

**Západočeská univerzita v Plzni**

**Fakulta filozofická**

**Bakalářská práce**

**Jídlo a identita**

**Ing. Simona Cibulková**

Plzeň 2019

**Západočeská univerzita v Plzni**

**Fakulta filozofická**

Katedra antropologie

**Studijní program Antropologie**

**Studijní obor Sociální a kulturní antropologie**

**Bakalářská práce**

**Jídlo a identita**

**Ing. Simona Cibulková**

*Vedoucí práce:*

PhDr. Tereza Šlehoferová, Ph.D.

Katedra antropologie

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2019

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedené prameny a literatury.

*Plzeň, duben 2019* .....

### **Poděkování**

Na tomto místě bych ráda poděkovala PhDr. Tereze Šlehoferové, Ph.D. za cenné připomínky a odborné rady, kterými přispěla k vypracování této práce.

Zároveň bych ráda poděkovala i všem dotazovaným, kteří byli ochotni participovat na tomto výzkumu a věnovat mu svůj čas.

## OBSAH

1	Úvod .....	7
2	Teoretická východiska.....	9
2.1	Jídlo a identita.....	9
2.2	Jídlo a paměť .....	13
2.3	Jídlo a společnost .....	14
3	Metodologie .....	17
3.1	Příprava výzkumu .....	17
3.2	Sběr dat.....	20
3.3	Postup v analýze dat .....	21
4	Analytická část .....	23
4.1	Význam jídla .....	23
4.2	Přejímání receptů .....	24
4.3	Jídlo jako společenská událost .....	27
4.4	Jídlo jako nositel paměti .....	29
4.5	Jídlo jako terapie .....	32
4.6	Dovednost vaření .....	32
4.7	Jídlo a koncept genderu .....	33
4.8	Sváteční jídlo .....	35
4.9	Jídlo a tradice.....	36
4.10	Kuchyně jako intimní prostor .....	39

<b>5</b>	<b>Závěr .....</b>	<b>39</b>
<b>6</b>	<b>Použité zdroje .....</b>	<b>41</b>
<b>7</b>	<b>Resumé .....</b>	<b>46</b>
<b>8</b>	<b>Přílohy .....</b>	<b>48</b>

# 1 Úvod

Na problematiku jídla můžeme nahlížet z různých pohledů. Jedná se o pohledy medicínsko-fyziologické, zajímavající se o fyziologii výživy, pohledy sociologické, zabývající se například různými sociálními rolemi, které se pojí s jídlem a pohled antropologický, zkoumající funkce a význam stravy a činnosti spojené s přípravou jídla v dané kultuře nebo společnosti. Tato práce se bude zabývat tematikou jídla z hlediska antropologického a částečně i sociologického.

Cílem práce je představit jídlo jako jeden z aspektů identity, sociální paměti a sociálních vztahů, a to na příkladu vybrané skupiny českých a zahraničních studentů. Práce se zaměřuje na to, jakým způsobem může jídlo působit na identitu jedince, jakou může mít jídlo souvislost se vzpomínkami na jeho minulé zážitky a jakou úlohu může společné jídlo hrát v životě respondentů, kterými byli studenty plzeňské a canterburské univerzity.

Ve své teoretické části práce přiblíží tematiku jídla ve vztahu k několika klíčovým aspektům. Jedním z nich je identita jednotlivce i skupiny. Jídlo ve vztahu k identitě může nabývat mnoha významů a může být vysvětlováno z různých pohledů. Může mít rituální a náboženskou funkci, posilovat identitu skupiny, společenství či národa, být ukazatelem spotřeby, předmětem výměny i výsledkem globalizace, vyjádřením životního stylu, cestou ke zdraví. Zároveň může být jídlo uchováváno v paměti a připomínat svou chuť a vůni různé životní situace a události. Dokonce i různé druhy přípravy jídla v sobě mohou nést prvky identity dané společnosti. Další důležitým konceptem této práce bude použití jídla jako nástroje pro různé sociální procesy ve společnosti, jakým je například proces začleňování jednotlivce do společnosti, posilování společenských vztahů či koncept genderu.

Stěžejním teoretickým konceptem práce bude rovněž koncept paměti ve spojitosti s oblastí jídla. Jídlo dokáže vyvolávat různé vzpomínky a k němu vážící se zkušenosti a zážitky. Je vysoce smyslovou záležitostí, a tak i pouhá jeho vůně či zvuk dokáže v lidské paměti navodit události s ním spojené. Vzpomínky vyvolané vůní nějakého jídla v přítomnosti také mohou pomyslně přenést jedince zpátky do jeho mládí či k domovu. V neposlední řadě pomáhají vzpomínky upevňovat naši identitu a naše přesvědčení o tom, kdo jsme, s kým se identifikujeme, kam patříme.

Po teoretické části práce následuje kapitola věnující se popis metodiky výzkumu. V realizovaném výzkumu byla stěžejní metoda polostrukturovaných rozhovorů, zejména z důvodu své flexibility a možnosti reagovat na subjekt. Při tomto typu rozhovoru je možné jít do hloubky tématu, a zároveň se držet předepsaných osnov a udržet si tak určitou přehlednost. Také verbální komunikace mezi tazatelem a subjektem je snadnější a přirozená. Další využitou metodou bylo zúčastněné pozorování. Cílovou skupinu tvořili studenti Západočeské univerzity v Plzni a anglické The University of Kent, kde jsem strávila dva semestry svého studia. Tito respondenti procházejí zajímavou kapitolou svého života, neboť u nich dochází k výraznějšímu formování identity, rozhodují si sami o tom, co budou jíst a jaký mají k určitým typům jídla vztah. Své zvyky, získané v rámci rodiny, začínají obohacovat také o prvky přijaté z širšího kruhu svých známých a rozhodují sami o tom, co budou jíst na základě toho, jaký mají k danému pokrmu vztah. Pro studenty, kteří se nacházejí mimo své původní bydliště a daleko od rodiny, může být jídlo také způsobem, jak si udržet spojení se svým domovem.

Stěžejní kapitola práce je věnována analýze získaných dat a interpretaci výzkumu. V této části jsou zpracována data zaznamenaná na základě rozhovorů, přičemž vybraná data jsou interpretována s využitím klíčových teoretických konceptů práce.

Práce je ukončena závěrem, kde jsou shrnuta významnější zjištění práce.



## 2 Teoretická východiska

Jídlo, jeho příprava a konzumace, je stejně jako mnoho dalších činností součástí společenského života. Každá společnost kategorizuje jídlo jiným způsobem, a označuje různě i to, co je požitelné a jakým způsobem je to požitelné. Jídlo a způsob jeho konzumace charakterizuje jedince jako členy určitého společenství. Zkoumání procesů spojených s jídlem tak může napomoci porozumět společenským vztahům ve zkoumané společnosti.

Prostřednictvím přípravy jídla a činností s ní spojených, jako například nakupování, plánování, uklízení, vaření, servírování či sklízení, bývá často vyjadřována identita jedince či dané společnosti. K jídlu se také váží různé významy, které jsou pro fungování společností důležitým prvkem. Jednotlivci i společnosti mají své určité zvyky, pojící se s jídlem, které jsou jimi praktikovány jak během roku, či se pojí s různými svátky a oslavami. Příprava jídla, stravovací návyky a recepty se mohou stát nositeli hodnot země původu, domova, a to zejména při kontaktu s cizími kulturami či v případě přestěhování se do nového bydliště. Jídlo se pojí také s konceptem paměti, neboť může vyvolávat vzpomínky na jídlo a různé zkušenosti a zážitky, které se s ním pojí. Jídlo, tak jako smyslová záležitost, se dokáže vepsat do paměti jedinců a vyvolávat minulé události.

### 2.1 Jídlo a identita

Základní pojem identita pomáhá objasnit, kam daný jedinec nebo skupina patří a jaké podoby nabírá sebevyjadřování jedince či obraz společnosti. Tedy to, co jednotlivce spojuje a to, co je odlišuje od ostatních.

Jak uvádí Richard Jenkins, společenská identita je vytvářena na základě podobností a rozdílů mezi jednotlivci ve společnosti a prostřednictvím takového porovnávání by měli jednotlivci mít schopnost určit svou vlastní pozici ve společnosti [Jenkins 2004: 4]. Takovéto pojetí odkazuje na zkoumání postavení každého jednotlivce. Identita může být dle Jenkinse chápána také jako proces bytí nebo vytváření sebe sama. Tento proces zahrnuje různé interakce mezi jednotlivci v rámci komunikace a vyjednávání [Jenkins 2004: 5]. Z výše uvedeného vyplývá, že identita jednotlivce vzniká v rámci společenských interakcí.

Identita může být chápána také jako symbolická konstrukce, která pomáhá lidem nalézt své místo v čase a zachovat kontinuitu tradic [Giddens 1993: 107].

Identita jedince je budována již od jeho dětství. V procesu konstruování identity je přejímána identita skupiny, do které se jedinec začleňuje a dochází tak k uspokojení jeho potřeby náležet k určité komunitě, například k rodině. V této fázi jedinec přijímá normy, víru a zkušenosti členů dané skupiny jako správný způsob života, a v bezpečnosti svého kolektivu uniká hrozbám neznámého světa, který není schopen sám zvládnout. Začlenění jedince do skupiny přináší pocit bezpečí. Jedinec se v průběhu života může dále socializovat prostřednictvím sekundární socializace, například v rámci pracovního kolektivu či seznámení s novými přáteli. Důležitou součástí v procesu individualizace a odlišení od ostatních je vlastní rozhodnutí jedince [Livesey, Lawson 2008: 54]. Nejen v procesu vytváření identity se může vyskytnout i tzv. krize identity, jednatel může dokonce nabývat několika identit, či sociálních rolí, které odlišují jednotlivce od ostatních [Kuper, Kuper 2004: 474].

Pojem identita bývá používán v různých významech, např. ve smyslu prvotní identity, která je koncipována jako přirozeně daná a neměnná, a patří k ní například příslušnost jedince k etnické skupině. Také může být užívána ve významu společensko-kulturním, politickém nebo v rámci ideologicky vytvořeného kolektivního smyslu pro společnou nebo osobní identitu. Takováto sekundární identita může snadněji nabývat změn než identita prvotní. V antropologii [Giddens 1993, Baumann 1996, Bourdieu 1998] je identita často spojována s identifikováním sebe sama s vlastní kulturou a způsobem, jakým člověk žije v daném sociokulturním prostředí (např. třída, stav, povolání či životní styl). Kultura společnosti poskytuje jednotlivcům vzorce způsobů života pro kolektivní i individuální život, stejně jako způsoby myšlení a přesvědčení [Erban 2013: 30].

Identita jednotlivce může nabývat více rozměrů na základě pohlaví, rodného kraje, statutu a etnického původu, jakožto i ideologie a přesvědčení [Smith 1991: 14–19]. Konflikty mezi rozdílnými identitami mohou vzniknout například v případě uzavřené společnosti s fixním, zděděným typem identity, jakými jsou například třída, rasa, národ či etnická skupina, kdy jednotlivci nemohou svobodně měnit svoji příslušnost k určité skupině, neboť společnost vyžaduje přísné přizpůsobení se zvykům, symbolům a hodnotám určité kultury [Tajfel, Turner 1986: 7–24].

Henri Tajfel a John C. Turner [Tajfel, Turner 1986: 10] uvádí, že teorie sociální identity definuje sociální identitu jako pocit jednotlivce, že patří do určité skupiny. Na základě členství v různých skupinách pak dochází k sebekategorizaci jednotlivce. Identita člověka je utvářena skupinami, ke kterým patří v různých obdobích svého života, a zvláště těmi skupinami, které jsou pro něj důležité. Volby, které jednatel dělá v každodenním

životě, způsob, jakým reaguje na různé situace, jsou ve značné míře diktovány sociálními skupinami a skupinami, ke kterým jednatel náleží.

Podle Norberta Eliase lze „o jedinci uvažovat jako o vzorku sociálního světa, neboť v něm lze najít celou, zvláštním způsobem strukturovanou, společnost jeho doby“ [Elias 1991: 527]. Kvůli své rozporuplné povaze může být jedinec sám sebou jedinec tak, že si vytváří svoji identitu, tedy spřádá pomyslnou nit, která dává jeho životu smysl [Kaufmann 2010a: 69].

Identita může být vyjadřována také prostřednictvím jídla, a to nejen projevy v oblasti životního stylu. Jídlo jako nástroj vyjádření životního stylu bývá předmětem zájmu pouze u určitých skupin lidí, neboť většina lidí neusiluje o znalosti v oblasti jídla, nesleduje současné trendy v přípravě pokrmů a má tak problémy v interpretaci znaků odlišnosti. Přednes vlastní identity taktéž vyžaduje systém sociálního porozumění, či spíše sdílené porozumění symbolů. Používání jídla k vyjadřování identity vyžaduje publikum s určitými znalostmi, které tomuto vyjádření porozumí [Simmel 1991: 63–71].

