*

Technikou *free listing*, která byla výše zmíněna, jsem u respondentů hledala odpověď na otázku, co si představují pod pojmem zkažená potravina, nebo co se jim pod tímto pojmem vybaví.

Výsledky *free listingu* jsou prezentovány v Tabulce č. 2, ve které jsou uvedena jednotlivé shrnující výrazy, které se objevovaly v rámci definic *zkažené potraviny*,

jejich absolutní i relativní četnost výskytu u respondentů, a průměrné pořadí jejich zmínek. Tabulka je rozdělena na dvě části, první z nich se týká obecných odpovědí, které byly frekventovanější, a proto důležitější. Konkrétní potraviny byly často jmenovány pouze po mém vybídnutí k uvedení příkladu zkažené potraviny, proto v tabulce uvádím pouze jejich četnosti.

Tabulka č. 2 Výsledky *free listingu* (n = 13)

A obecné odpovědi

jednotlivá vyjádření	četnost		průměrné pořadí zmínky
	absolutní	relativní	
plíseň, hniloba	9	(69,0 %)	2,18
po záruce	7	(54,0 %)	1,57
nepoživatelnost	4	(30,0 %)	1,60
zelená barva	2	(15,0 %)	2,66
měkčnost potraviny	2	(15,0 %)	3,50
vrásčitost potraviny	1	(7,7 %)	3,00
škodlivost pro tělo	1	(7,7 %)	1,00
zápach	1	(7,7 %)	1,00
stáří potraviny	1	(7,7 %)	1,00

B konkrétní zmíněné potraviny

jednotlivá vyjádření	četnost
maso (různé druhy)	3
zelenina (různé druhy)	3
mléčné výrobky	3
ovoce (různé druhy)	2
pečivo	2
sýr	1
cibule	1
niva	1

Obecné definice byly někdy jednoduchými vyjádřeními toho, co respondenti považují za zkaženou potravinu. Tento typ definic může být rozdělen do několika dalších podskupin, podle typu odpovědi, respektive nějaké její části (položky v tabulce). Některé komentáře nepřímo zmiňují organický proces rozkladu potravin. Zkaženost, hniloba a plíseň vystupují jako ukazatelé něčeho, co se u konzumovatelné potravin nemá vyskytovat. Tyto látky, které jsou ve zkažené potravíně, podle respondentů, obsaženy, byly vnímány jako cizorodí a nevitání činitelé. Právě plíseň a hniloba jsou tím důvodem, kvůli kterému se kvalitní potravina přeměňuje na nevhodnou pro konzumaci. Takové potraviny jsou symbolicky špinavé (Douglasová 2001), nespádají totiž do námi vytyčeného řádu konzumovatelných potravin, které jsou naopak čerstvé.

Dalším typem odpovědí byl ten, v němž je představena idea fyziologických procesů lidského těla – zaživací systém, který pracuje pouze s určitým typem potravin, a to s „požitelným“. Pokud potravina v představě respondenta tuto kvalitu nemá, je zkažená, a tím pádem pro člověka nevhodná. Vhodnost a kvalita potravin je upevněna současným medicínským diskurzem, který se zformoval v „moderních“ Západních společnostech, a stal se autoritativním určovatelem toho, co je a co není pro člověka zdravé (Alexias 2008: 168). Mnoho oblastí života je v současné době nahlíženo perspektivou medicíny. Rozhodně pak fyziologický proces trávení a potažmo věci, které s tím souvisí, jako jsou potraviny. Lipovetsky hovoří o přeměně *homo consumerismus* na *homo medicus* [kurzívy originál], pro kterého je zdraví povýšeno na prvořadou hodnotu a proto prý konzumujeme i lékařské rady a informace týkající se našich těl (Lipovetsky 2007: 60).

Někteří respondenti měli potřebu na tuto otázku odpovědět co nejpřesněji, obsáhnout vše, co by teoreticky mohlo do kategorie zkažené potravin spadat, jako kdyby to byli „svědomití žáci“ [uvozovky vlastní], zkoušení u tabule, kteří cítili povinnost správně odpovědět každou otázku, (Kaufmann 2010: 72) odpovídali stylem:

„Nějaké zezelenalé jídlo, (...) které už není vhodné k užívání, k požívání, anebo třeba maso, které je zezelenalé, tudíž potravina, která už se nedá jíst, pro stav, ve kterém se nachází.“ (Honza)

Poměrně často (u poloviny respondentů) se objevila zmínka o minimální lhůtě trvanlivosti. Zmiňovali, že zkažená potravina je ta, která je *po záruce* nebo jednoduše

prošla. O důležitosti minimální lhůty trvanlivosti pro respondenty hovořím podrobněji v kapitole „Zkažené nebo dobré?“.

Objevovaly se i částečné definice kruhem, ve kterých respondenti zmiňovali při odpovídání na to, co je pro ně zkažená potravina, to, že je jednoduše *zkažená*. To může naznačovat předpokládané sdílené porozumění, co vlastně zkažená potravina je - zkažená potravina je *přece* taková, která je *zkažená*. Jinými slovy, všichni *přece víme*, co to znamená, když je potravina zkažená.

Konkrétní odpovědi (tedy druhý základní typ odpovědí) představovaly vyjmenování či jmenování konkrétní zkažené potraviny, která respondenty napadla jako první, když jsem jim otázku položila. Jmenované potraviny byly očividně spojeny se silným zážitkem, který bylo možné přičítat tomu, že se odehrál nedávno, či jeho častější frekvencí výskytu, nebo extrémním znechucením z viděného, při kterém si respondent vybavil jmenovanou zkaženou potravinu:

„Psovo maso na zahradě.“ (Marcela)

Příčemž je na místě poznamenat, že zmiňovaný pes nepatří respondentce, ani jejímu partnerovi. Z kontextu situace a jejího výrazu, který při odpovídání na tuto otázku měla, pak bylo možné soudit, že by ona sama válet na zemi zkažené maso rozhodně nenechala.

Zásadní byl i důvod odpovědi Bohouše, který je vysvětlen na začátku rozhovoru:

„já mam vždycky příběh od mámy, protože když jsem bydlel ještě u mámy, tak si pamatuju, že jsem z lednice vyhodil plesnivej sejra, že je plesnivej, zabalenej, a máma ho tam třikrát vrátila, tak jsem ho třikrát zase vyhodil, tak já si dycky vybavim sejra, no.“ (Bohouš).

Mezi dalšími potravinami, které se v rámci *free listingu* objevovaly, byly mléčné výrobky (mléko, jogurty, sýr), dále různé druhy zeleniny (okurka, paprika, rajče), ovoce obecně, nebo konkrétně (jablka, cibule) anebo chléb. Jako zvláštní položka je na konci seznamu konkrétních zmíněných potravin uvedena niva. Z toho důvodu, že respondentka tím opravdu myslela pouze a konkrétně nivu, jako potravina, která je podle ní *zkažená*.

4.2 Nakupování

V „sekcí“ rozhovoru pracovně označené jako nakupování bylo zjišťováno především: 1. jak často respondenti nakupují, 2. zda používají nákupní seznamy nebo jiné pomůcky pro lepší přehled o tom, co potřebují nakoupit, 3. zda, pokud bydlí s partnerem/partnerkou, nakupují spíše oni sami, nebo spíše partner/ka, nebo zda vykonávají tuto činnost dohromady.

Průměrné a zároveň nejčastější časové rozmezí, které respondenti a respondentky udávali pro frekvenci nákupů, byl zhruba čtyři dny. Z rozhovorů vyplynulo, že důvodem, proč je třeba zhruba takovéto vzdálenosti mezi jednotlivými nákupy, je nákup jednoho konkrétního druhu zboží, a tím je pečivo, které bylo zmiňováno několika respondenty, pravděpodobně z důvodu jeho omezené délce doby čerstvosti. Často respondenti a respondentky neměli nakupování zorganizováno pravidelně, a jeho frekvenci řídili podle aktuálních potřeb a situace:

„Nikedy to mam také, že spravím väčší nákup, a potom nejdem zo tri štyri dni do obchodu, a niekedy proste kúpim pár vecí, tak idem aj na druhý deň“ (Karin)

Nákupní seznamy – další podtéma nakupování - používají prakticky vždy pouze dva páry a jedna respondentka ze všech dotázaných. Nicméně u zbylých dvou párů můžeme vidět, že život jídla v domácnosti je organizován především ženou, protože pokud jdou někdy nakupovat partneři, dostanou od své partnerky nákupní seznam věcí, které je třeba do domácnosti pořídit.