K různým projevům a potřebám jedince souvisejících s výběrem pokrmu může docházet v závislosti na měnících se sociálních pozicích jedince v čase, v rámci různých prostředí a situací. Z uvedeného vyplývá, že při výzkumu je vhodné se zaměřit na to, co je pro jedince opravdu autentické, jak žije, jaké jsou jeho zkušenosti či jak je vnímá.

Důraz na prvky vyjadřující identitu se může projevovat výrazněji například u migrantů. Dle Fabia Parasecoliho lze rozdělit preferované pokrmy do následujících kategorií – osobní, komunální, kolektivní a institucionální. Do osobní kategorie řadí biologické potřeby jedince, jeho vzpomínky, vjemy, myšlenky, pocity, emoce, přání a instinkty. Vzpomínky jedince podle něj nejsou odrazem reality, ale výsledkem dynamických interakcí mezi vnějšími podněty a emočními a racionálními aktivitami probíhajícími v mozku. Vzpomínky nezůstávají pro jedince neměnné, ale mění se od okamžiku, kdy jsou stvořeny na základě stávajícího fyzického a emocionálního stavu. Mezi komunální mohou být řazeny zážitky, nabitě díky interakci blízkých osob v rámci rodiny, sousedství či přátelských vztahů. Komunální zvyklosti jsou v případě migrantů ty, které jsou přenášeny i do nového bydliště. Kolektivní praktiky mezi imigranty, jako např. v rámci rodiny či komunity, označují dle Parasecoliho tradice nové, vzniklé až v místě nového bydliště komunity. Institucionalizovanými vzpomínkami a zážitky pak označuje např. středomořskou stravu, francouzskou kuchyni, mexickou kuchyni, které jsou zapsány na seznamu UNESCO [Parasecoli 2014: 437]. Zvážení všech čtyř aspektů

může napomoci porozumění osobám, které se přestěhovali do nového místa, a to platí nejen v případě migrantů, ale také mnoha studentů univerzit. Jídlo může hrát významnou roli při upevňování osobní a komunitní identity a může také sloužit ke zmírnění a stresu spojeného s přesuny do nových bytů a dalšími životními změnami.

Vytváření domova popisuje Vera Zambonelli a označuje ho jako „proces, který transformuje neznámý prostor na důvěrné a smysluplné místo“ [Zambonelli 2011: 108–115]. Zakoupené, domů dovezené, pěstované a vařené jídlo pomáhají utvářet význam domova, neboť jídlo dokáže vytvářet „domov“ a „paměť“ prostřednictvím mnoha smyslů a působí jako nositel nostalgie, tradice a identity [Holtzman 2006: 361–373].

Identita může být vyjadřována také prostřednictvím tradic. Společností bývá minulost často interpretována a praktikována jako tradiční, avšak sama tradice není odrazem minulosti, ale spíše tím, jak na minulost společnost pohlíží. Tradice společnost vytváří a praktikuje v přítomnosti s důrazem na to, co je pro ni důležité. Pokrmy, které bývají ovlivněny nejen minulostí, ale i přítomností, bývají často interpretovány a praktikovány jako tradiční. Jedná se zejména o organizaci tradičních pokrmů, obsah ingrediencí a další specifika tradičních pokrmů [Parasecoli 2015].

Identitu lze vyjadřovat i skrze koncept genderu. Dle Parasecoliho bývá tradiční role vaření a výživy připisována většinou ženám, spíše než mužům [Counihan et al. 2012: 291]. Tato neodmyslitelná součást ženské identity a zdroj moci, kterou ženy získávají skrze nasycení zbytku rodiny, je kulturní univerzálií. Nejen v rámci všedního vaření, ale i při oslavách, kdy se připravuje velké množství jídla a je potřeba více pomocných sil v kuchyni, tato příprava náleží zejména ženám. V těchto případech může společné vaření naplňovat také funkci prohlubování vztahů mezi ženami, které pokrmy dohromady připravují.

I způsoby přípravy, používané kuchyňské nástroje či recepty mohou sloužit jako kulturní artefakty ztvárňující identitu. Například recepty obsahují určitou flexibilitu v rámci chuťových preferencí, ale zároveň odkazují na společnou historii a tradici. V rámci zachování kulturních tradic má kuchař moc nad rozhodnutím, zdali je úprava receptu v rámci kultury ještě přijatelná či již nikoliv.

## 2.2 Jídlo a paměť

Prostřednictvím pohledu na vzájemný vztah mezi vzpomínkami, jídlem a smysly lze ve výzkumu získat hlubší porozumění kulturních identit, neboť vzpomínky mají na budování identity velký význam. Emocionální centra se v mozku nacházejí blízko čichového centra, a tak není divu, že se různé chutě a vůně pojí s různými zážitky a vzpomínkami spojenými s jídlem.

Vyprávění příběhů pomáhá lidem znovu oživit jejich zážitky. Marcel Proust popisuje vzpomínání nejen jako popisování událostí, které se staly v minulosti, ale také jako znovuprožitím a znovupoučením se z minulých událostí, poznaných míst a lidí [Proust 1981: 55]. Pokud lidé cítí nějakou vůni či poznávají známou chuť, mohou se jim vybavovat určité vzpomínky, sociální asociace, prožité události, určité osoby či vztahy spojené s těmito vůněmi a chutěmi.

V oblasti jídla chápe David Sutton termín paměť jako jeden ze smyslů [Sutton 2011: 465]. Kategorii smyslů chápe jako cosi, co odkazuje k typu komunikativního a kreativního kanálu mezi jednotlivcem a okolním světem, zdůrazňuje důležitost, jakým způsobem jsou smysly používány a potlačuje zavedený pohled na smysly jako pasivní příjemce podnětů. Přístupy, které se snaží porozumět širokému spektru kulturních záležitostí spojených s chutí a dalšími smyslovými aspekty spojenými s jídlem, shrnuje Sutton pod termín „gustemologie“ [Sutton 2011: 468].

Sutton dále uvádí, že „vytváření paměti je často kolektivním procesem, který je umožněn díky určité konzistenci a stabilitě v okolním prostředí, se kterým přichází jedinec do styku [Sutton 2011: 471]. V tomto smyslu je paměť komunikačním kanálem, skrze který lidé vytváří interakce s ostatními a s okolním prostředím.“ Protože přítomnost nabývá na významu, pokud je v kontrastu s událostmi z minulosti, neboť ji pomáhají osvětlit a obohatit. Vzpomínky z minulosti spojené se současnými dojmy, dokonce podněcují akce v budoucnosti, jako když například nějaká televizní reklama vyvolá chuť na určitý oblíbený pokrm. Smyslové vzpomínky vedou k přehodnocení minulosti a jelikož minulost je svázána s přítomností, tak i k přehodnocení našeho současného já. Vzpomínky na nějakou vůni mohou pomyslně přenést jedince zpátky do jeho mládí či k domovu. Jak podotýká Sutton, jídlo se podílí na tvorbě našich sociálních vazeb, kulturních hodnot a osobního chápání sebe sama [Sutton 1991: 473].

Zahraniční studenti mívají tendence inklinovat ke svému tradičnímu jídlu, zejména kvůli opuštění tzv. rodinného hnízda a jako následek přerušení dosavadního

zavedeného způsobu života. Určité jídlo mu může připomenout domov, vyvolat pocity spojené s identitou původní či navodit pocit bezpečí. Oblíbené jídlo může být spojováno s pocity známosti, se vzpomínkami na dětství, s pocitem ohledně společenské příslušnosti či připomínat čas strávený v cizí zemi. Některá jídla mohou být zdrojem příběhů o rodině či komunitě. Tyto pocity jsou v člověku hluboce zakořeněny jako součást sebeurčení, nejsou spojovány s výrazem životního stylu, a ani nejsou předmětem soudů o dobrém vkusu. Na druhou stranu, studium mimo svoji domovinu často redefinuje smysl toho, kým student jako člověk je, co od života požaduje a čemu věří.

### **2.3 Jídlo a společnost**

Jídlo může pomoci vyjádřit sociální status jedinců, může být nástrojem pro sdružování lidí či pro posilování vztahů ve společnosti. Používání jídla jako ukazatele sociálního statutu je běžné ve všech společnostech, i darování jídla může vyjadřovat status dárce zvýrazněním rozdílů mezi ním a obdarovaným. Darováním jídla může být očekávána také určitá reciprocita, například v rámci obchodních obědů nebo může pohoštění naopak znamenat splacení určitého dluhu [Wood 1995: 47]. Diane Seymour udává, že darování a přijímání jídla není nikdy neutrálním aktem, neboť hostiteli dává příležitost ukázat své vybrané chutě a ukázat se tak v lepším světle [Seymour 1983: 5]. Výběr jídla jak hostitelem, tak hostem, poukazuje na orientaci v etiketě a schopnost vybrat jídlo vhodné pro danou situaci. Nedodržování etikety může být pro člověka jak ztrapňující, tak diskreditující. Seymour [ibid.: 6] dále uvádí, že to, s kým jíte, do určité míry ukazuje, do jaké sociální vrstvy patříte. Charakter společného jídla může podle Mary Douglasové indikovat také hloubku vztahu mezi spolustolujícími [Douglas 1975: 221]. Například teplé jídlo obecně vyjadřuje blízkost a intimitu a je součástí zejména užšího rodinného kruhu. Za nejintimnější mohou být považována teplá jídla, za méně intimnější pak studená jídla, dále grilování a na posledním místě nabídnutí samotného nápoje. Různé druhy potravin tak mohou naznačit blízkost vztahu mezi spolustolujícími. Například v čínské kultuře představuje respekt k hostům servírování drahých pokrmů. Formální večeře zahrnuje čtyři až šest studených jídel, osm až deset teplých jídel, polévku a ovoce. Naproti tomu blízcí přátelé nebo pracovní kolegové obvykle chodí na jídlo a pití do „street food“ stánků [Ma 2015: 197].

Produkce, distribuce a konzumace jídla v určité společnosti tedy vypovídá o mocenských vztazích ve společnosti a jídlo spolu se způsoby stolování mohou být odrazem statutu jedince v sociálním prostoru. Závisí tedy na tom, co jíme, v jakém množství a s kým. Dle Pierre Bourdieu je každá sociální pozice spojena s určitými

materiálními statky a určitými kulturními zájmy [Bourdieu 1998: 58–63]. Kombinace těchto dvou zdrojů se pak odráží v jednání aktérů na daných pozicích. Každé sociální třídě odpovídá nějaký životní styl, který je určen ekonomickými zdroji a kulturními zájmy, tedy materiálními a kulturními podmínkami. Třídní situace (ekonomické zdroje, kulturní zájmy a relativní postavení v systému tříd) zapříčiňuje odlišné životní styly lidí a je ovlivněna výchovou, vzdělávacím systémem a prací, které učí lidi takovému habitu, který odpovídá jejich třídní situaci a relativnímu postavení ve společnosti. Dle Bourdieu střední třída konzumuje spíše malé porce jídla a pečlivě je žvýká, zatímco dělnická třída se takovým stravovacím praktikám vyhýbá a má tendenci považovat takové pokrmy a způsoby za nevhodné pro opravdové muže, a to nejen proto, že lehké jídlo je pro muže nedostatečně výživné, ale také protože odporuje mužskému způsobu stravování [Bourdieu 1982: 190]. Paul Connerton tvrdí, že v rámci enkulturace a učení se dovednostem, se jedinec učí správné chuti, aby se pro něj stala přirozenou a posloužila jako kritický marker třídního rozlišování [Connerton 1989: 87–90]. Chuť je podle něj schopnost jedince soudit a porovnávat. Connerton a Bourdieu uvažují o chuti jako o ztělesněné znalosti a o naučené dovednosti. Dle Tima Ingolda se této schopnosti jedinec učí prostřednictvím jeho smyslového zapojení v prostředí a s pomocí již zkušeného jedince [Ingold 2000: 20]. Na enkulturaci Ingold nahlíží jako na výchovu pozornosti a uvádí příklad ze svého mládí, kdy jeho otec poukazoval na různé vůně a chutě, které chtěl, aby on sám také zažil [ibid.]. Učení se od ostatních a tzv. řízené znovuoobjevení smyslových prožitků souvisí se začleněním spíše než přepis znalostí z jedné hlavy do druhé.

Timo Toivonen, který studoval ve Finsku návštěvnost tří různých druhů stravovacích zařízení – fastfoodového řetězce, restaurace s poledními menu a restaurace mimo časy oběda, zjistil, že sociální determinanty každého z nich jsou výrazně odlišné. Ovšem žádná sociální proměnná výrazně neovlivňuje pravděpodobnost stravování v restauraci v čase oběda, neboť velmi mnoho lidí s různorodým postavením a sociální situací, kteří se nemohou z jakéhokoli důvodu vrátit domů během dne, jí komerčně připravené jídlo. Naproti tomu ti, kteří se stravují v restauraci v jiných časech (večere či snídaně), jsou převážně z vyšších společenských tříd. Rychlá občerstvení zase nejvíce navštěvují mladí lidé [Toivonen 1994: 203].

Společné jídlo je ideálním nástrojem pro vytváření a posilování sociálních vztahů prostřednictvím sdílení jídla a jeho přípravy, hodnot a sebe sama. Společné jídlo může navozovat také pocit intimity.

Činnost vaření se nachází někde mezi výrobou jídla a jeho spotřebou, a zároveň se s nimi prolíná. Kvůli nahrazování tradičních technik vaření moderními technologiemi však dochází ke ztrátě znalostí spojených s vařením a jejich učením u dalších generací. V posledních desetiletích lze pozorovat nejen trend nastupujících moderních technologií ve vaření, ale také ubývajícího společného stolování, zejména ve všední dny, většinou z důvodu časové vytíženosti. Matky mají méně času na naplnění jejich tradiční role spojené s přípravou jídla kvůli pracovní vytíženosti, stejně jako otcové rodin. Alespoň jedno společné jídlo denně je tak nyní spíše raritou než pravidlem. Pravidelné společné jídlo také zčásti vystřídal samostatně připravovaná a pojídaná menší jídla.

Společné jídlo je příležitostí pro setkávání lidí a také příležitostí pro nezasvěcené, jak se stát součástí skupiny. Socializující se jedinec odpozorovává chování již do skupiny zasvěcených jedinců, například děti se učí, co se v dané společnosti jí za jídlo, jakým způsobem se jí, kdo a jak ho připravuje, servíruje, kdo sklízí nádobí.

Čas přípravy jídla je také časem pro sdílení příběhů. Josephine Beoku-Betts uvádí, že kuchyně je pro komunitu Gullah žijící v Jižní Karolíně místem, kde se nejen vypráví povídky a zažité příběhy, ale také společně zpívá a tančí [Beoku-Betts 1995: 543].

Dle Liory Gvionové, která se zabývá antropologií jídla u izraelských Palestinců, je vaření systémem znalostí, a to jak teoretických, tak praktických znalostí způsobů přípravy jídel, které si ženy ve společnosti předávají [Gvion 2012: 29–71]. Jídlo také může znázorňovat určité pocity či záměry kuchaře. Pokud je jídlo (potenciálním) strážníkem kritizováno, pravděpodobně to také ovlivní emoce toho, kdo pokrm připravoval.

Produkce, distribuce a konzumace jídla v určité společnosti vypovídá nejen o mocenských vztazích ve společnosti, ale také o konceptu pohlaví a genderu. Muži a ženy bývají spojováni s různými druhy jídel – křehké ženy s lehkými, často zeleninovými pokrmy a silní muži s vydatnými masovými pokrmy a alkoholem [Kerr and Charles 1986]. Tradiční společnosti spojují s domácí přípravou jídla spíše ženy, v komerční (kulturní) sféře však dominují jako šéfkuchaři muži. Je nutné poznamenat, že v moderních společnostech se v posledních dekadách i na přípravě domácího jídla podílí stále více mužů. Pokud vaří spíše ženy, tak činnosti grilování dominují spíše muži. Richard A. Shweder říká, že grilování v moderním pojetí odráží přechod lovců sběračů k zemědělství, které vyústilo v rozdělení prací na domácí, ve kterých dominují ženy a na



venkovní mužské práce [Shweder 1993: 228]. A jelikož grilování spadá pod venkovní aktivity, patří tato činnost mužům.

Při přípravě pokrmu může určitá vodítka poskytnout recept, ale zároveň se očekává, že kuchař se již v dané oblasti vaření orientuje a zná určité techniky, chutě a vůně [Ingold 1993: 440]. Vařit se člověk naučí nejlépe praxí, například dospívající ženy často vaří pod dohledem znalejších ženských příbuzných. Dle Michaela Herzfelda je v rámci antropologického zkoumání jídla důležité sledovat, jak se lidé v různých společnostech učí vařit, kdo a kdy je učí, zda to vede k posílení vztahů mezi zúčastněnými [Herzfeld 1995: 124–42]. Tématikou jídla se zabýval i Claude Lévi-Strauss [Lévi-Strauss 1964]. Považoval dovednost vaření jako klíčovou pro porozumění přechodu od přírody ke kultuře. Dle něj má na kulturu vaření vliv také používání technologií – čím více technologií je při vaření použito, tím má jídlo blíže ke kultuře (syrové jídlo symbolizuje přírodu a vařené kulturu).

### **3 Metodologie**

#### **3.1 Příprava výzkumu**

Po zformulování výchozích otázek následovala přípravná četba, která sloužila ke sběru údajů, jejich shromáždění a vzájemné konfrontaci a zarámování výzkumu, ale také k nalezení další možné související problematiky a teoretických konceptů. Na začátku výzkumu byla stanovena osnova výzkumu, která byla v průběhu několikrát poupravena dle zjištěných faktů od informátorů. Tato osnova napomohla během výzkumu držet se určité linie, jakožto i verifikovat souvislost předmětu práce.

Hlavní metodu tohoto výzkumu, který byl kvalitativní povahy, představoval polostrukturovaný rozhovor. Tento typ rozhovoru je otevřený, ale sleduje obecný scénář a pokrývá seznam témat [Bernard 2006: 210]. Je také užitečný v případě, pokud má výzkumník pouze omezený počet příležitostí k poskytnutí rozhovoru.

Přípravná fáze sestávala ze zpřesnění nástrojů, především sady otázek, kterou bylo třeba před definitivním sepsáním několikrát vyzkoušet a kriticky zhodnotit na vybraném respondentovi, dále z následné interpretace materiálu, a také nástinu vzorku. Cílovou skupinu tvořili studenti plzeňské univerzity a pro srovnání také i několik studentů anglické The University of Kent, kde jsem strávila dva semestry svého studia. Tato skupina byla vybrána jednak z důvodu lehké dostupnosti, neboť se respondenti nacházeli v místech, kde jsem se pohybovala, a také z toho důvodu, že mladší generace (tedy

studenti, prozatím bez rodin) své zvyky, získané v rámci rodiny, začínají obohacovat také o prvky přijaté z širšího kruhu svých známých a rozhodují sami o tom, co budou jíst na základě toho, jaký mají k danému pokrmu vztah, a jsou tedy v procesu vytváření svých samostatných návyků. Respondenti byli zvoleni způsobem „sněhové koule“, který je typem nepravděpodobnostního výběru. Jak uvádí Toušek „tato metoda je založena na tom, že do výzkumu je nejdříve zahrnuta jedna nebo více osob ze zkoumané populace, na které máme prvotní kontakt, a další osoby jsou do zkoumaného vzorku vybrány na základě jejich doporučení či zprostředkování kontaktu“ [Toušek 2012: 59]. Vzhledem k tomu, že respondenti pocházejí ze dvou různých oblastí, nemělo by při tomto postupu docházet k rozhovorům s respondenty z jediné sociální sítě. Při výběru vzorku byl kladen důraz na hledání osob, které mají k tématu práce říci co nejvíce. Vzorek čítá 8 žen a 1 muže, ve věku od 20 do 28 let, z různých sociálních kategorií. Z důvodu přehlednosti byl vytvořen biografický rejstřík (Tab. 1), ve kterém jsou uvedeny základní informace o jednotlivých respondentech. Jména informátorů byla v rámci anonymizace pozměněna z důvodu zamezení identifikace jejich identity. V dalších kapitolách jsou jednotliví informátoři označováni pod křestním jménem, uvedeným v následující tabulce.

Tabulka 1 Biografický rejstřík

Jméno	Věk	Pohlaví	Vzdělání	Bydlení	Místo narození	Národnost [etnický původ]
<b>Adéla</b>	22	Žena	Bc. studium Pedagogická fakulta v Plzni	– sdílí byt s 1 spolubydlící v Plzni	Sokolov	Česká
<b>Karolína</b>	26	Žena	Bc. studium Filosofická fakulta v Plzni	– bydlí společně s přítelem v bytě v Praze	Praha	napůl Češka a napůl Romka
<b>Alice</b>	22	Žena	Bc. studium ochrany životního prostředí na University of Kent	– na koleji	Budapešť, Maďarsko	Maďarka žijící v Londýně a Canterbury
<b>Markéta</b>	30	Žena	Mgr. studium– filosofická fakulta v Plzni	– ve vlastním bytě	Praha východ	Česká
<b>Hanna</b>	24	Žena	Bc. studium– kulturní antropologie na University of Kent	– na koleji	Charlotte, USA	Americká
<b>Jane</b>	21	Žena	Bc. studium– biologická antropologie na University of Kent	– na koleji	Bangkok, Thajsko	Čínská
<b>Ema</b>	26	Žena	Mgr. studium– fakulta aplikovaných věd v Plzni	– v bytě s partnerkou	Praha	Česká
<b>Mercedes</b>	30	Žena	Mgr. studium– divadelní věda na University of Kent	– v bytě	Berlín	Německá
<b>David</b>	27	Muž	Bc. studium filosofická fakulta v Plzni	– v bytě s 1 spolubydlícím	Praha	Česká

Při sestavování otázek byl kladen důraz na jejich logickou návaznost, sloužily také jako záchytný bod pro případ, že by rozhovor vážnul z důvodu vyčerpání probírané problematiky.

### 3.2 Sběr dat

Rozhovor začínal otázkami, které zjišťovaly popisné charakteristiky respondenta (věk, obor studia apod.). Další otázky měly za úkol prolomit ledu a vymezit rámec rozhovoru: „Myslíš, že tradice může být vyjádřena jídlem?“ nebo „S kým bydlíš? A jak to máte s vařením?“ Následující otázky změnilly tón a vyžadovaly po respondentovi větší soustředění: „Co se ti vybaví, když se řekne jídlo?“ Odpovědi na tuto otázku byly rozvíjeny dalšími otázkami ve snaze zachytit nejhlubší příčiny, ale zároveň směřovat respondenta k jádru problému. Během rozhovoru byly jednotlivé otázky pokládány tak, aby navazovaly na diskutované téma. Prvotní sestava otázek byla průběžně revidována, otázky přinášející nepohodu respondentů a otázky nepřinášející relevantní informace byly přeformulovány či vypuštěny.<sup>1</sup>

Při rozhovoru byl kladen důraz na snahu zachovat koherentní téma a nepřebíhat od jednoho tématu k druhému, neboť neuspořádané nebo nesmyslně překvapivé otázky by mohly představovat negativní signál respondentovi. Konverzace byla vedena ve smyslu dvou sobě rovných partnerů spíše než v podobě shora řízeného dotazování a měla tím vzbudit v respondentech zájem a chuť odpovídat. Otázky byly pokládány tak, aby nenarušily strukturu rozhovoru, respondent měl však prostor se od otázek odchýlit. V případě, že respondent nadhodil zajímavou myšlenku, ale nerozvedl ji, bylo na snaze se ho doptat na další podrobnosti. Také pokud vyjádřil nějaký názor, který neodpovídal tomu, co říkal předtím, bylo vhodné si tento rozpor ujasnit.

V první fázi byla vytvářena data prostřednictvím polostrukturovaných rozhovorů, které poskytly základní poznatky o zkoumané problematice. Poté byla ve dvou případech po svolení informátorů použita nestrukturovaná technika zúčastněného pozorování k triangulaci získaných dat a jejich rozvedení do hloubky. Na zúčastněné pozorování bylo vyhrazeno více času než na samotné rozhovory a bylo možné se tak doptat na další informace. V případě Adély trvalo zúčastněné pozorování necelých pět hodin, během pozorování připravovala zároveň večeři pro nás dvě. U Emy trval výzkum celé čtyři hodiny, pozorování zahrnovalo rozhovor, přípravu večeře pro ni, její přítelkyni a pro mě,

---

<sup>1</sup> Celá struktura rozhovoru viz příloha č. 1 a 2.

a následné společné stolování. Dle Bernarda může více času, stráveného ve zkoumané společnosti, odstranit problém reaktivity. Čím déle je výzkumník v terénu, tím více se stává pro dané prostředí přijatelným, běžným a známým [Bernard 2006: 342]. Další výhodou zúčastněného pozorování je to, že přináší informace kvalitativního charakteru, které by výzkumník jiným způsobem nemohl získat [ibid.].