„To jsem mu psala.“ (...) „já mu tam vždycky do toho seznamu napsala ... ,ale no, že právě třeba nevím, no jakoby, o co se jedná, popřípadě i výrobce, pokud teda to není ovoce, nebo tak, a cenu. Nebo cenu za kilo, aby přesně věděl, kterej ten typ.“ (Zuzka)

Ti respondenti, kteří žijí sami, nebo se spolubydlícími, nákupní seznamy nepoužívají, nebo jen zcela výjimečně.

Otázka na skutečnost, kdo z domácnosti nakupuje, byla přirozeně položena těm, kteří bydlí v páru, a nebyla pokládána osobám, žijícím samostatně, protože by nedávala smysl. Odpovědi buď zahrnovaly nakupování společné, někdy s převahou nakupování

žen/dívek, výjimečně chodil nakupovat pouze partner. Obvykle odpovídali oba partneři podobně, tedy shodovali se na tom, kdo chodí/jezdí nakupovat, i jak často.

Někdy se ale páry ve výpovědích vzájemně neshodnou. Zuzka sděluje, že nakupuje převážně ona, protože její partner nemá pro tuto činnost dostatečné kompetence a vlastně tím pádem ani chuť. Hovoří o tom, že její partner to nezvládá, že se v obchodech (myšleno v supermarketech) nevyzná, a že vlastně nakupování nesnáší. Její přítel však na tutéž otázku odpovídá znatelně odlišným způsobem:

„Chodíme tak nějak v padesáti procentech spolu, a těch druhých padesát procent si taky ještě tak rozdělíme na půl.“ (Standa)

Zde vidíme latentní tenzi ve výpovědích partnerů. Žena upozorňuje na mužovu nelibost a neschopnost v rámci jím neoblíbeného nakupování, muž sice údajnou nelibost nezmiňuje, ale očividně se brání objektivizaci situace týkající se četnosti nakupování. Tento postoj může být pravděpodobně způsoben takzvaným „*impression managementem*“ (Goffman 1999: 13), tedy jinými slovy, muž nechce působit jako neschopný nakupování. Představy a výroky o tom, co kdo zvládne a co dělá, jsou vlastně nástroji k neustálému vyjednávání pozic a identit v rámci domácnosti (ale i obecně mezi partnery).

U dalšího páru se také objevila neshoda v odpovědi, poměrně zásadní. Partnerka totiž uvedla, že na nákupy jezdí *vždycky* spolu. Její manžel (v době rozhovoru s *ní* ještě pouze přítel) odpověděl však odlišně:

„Tak nějak se střídáme, jednou já, nebo většinou chodí ona, ale občas zajdu i já.“ (Pavel)

Vysvětlením takto výrazně odlišné odpovědi je v tomto případě jiné, než u předchozího páru. Důvodem je totiž pravděpodobně změna celkové situace jejich domácnosti, která se odehrála mezi rozhovorem s Marcelou, a rozhovorem s Pavlem. Oba rozhovory totiž odděluje období několika měsíců, během kterých se jim narodilo dítě. Tento fakt očividně změnil jejich možnosti a tím i strategii nakupování (a pravděpodobně i další praktické postupy spojené s provozem domácnosti). Jinými slovy, před narozením dítěte jezdili nakupovat partneři společně, ale poté se jako praktičtější prokázalo, když jeden

z nich zůstal doma s dítětem, a druhý mezitím nakoupil sám. I zde převládala skutečnost vlastní ostatním párům – preference pořizování nákupů ženou.

Otázka byla také probírána s těmi, kteří bydlí s dalšími spolubydlíci, protože je možné, že pokud se spolubydlíci znají dobře, nakupují například dohromady, nebo jeden druhému vzájemně.

„Bud' sama, nebo tak ako ja bývam s babami, ktoré som poznala predtým, takže keď tak si kúpime, napríklad mlieko kupujeme spolu, alebo tieto veci, aj familiárne to berieme.“
(Karin)

Zajímavostí při probírání způsobů nakupování byla míra vlivu velikosti nákupního košíku na množství nakoupených potravin, a tím pádem na frekvenci nakupování. Existují dva hlavní typy nákupních košíků – na kolečkách a do ruky. Supermarket Lidl ale v nedávné době zavedl typ košíku, který je „něco mezi“, tedy - dá se nést, ale i položit a vyjmout rukojeť, za kterou je možné ho za sebou vézt. Zároveň je tento košík větší, než klasický malý nákupní košík do ruky. S respondentkou Májou jsme došly k závěru, že pokud jedinec nakupuje s nákupním košíkem na kolečkách, obvykle nakoupí více potravin, než ten, který nakupuje s košíkem do ruky. Proto také četnost a velikost nákupů je závislá na té skutečnosti, do kterého obchodu chodí jedinec nakupovat, jaké typy košíku jsou mu zde k dispozici a nakonec, jaký typ košíku on sám preferuje.

„Taky velikost košíku. Třeba v Bille, jak mají malý, tak tam jsem to naskládala, celý košík, už byl těžkej, to jsem ani moc neutratila, dám to do baťohu, baťoh prázdněj, dobrý, no.“ „A v Lidlu jak maj ty velký, co za sebou táhneš, tak že jo, toho nakoupim dycky hodně. Taky zajímavý, jak to na člověka působí.“ (Mája)

Dalším aspektem nakupování, který, jak vyplynulo z rozhovorů, nemohu opominout, i když jsem jej původně do otázek ani nezahrnovala, je užívání auta k nakupování. Není žádným překvapením zjištění, že respondenti, kteří nakoupit jezdili autem, obvykle nakoupili větší množství potravin, než ti, kteří chodili nakupovat pěšky. To se ovšem promítá i do frekvence nakupování. „Motoristé“ totiž obvykle dělají větší nákupy méně často, zatímco „chodci“ jdou na nákup častěji a odnáší si toho z obchodu kvantitativně méně.

„Kdybych nakupovala s autem, tak to bych určitě nakupovala víc, si myslím. Protože když, že jo, si říkám, tak to ještě unesu, tak přihodím, to ještě unesu, a to už je moc. Smích... že pak se s tím táhnu, vid’.“ (Mája)

Je možné, že s tím, že lidé mohou zvětšit svůj nákup, protože nejsme omezeni silou svého těla, ale naopak profitují ze síly našeho auta, bude pravděpodobně souviset i množství potravin, které dostane šanci zkazit se dřív, než bude zkonsumováno. Nakoupené množství pak totiž nemusí odpovídat potřebám, ale odvíjí se například od „velikosti kufru auta“, jinými slovy, mohu více odvézt z obchodu, spotřebuji však stále stejně, a proto více vyhazuji. Toto je však pouze domněnka, která nebyla žádným způsobem s respondenty potvrzována, nebo vyvracována, jelikož vznikla v průběhu několikátého rozhovoru, pouze s jednou z respondentek, jako možná nabídka k dalšímu kvalitativnímu nebo kvantitativnímu zkoumání.

4.3 Vaření

Všichni respondenti uvedli, že si doma alespoň někdy vaří. U některých je to běžnou domácí praxí a vaří skoro každý den, každý den, nebo, když je potřeba, i několikrát za den (extrém byl u jednoho páru, kdy partner zmínil, že *i snídani* mají někdy teplou). U jiných respondentů se vaření jeví být spíše nutností.

„Len cez víkend, lebo takto varíme, to si musíme varit, lebo nemame menzu otvorenú.“ (Karin)

Párům, a lidem žijícím se spolubydlíci, se mi zdálo přirozené, položit i tuto otázku, *kdo* v jejich páru vaří, nebo který z partnerů je tím, který *častěji* vaří. U třech párů ze čtyř vařila převážně partnerka, pouze u jednoho páru partnerčino vaření převažovalo pouze mírně, pravděpodobně také z důvodu, že, jak sama přiznala, neumí zpracovat maso. Shodli se ve výpovědích na tom, že maso si pak její partner, který ho konzumuje často a rád, připravuje sám, i když obvykle vaří *ona*.

„Když si ona dělá bulgur, tak když si ho dělá ona, tak si ho dá dřív, a já si ho dám pozdějc, to nevadí, ale já si radši udělám maso, třeba kuřecí prsa. Nebo jí to stačí třeba s nějakou zeleninou, to já si dám určitě i s masem.“ (Vašek)

V tomto úryvku můžeme pozorovat kontrast toho, že muž tíhne více k masu, než žena. Maso může být mezi muži více oblíbeno než u žen, možná z historických důvodů - konzumace masa, jako nedostatkového artiklu je totiž spojena s vyšším statutem (Kiszban 1993: 134).