### **3.3 Postup v analýze dat**

Na základě teoretické části byly formulovány následující osy výzkumu: jídlo a identita, jídlo a společnost a jídlo a paměť. Jednotlivé osy, obsahující počáteční představy, měly svou pomocnou funkci v průběhu výzkumu, připravené otázky pak poskytovaly oporu pro zajištění hladkého průběhu rozhovoru a pokrytí důležitých kategorií. Data, zaznamenaná prostřednictvím rozhovorů, byla posléze rozčleněna do kategorií na základě otevřeného kódování a umístěna na příslušné osy. Proces vytváření kódů a kategorií během analýzy dat probíhal zároveň s testováním jejich validity.

Po provedení rozhovorů s vybranými respondenty a jejich nahrání na diktafon byly jednotlivé nahrávky přepsány pomocí přehrávače a jeho funkcí přehrát a zastavit. Program F4, používaný pro přepisování, nebyl pro tento výzkum použit z důvodu nepodporovaného programu používaným počítačem. Po přepsání rozhovorů do programu MS Word byla tato data vytisknuta na papír a následně rozstříhána a seřazena do kategorií.

Při zkoumání materiálu probíhala nepřetržitá analýza podmínek, ve kterých promluvy vznikly, tedy kdo a proč říká dané věty. Byl sestaven krátký biografický rejstřík (Tab. 1), který shrnuje základní informace o analyzovaných osobách a umožňuje snadněji se v nich orientovat. Měl by také pomoci vyhnout se manipulaci s úryvky rozhovorů a zavádějícím komentářům [Kaufmann 2010a: 38].

Některé z rozhovorů nabízely více nových zjištění, některé naopak méně. Snažila jsem se však neztrácet naději a situaci zvrátit vhodnou otázkou. Pro některé respondenty bylo těžší vypovídat o rodinné situaci. Pokud bylo třeba danou otázku prohloubit, byla respondentovi zopakována. V jednom případě došlo k tomu, že se respondentka po vypnutí diktafonu znovu rozmluvila. Mohlo to být způsobeno tím, že se začala cítit volněji a měla pocit, že musí sdělit další informaci. Diktafon byl tedy znovu spuštěn a informace zaznamenána. I informace, nezaznamenané na diktafon, posloužily k interpretaci a pochopení významu jiných tvrzení.

Nejzávažnější doznání se často najdou mezi řádky, v práci byly proto zvažovány i možná skrytá sdělení jakožto ironie, dvojznačné výroky, paraboly a moudra, mimika, náznaky, nepřímá řeč, mluvení o druhých apod.

Úryvky z rozhovorů vedených v angličtině jsou uvedeny v překladu do českého jazyka z důvodu zachování plynulosti textu. Při překladu byl kladen důraz na zachování smyslu výpovědi respondenta. Jména respondentů byla kvůli zachování anonymity změněna.

Výzkum v rámci této práce byl kvalitativní povahy a měl napomoci k pochopení, zachycení jednání, procesů a teoretických modelů spíše než k systematickému popisu, měření, či srovnávání dat. Byla tak postupně vytvářena teorie, opírající se o fakta.

## 4 Analytická část

### 4.1 Význam jídla

Na jednu z prvních otázek „Co pro tebe znamená jídlo?“ respondenti odpovídali podobně, neboť všichni zdůraznili, že jídlo je pro ně velmi důležitá záležitost. Pro Karolínu jídlo znamená příjemnou věc, kterou má ráda. I Alice říká, že jídlo je „...*velkou kapitolou mého života. Jídlo mám velmi ráda. Není to jen o tom, že je to něco, co potřebujeme k tomu, abychom přežili. Pořád chci ochutnávat něco zajímavého a nového.*“ Adéla podotýká, že je to „...*takový zpestření, něco, co by si měl člověk užívat, vychutnávat, může si tím pomoci, může se tím i léčit, nebo si tím naopak může ubližovat, je to něco, o čem bysme asi měli přemýšlet*“. I Markéta zmínila, že má „...*jídlo hrozně ráda. Je to pro mě nebezpečí, že mi z toho roste břicho. Ale jídlo je společenská událost. Jídlo může být úžasnej zážitek anebo taky velký zklamání*“. Také Jane si myslí, že jídlo potřebujeme k životu. Dodává k tomu: „*Jídlo bylo u nás v rodině znakem bohatství, řekla bych. Třeba pro mě a Číňany obecně, to, co jíme první den v novém roce je symbolikou toho, jaký zbytek roku bude. První den by měl být tradičně vegetariánský. Jednou jsem se ptala své mámy, jestli bychom si mohli dát kaši. Ale máma řekla že ne, protože jídlo, které jíme je symbolikou toho, co se ti stane po zbytek roku a jelikož máma si spojuje kaši s chudobou, tak jíme maso a různé delikatesy*“<sup>2</sup>. David to pěkně shrnuje: „*Když si řekne jídlo, tak mě asi jako první napadne, že je to biologická nutnost abychom přežili, druhá věc, co mě napadne je, že jídlo je jedno z nejlepších fyzických potěšení. Rozhodně je to jedna z nejdůležitějších součástí života lidí, stačí se projít po Praze a počítat podniky, kde člověk může dostat něco k jídlu, je jich neuvěřitelný množství. Což mě samozřejmě vede k tomu, že kromě potěšení a nezbytnosti je jídlo taky společenská událost, případně i něco jako vyjádření stanoviska nebo identity, například veganství je dobrou příkladem.*“

Hanna, Američanka s rodiči vietnamského původu, studující na University of Kent, vypověděla, že jídlo pro ni znamená něco, co musíme mít každý den. Jako jediná respondentka uvedla, že má k vaření zcela negativní vztah. Také ji nechutná to, jak vaří její rodiče, má ráda spíše standární americkou stravu. Možné vysvětlení uvádí Sutton,

---

<sup>2</sup> “I think food is a necessity of life to eat. Was also a sign of wealth in my family, I guess? For example, for me Chinese and what we eat on the first day of the Year is very symbolic for the rest of the year. The first day is traditionally vegetarian. So, I asked my mum can we eat porridge? Because porridge is easy and my mum said no, because the food you eat is very symbolic to what will happen to you in the rest of the year. Apparently, my mum associates porridge with struggles and poverty. So, we used to order food like duck, delicacy meats, like very extravagant delicacy food on the first day, it is just associated with wealth.”

když říká, že ztráta tradic ve vaření spojená se ztrátou určitých dovedností je nedílnou součástí procesu individualizace a ztělesním se do role moderního Američana. Dochází zde k rozkolu mezi starší generací, která podporuje spíše hodnoty rodiny a komunity, a mladší generací, která upřednostňuje rychlé a levné občerstvení [Sutton 2006: 88].

## 4.2 Přejímání receptů

V rozhovorech se poté probíralo, zdali dotyčný respondent sám vaří, popřípadě jaké typy jídel. Několik respondentů uvedlo, že příprava jídla může být velmi náročná a určité druhy pokrmů se jedinec naučí vařit správně až po několika letech vaření. Například poté, co získají zkušenosti s množstvím ingrediencí, používaných v určitých pokrmech. Pro studenty bývá samostatné bydlení zlomem, kdy se začínají starat sami o sebe, a i ve vaření jsou odkázáni sami na sebe a na to, co se naučili vařit v době, kdy ještě bydleli u svých rodičů, na recepty, které si vyhledají či na různé další experimenty ve vaření. Zároveň se také student dostává do kontaktu s ostatními jedinci, včetně jedinců jiných národností, a může od nich přejímat jejich recepty. Ty si mohou vyměnit například na základě společného jídla (většinou je jím večeře), které připravuje jeden z nich. Předávání receptů tak funguje nejen v rovině vertikální (v rodině např. z matky na dceru), ale také v rovině horizontální, a to díky sdružování se s ostatními. S rostoucí globalizací a možností snáze cestovat či nakupovat exotické potraviny se navíc takováto horizontální rovina neustále rozšiřuje. Většinou již neplatí, že na talířích obyvatel určitých zemí se objevuje převážně to, co lze koupit na trhu a to, co roste v dané krajině. Adéla k tomu dodává: *„Jako co mám různě kamarády ze zahraničí, tak skoro od každého jsem se naučila alespoň jedno dobré jídlo. A to je, co třeba já dál ráda vařím. Ale spíš jsou to jako jednodušší jídla, třeba nějaká fazolová polívka, že tam třeba je nějaký speciální koření nebo třeba to zahustit kukuřičnou moukou opečenou, takže to chutná jinak. Nebo jako že na Filipínách [pozn. kde byla u své známé na dobu jednoho měsíce] jsme mívali takovou speciální omáčku na rýži. To měli z kokosovýho octu a sojovky a cukrový třtiny. A maj tam takový speciality, třeba rajčátka tam měli a ty do toho krájeli a nechali to jako namočený a bylo to hrozně dobrý. Prostě když mi něco chutná, tak mi asi je jedno, odkud to je a prostě to vařím. A naopak to nemám tak, jakože řízek je český, tak ho budu za každou cenu jíst, jenom abych si to udržela. Prostě, co sama ochutnám a chutná mi, tak v tom pokračuju. Ale když je to od rodičů dobrý, tak v tom taky pokračuju.“* Karolína po chvíli přemýšlení, komu by uvařila tradiční rodinné romské jídlo vypověděla, že *„...jejich jídlo by hodně lidem asi nechutnalo. Ale měla jsem třeba kamarádku, která k nám chodila a chutnalo jí lečo a halušky, co jsme vařili, tak si to pak taky začla vařit i sama. Ted' už to teda nevaří, protože je veganka“.*



Zkoumané české i anglické prostředí takovému kulturní kulinářské výměny umožňuje, na rozdíl od jiných kultur, např. egyptské, kde si lidé tradičně předávají recepty pouze ve vertikální rovině v rámci rodiny, kdy recepty přecházejí z matky na dceru. Recept často nedostává ani synova manželka, a to z toho důvodu, že matky chtějí, aby se k nim jejich synové rádi vraceli na jídlo [Roden 2015].

Udržet si svou kulturu po přestěhování se do jiné země může být obtížné, zejména pokud se lidé snaží adaptovat na novou kulturu, aby se vypořádali s kulturním šokem a přizpůsobili se nové komunitě. Po přestěhování z Maďarska do Anglie začala matka respondentky Alice přejímat nová jednoduchá jídla, která vidí u svých známých, například různá těstovinová jídla. I její otec změnil kompletně svůj stravovací styl. „(Máma) nechce pořád jíst ty stejné věci. A můj táta je raw vegan a ten si vaří sám pro sebe.“ Ostatní od něj občas ochutnají, ale jeho jídlo spíše nejlí.<sup>3</sup> Jane vyprávěla, jak ji její matka, která bydlí v Číně, přijela navštívit do Anglie, a nemohla v anglických obchodech nalézt potřebné ingredience, takže pro ni bylo těžké uvařit jídlo na základě svých receptů<sup>4</sup>. Snažila se tak čínskému originálnímu receptu alespoň přiblížit, jak jen to bylo možné. Kromě tradičních čínských receptů se její matka během svého života naučila vařit také několik receptů z indonéské a thajské kuchyně, tedy ze zemí, ve kterých nějaký čas rodina bydlela. Tato jídla se naučila vařit na místních lekcích vaření, které navštěvovala, recepty má zapsány ve své ručně psané kuchařce a jednou za čas z nich některé jídlo uvaří. Karolína říká, že její babička má také sešit, kam si zapisuje recepty. „A vždycky říká, že až umře, tak to dá mně, protože nikdo jinej nevaří.“ Alice vypověděla, že u nich v rodině mají společnou kuchařku, kam si každý zakládá svoje oblíbené recepty a ty pak může kdokoli vařit.

Alice se začala učit vařit tak, že požádala svoji babičku o to, aby ji ukázala, jak při vaření postupovat, krok za krokem. Nejdříve ji při tom pozorovala, poté pomáhala s jednoduššími činnostmi a postupovala k těm složitějším. I Adéla nejdříve „...přihlížela pod ruce nebo jsem si nějaký recepty napsala, jak se to dělá“ a zároveň mi ukazuje svoji sbírku receptů. Některé jsou psané rukou, některé vytištěné z internetu. Sama ale začala vařit, až když se odstěhovala z domova a začala jíst vegansky. „Myslím si třeba, že

---

<sup>3</sup> „Kind of simple things or what she sees other people are cooking here like pastas. She doesn't want to continue eating the same thing. And my dad, he's on raw vegan diet. He's cooking for himself. Sometimes I try it, but none of the rest of us want to follow his diet.“

<sup>4</sup> „When my mum came to visit me when I am in England, she couldn't find same ingredients, so it was hard for her to make the same foods. But she tries to keep it the same.“

*kdybych nechtěla jíst tak, jak jim teďko, že bych se třeba ani nenaučila péct nebo vařit nebo bych nechtěla, jako mě to třeba teď baví. Naučila jsem se třeba kroupy s orestovanou cibulkou a na to žampiony nebo hlívu. Babička je z Moravy, takže i halušky...a pak taky takový domácí bramborový knedlíky, říká se jim tam u nich betoňáky... když to dělá ostatním, tak tam dává i vajíčko. My jsme teď dělali bez toho a drží to normálně“.* Nám k večeři dělá její oblíbené jídlo, rýži s červenou čočkou. Toto jídlo je oblíbené jak u Adély, tak u její matky. Tento recept si vyhledala Adéla na internetu na stránkách s veganskými recepty. Většinou si recepty upravuje podle svých potřeb tak, aby jí po zdravotní stránce vyhovovaly. Může si tak uvařit i některá rodinná jídla, která by si jinak nemohla dát. I ostatní respondenti se snaží vařit alespoň některé z tradičních rodinných receptů, které si v případě potřeby modifikují dle svých chutí a potřeb. Karolína, která se snaží jíst poslední dobou dietně, k tomu říká: *„...teď jsem si udělala třeba ty chlupatý knedlíky právě, ale ze žitný mouky a z ovesnejch vloček, takže si to upravím podle sebe, abych to nemusela jako úplně prostě vyřadit. Ale většinou, když si chci něco uvařit, tak si najdu něco spíš na internetu, tak nějak podle sebe“.* Adély *„Mamka peče speciální buchtu, my jí říkáme kopečková buchtka. Protože je to vlastně těsto, který rozválíš, dáš ho dolu na plech, na to nakrájíš jablka na kostičky a přikryješ to horním dílem toho těsta. A jak jsou tam ty jabka, tak se to těsto podle nich zvlí. Byl to vlastně původně závin, ale to ji přijde zbytečně pracný, takže si to vlastně jako ulehčila. Tenhle recept je od mamčiny tety, která studovala na cukrářku.“*

Většina respondentů si osvojuje i pokrmy nové, často je přebírají od přátel, v rámci cestování do zahraničí a na dalších místech. Markéta si ve školní jídelně oblíbila svíčkovou natolik, že tuto školní verzi preferuje i před tou doma uvařenou. Ema si jako malé dítě oblíbila rybí pomazánku u svých kamarádů a pak ji vyžadovala i po svých rodičích, i když předtím rybičky vůbec jíst nechtěla.

Ochutnáváním různých druhů jídel může jedinec také částečně poznat cizí kulturu. Během přípravy večeře Ema prozradila: *„Ochutnávání neznámého jídla je něco jako cestování, protože s nanejvýš chutěma člověk poznává něco nového a získává nové zážitky. Jednou jsme se šly v Miláně přes „eatwith“ naučit, jak se mají vařit pravý italský špagety... to jsou takový stránky, kde si můžeš vyhledat místní lidi, který v tom městě vařej u sebe doma pro cizince“.* Ema na večeři pekla jehněčí maso s bramborem. Připravované maso dostala od své známé, která chová ovce. Jehněčí maso má ráda stejně, jako její otec. Dodává: *„spousta lidí jehněčí nemusí, ale my ho máme prostě rádi“.*

Dle Suttona je chuť pro většinu lidí na světě něco, co je spojuje s tím, kdo jsou jako lidé [Sutton 2015]. Chuť tedy není významná jen pro someliéry, nýbrž i pro všechny ostatní, vychutnávající své každodenní jídlo.

### 4.3 Jídlo jako společenská událost

Z většiny rozhovorů vyplynulo, že ke sblížování lidí často dochází při společném jídle, v čase, kdy se sejdou u společného stolu a mají spolu během jídla šanci pohovořit a posílit tak mezilidské vztahy. Na otázku „Jaké jídlo je pro tebe společenskou událostí?“ Alice odpovídá: „*Občas zajdeme s kamarádama do Spoons. A tam si můžeš dát jídla jako burgery nebo kari. Víš, jak maj Angličani rádi kari. A mně tam taky začalo taky chutnat. A v Londýně mám dost asijských kamarádů a chodíme společně na sushi... sami bychom tam nešli, chodí se tam s přáteli. Je to takový sdílený jídlo. Stejně jako tapas, ty jsou taky takový sdílený jídlo. Já to mám ráda, protože každéj může ochutnat víc různých jídel a poznat toho víc*“.<sup>5</sup> David k tomu dodává, že společenské je pro něj „*Vlastně každýj jídlo, na kterýj zajdu s myšlenkou na to, že ho budu s někým sdílet*“. Karolína chodí občas se svým přítelem na running sushi, od té doby, co si s kamarádkami zakoupily poukaz na slevovém portálu a do sushi se po pár návštěvách zamilovaly. Její přítel se kvůli ní přizpůsobí jejím chutím, neboť „*Když jdeme s přítelem na running, tak si dává všechno ostatní, ale ne sushi. Ten tam chodí spíš kvůli mně*“. A vypráví veselou rodinnou příhodu: „*Jednou jsme na running vzali i tátu. Všechno to jed, chutnalo mu to hrozně. No a pak už cejtil, že je najedenej, a chtěl jít na záchod, tak jsme vodušli z tý restaurace a von se tam pozvracel, jak byl strašně přejedenej, tak to jsme se teda smáli, že to je teda vizitka*“.

Karolína říká, že její romská babička „*...dělala v neděli dvě jídla. Třeba dělala vepřo knedlo zelo a ještě řízky. Nebo třeba dělala kaši a rejži, protože bylo hodně lidí. Protože v neděli se tam většinou sjížděla celá rodina, aby se najedli*“. Nato ještě dodává k otcově nostalgii po domácím pečení: „*Když umřela babička, tak jsem tam dělala (tátovi, který na Slovensku pořád bydlí) takovej koláč, a ted' vždycky, když přijedu, tak táta chce, abych ho udělala*“.

---

<sup>5</sup> „*Sometimes we go out to Spoons. And you can have things like burgers there or curries. And you know, English people love the curry. And I started to like it too. And also, in London, I have lots of Asian friends, we would go out together and eat sushi. We wouldn't go by ourselves and eat sushi, we would go with friends. It's more like a sharing food. You get a lot. You have to share it. It's the same with restaurants where you get tapas. That's kind of sharing. I like it because everyone can get a little bit, something different and you can all try eating different foods and you kind of experience more.*“

Marcel Mauss popisuje princip tzv. totálních závazků, který zahrnuje nejen povinnost přijaté dary oplácet, ale také je poskytovat a přijímat. Dar je podle něj v tradičních společnostech jakousi závaznou smlouvou, jejíž porušení se rovná odmítnutí spojenectví a přátelství [Mauss 1999: 15]. Vztaheno k jídlu, darované jídlo není vhodné odmítat, neboť by to mohlo vyvolat negativní reakci ze strany darujícího. Na otázku „snědla by jsi něco, co ti nechutná, jen kvůli někomu z rodiny, kdo to pro tebe uvařil?“ Hanna odpovídá: „*Předstírala bych, že mi to chutná*“.<sup>6</sup> Alice podobně odpovídá: „*Jo, protože ti nic jiného nezbyvá, jsi donucená to udělat. Protože nechceš urazit někoho z tvé rodiny*“. Někteří respondenti by ale takové jídlo i přesto nesnědli, jako třeba Karolína: „*...játra třeba, ty bych asi nesnědla*“ nebo Adéla: „*Ne.... Já si myslím, jestli tě ty lidi mají rádi, tak se budou zajímat o to, co ti chutná. Ale takle bych to neudělala kvůli nikomu. Já vím, že to může mrzet, ale...*“

Jídlo je okamžikem, při kterém si lidé vytváří přátelství, posilují vztahy v rodině, konverzují a vyměňují názory. Nejen společné stolování, ale také samotné vaření může sbližovat, neboť zapojuje členy rodiny do společné práce a upevňuje jejich vztahy. V rozhovorech se takový komunální zážitek objevil např. u Karolíny, která si vybavuje, jak se jako rodina vypravovali k řece vařit guláš v kotlíku. Jane zase vyprávěla o tom, že v minulosti k sobě měly s babičkou blíže díky tomu, že ji učila vařit. David vypráví, že když jede s přáteli „*...na výlet, pořídíme si jednorázovej gril nebo si něco opejkáme na ohni, to jsou dost příjemný pocity a vzpomínky, a to jídlo je většinou taky výborný. Řekl bych, že když společně něco vaříme a jíme, tak nás to možná sbližuje o něco víc, než kdybychom jenom pili nebo dělali něco úplně jiného*“. Ale pak k tomu dodává: „*Když jsem se někdy snažil vařit s přítelkyní, většinou to skončilo hádkou, jelikož ona byla zvyklá dělat věci po svém, jak to dělali u nich doma a já zas po svém tak jsme se o tom tak dohadovali a špičkovali*“. Záleží tedy zřejmě také na zúčastněných a kontextu, ve kterém je dané jídlo vařeno. Alice říká, že se při společném jídle probírá to, co lidé zažili za dobu, kdy se neviděli. „*Hlavně v Maďarsku, kdy ostatní vyzvídají, jak jde život v Anglii. Debatuje se hlavně taky po jídle*“.<sup>7</sup> Její rodina se schází v Maďarsku na speciální

---

<sup>6</sup> „*I pretend to like it.*“

<sup>7</sup> „*Probably about what everyone has been up to. Especially I go to Hungary and we are having a meal then everyone is asking how England is and that sort of thing. But you talk more after the meal.*“

příležitosti, jakými jsou Vánoce a Velikonoce a každý se zapojí do přípravy společného jídla. „*A pak ho dohromady i sníme.*“<sup>8</sup>

#### 4.4 Jídlo jako nositel paměti

Jídlo je z velké části emoční záležitostí a často se pojí s různými příběhy a událostmi. Mořské plody například mohou připomínat výlety na pláž, meloun prázdniny nebo palačinky poklidné sobotní ráno. Jídlo, které jíme, místo, kde ho jíme, a osoby s nimiž ho sdílíme, vytvářejí příběh a ten se stává nedílnou součástí našich životů. Některé kapitoly života jsou plné odvážných příchutí či exotického koření, jiné mají naopak vůně a chutě jemnější. V rodině může být jídlo například i přímo spojováno s některými určitými předky. Otázky typu „Jaké je tvé oblíbené jídlo? Co dělali tvoji rodiče? Odkud pocházíš? Jaký byl život tvých prarodičů? Připomíná ti nějaké jídlo domov?“ měly pomoci přiblížit rodinnou tradici jídla. K tomu, jak jídlo může svou vůní člověku připomenout nějaký zážitek z dětství, Karolína podotýká: „*Papriku. Když cejtím papriku vařenou, tak... táta je rom, tak oni dělaj takový halušky s lečem. Kuřecí maso, prostě lečo, bez vajíčka teda, a halušky z vody a mouky. Takže když cejtím tu papriku, tak mi to připomíná, protože von to vždycky vařil. A babička. Prostě je to takový jejich typický jídlo. Takže když cejtím papriku vařenou nebo něco, tak mi to připomene tohle.*“ Alice si vždy, když ucítí vůni maďarského trdelníku (v originále Kürtőskalács), vybaví situaci z dětství, kdy šla s rodiči na vánoční trhy v Maďarsku. „*Když ho ucítím, tak to ve mně evokuje pocit štěstí. Ale tohle jídlo není vlastně jenom vánoční záležitost. Mám i spoustu vzpomínek na něj z vodního parku u Balatonu. Mají tam takový malý stánky, kde ho prodávají. Takže si ho můžeš dát nejen v zimě, ale i v létě. Prostě je to taková milá vzpomínka na dětství.*“<sup>9</sup> Mercedes si pokaždé, když ucítí spálenou cibuli, vzpomene na to, jak ji matka varovala, ať si dává pozor a tu cibuli nepřipálí. Někdy může špatná zkušenost způsobit spojení s nepříjemnou chutí jídla, které by si jinak člověk za jiných okolností vychutnal. Ema řekla, že její babička nemá ráda nic zeleného, tedy ani zeleninu, protože děda, se kterým se rozvedla, zelenou barvu miloval a vše v domě muselo být zelené. Naopak velmi příjemná situace může jídlu přidat na hodnotě pro konkrétní osobu. David vzpomíná „*...na hory ve Slovinsku, kam jsem jel s přítelkyní, procházeli jsme*

---

<sup>8</sup> „*And then we eat it all together.*“

<sup>9</sup> „*Chimney cake for me – if I smell it, I immediately feel like when I was younger going to like a Christmas market in Hungary. The Kürtőskalács. When I smell it that makes me kind of happy? And also, it's not just a winter type of thing. A lot of my memories associated with it is also at waterpark at Balaton Lake. There are these little stalls and they also sell Kürtőskalács. So, you can have it in the summer as well as in winter. And it's always like a fun childhood memory.*“