Co se týče respondentů žijících v domácnosti s dalšími lidmi, pouze jedna respondentka uvedla, že si vaří všichni dohromady, protože jsou v první řadě přátelé, a až ve druhé řadě (a kvůli tomu) spolubydlíci. U ostatních se společné vaření neobjevovalo, spíše naopak. Dva z respondentů žijících se spolubydlíci(i) se vyjádřila v tom smyslu, že jejich spolubydlíci jsou na jejich vkus v tomto ohledu až příliš individualizovaní a že *oni* nejeví zájem na společném nakupování nebo vaření. V tomto momentě můžeme pozorovat, jak o sobě respondent sděluje informaci nepřímou – tím, že hovoří *o tom druhém* (Kaufmann 2010: 80), v tomto případě o spolubydlíci.

4.4 Stravování mimo domov

Otázka, zda se respondenti a respondentky někdy stravují mimo svůj domov, byla položena v kontextu zacházení s potravinami, které mají respondenti doma. Z příkladu, který popisuje Evans (2012) vidíme, že u jeho respondentů mohlo znamenat „jídlo venku“ neuvaření potravin, které jsem si nachystal/a doma. A neuvaření mohlo být následováno nutností toto nezpracované a proto nezkonsumované jídlo vyhodit, protože termín trvanlivosti minul, či je nepoživatelné už svým vzhledem. Aby však tato otázka konvenovala s kontextem úplně, zjišťovala jsem také, zda je v navštěvování restaurací či jiných stravovacích zařízení, nebo obecně jzení potravin, které si respondenti neobstarali sami a jedí je mimo domov, nějaká pravidelnost. Jinými slovy, ptala jsem se, zda s tím respondent/ka kalkuluje dopředu (a tedy reflektuje to například během nakupování potravin na následující týden).

Většina respondentů připustila, že se alespoň občas v nějakých restauračních zařízeních stravuje, a to buď v menze, různých fastfoodech, nebo restauracích. Ať už je to téměř každodenní oběd, který je levnější nebo rychlejší, nebo jednoduše snazší, než varianta vařená doma,

„Když chci jít na oběd, tak si skočím do menzy“ (Vašek) – „jo, to von chodí, on chodí do menzy, no, takže tam pořád ty vobědy nám odpadaj, naštěstí.“ (Linda, Vaškova přítelkyně)

nebo občasná návštěva oblíbené restaurace při nějaké „výjimečné“ příležitosti. Takových respondentů byla většina – tedy těch, kteří (pokud se nejedná o studentskou menzu) preferují vlastní vařené jídlo oproti restauracím, především z finančních důvodů. Zde se nám může odrážet vybraný vzorek respondentů – tedy mladých lidí, studentů (nebo párů, které se skládají z pracujícího a studujícího), kteří často ještě nejsou finančně zcela nezávislí a soběstační, a proto si nemohou dovolit jíst mimo domov příliš často.

4.5 Zkažené nebo dobré?

Tato kapitola se zabývá otázkou, zda a jakými způsoby respondenti poznávají a zjišťují, v jakém stavu ne/konzumovatelnosti se nachází jednotlivé potraviny. Zjišťují zde vlastně poměr toho, kolik váhy přisuzují respondenti minimálním lhůtám trvanlivosti, a kolik svým vlastním smyslem. Otázka na ně zněla, zda zkaženou potravinu poznají, a jakým způsobem tak činí.

Hojně jsem se setkávala s vágními odpověďmi, které naznačovaly, že si myslí, že to poznají, ale ukázalo se, že vlastně často neví, jak konkrétně, nebo že to poznají pouze u některých potravin. Například Vlád'a v rozhovoru přiznává, že vlastně neví, zda zkaženou potravinu rozezná od dobré:

„Hmmm.... jak poznal, (...) dlouhá pauza. To já nevím, ty jo. To asi možná jako nepoznal, i když podle zápachu a podle, okej, kupuju; se jedná o bílý jogurty, tak tam podle barvy poznal, to by na tom člověk něco viděl, je člověku jasný, jak vypadá a jakej má být jogurt, a být cejtit, a hlavně jak má chutnat, takže bych si toho asi všiml...“ (Vlád'a)

Tato zdánlivě banální otázka respondenty při delším probírání jejich odpovědí uváděla do rozpaků, náhle byli konfrontováni s vlastní nereflektovanou pozicí. Citace respondenta Vládi naznačuje, že vnímání potravin je ukotvené v automatizované

habituální rovině, která je téměř nevědomá a nereflektovaná (Berger, Luckmann 1999: 56), protože respondent potřeboval vyjmenovat až tři způsoby poznávání zkaženého – čich – „podle zápachu“, zrak – „by na tom člověk něco viděl“ a chuť – „jak má chutnat“, aby nabyl pocitu, že otázku skutečně zodpověděl. Občas se objevily popisy konkrétního popisu potraviny, která je podle respondentů/respondentek zkažená.

Menší část respondentů vyloženě lpí na lhůtách trvanlivosti, a vlastně ani po jejich vypršení nekontrolují potraviny pomocí smyslů. Ale to se moc nestává, protože ti lidé vědí, jak moc jim to vadí (že je potravina prošlá), takže o to více hlídají, aby jim nic neprošlo. Nenakupují tolik, preventivně prohlíží lednici apod.

Větší část respondentů smysly a lhůty kombinují. A převažuje jedno či druhé v závislosti na konkrétní potravine. U některých potravin je lhůta důležitější, než u jiných (maso, mléčné výrobky...).

Neobjevil se nikdo, pro koho by lhůty trvanlivosti neznamenal vůbec nic, a totálně je ignoroval, většinu lidí minimálně znervózní a věnují zvýšenou pozornost kvalitě potraviny, což značí, že pro ně význam mají, nicméně respondenti často zmiňovali, že konzumace potravin „pár dní“ po uplynutí minimální lhůty trvanlivosti jim nedělá problém.

Pokud mám rozebrat jednotlivé smysly, které jsou k určování kvality potravin používány, nejčastěji jmenovaným smyslem, používaným k určování kvality potravin byl čich. Respondenti například mluvili nejen o tom, že jim někdy některé potraviny přímo páchnou, zmiňovali i tu skutečnost, že naopak nevoní a zároveň nevypadají tak, jak by měly.

Výjimkou mezi respondenty v používání čichu k detekci zkažených potravin byl respondent Bohouš, který mně oznámil, že čich nemá funkční, že kvůli své práci tento smysl téměř „ztratil“, takže se na něj nespolehá, stejně jako na chuť (ze stejného důvodu), a čerstvost potraviny poznává podle zraku, anebo nechá svou ženu, aby potravinu ohodnotila ona.

Dalším důležitým smyslem pro poznávání zkaženého byl pro respondenty samozřejmě zrak a chuť. U další respondentky bylo možné sledovat, jak kombinuje používání všech svých smyslů, aby se o kvalitě potraviny ujistila. Zároveň u některých potravin preferovala použití čichu, a u jiných spíše chuti. Také bylo možné vnímat, jakým způsobem o zkaženém uvažuje, jak má vytvořenou představu konkrétní potraviny, ke které také během hovoru odbočila.

„Tak třeba ochutnám to, nebo čuchnu si k tomu, ale třeba mam strach třeba z jogurtů, nebo z mlíka. To, když je prostě prošlý, vidim, že to tam je, tak to vyhazuju rovnou“ (Linda).

Je tedy zřejmé, že mléčné výrobky, zvláště pak mléko a jogurty jsou těmi potravinami, u kterých vlastně ze strachu ani nezjišťuje jejich stav, pokud váhá, zda jsou ještě požitelné či zkažené.

U respondentky Marcely se také jako další „pomůcka“ pro poznávání zkažené potraviny objevuje minimální lhůta trvanlivosti. Právě lhůty trvanlivosti byly dalším subtématem rozhovorů. Zajímalo mne, zda se na ně respondenti dívají a jak silný vliv mají na jejich vlastní hodnocení čerstvosti potraviny. Několik respondentů tvrdilo, že vnímá minimální lhůtu trvanlivosti jako pevně dané datum, které označuje dobu, do které se potravina má zpracovat a zkonsumovat. Pokud tak nestihnou učinit do této doby, pak potravinu konzumovat nechtějí, a vyhazují ji. Většina respondentů však potvrdila, že vidí minimální lhůty trvanlivosti jako orientační označení toho, kdy zhruba již mohou potraviny být zkažené.

Když v domácnosti bydlí více lidí, není tak jasné, kdo by měl jakou potravinu kdy vyhazovat. U jednoho páru jsem se setkala se situacemi, kdy si žena myslí, že je ještě konzumovatelná, ale muži vadí takovou potravinu konzumovat. Existují tu potom dvě možnosti výsledku: buďto sní žena takovou potravinu sama, anebo se podřídí, a potravina je vyhozena.

„Prostě když ho celou dobu mam v ledničce, tak já bych ho byla schopná vypít, mě by to problém nedělalo, já jsem zvyklá, z té rodiny, že třeba i tyhle věci jsme normálně dělali. Ale manžel je zase ze svý rodiny moc zvyklej, že zase tam sýr třeba byl taky měsíc, nikdo si toho nevšimnul, takže on to nesnáší. Takže když zjistí, že ten datum už prošel, nebo to je už tři dny zpátky, tak to prostě odmítá jíst.“ (Denisa, manželka Bohouše)

4.6 Vyhazování

Stěžejním výstupem analýzy je tato část, týkající se samotného vyhazování potravin. Zde bylo konkretizováno několik postojů vlastních všem respondentům. Všichni si dokázali vybavit, že v relativně nedávné době vyhodili nějakou potravinu, ačkoliv většina z nich z počátku rozhovoru tvrdila, že „nic nevyhazují“. Několik respondentů a

respondentek deklarovalo až programovou snahu nic nevyhazovat, vše přizpůsobit tomu, aby k aktu vyhození nemuselo dojít. Základní takovou snahou, jak respondenti uváděli, je nenakupovat přílišné množství potravin, které respondent není schopen zkonsumovat, nebo nakupovat častěji a menší množství, čímž se lépe *pohlídá*, aby v domácnosti nebylo příliš jídla a potravin v jeden moment. Nicméně já jsem došla ke zjištění, že tomu tak není, a že si respondenti v průběhu rozhovoru dokázali vzpomenout alespoň na něco, co nedávno vyhodili. Vzhledem k zastávané ideologii zamezit plýtvání bylo všeobecnou snahou téměř všech respondentů potravinu nevyhazovat, nenakupovat jich přílišné množství, a pouze ty evidentně zkažené vyhazovat. Často jsem se ve výpovědích setkávala s popisy praxí, které mají za cíl uvědomělou snahu zpracovat skutečně maximum pořízených potravin (například použití tvrdšího chleba na topinky). Pokud se jim už ale stalo, že něco vyhodit museli, činili tak neradi a neochotně. Pociťovali lítost nad tím, že potravina zůstala nevyužitá, nezkonsumovaná, a vnímali to negativně. Výjimkou nebylo použití emočně zabarvených slov v komentářích, týkajících se vyhazování.

Dalším důkazem, že respondenti považují vyhazování za špatné, nebo minimálně vnímají, že to tak vnímá jejich okolí, je případ respondentky, která úmyslně skrývala před svým partnerem, že vyhodila nějakou potravinu:

„...pokud už jsem něco někdy vyhodila, tak se pokouším, vzhledem k tomu, že máme jeden společnej menší koš v celém bytě, a vim, že jako partner teda nerad vyhazuje potravinu, tak to dělám tak, že to třeba vyhodim, a pak na to něco dám, aby si toho nevěšiml. Neříkám, že vždycky, zatím se nic nestalo, jako zatím mi to nevyčet, vysloveně, že v koši je tohlencto, že jsme to mohli spotřebovat, ale vim, že když se o tom bavíme, tak je zásadně proti. Takže já pro svý čistý svědomí a pro klid v domácnosti, když něco vyhodim, tak to jako zamaskuju.“ (Zuzka)

Z výše uvedených výroků mých respondentů je možné vyvozovat odlišný postoj mužů a žen k vyhazování. Muži zde deklarují svou nechuť k plýtvání. U párů, se kterými jsem dělala rozhovory, je možné se domnívat, že příčinou jsou náklady na potraviny, které z větší části hradí právě muži. Zároveň však obvykle nenesou rozhodující zodpovědnost za management jídla v domácnosti, takže s realitou, že se někdy něco zkaží, a je nutné to vyhodit, se setkává spíše žena. A ta ze stejného důvodu (hrazení nákladů na potraviny) vyhazování tají, aby předcházela nežádoucím tenzím v domácnosti.

5.6.1 Naposledy vyhozená potravina

Každý respondent byl dotázán, kterou poslední potravinu on sám či ona sama osobně vyhodil/a. Objevovaly se různé odpovědi, většinou jednoslovné výrazy označující konkrétní potravinu:

Dle mého názoru nejdůležitějším a také nejsignifikantnějším rozdílem v odpovědích byl především čas, po který respondenti/ky vzpomínali/y, jaká vlastně potravina to byla, a kdy přesně ji vyhodili/y. Někteří věděli téměř ihned, většinou pokud to bylo před krátkým časovým úsekem (v řádech dní), nebo pokud je nějakým způsobem zasáhlo to, že danou potravinu museli vyhodit.

U několika respondentů se stalo, že jmenovali, co vyhodili jako poslední, ale buď hned potom, nebo jindy v průběhu rozhovoru se opravili, protože zjistili, že nějakou další věc vyhodili ještě recentněji, než první jmenovanou. To podporuje tvrzení o tom, že činnost vyhazování není většinou výrazněji reflektována a bývá často záhy zapomenuta. Příkladem může být odpověď jednoho respondenta, který na mou otázku nejdříve odpověděl „*suplement do posilovny*“, ale později mu došlo, že se mýlí, a že před několika dny vyhodil něco jiného: „*Kecám!! Vyhodil jsem papriku, minulej tejden, někdy kolem středy. A to bylo potom až. To bylo to poslední. Papriku, shnilou, zhnědlou, tekl z ní smrad.*“ (Vašek)

4.7 Další využití potravin

Jedním ze způsobů, jak se respondenti pokoušejí „ulehčit svému svědomí“, když neuhlídají všechny potraviny a nezkonsumují je včas, je další využití těch potravin, které konzumovatelné nejsou. U několika respondentů jsem zaznamenala snahu dát potraviny, které jim nepřípadají vhodné ke konzumaci člověkem, svým domácím mazlíčkům (psovi, kočce), nebo jiným zvířatům – cizím, nebo užitkovým. Pokud respondenti sami zvířata nemají, ani nevědí o místě, kam by zkažené potraviny vozili, alespoň se zmíní o tom, že bohužel žádná zvířata, která by mohla zkonsumovat, nesnědené potraviny nemají.

„*Třeba já nevím, nějakou obyčejnou šunku, když koupím a ona už mi pak přijde, že po tom tejdnu nevoní, tak to rozdělím mezi psa a kočku, a nejčastěji, což jsem třeba ze*

začátku, mlíko, že prostě když už potom mlíko je právě tři dny po tý záruce, tak to přítel odmítá už pít, takže prostě vezmu a poliju tim psovi a kočce granule, aby se taky zdělalo.“ (Denisa)

U jednoho respondenta bylo zmíněno i kompostování. I to by se rozhodně, podle mého názoru, dalo zařadit mezi snahu o další využití potravin. Je to další způsob, jak efektivně zužitkovat alespoň zbytek organických zdrojů, ve které se potravina promění.

4.8 Rozdělení funkcí v domácnosti

Dalším aspektem, jenž byl zkoumán v rámci této práce, byl rozdíl v praxích u žen a mužů. Tedy zda se nějak liší způsob nakupování, vaření, rozpoznávání zkažených potravin a vyhazování. Zkoumat tento jev není relevantní u těch respondentů a respondentek, kteří bydlí sami (nebo se spolubydlícími, kteří si ale v domácnosti také obstarávají vše jen sami pro sebe). U těch respondentů a respondentek, kteří bydleli se svým partnerem, však můžeme pozorovat, že funkce v domácnosti nejsou vykonávány oběma členy rovnoměrně, ale naopak, často dělá častěji tutéž činnost jen jeden či jedna z nich. Jiná respondentka uvádí dokonce důvod, proč to tak mají:

„My máme ty funkce v rodině jako z nutnosti rozdělený, protože žena neovládá všechnu práci, tak já spíš pracuju, a žena většinou nakupuje, když stíhá. Takže většinou 75 % nákupů má na starost žena.“ (Bohouš) „Já nakupuju jenom, když nestíhá, dostanu seznam, a podle toho nakoupim.“ (Denisa)

U tohoto výroku vidíme navíc náznak hierarchie v kompetencích. Muž *by zvládal* všechno, ale nemá na vše čas, proto nakupování jako aktivitu s nižšími požadavky na kompetenci vykonává žena, a on obstarává to, co ona nezvládne.

Respondenti, když mluvili o domácnosti svých rodičů, častěji zmiňovali spíše své matky, bez ohledu na to, zda v domácnosti žije i jejich otec či ne, právě protože s praxemi spojenými s jídlem mají spojenou obvykle matku, spíše než otce. To může plynout z rozdělení funkcí v domácnosti jejich rodičů a ze socializace, která na děti bezesporu působí. Je pravděpodobné, že respondenti vědomě či nevědomě kopírují jednání, které vidí u svých rodičů. Proto byli dotázáni, jakým způsobem „to chodí“ v domácnosti jejich rodičů, a zda vidí mezi sebou a jimi nějaké podobnosti, nebo

naopak rozdily. Narativní priority respondentů se lišily, proto jsem nezískala jednoznačné potvrzení toho, že respondenti zacházejí s potravinami podobně, jako jejich rodiče, nebo jednají stejně, jako oni. Nicméně níže uvidíme, že upozorněním na rozdily, které respondenti a respondentky vnímají mezi nimi samotnými a jejich rodiči nám ukazují, čeho si sami všímají.