*horským údolím plným krav, kolem nás byly všude hory, byla to fakt krása, na konci toho údolí byla dřevěná chalupa, kolem který běhala koza s kůzlatama a psi. Nějakej chlápek tam měl restauraci tak jsme si tam dali houbovou polívku, byla strašně dobrá, na tu občas vzpomínám i sám od sebe, aniž by se mě někdo zeptal. Nejsem si, ale jistě, do jaký míry je v tý vzpomínce důležitý to jídlo a do jaký okolnosti. Každopádně to byla fakt skvělá polívka, v ČR jsem takovou polívku z hub nikdy neměl.“*

Hanna připomínají dětství smažené banány, které milovala. *„Kupovali jsme je každou neděli. Nejdřív jsme šli do kostela, pak na oběd a pak nakoupit jídlo, další nezbytnosti a taky ty banány.“*<sup>10</sup> David vyprávěl o tom, že jeho *„Asi největší vzpomínka na jídlo z dětství je na krupicovou kaši, měl jsem jí děsně rád a neustále jsem otravoval mámu a babičku, aby mi jí dělaly k večeři, z nějakýho důvodu to byla vždycky večeře a nikdy oběd. Normálně už sladká jídla nejím, ale i teď si pořád někdy ještě udělám sám krupicovou kaši. Další vzpomínka je na prdelačku, polívku z krve a krup, jako malý jsem jí párkrát měl a měl jsem z toho děsnou radost. Dnes mam podezření, že mi ve skutečnosti tak moc nechutnala, ale děsně mě bavil ten název.“*

Jane říká, že občas, když má chuť na nějaké jídlo a pak ho ucítí, je to pro ni uspokojující. A *„...taky máme u nás ovoce, jmenuje se durian, a to je hodně smradlavý ovoce. Já ho mám moc ráda, ale třeba ségra ho nesnáší.“*<sup>11</sup> Jane si vybaví spoustu vzpomínek na dětství pokaždé, když ucítí asijský Tom Yam. Jako dítě žila s rodiči v Thajsku, kam se přestěhovali kvůli otcově práci a jedla tak od dětství, kromě doma vařených čínských jídel, také thajská jídla. *„A jelikož jsme se odtamtud odstěhovali, tak jsem z toho smutná, protože už to jídlo nemůžu nikde sehnat.“*<sup>12</sup> Touto větou nejspíš Jane vyjadřuje nejen stesk po určitém druhu jídla, ale také po domově v Thajsku, neboť stesk a chuť na potraviny, které má jedinec spojeny s domovem, spolu úzce souvisí [Matt 2007: 6–17]. Touha jedince po nostalgických vzpomínkách na bezpečí domova se projevuje často poté, co jedinec domov opustí, ocitá se mimo jeho ochranu a je vystaven složitým

---

<sup>10</sup> *„When I have fried bananas, that reminds me when I was little, I just loved fried plantains. We always bought them, every Sunday. We go to church and after church, we eat. And go shopping for food and other stuff. And that's when we bought fried plantains.“*

<sup>11</sup> *„Where I am from, we have a food called the durian, it is a very smelly fruit. And I like it, but my sister doesn't eat it so when she smells it, she hates it. Some people like it, some people don't like it. It's very smelly fruit so you can smell it from very far distance.“*

<sup>12</sup> *„I used to live in Thailand when I was a kid. My family was based in Thailand because of my dad's work. And I ate many of the dishes of the street food there. And then I moved and it's just sad because I can't get it anymore.“*

nárokům vnějšího světa [Farquhar 2006: 148]. Jídlo, které je spjato s domovem, tak může poskytnout ochranu a útěchu, o kterou jedinec přichází. Na otázku, co se jí vybaví za vzpomínky, spojené s tímto jídlem, odpovídá: „*Asi pocit štěstí, protože si vybavuju společné stolování s rodinou a dalšími příbuznými*“.<sup>13</sup> Jezení určitého jídla může jedinci navozovat příjemnou náladu, připomenout pocit domova či pocit, že jedinec někam náleží, a činit ho šťastným. Na příkladu Jane je možné pozorovat, že to, co jedinec vaří, je výrazem toho, kým je a odkud pochází. Od své rodiny se naučila vařit tradiční jídla své rodiny, tedy jídla čínská, a při pobytu v dalších zemích, zejména v Thajsku, si oblíbila jídla další. Na otázku, kde se Jane naučila vařit a co si z toho pamatuje, odpovídá: „*Prarodiče mě před tím, než umřeli, naučili vařit některá čínská jídla. Na to učení se pořád pamatuju, protože jsem byla moc ráda, když ho pro mě uvařili. Evokuje mi to hodně vzpomínek*“.<sup>14</sup> Karolína, i přes svou snahu vařit zdravé jídlo, neodolá nezdravému jídlu z dětství, na které má příjemné vzpomínky: „*Když jsem byla malá, tak jsme vždycky dělali [s tátou], že jsme vosmahli jenom salám na cibulce a zalili jsme to kečupem. No a pak táta začal dělat ty boloňský, s mletým, ale třeba k těm s tím salámem se i teď ráda vracím, že mi to fakt jako chutná. Vždycky přítel nadává, takovouhle prasárnu*“.<sup>15</sup> Markéta sděluje i své negativní vzpomínky na jídlo, a to když „*...vařili s tátou jíšku a vylil mi olej na ruku. Ale jinak mně to bavilo. A vlastně jsme se u toho i trošku hádali, já jsem to chtěla vařit po svém. Ale teď už si zase radíme. Když jedu k našim, a něco jim vařím, tak to děláme vždycky spolu s tátou*“.<sup>15</sup> Mercedes dodává, že když jí „*...nějaké jídlo, co jsme vařili doma, připomene mi to moji rodinu a jak jsme jedli spolu, vůni z máminy kuchyně, nebo třeba i domov a zahradu*“.<sup>15</sup> Na otázku, jaké jídlo ti připomíná domov, Alice odpověděla, že zřejmě „*Gulášovka nebo slepičí polévka, ale musí být pořádná a hustá, ne jako anglické typy polívek*“.<sup>15</sup> Slovo „domov“ tu označuje nejen fyzickou strukturu domu, ale především jakési symbolické místo sounáležitosti, ukotvené v historických a geografických vztazích a významech. Účastníci tohoto výzkumu dále odkazují jak na „domov“ v České republice nebo Velké Británii, tak na případný další „domov“ v jejich rodné vlasti. Oba domovy se však navzájem nevylučují.

---

<sup>13</sup> „Probably happiness because I remember eating it with some of my other relatives.“

<sup>14</sup> „Like my family would eat it together, especially some particular foods that my grandparents have taught me. Before they passed away. I still remember when I was cooking it because I was so happy when they made it for me and then they taught it to me and then I used to cook it with them after they passed away. So, it brings back a lot memories.“

<sup>15</sup> „When I eat some food what we were cooking at home it reminds me my family and the time when we were eating together, the smell from my mother's kitchen but also the house or the garden.“

Z rozhovorů vyplývá, že pokud se jedinec přestěhuje do jiné země, může mu tradiční jídlo připomínat domov a jeho kořeny a činit ho tak jistějším v tom, kdo je, vaření rodinných receptů tak může napomoci udržovat identitu rodiny. Tento aspekt lze považovat za důležitý pro zachování a udržení vlastní kultury, i pokud se člověk nachází mimo ni.

Určitá jídla mohou být fyzickou nebo emocionální připomínkou jiné doby, místa, ale také osoby. Jane udává, že když vaří něco, co ji naučili vařit její prarodiče, její rodiče to vždy poznají „...a řeknou, *tohle to vařil tvůj děda. Takže to nejsem jen já, kdo si pamatuje, co vařili moji prarodiče*“.<sup>16</sup> Alice k tomuto tématu sděluje: „*Některá jídla tě přivedou do nostalgie, jako třeba když vím, že tohle je něco, co by mi uvařila babička nebo máma. Nebo když jsi se měla báječně s jedním nebo s více kamarádama a jedli jste tohle jídlo. To jsou ty vzpomínky s tím spojený, s tou chutí*“. Její babička vždycky pekla „*kokosové kostky*“, které se Alice také naučila péct. „*Moje máma a já jsme se je také naučily dělat. Vždycky mi to připomene, tohle je recept moji babičky*.“

#### **4.5 Jídlo jako terapie**

Příprava jídla může znamenat také určitou terapii. Mercedes v rozhovoru řekla, že má ráda škrábání brambor, protože se při něm člověk může uklidnit. David zase svoji kuchyni považuje za meditační prostor: „*Pro mě samotného, když o tom přemýšlím, asi představuje kuchyň tak trochu meditační prostor. Bydlím se spolubydlícím a vařím si jen sám pro sebe. Nejradši vařím, když jsem v bytě sám, pustím si hudbu jdu do kuchyně a něco si tam kuchtím. Většinou mě to baví a líbí se mi chvíle kdy se soustředím výhradně na přípravu toho pokrmu a nic jiného (kromě hudby) proto asi ta asociace s meditací. Baví mě i uklízet po sobě v kuchyni, když je pak všechno uvařené a uklizený mám pocit dobře vykonané práce*.“

#### **4.6 Dovednost vaření**

Většina dotazovaných se naučila vařit tak, že pomáhala při vaření svým příbuzným. Nejdříve dostali na starost pouze lehké práce a později, po jejich zvládnutí, se dopracovávali ke složitějším činnostem. Jane vypověděla, že ji naučili vařit prarodiče. Jelikož s nimi nějaký čas bydlela, tak je mohla při vaření pozorovat a učit se od nich. Sama také požádala o to, jestli by ji babička naučila vařit a „*I prarodiče chtěli, abych se*

---

<sup>16</sup> „*When I do it to my parents, my parents would comment on it. Yeah, that is something what your grandpa makes. So, it's not only me who remember my grandparents food.*“



to od nich naučila, pravděpodobně proto, aby někomu mohli předat rodinné recepty“.<sup>17</sup> Adéla říká, že se taky „vždycky koukala a pak minulej rok, když jsem chtěla dělat bez cukru marmelády, tak už jsem řekla, že si to udělám sama“. David přiznává, že „...se v podstatě učil vařit sám, někdy asi kolem 20ti let, kdy jsem se odstěhoval od našich. Vždycky jsem volal matce o radu, když jsem nevěděl, jak něco připravit. Nemyslím, že bych se od ní naučil nějak moc konkrétních jídel. Jinak kromě těchhle rad od mámy jsem používal kuchařky nebo recepty z internetu. Nějaký tradiční učení vaření probíhalo spíš mezi mojí sestrou a mámou“. To by mohlo nasvědčovat zvýšené touze rodičů naučit vařit zejména své ženské potomky v rámci tradičního rozdělení rolí.

#### 4.7 Jídlo a koncept genderu

Většina respondentů uvedla, že v jejich rodině vaří většinou ženy a jsou tak navyklé již odmala, kdy si zažily toto rozdělení činností u svých rodičů. U Alice vaří jak otec, tak matka a u Karolíny většinou vařil otec. „Z rodičů (vařil) víc táta, ale v tý další generaci ženy spíš. I děda od táty, ten vařil, to jo. Když babička dělala řízky, tak von dělal salát. Ale spíš je to takový, že prostě ženská vaří. Děda od táty, když byli u nás pracovat, jako v Čechách, tak dělal takovej guláš nějakej, s kolínkama. Když je někde nějaká oslava narozenin, tak dělá guláš ted' táta. Tam, kde bydlíme, tak tam je hned Dunaj, tak jsme třeba dělali to, že jsme vzali všechno a šli vařit guláš k Dunaji.“ Myslí si, že guláš je spíše mužská záležitost „...protože chlapi třeba rádi kořeněj. A když se to dělá venku, že jo, tak se udělá voheň...“

I v případě grilování jsou to většinou muži, kdo vykonávají tuto činnost. Alice říká, že její „Strýc je velmi dobrý při práci s masem, protože pracuje jako řezník. A proto se pokaždé při nějaké sešlosti stará o přípravu masa. Myslím, že grilování je spíš mužská práce, ale nevím proč. Myslím, že to je trochu sexistické.“<sup>18</sup> Karolína si myslí, že by za tím mohly být praktické důvody: „Třeba pro to, aby se ženský nespálily. Přijde mi to jako spíš taková chlapská práce“.

Dle Carole Counihan existuje korelace mezi činností vaření jídla a ženskou mocí [Counihan 1988: 51]. Adéla k tomu říká, že „Ne, že by on (táta) nechtěl (vařit). On naopak

---

<sup>17</sup> “I think I asked them to teach me to cook because I wanted to learn how to make it. And also, because they wanted me to learn how to cook probably because it is also a family recipe.”