4.9 Vliv rodičů

Rodiče respondentů a respondentek jsou pro nás důležití hned z několika hledisek. Zaprvé, to, jak často k nim respondenti jezdí na víkendy, nebo na občasné návštěvy, ovlivňuje potom i jejich stravování. Proto jsem se ptala, jak často se s rodiči stýkají. Dále bylo zjišťováno, zda, pokud od rodičů odjíždějí, si s sebou berou nějaké potraviny nebo hotové jídlo – takzvané „krabičky“. Ke konci rozhovoru byli respondenti a respondentky požádáni/y, aby srovnali svoji domácnost s tou, ze které pocházejí. Obsahem této kapitoly je shrnutí toho, co respondenti sami sdělili o svých rodičích, nebo toho, co odpověděli na mnou kladené otázky.

Dotázaní přiznali, že k rodičům jezdí s různou frekvencí, někdo každý týden, někdo dvakrát až třikrát do měsíce. Počet měsíčních návštěv ovlivňovala vzdálenost jejich přechodného bydliště od bydliště jejich rodičů. Snad jediným, kdo rodiče nenavštěvuje, je pár, kterému se nedávno narodilo dítě, (Marcela + Pavel), u nich je situace obrácená – rodiče navštěvují je. Darované potraviny nebo jídlo si bere zhruba polovina respondentů. Bývají to potraviny, nebo jídlo, které jsou pro *mladé* svým způsobem nedostatkové. V jednom případě respondentka od své „mamky“ přijímá pečená jídla, konkrétněji buchty, štrůdly apod., z důvodu, že ve své vlastní domácnosti nemají troubu, a proto nemá možnost upéct si podobná jídla sama. Dále si respondenti od rodičů brávají porci nebo dvě „od oběda“, aby to měli na večeři nebo na druhý den. Další položkou, která se objevila mezi těmi, které pocházejí od rodičů respondentů, jsou domácí vejce. Důvod je pochopitelný – tzv. BIO vejce stojí v běžných obchodech a supermarketech poměrně velkou částku, zatímco pokud máte možnost odběru od vlastních slepic, náklady jsou zásadně sníženy.

Odpovědi na tuto otázku pomohly osvětlit, zda respondentům potraviny a jídlo darované od rodičů nepřetváří praxe spojené s jídlem, a zda tedy nejsou například důvodem vyhazování, ke kterému by jinak nedošlo. I proto jsem se respondentů a

respondentek rovnou ptala, zda vše, co od rodičů dostanou, také zkonsumují. Většina respondentů odpověděla, že jídlo, které dostávají, vždy stačí sníst, a zároveň, že jim nenarušuje jejich spotřební systém. Výjimkou byl Bohouš, který si na nadbytek jídla způsobený množstvím potravin a hotových jídel ze strany rodičů vyloženě stěžoval a popsal, že si od své orientační rodiny brával jídlo několik měsíců po odstěhování se, nicméně pak přestal, právě z důvodu nadbytečného množství surovin, které není schopen zkonsumovat, a je pak nucen vyhazovat.

U dvou párů jsem dospěla ke zjištění, že jídlo od rodičů přichází do jejich domácnosti pouze z jedné strany, pokaždé však z jiného důvodu. U jednoho z párů byl důvodem dopravní prostředek, který respondenti používají k cestování mezi vlastním bydlištěm a bydlištěm rodičů – *on* jezdí autem, takže od rodičů jídlo přiváží, *ona* cestuje autobusem, a proto je převážení jídla obtěžující. U druhého páru byla důvodem kvalita vztahu, která je mezi jednotlivými rodiči a manželi (respondenty):

„Vždycky nabídnou, ale protože u mojí mamky to znamená, že bysme tam pak museli, ten vztah není takovej adekvátní, abych si to vzal a nemusel přemýšlet, co po mě budou chtít.“ (Bohouš) *„Takže já si, pokud po mě budou chtít, tak abych moh říct ne, a nemusel se za to stydět, tak řeknu >já od vás nic taky neberu, tak prostě nemam čas<“* (Bohouš) *„že kdybych si tam sem tam něco vzal, tak bych se jim cejtil zavázaněj, a oni by pak vymejšleli bejkárny, tady den čas, támhle dva dny čas, to už se vyzkoušelo, to bohužel nefunguje, a u Denisy rodičů tam si můžem bez problémů cokoliv vzít, když chcem.“* (Bohouš)

Výzva k celkovému porovnávání vlastní domácnosti s tou, ze které respondenti/tky pocházejí, byla respondenty a respondentkami uchopena odlišnými způsoby. Každý se vyjadřoval k tomu, co považoval za zajímavé, nebo pro něj samotného odlišné od jeho/jejich vlastního jednání. Někteří se vyjadřovali ke stylu nakupování, kdy většinou kulantně kritizovali, že v domácnosti jejich rodičů se nachází, v době jejich návštěvy zde, přílišné množství surovin a potravin a jídel, které evidentně není možné všechno upotřebit, tedy zkonsumovat. Vysvětlením, které uvedl jeden z respondentů, a může platit pro více z nich, je právě jeho/ její návštěva u rodičů, kteří chtějí co nejlépe pohostit své děti, které je přijely navštívit, takže nakoupí více, než jsou zvyklí, a stejně tak vaří více druhů jídla.

Někteří se vyjadřovali k rozdílnému přístupu svých rodičů k minimálním lhůtám trvanlivosti potravin. Dvě z respondentek popisovaly, že jejich matka téměř vůbec neřešila minimální lhůty trvanlivosti, naopak, nutila své děti, aby jedly i potraviny s prošlou lhůtou trvanlivosti. V jednom z těchto případů bylo reakcí o to extrémnější odmítání takových potravin, právě z důvodu, že byly dětem nuceny, v druhém případě se z praxe stal zvyk, který byl přenesen i do vlastní domácnosti. Tento rozdíl si vysvětlují odlišným způsobem jednání rodičů v těchto situacích.

Někteří respondenti se vyjadřovali přímo k vyhazování, praktikovanému v jejich původní, orientační rodině, kdy popisovali nechuť svých rodičů něco vyhazovat, což někdy vplynulo až do situace, že vyhození potraviny, která byla prošlá, odkládali tak dlouho, že ji vyhodit *ten druhý rodič*. I v posledním případě se tato skutečnost, že s praxemi spojenými s jídlem je obvykle spojována žena/ matka, promítala do praxe – vyhazovali častěji matky, než otcí.

5 DISKUSE

Tato práce pojednává o tom, zda lidé v domácnosti vyhazují potraviny a proč se tak děje. Cílem práce bylo zjistit, jakým způsobem lidé zacházejí s potravinami od jejich zakoupení až po konzumaci, nebo v opačném případě vyhození. Zajímaly mne i důvody a interpretace zmíněného jednání. Výraznou inspirací byl výzkum provedený Evansem (2012). Ten měl ovšem metodologický přesah – zapojeno bylo i zúčastněné pozorování, kterým Evans daleko podrobněji prozkoumal život jídla u svých informátorů. To, co se naopak stalo společným jmenovatelem našich výzkumů, bylo sledování jídla od jeho zakoupení ke konzumaci či vyhození. V rámci výsledků se s Evansem shodují v tom, že lidé neradi jídlo vyhazují, jinak řečeno, mají nepříjemné pocity z toho, když musí potraviny vyhazovat. Dále jsme oba dva ve svých výzkumech postřehli praxe, které respondenti používají v momentech, kdy ještě nemají potravinu, která by byla zkažená, nicméně už není ani tak úplně čerstvá, a už je vlastně nechtěnou. Takové potraviny si totiž respondenti v domácnosti nechávali, i když vlastně *věděli*, že je nezkonsumují, ale *doufali*, že by se tak stát mohlo. V Evansově výzkumu se objevil příklad ženy, která zbytek zeleniny schovala do lednice, aby měla otevřenou možnost tuto potravinu zpracovat – něco z toho uvařit apod., nicméně když do té domácnosti přišel po týdnu, měla tutéž potravinu stále v lednici. Sama jsem se setkala s respondentem, který věděl o tom, že má v lednici kvalitní dlouhotrvající slaninu, která už není čerstvá, a přiznal, že tušil delší dobu, že už ji konzumovat nebude, nicméně oddaloval její vyhození. Tento fenomén, prokrastinace, je dokonce Klinikou adiktologie 1. lékařské fakulty Univerzity Karlovy zařazen mezi jiné závislosti, jako je závislost na alkoholu nebo internetu⁵. Tyto praxe lidí, kdy oddalují vyhození potravin, podporují myšlenku o tom, že lidé neradi vyhazují potraviny a tento akt se když už ne zcela zrušit, snaží alespoň oddálit, stejně jako lidmi bývají prokrastinovány i jiné nepříjemné činnosti. Globálně tedy jsme možná vidění jako *hyperkonzumní společnost* (Lipovetsky 2007), nicméně v mikropohledu malých domácností můžeme pozorovat, že se vždy nemusí jednat o bezstarostné plýtvání.

Pokud přejdu k tomu, co respondenti sdělovali k vyhazování potravin v jejich domácnosti, musím konstatovat, že jsem došla k velmi podobnému zjištění, jako ve svém výzkumu Brunclíková: „Snad v žádném ohledu nebyla interpretace aktérů natolik

⁵ Online adiktologická poradna, <http://poradna.adiktologie.cz/zmente-se/>. přístup dne 27.6.2016.

rozdílná oproti materiální skutečnosti, jako tomu bylo u plýtvání potravinami“ (Brunclíková 2015: 175). Jak se ukázalo v mé práci, stejně jako i ve výzkumu, téměř všichni lidé, se kterými jsem mluvila o svém tématu diplomové práce, mi sdělili, že u nich doma se vůbec, nebo skoro vůbec nevyhazuje, a že zkažené potraviny doma nemají. Někdy to určitě může být pravda, nicméně u většiny respondentů, se kterými jsem o vedení jejich domácností v kontextu nakládání s potravinami hovořila podrobněji, alespoň občas nějaké jídlo vyhozeno je. Je pravděpodobné, že takováto činnost, vyhazování, nebude respondenty uchovávaná dlouhodobě v paměti. Jde o „každodenní“ rutinu, kterou člověk příliš neřeší, aby si usnadnil život (Berger a Luckmann 1999: 56–57), nebo ji z hlavy vytlačují záměrně, protože mají výčitky z toho, že potraviny vyhodili.

V úvodu této práce jsem hovořila o svém postoji vůči Západní společnosti, o nesouhlasu s nadbytečným množstvím produkovaných a vyhozených potravin zde. Z tohoto důvodu mě zajímaly také možné alternativy k dominujícímu konzumnímu jednání, o kterém jsem psala v teoretické části (Lipovetsky 2007, Jansiz 2014). Existuje více lidí, kteří, vědomi si toho, že s potravinami je plýtváno ve stále větším rozsahu, se stávají veřejně činnými v potřebě tomu zabránit. Potvrzuje to i antropolog jídla, Sidney Mintz, když ve svých pracích mluví o rostoucím strachu z naší budoucnost a budoucnosti našich dětí, který ve snaze dobrat se řádu a předpověditelnosti každodenního života vede jednotlivce k úvahám na toto téma (Mintz 2006: 8). Příkladem aktivní snahy o výše řečené mohou být studentky Biskupského gymnázia, které, jak samy říkají, se chtěly připojit k aktivitám směřujícím proti plýtvání potravinami. „Třetina vyprodukovaného jídla se znehodnotí nebo vyhodí,“ tvrdí, „inspirovaly jsme se nápadem z Berlína, kde fungují desítky takových lednic.“ Projekt je určen široké veřejnosti. „Kdokoli může přinést jídlo a opravdu kdokoli si ho může i vzít. Není to primárně sociální projekt určený pro pomoc lidem bez domova,“ říká jedna ze studentek (bigy-cb [online]). Stejná lednice vznikla v rámci České republiky už i v Plzni, v rámci kavárny Perfect World. Debatu o plýtvání potravinami rozproudila i skupina aktivních jedinců s projektem „Zachraň jídlo.“ Informují, vzdělávají a nabízejí řešení všem aktérům, zapojeným do výroby, distribuce a spotřeby potravin. Poukazují na sociální, ekonomické a environmentální dopady plýtvání potravinami a rozšiřují toto povědomí mezi veřejnost. „Naší vizí je společnost, která nakládá s jídlem odpovědně“ (zachranjidlo.cz [online]). O existenci takových organizací a jejich činnosti jsem se dozvěděla z diplomové práce Kubatové (2014), a byla pro mne inspirací a popudem

zabývat se touto tematikou hlouběji, a ne jen slepě přijmout tezi o konzumním typu společnosti a konzumerismu jako takovém. Zdá se, že ani mí respondenti nejednají ryze podle vzorců jednání, popsaných Lipovetským: „kupuji víc a víc, dokud to jde“.

6 ZÁVĚR

Respondenti se, podle svých výpovědí, snaží potravinami neplýtvat, nenakupovat přílišně velké množství, o kterém by věděli, že nezkonzumují. Můžeme tuto snahu pozorovat například ve frekvenci nakupování – respondenti nakupují raději častěji (průměrně dvakrát do týdne) a v menším množství, právě kvůli lepším odhadům své reálné spotřeby.

Nakupuje častěji žena, případně nakupují páry společně. Málodky obstarává nákupy potravin pouze partner. V tomto případě především jsou v oblibě nákupní seznamy. Zde pozorujeme další možný způsob, jak zabránit plýtvání – chod v domácnosti, včetně vaření, obstarává častěji partnerka, proto je logické, aby zajišťovala i nakupování, jelikož ví lépe, než partner, co a kolik potřebují.

Zjišťován byl také způsob, jakým se lidé rozhodují, zda potravinu již vyhodí, nebo ji budou ještě konzumovat, jaké smysly k tomu používají a zda se řídí doporučenými lhůtami trvanlivosti. Zkoumala jsem, zda kladou větší důraz na své vlastní smysly, či je pro ně významnější vyznačená minimální lhůta trvanlivosti. Vnímám zde jakousi dichotomii, na jedné straně možnost řídit se „podle sebe“, na druhé straně postupovat podle „nálepky, dané autoritou“. Ukázalo se, že respondenti respektují lhůty trvanlivosti, že je při konzumaci potravin berou v potaz, nicméně v drtivé většině dominantním způsobem určení čerstvosti bývá kombinace vlastních smyslů – nejčastěji čichu a zraku, pak také případně chuti. Vidíme další snahu zbytečně potraviny nevyhazovat. Prošlé totiž pro většinu respondentů neznámá zkažená či nepoživatelná, tak proč by vyhazovali něco jenom proto, že minimální lhůta již vypršela.

Samostatnou kapitolu tvořily odpovědi na otázku, co si respondenti představují pod pojmem zkažená potravina, pořízené pomocí modifikované metody *free listing*. Objevovaly se nářky na nepoživatelnost, na elementy, které nepatří k dobré potravíně – plíseň, zápach, nedůvěryhodná struktura nebo vzhled potraviny, a následné obavy o vlastní zažívací trakt či celý organismus, který by konzumací takové potraviny mohl utrpět. Popis rozpoznávání zkaženého a dobrého se ukázal pro respondenty jako jeden z nejobtížnějších úkolů. Jejich sebedůvěra v oblasti této aktivity po jistém váhání mizela, většinou přiznali, že vlastně neví, jak přesně tento proces probíhá, anebo jak mi ho popsat. Místo toho přešli přímo k procesu rozpoznávání konkrétních potravin, které už jako zkažené definovat v minulosti dokázali. Směrodatné pro určování zkaženého pro

ně byly obecně lidské smysly, nejčastěji čich a chuť, ale také zrak, jako druhý aspekt k tomu přidávali minimální lhůty trvanlivosti, které jsou uváděny na obalech některých potravin. Těmto nálepkám ale významnější vliv přikládali pouze dva respondenti, ostatní je vnímali spíše jako orientační, a funkční pouze v kombinaci s vjemy vlastních smyslů.

Na otázky, jak často respondenti doma vaří a pokud žijí v páru, tak kdo z nich vařívá častěji, odpovídali s frekvencí alespoň několikrát týdně, a aktivnější tu byly spíše partnerky. Za alternativu k vaření považují stravování mimo domov. Studující respondenti často zmiňovali vysokoškolskou menzu, kterou více či méně pravidelně navštěvují. Někteří přidali častější návštěvy i ve fastfoodech (McDonald apod.). Většina nestudujících chodí do restaurací občas, příležitostně, a spíše preferuje konzumaci domácího jídla chystaného svépomocí. Důvodem jsou nejčastěji peníze, protože vaření vlastního jídla vyjde levněji.