<sup>18</sup> „Like my uncle is really good at the meat stuff. Because he works in a butcher's. He is very good with his meat, so he's always in charge of the meat. We used to do quite nice barbecues in Hungary. I have never had them here in England. It's usually always men. I think they always think it's sort of like manly work to do. I don't know. I think it might be a bit sexist.“

říká, že mu mamka nechce ukázat žádné jednoduché recepty, co by mohl vařit. A že sám neví, jak na to“. Counihan zároveň také podotýká, že ženy si mohou nárokovat i právo nevařit a vaří například manžel nebo jiní rodinní příslušníci [Counihan 2010: 121]. Mercedes k tomu doplňuje, že když neměla chuť vařit, poprosila svého partnera, aby něco uvařil. „Nemám ráda sexismus, a to ani v kuchyni“<sup>19</sup>, dodává.

Adéla prozradila, že nepotřebuje mít za každou cenu přítele, který by se stravoval vegansky jako ona a z její výpovědi je znát, že o doma konzumovaném rodinném jídle by ráda rozhodovala ona. „Možná by mi to ani nevadilo asi, kdyby to maso jedl. Ale třeba nechtěla bych, ba to jedl doma. Ať si to dá kdyžtak někde jinde.“

Muži vaří například v případech, když ženy z nějakého důvodu nemohou či nestíhají vařit, když jsou například nemocné nebo zaměstnané. Na dotaz, jestli táta Jane pomáhá při vaření, odpovídá „Můj táta umí uvařit akorát vajíčko a asi rýži. V kuchyni nikdy nepomáhá. Možná něco umí, ale nikdy nic nedělá, protože je pořád v práci.“<sup>20</sup> Z rozhovorů vyplývá, že někteří muži umí vařit, když chtějí nebo musí, ale mají toho příliš na práci, a tak vaří jen při speciálních příležitostech. Běžné vaření tak spočívá na ženě.

Muži ovšem ve většině případech alespoň občas pomáhají s některými činnostmi při vaření. Markéta říká, že její „Děda vždycky míchal těsto. A to mi přijde, že to převzal teďkon táta, protože prostě máma byla zvyklá na to, jakože děda, jako chlap míchá to těsto, protože to je jakoby těžší práce. Třeba na vánočku. Pak naši dělaj každej to, co si myslí, že umí líp, třeba máma ty knedlíky a táta tu kachnu, zelí a vomáčku.“ Jak uvádí Adéla, její „Mamka vaří nejčastěji. Nebo tatka někdy přijde a něco míchá, když tam třeba někdo u toho může stát, tak se zapojí taky, ale ne že by třeba jako přímo vařil. Taková pomocná síla.“ a ještě pokračuje „...třeba oškrábe brambory nebo něco připraví. A při tom zavařování, jakože zavírá ty sklenice. Nebo takový činnosti, při kterých je potřeba síla. Nebo třeba když má otevřít kokos, tak ten rozpiluje.“ David k tomu doplňuje: „Jídlo u nás v rodině připravují téměř výhradně ženy, matka, dcera, vnučka, pokud je dost stará. Muži většinou pomáhají s věcmi kolem jako je mytí nádobí, nebo otevírání plechovek a podobně. Myslim si ale, že v případě mojí generace se poměr vaření mužů a žen celkem

---

<sup>19</sup> „I don't like sexism, not even in the kitchen.“

<sup>20</sup> „My dad doesn't know how to cook. He only knows how to cook an egg. And rice, I think. He can never help in the kitchen. Maybe he can he just never does, to be honest. Cause he is always working.“

vyrovnává. Přijde mi, že dokud je pár bezdětný vaří muži podobně často jako ženy, i když vím tak o dvou případech kde vaří převážně ženy a jednom, kde vaří převážně muž. Mám pocit, že tohle by se mohlo změnit s příchodem dětí, ale nikdo z mých blízkých přátel zatím děti nemá tak těžkou soudit“.

#### 4.8 Sváteční jídlo

Tradiční jídlo je také neoddelitelnou součástí oslav a různých svátků. Markéta má vánoční svátky spojeny s tradičním českým kaprem: „*Jíme salát a kapra o Vánocích, kapří polívku. Táta ráno vraždí kapry, pak jsme všichni zklamaný, že tam nejsou jikry, pak se s tím nějak vyrovnáme a jsme všichni spokojený. Vánoce v Itálii (kam jezdí za svými známými) jsou masakr. Tam se lidi cpou od rána do večera, sejde se celá rodina. Asi je to u nich spojený s takovou hojností, která je takovým svátkem. A přeneslo se to i do dnešní doby, kdy je ta hojnost už normální, ale ve svátky se stejně jí hodně.*“ Adéla udává, že si z dětství vzpomíná na to, když: „*...mamka upekla dort, a když jsme pekly spolu perníčky nebo domácí cukroví*“. A „*třeba beránek, když byl pak na Velikonoce. Na Vánoce byl salát, a většinou s řízkem. Že ani jako kapra, to my doma moc nemusíme*“. Hanna, Američanka narozená vietnamským rodičům v USA říká, že mají o Vánocích šunku. „*Jíme mix asijského a jihoamerického jídla. Taky jsme měli ale i lasagne, ale to nevím proč.*“<sup>21</sup> Jane, Čínanka, žijící v Canterbury, říká, že „*Když jsou v Číně oslavy zimního slunovratu, jí lepkavé rýžové kuličky, které jsou sladkým typem dezertu a člověk si je může dát i v čínský restauraci, ale rodiny si je dělají i doma. Není nutný je jíst, ale většina lidí to tak dělá, protože je to symbolické a důležité. Zimní slunovrat, to je čas, kdy se bůh vrací do nebe. Pokud se týká narozenin, máme speciální jídlo, který si musí člověk dát. Potkala jsem teď pár Číňanů mimo Čínu a oni taky jedí tohle jídlo, co já jim na svoje čínský narozeniny. Takže je to asi standard. Jíme teda dvě vařená vejce a jeden určitý druh nudlí, který představuje dlouhý život. Takže i když je Číňan mimo Čínu, nepřestává to jíst. Pojí se to s představou, že když otevřeš vejce, tak odejde smůla*“.<sup>22</sup> Pro Davida jsou „*...narozeninový obědy v rodině asi nejdůležitější společenská sešlost. Kdo má*

---

<sup>21</sup> „*We have Asian food and then like American southern food, like mixed. We had lasagne which is weird.*”

<sup>22</sup> „*When it's Winter Solstice Festival we have those glutenous rice balls and we normally eat it on that day, on 28th of December that year. It's a sweet type of dessert thing and even Chinese restaurants serve it, but some families will make it themselves. It's the festival when the god returns to heaven. It's not necessary to eat it but most people do because it's symbolic and important. At Chinese birthdays there are specific foods you must eat. I met a few other Chinese people while being abroad and we eat the same food that I eat on my Chinese birthday. So apparently this is a standard. We eat two boiled eggs and then we have to eat certain type of noodles that represent long life. When you open the egg, the bad luck will go away.*”

*narozeniny tak požádá matku o jakýkoliv jídlo, který chce uvařit, pak se všichni sejdeme jíme a popijíme. Ty narozeninový obědy jsou pro mě důležitý celkem logicky pro to, že je to chvíle kdy se sejdeme jako rodina. Ani já ani sestra už u rodičů nebydlíme, máme čím dál tím méně času, a tak už se moc často nesejdeme, jednou za měsíc možná, a to jsou ještě takový uspěchaný návštěvy. Ale na narozeninovej oběd si všichni najdou čas a většinou spolu strávíme celý den a večer“.* Markéta říká, že „*Na narozeniny, to jsou vždycky chlebičky, takže standard. Česká klasika. V Itálii jsou větší oslavy, večere, dort. Tam se (narozeniny) slavěj víc ve spojitosti s jídlem“.* Jane zase jako menší pohoštění pro přátele nabízí pití, neboť občerstvení většinou přinesou s sebou hosté. Hanna říká, že „*Na narozeniny se většina lidí snaží jít do pěkných restaurací, třeba do steakhousu. Steakhousy jsou tady dost drahý. Nebo taky na den matek, den otců, na Vánoce, Velikonoce a den Díkůvzdání se chodí do drahých restaurací. A obvykle se tam chodí se svými nejbližšími“.*<sup>23</sup> V běžné dny, když chce jít s přáteli do restaurace, si najdou „*...hodně levné místo a tam jdeme“.* I Karolína chodí při významných příležitostech do restaurace na steak. „*To si normálně nedávám, to musí bejt fakt příležitost. Třeba když měla kamarádka rozlučku se svobodou, tak jsem si ho dala naposled. Nebo se jí třeba na nějaký výročí, když máme. I když, když máme nějaký výročí nebo na narozeniny, tak chodíme i na running sushi.“* Tohle jídlo je pro ni speciální prý z toho důvodu, „*Protože není levný, a když už máme třeba to výročí, tak si ho zaplatíme“.* Oproti tomu například Adéla chodí do restaurace na rodinné oslavy kvůli svým prarodičům, i když by je raději slavila doma než v restauraci. Jíst v restauracích pro ni nemá žádný význam, neboť si z jídelníčku kvůli svým alergiím a veganské stravě nic nevybere.

#### **4.9 Jídlo a tradice**

Složení pokrmů většiny dotazovaných z rodin imigrantů vychází z toho, co vařili před příchodem do jiné země a z následného vyhodnocení a převzetí pokrmů nových. Jak dokládá Jane, její matka se snaží vařit tradiční čínské recepty, a když nemůže sehnat potřebné ingredience, snaží se ty nedostupné nahradit nějakými podobnými. Naučila se vařit i některé indonéské a thajské recepty na základě pobytu v těchto zemích, a ty také občas uvaří. Významy, připisované určitému druhu jídla, nejsou definovány stejně pro všechny jedince, nýbrž jsou kontinuálně vyhodnocovány a přeměňovány na základě

---

<sup>23</sup> „*I think it depends on a person, but most people try to go out to a very nice place, a steak house. Steakhouses are pretty expensive here. The business day we have is like Mother's Day. People go to fancy restaurants. You usually got here with people that are really close to you. Then Father's Day, Christmas, New Year's, Easter. Thanksgiving is a big thing.“*

jejich praktikování, diskursů a reprezentací. Nicméně lze říct, že i tak si kultura spojená s jídlem zachovává určitou vnitřní soudržnost [Parasecoli 2014: 416]. Z dotazovaných respondentů vypověděla pouze Alice, že její rodiče svůj styl vaření po přestěhování do Anglie zcela obměnili, její matka se inspiruje často jídlu, která vidí u svých známých, a její otec začal jíst ve stylu raw vegan. Tradiční maďarská jídla její matka uvaří pouze občas, jedí je spíše při návštěvách příbuzných v Maďarsku.

K příslušníkům různých národností se může pojit také určité očekávání, co bude člověk té národnosti pravděpodobně vařit. Když Ema cestovala po Americe „*Musela jsem vařit český jídla, protože když jsem uvařila něco našeho, tak byli mnohem radši, než když jsem uvařila něco cizího*“. Jane vypověděla, že si také na koleji pořídila čínskou pánev wok, která je velmi užitečná pro přípravu tradičních jídel, jako jsou smažená rýže nebo dušená ryba. Nejen sobě, ale i svým přátelům tak může uvařit některé ze svých receptů.

Tradiční národní jídlo může sloužit k vyjadřování identity, posílení sounáležitosti či k vyvolání kolektivních vzpomínek. Lze na něm pozorovat také pozorovat vliv historie. Někdy mohou nastat spory o to, odkud tradiční jídlo pochází. V rozhovoru s Mercedes došlo také na knedlíky, které jsou populární jak u nich v Německu, tak u nás v Čechách. „*Vaříme doma knedlíky docela často, ale ne ty, jako máte vy, ale trochu jiné.*“<sup>24</sup> Knedlíky byly v naší zemi v minulosti využity pro tvorbu české symboliky a jejich prostřednictvím byla formována česká národní identita. Český houskový knedlík je jednou z nejčastějších příloh na českých talířích, bývá podáván také při různých diplomatických setkáních na nejvyšší úrovni. Podobné jídlo je však možné nalézt i na jídelních lístcích a stolech Rakušanů i Němců a o jejich původ se tak pře několik zemí. Knedlík nás s ostatními národy v některých případech rozděluje, jak udává např. deggendorfská pověst o zahrnutí českých bojovníků knedlíkem, hozeným přes hradby města, ve většině případů ale spíše spojuje, neboť je společným dědictvím a důkazem historické pospolitosti obyvatel Střední Evropy. Lze ho považovat za pokrm, který nezná hranice a je společným dědictvím několika zemí, pomíjející jazykové i územní rozdíly.