Téma vyhazování se u mých respondentů rozhodně jako narativní priorita označit nedalo. Spíše naopak – v této oblasti jsem se ponejvíce setkávala s vyhýbavými krátkými odpověďmi typu „my toho moc nevyhazujeme.“ Realita byla ovšem prokazatelně odlišná, všichni respondenti si později v rozhovoru vzpomněli alespoň na jednu potravinu, kterou v nedávné době vyhodili. Rozdíl mezi tím, co říkali, a co se později v rozhovoru prokázalo, svědčí o faktu, že každodenní činnost, jakou je vyhazování nepoživatelných potravin, je pro člověka poměrně nedůležitou událostí, na kterou rychle zapomíná, takzvaná habitualizace (Berger a Luckmann 1999: 56). Všichni deklarovali obecnou snahu nenakupovat zbytečně velké množství potravin, aby nemuseli vyhazovat, a také snahu nezkonsumované potraviny nějakým způsobem využít, například jako potravu pro zvířata. U jednoho z dotazovaných párů se také objevil pokus o tajení partnerčina vyhazování potravin před partnerem z důvodu předcházení možným sporům.

Dalšími výzkumnými otázkami jsem zjišťovala, zda mladí lidé, kteří se nedávno odstěhovali od rodičů, vyhazují potraviny a jídlo. Jinak řečeno, součástí tohoto výzkumu byla i otázka po možném vlivu rodičů na své potomky – mé respondenty. Typů vlivu nebo jeho možných způsobů je několik, já jsem se zabývala především dvěma z nich: výchovou (zjednodušeně řečeno) a současným jednáním rodičů, které ovlivňuje respondenty v oblasti stravování a chodu domácnosti. První ze zmíněného se projevuje například v klasickém rozdělení genderových rolí v domácnosti, druhé

zmíněné jsem pozorovala v podobě uvařených pokrmů, které si respondenti odváželi z návštěv svých rodičů.

Dnešní společnost, je společností mimořádně organizačně náročnou, možností, mezi kterými musí denně jedinec denně volit, a to snad ve všech oblastech svého života, je mnoho. Řád a vlastní platné normy, které se mladý člověk snaží do svého jednání vnést, aby si život zjednodušil, se týkají i oblasti jídla. V tomto výzkumu se projeví metody, které jedinec používá při zacházení s potravinami i pocity, které přitom prožívá. Snažila jsem se jejich popisům porozumět a svými interpretacemi smysl řečeného nezkreslit. Domnívám se, že na otázky kladené při zahájení výzkumu, jsem odpověděla vyhovujícím způsobem a doufám, že výsledky mého výzkumu mohou aspirovat na umístění se v širším zkoumání fenoménu zacházení s potravinami.

7 POUŽITÁ LITERATURA A ZDROJE

AMERICAN ANTHROPOLOGICAL ASSOCIATION. 1986. *Statements on Ethics - Principles of Professional Responsibility*. [online] dostupné z: <http://www.aaanet.org/stmnts/ethstmnt.htm> (přístup dne 24.2.2011).

ALEXIAS, George. 2008. Medical Discourse and Time: Authoritative Reconstruction of Present, Future and Past. *Social Theory and Health* 6, pp.: 167-183.

APPADURAI, Arjun. (ed.) 1986. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge, Cambridge University Press.

BARTH, Friderick. 2002. An Anthropology of Knowledge, Sidney W. Mintz lecture for 2000. *Current Anthropology* Vol. 43. No, 1: pp. 1–16.

BECKOVÁ, Anna. 2014. *Kam to patří? Odpad perspektivou kognitivní antropologie*. Diplomová práce. Katedra antropologie, Filosofická fakulta, Západočeská univerzita v Plzni, Plzeň.

BELL, Kirsten. 2014 Resisting Commensurability: Against Informed Consent as an Anthropological Virtue. *American Anthropologist* 116(3) pp.: 1-12.

BERGER, Peter L. a Luckmann, T. 1999. *Sociální konstrukce reality*. Brno: Centrum pro studium demokracie a kultury.

BERNARD, H. Russell., P. J. Pelto, O. Werner, J. Boster, A. K., Romney, A. Johnson, C. R. Ember, a A. Kasakoff. 1986. The Construction of Primary Data in Cultural-Anthropology. *Current Anthropology* 27(4) pp.: 382-396.

BOURDIEU, Pierre. 1984. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge: Harvard University Press.

BERNARD, H. Russell. 2006. *Research Methods in Anthropology: Qualitative and Quantitative Approaches*. Rowman Altamira.

BIGY-CB. Oficiální webové stránky Biskupského Gymnázia J. N. Neumanna v Českých Budějovicích [online], dostupné na: <http://www.bigy-cb.cz/bigy/prvni-verejna-lednice-se-otevrela-v-mesici-ve-dne/> (přístup dne 18. 2. 2016).

BLOCH, Maurice, E. F. 1998. *How We Think They Think: Anthropological Approaches to Cognition, Memory, and Literacy*. Colorado: Westview Press.

BREWER, Devon D. 2002. Supplementary Interviewing Techniques to Maximize Output in Free Listing Tasks. *Field Methods* Vol. 14, No.1. pp.: 108-118.

- BRUNCLÍKOVÁ, Lenka. 2015. *Sociální rozměr domovního odpadu*. Nepublikovaná disertační práce. Katedra antropologie. Plzeň, Západočeská univerzita v Plzni.
- BRUNCLÍKOVÁ, Lenka a Sosna, D. 2012. Garbologie - zrcadlo konzumní společnosti. *AntropoWebzin* 3-2012.
- BRYMAN, Alan a Burgess R. G. 2002. *Analyzing qualitative data*. London and New York, Routledge.
- CAPPELLINI, Benedetta. 2009. The Sacrifice of Re-use: The Travels of Leftovers and Family Relations. *Journal of Consumer Behaviour* 8, pp.:365–375.
- CASTAÑEDA, Quetzil E. 2006. Ethnography in the Forest: An Analysis of Ethics in the Morals of Anthropology. *Cultural Anthropology*, Vol. 21, issue 1, pp.: 121-145.
- COOLEY, Charles H. 2006. Primary Groups. in John J. Macionis, Nijole V. Benokraitis (eds.). *Seeing Ourselves: Classic, Contemporary, and Cross-Cultural Readings in Sociology*. Upper Saddle River: Prentice Hall. pp.: 130 – 133.
- COOPER, Tim. 2005. Slower Consumption. Reflections on Product Life Spans and the “Throwaway Society”. *Journal of Industrial Ecology*, Volume 9, Number 1–2, pp.: 51–67.
- DOPITA, Miroslav. 2006. Epistemologie Pierra Bourdieua. *Filozofia*. Roč. 61,2006, č. 4. pp. 309–322.
- DOUGLAS, Mary. 2001. *Purity and Danger. An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo*. London and New York, Routledge.
- DÜLMEN, Richard, von. 2002. *Historická antropologie. Vývoj, problémy, úkoly*. Dokořán: Praha.
- DÜLMEN, Richard, von. 1999. *Kultura a každodenní život v raném novověku, díl 1*. Argo: Praha.
- EGAN, James A., Burton, M. L. a Nero, L. K.. 2006. Building Lives with Food: Production, Circulation, and Consumption of Food in Yap. in: Wilk, Richard (ed.), *Fast Food/Slow Food. The Cultural Economy in Global Food System*. Lanham: Altamira Press.

ERBAN, Vít. 2005. Kategorie „nečistého“ v symbolické antropologii Mary Douglasové. In: Bubík, T., Fárek, M. (eds.): *Náboženství a jídlo*. Pardubice, Univerzita Pardubice. [online] dostupné na: http://www.eamos.cz/amos/kfi/modules/low/kurz_text.php?id_kap=1&kod_kurzu=kfi_246, přístup dne 6. 4. 2015).

EVANS, David. 2012. Beyond the Throwaway Society: Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste. *Sociology* 2012 46: 41.

FATKOVÁ, Gabriela. 2015. Analýza kulturních domén v kvalitativním výzkumném designu: Metoda volného jmenování (freelisting) in: Toušek, Ladislav a kol., *Kapitoly z kvalitativního výzkumu*. Západočeská univerzita v Plzni, Plzeň.

GOFFMAN, Erving. 1999. *Všichni hrajeme divadlo. Sebe prezentace v každodenním životě*. Praha: Nakladatelství Studia Ypsilon.

GOODY, Jack. 1982. *Cooking, Cuisine and Class: a Study in Comparative Sociology*. Cambridge, Cambridge University Press.

GRAVLEE, Lence C. 2002. *The Uses and Limitations of Free Listing in Ethnographic Research*. [online] dostupné na <http://gravlee.org/ang6930/freelists.htm>, přístup dne 28. 1. 2016.

GREGSON, Nicky, Metcalfe A. a Crewe L. 2007. Identity, Mobility, and the Throwaway Society. *Environment and Planning: Society and Space*. 25: 682–70.

GUEST, Greg, Bunce, A. a Johnson, L.. 2006. How Many Interviews Are Enough?: An Experiment with Data Saturation and Variability. *Field Methods* 18. pp.: 59-82.

JANDOUREK, Jan. 2001. *Sociologický slovník*. Praha: Portál.

JANSIZ, Ahmed. 2014. The Ideology of Consumption. The Challenges Facing a Consumerist Society. *Journal of Politics and Law*; Vol. 7, No. 1, pp.: 77–84.

KAUFMANN, Jean-Claude. 2010. *Chápající rozhovor*. Praha: SLON.

KISBÁN, Eszter. 1993. Food and Hierarchy in Early Modern Hungary, in: Cheape, H. (ed), *Tools and Tradition*, Edinburgh, pp. 132–137.

KUBATOVÁ, Marie. 2014. *Kontím, fáráš, lovíme: Dumpster diving a symbolické hranice mezi čistým a nečistým*. Praha. 97 s. Diplomová práce (Mgr.). Univerzita Karlova, Fakulta sociálních věd, Institut sociologických studií. Katedra sociologie.

- KŘIVÁNKOVÁ, Darina. 2014. *Češi jsou frajeři – vyhazují nejvíce jídla na světě.* [online], dostupné na: <http://www.reflex.cz/clanek/jidlo-a-piti/59592/cesi-jsou-frajeri-vyhazuji-nejvice-jidla-na-svete.html> (přístup dne 12.3. 2016).
- MCLELLAN, Eleanor; Kathleen M. MacQueen a Judith L. Neidig. 2003. Beyond the Qualitative Interview: Data Preparation and Transcription. *Field Methods*. 15; 63.
- MILNE, David. 2013. Arbiters of Waste: Date Labels, the Consumer and Knowing Good, Safe Food. *The Sociological Review*. 60,S2. pp.: 84–101.
- MINTZ, Sidney W. a Du Bois, C. M.. 2002. The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology* Vol. 31, pp.: 99-119.
- MINTZ, Sidney W. 1996. *Tasting Food, Tasting Freedom*. Boston: Beacon.
- MINTZ, Sidney W. 2006: Food and Moderate Speeds in: Wilk, Richard (ed.), *Fast Food/Slow Food. The Cultural Economy in Global Food System*. Lanham: Altamira Press.
- MONTANARI, Massimo. 1949. *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.
- MURCOTT, Anne. 1983. It's a Pleasure to Cook for Him: Food, Mealtimes and Gender in some South Wales Households. In: Garmarnikow E (ed.) *The Public and the Private*. London: Heinemann.
- LIPOVETSKY, Gilles. 2007. *Paradoxní štěstí. Esej o hyperkonzumní společnosti*. Praha: Prostor.
- LOZOVIUK, Petr. 2012. *Grenzland als Lebenswelt. Grenzkonstruktionen, Grenzwahrnehmungen und Grenzdiskurse in Sächsisch-Tschechischer Perspektive*. Leipziger Universitätsverlag, Leipzig, 354. překlad Marcela Brabačová.
- LOZOVIUK, Petr. 2005. *Evropská etnologie ve střeoevropské perspektivě, monographica III.*, Univerzita Pardubice, Fakulta humanitních studií. Pardubice, s. 24-36.
- PEÑA, J. Vicente, Carmen Rodriguez Menéndez a Susana Torio. 2010. Family and Socialization Processes: Parental Perception and Evaluation of Their Children's Household Labor. *Journal of Comparative Family Studies*, Vol. 41, No. 1 (WINTER 2010), pp. 131-148.
- RYAN, Gery W. a Russell Bernard, H. 2003. Techniques to Identify Themes. *Field Methods*. Vol. 15, No. 1, February 2003 85–109.

SOSNA, Daniel a Brunclíková, L. 2015: Odpad pohledem společenských věd: metodická příručka. Západočeská univerzita v Plzni: Plzeň.

SIEWICZ, Agnieszka. 2011. Anthropology as an Inspiration to Food Studies: Building Theory and Practice. *AntropoWebzin* 3/2011.

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. 2015. *Datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti*. [online], dostupné na: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/datum-minimalni-trvanlivosti-a-datum-pouzitelnosti.aspx>. (přístup dne 25.6.2016).

SUTTON, David E. 2001. *Remembrance of Repasts: an Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg.

SUTTON, David E. 2010. Food and the Senses. *Annual Review of Anthropology*. 39: pp. 209–23.

WERNER, Oswald, a Russell Bernard, H. 1994. Short Take 13: Ethnographic Sampling. *Field Methods*. 6:7-9.

WELLER, Susan C., a Kimball Romney, A. 1988. *Systematic Data Collection*. Newbury Park: Sage Publications.

WILK, Richard. 1999. Real Belizean Food: Building Local Identity in the Transnational Caribbean. *American Anthropologist*. 101 (2) pp.: 244–55.

ZACHRAŇ JÍDLO.CZ. Oficiální webové stránky organizace. [online], dostupné na: <http://zachranjidlo.cz/nas-tym/>. (přístup dne 18. 02. 2016).

8 PŘÍLOHY

8.1 Příloha č. 1. Seznam kódů

Tabulka č. 3 Seznam kódů

úroveň		název kódu	počet okódovaných segmentů
1	2	3	
1		FREE LISTING	
	1.1	free listing konkrétní	16
	1.2	free listing zkažená potravin	18
	1.2.1	svědomitý žák	2
	1.2.2	nebezpečí v jídle	3
2		RODIČE	
	2.1	pryč od rodičů	11
	2.2	jídlo od rodičů	12
	2.3	navštěvování rodičů	5
	2.4	vzdálenost od rodičů	4
	2.5	vliv rodičů	16
3		BYDLENÍ	
	3.1	počet spolubydlících	6
	3.1.1	můj/ moje spolubydlící...	6
	3.2	mazlíčci?	3
4		NAKUPOVÁNÍ	24
	4.1	jak často nakupuješ	15
	4.2	nákupní seznam	13
5		VAŘENÍ	30
	5.1	stolování	11

5.2	stravování „venku“	23
5.2.1	já mam ráda to svý (in vivo)	1
5.3	další zpracování potravin	11
6	VYHAZOVÁNÍ	38
6.1	poslední vyhozená potravina	16
6.2	důvody vyhazování	28
6.3	výčitky	2
6.3.1	krvácelo mi srdce (in vivo kód)	1
6.4	kamufláž	2
7	ZKAŽENÉ NEBO DOBRÉ?	
7.1	poznáš zkaženou potravinu?	51
7.1.1	minimální lhůta	28

9 RESUMÉ V ANGLICKÉM JAZYCE

This thesis deals with throwing away food within households. I ask how much food is wasted in my respondents' households, and why is it so. In other words, my aim is to find out what they think about their household praxes and how they explain it. I also ask how they distinguish fresh food from the spoiled one, what senses do they use to do it, and whether they give importance to best-before labels.

The method used in this research was semi-structured interview, research sample counted 13 people aged between 20 and 30, all of them recently moved from their parents' houses. I wondered how specifically these young people cope with household praxes such as shopping and cooking, since mismanage of these lead to wasting food. I also asked about their parents' households and possible differences or similarities with their own household. Partial technique of the interview was modified *free listing*, asking the respondents how they define "rotten or spoiled food" to find out what do they see when we speak of it.

The results of interviews were sorted according to topics that emerged during conversations, starting with shopping and cooking, seconded by defining rotten food including results of *free listing*, followed by results concerned with throwing away food. In the end, I discuss gender division of housework and influence of parents on their children – my respondents.

Respondents use to shop for food twice a week, on average. One of the shopping trips is rather bigger, the other usually smaller – those things missing at the time, e.g. pastry. Considering couples, female usually goes shopping, rather than male, if not together. Shopping list is used mainly by male in case he goes shopping without his spouse. Cooking is common for most of the respondents, in pairs more likely provided by woman/girl. Those living in students' residence often eat in university canteen, since it is cheap and easy way to be fed. *Free listing* is telling us what respondents imagine to be rotten food. They often mentioned mould, stinky food or something that has expired the best-before expiration label. To detect this kind of food, my respondents usually use their senses, particularly smell, vision and also taste. Another way for detecting it are above mentioned labels, which are followed strictly by one couple.

The very core of this work is throwing away food. Everyone I asked has thrown away some food recently. I cannot state the quantity of dumped food, since I do not

have sufficient amount of data for it. However, I can say that most of my respondents throw away more than they claim. Most of them at first claimed, that they barely throw away anything, but later in the conversation we together found out at least several things that he/she recently put in the garbage, nevertheless try to avoid it. And if they have something in their household to throw away, they, whenever possible, give it to animals or pets or compost it, so they would relieve their conscience, which some of them even admitted explicitly.