---

<sup>24</sup> „*We cook dumplings quite a lot at home, not the same as you do, but a bit different.*“

Mercedes také vypověděla, že při jídle se snaží zpomalit a přemýšlet nad tím, co jí a odkud to pochází. „*Ráda zkoumám, jaký to jídlo, co jím, má vlastně původ. A taky se snažím jíst pomalu, abych si to jídlo vychutnala.*“<sup>25</sup>

Dle Albaly nyní tráví lidé v kuchyni méně času, než v dřívějších dobách a také jedí více zpracovaných potravin a méně potravin základních. Také samotné recepty byly podle něj dříve náročnější na přípravu i na použité ingredience než v dnešní době. Lidé museli vařit, protože si nemohli koupit v obchodě zpracované potraviny [Albala 2016: 1]. Albala dále říká, že lidé ztrácí své umění vařit v rámci všedního dne, a také, že vaření je v dnešní době spíše o zábavě, soutěžení, zkoušení exotických jídel a cestování [ibid.]. Vaření v tradičním pojetí se zdá být na ústupu ve prospěch stravování se v restauracích či nakupování již hotových jídel. Ema přiznala, že bývá zaneprázdněna studiem a dalšími činnostmi, takže je jednodušší použít při vaření polotovary. Kaufmann tvrdí, že s nárůstem vytíženosti lidí sice klesá čas na přípravu pokrmů během pracovního týdne, avšak ve dnech volna (o víkendech) je naopak příprava jídla náročnější na čas a přípravu [Kaufmann 2010b: 85].

Protože chuťové preference a zvyky ve stravování jsou součástí kultury, kterou jedinec nabývá v tom nejranějším věku, a jako část jeho habitu nejsou reflektovány, působí zcela přirozeně [Bourdieu, 1982:190]. Odlišnosti, které jsou shledávány v chutích a vzorcích stravování druhého, jsou považovány za projev vnitřních vlastností druhého, nikoli jedincovy vlastní interpretace, a proto lépe, než cokoli jiného tyto interpretace legitimují. Adéla k tomu dodává: „*Co já vim, tak babička jezdila mé tetě (své dceři) navařit mražák do Prahy, prostě pražáčka. Když mají její synové ve škole prázdniny, tak stejně chodí na oběd do jídelny, protože jim doma nenařadí. A dost často si objednávají nějaký jídlo domu. A dost rádi se vyžívají v tom, zajet si někde na kafe nebo takle. Třeba mí rodiče jako kávu nepijou. Ale když někde jedeme na výlet, tak si vezmeme naše jídlo. Ne, že bysme do restaurací nechodili rádi, ale... Třeba tatka, ten si dává většinou smažák s hranolkama. Ale já a mamka, my si jako málokde vybereme. Protože ta nabídka tam jako není nic moc.*“

---

<sup>25</sup> „*When I eat something, I like to know where the food comes from. I also try to eat slowly so I can enjoy the taste of the food.*“

#### 4.10 Kuchyně jako intimní prostor

Kuchyňský prostor bývá intimním místem, kde se kromě činnosti vaření probírají například i rodinné problémy. Z rozhovorů vyplývá, že cizinec nebývá pozván na společné jídlo v rámci návštěvy přímo do kuchyně, ale spíše do obývacího pokoje. Jane říká, že pro ni je kuchyňské místo prostorem pro vaření a také pro žehlení, neboť kuchyně je u nich zároveň i prádelnou. Místo, kde probíhají společné večere a hovory se nachází v jídelně, která je poblíž kuchyně. Alice k tomu dodává, že ne všechny kuchyňské prostory jsou intimním místem. Třeba kuchyňka na koleji tuto povahu nemá. *„Já bych tuhle kuchyni nenazvala jako intimní, ale jen jako místem pro socializaci a místo pro přípravu jídla. Ale třeba u mých prarodičů je kuchyně speciálním místem. Protože to je místo, kde právě ty prarodiče vždycky najdeš.“*<sup>26</sup>

### 5 Závěr

Hlavním cílem této práce bylo popsat možnosti působení jídla na identitu jedince, souvislost mezi jídlem a vzpomínkami na minulé zážitky respondentů a úlohu společného jídla v životě respondentů, kterými byli studenty plzeňské a canterburské univerzity. Hlavní metodou této práce byl rozhovor, ve dvou případech doplněný o společný večer s informátory. Společně strávený čas mi umožnil nahlédnout do jejich života, lépe pochopit některé souvislosti a dozvědět se více informací, než tomu bylo možno při kratších rozhovorech.

Pro studenty bývá studium, a s ním často související přestěhování se od rodičů, dobou, kdy se začínají starat sami o sebe. Také ve vaření jsou odkázáni sami na sebe a na to, co se naučili vařit v době, kdy ještě bydleli u svých rodičů, na recepty, které získají od svých známých či vyhledají na internetu nebo v kuchařkách. Recepty si občas upravují tak, aby jim více vyhovovaly z chuťových a zdravotních důvodů. Také většina z nich klade důraz na to, aby vařili alespoň některé z rodinných receptů.

Zdá se, že společné jídlo poskytuje příležitost ke sblížení lidí, neboť spolustolující mají během jídla šanci si pohovořit a posílit tak mezilidské vztahy. Také samotné vaření může sblížovat, neboť zapojuje spoluzúčastněné do společné práce a

---

<sup>26</sup> *„But there is not intimacy in all kitchen spaces. Like right now my student kitchen space is not much intimate space. I would just call it a place to socialize and to place to make your food. But in grandparents' house, a kitchen is like a special place. Because that's where you will find your grandparents.“*

upevňuje jejich vztahy. Na druhou stranu, i příprava jídla jedním člověkem pro něj může znamenat určitou terapii.

Jídlo může evokovat vzpomínky nejen kognitivního, ale také emocionálního a fyzického charakteru. Jídlo poskytuje pohodlí domova a hmatatelný odkaz na místa, časy a důležité osoby. Často se pojí s různými příběhy a událostmi nebo je přímo spojováno s některými určitými předky. Jezení určitého jídla může jedinci navozovat příjemnou náladu, připomenout pocit domova či pocit, že jedinec někam náleží, a činit ho šťastným. Je možné říci, že to, co jedinec vaří, je výrazem toho, kým je a odkud pochází. Zahraničnímu studentu může tradiční jídlo připomínat domov a jeho kořeny a činit ho tak jistějším v tom, kdo je. Vaření rodinných receptů tak může napomoci udržovat jeho identitu, což je důležité pro zachování a udržení vlastní kultury, i pokud se člověk nachází mimo ni. U studentů se často objevuje stesk a chuť po určitém druhu jídla, které má spojeny s domovem. Dopřání si jídla, které je spjato s domovem, poskytuje studentům potěšení, ochranu a útěchu, o kterou jedinec pobytem v cizině přichází.

V rodinách respondentů většinou vaří většinou ženy a jsou tak navyklé zřejmě již od dětství, kdy si zažily toto rozdělení činností u svých rodičů. Někteří muži umí vařit, když chtějí nebo musí, ale mají toho příliš na práci, a tak vaří jen při speciálních příležitostech. Běžné vaření tak spočívá na ženě. Muži ovšem ve většině případech alespoň občas pomáhají s některými činnostmi při vaření. Ve většině případů grilují spíše muži než ženy.

Tradiční recepty určitých národností mohou být hodnoceny i na úrovni mezinárodní, neboť některé národní kuchyně, např. japonská, francouzská, turecká nebo mexická, se vyskytují i na seznamu kulturního dědictví UNESCO. Tradiční národní jídlo může sloužit k vyjadřování identity, posílení sounáležitosti či k vyvolání kolektivních vzpomínek.

Výsledky výzkumu nemohou být (vzhledem k charakteru využitých metod) příliš zobecněny, a to zejména vzhledem k malému vzorku respondentů. Výzkum je však důležitý proto, že ukázal na podobné hodnoty respondentů spojené s jídlem, a pomohl blíže interpretovat některé významy, které se k jídlu váží. Některá z probíraných témat (např. jídlo jako nositel paměti) poskytla podnětná zjištění a dle mého názoru by bylo vhodné tyto informace rozšířit prostřednictvím dalšího detailněji zaměřeného výzkumu.



## 6 Použité zdroje

### Odborné knihy:

Albala, K. 2016. *At the Table: Food and Family around the World*. Westport: ABC-CLIO.

Baumann, G. 1996. *Contesting culture: Discourses of identity in multi-ethnic London*. Cambridge: Cambridge University Press.

Bell, D., Valentine, G. 1997. *Consuming Geographies: We are where we eat*. London, New York: Routledge.

Bernard, H. R. 2006. *Research Methods in Anthropology: Qualitative and Quantitative Approaches*. Oxford: AltaMira Press.

Bourdieu, P. 1982. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Trans. Cambridge: Harvard University Press.

Bourdieu, P. 1998. *Teorie jednání*. Praha: Karolinum.

Connerton, P. 1989. *How Societies Remember*. Cambridge: Cambridge University Press.

Counihan, C. 1999. *The anthropology of Food and the Body: Gender, Meaning and Power*. London: Routledge.

Counihan, C. 2010. *A Tortilla is Like Life: Food and Culture in the San Luis Valley of Colorado*. Austin, TX: University of Texas Press.

Counihan, C. et al. 2012. *Food and Culture: A Reader*. London: Routledge.

Douglas, M. 1975. *Implicit meanings: Essays in anthropology*. London: Routledge & Kegan Paul.

Dvořáková-Janů, V. 1999. *Lidé a jídlo*. Praha: ISV nakladatelství.

Erban, V. 2013. *Způsob myšlení jako kulturní vzorec*. Pp. 28-36 in Petr Bauman (ed.). *Kritické a tvořivé myšlení: není to málo? Rozvoj myšlení ve filosofických, teologických, psychologických a pedagogických souvislostech*. České Budějovice: Teologická fakulta Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.

- Farquhar, J. 2006. "Food, eating and good life." Pp. 145–160 in Christopher Tilley et al. (eds.). *Handbook of Material Culture*. London: Sage.
- Freedman, P. 2008. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta.
- Giddens, A. 1999. *Sociologie*. Praha: Argo.
- Giddens A. 1993. *Self and Society in the Late Modern Age*. Cambridge: Polity Press.
- Gvion, L. 2012. *Beyond Hummus and Falafel: Social and Political Aspects of Palestinian Food of Israel*. Berkeley: University of California Press.
- Handler, R. 1996. *The politics of national identity*. Princeton: Princeton University Press.
- Hendl, J. 2008. *Kvalitativní výzkum: základní teorie, metody a aplikace*. Praha: Portál.
- Heldke, L. 1992. "Foodmaking as Thoughtful Practice." Pp. 23–229 in Deane Curtin, Lisa Heldke. *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*. Bloomington: Indiana University Press.
- Herzfeld, M. 1995. "It Takes One to Know One: Collective Resentment and Mutual Recognition among Greeks in Local and Global Contexts." Pp. 136–138 in Richard Fardon (ed.). *Counterworks: Managing the Diversity of Knowledge*. London: Routledge.
- Ingold, T. 1993. "Tool-Use, Sociality and Intelligence." Pp. 429–445 in Kathleen R. Gibson, Tim Ingold (eds.). *Tools, Language and Cognition in Human Evolution*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ingold, T. 2000. *The Perception of the Environment: Essays in Livelihood, Dwelling and Skill*. London: Routledge.
- Jenkins, R. 2004. *Social Identity*. London, New York: Routledge.
- Kaufmann-Huber, G. 1998. *Děti potřebují rituály*. Praha: Portál.
- Kaufmann, J. C. 2010a. *Chápající rozhovor*. Praha: Sociologické nakladatelství (SLON).
- Kaufmann, J. C. 2010b. *The Meaning of Cooking*. London: Polity.
- Kuper, A., Kuper, J. 2004. *The Social Science Encyclopedia*. London: Routledge.
- Levi-Strauss, C. 1964. *The Raw and the Cooked*. Paris: Plon.

- Linhart, J., Petrusek, M., Vodáková, A., Maříková, H. 1996. *Velký sociologický slovník*. Praha: Karolinum.
- Livesey, Ch., Lawson, T. 2008. *AS Sociology For AQA*. Hodder Education.
- Lupton, D. 1996. *Food, the Body and the Self*. London: Sage.
- Mauss, M. 1999. *Esej o daru, podobě a důvodech směny v archaických společnostech*. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Proust, M. 1981. *Remembrance of Things Past*. New York: Random House.
- Shweder, R. 1993. *Why Do Men Barbecue? And Other Postmodern Ironies of Growing Up in the Decade of Ethnicity*. Cambridge, Mass: Harvard University Press.
- Smith, A. 1991. *National Identity*. Penguin Books: London.
- Sutton, D. 2006. "Cooking Skills, The Senses and Memory: The Fate of Practical Knowledge." Pp. 87–118 in Elizabeth Edwards, Chris Gosden, Ruth Phillips (eds.). *Sensible Objects: Colonialism, Museums and Material Culture*. Oxford: Berg Publishers.
- Sutton D. 2001. *Remembrance of repasts. An Anthropology of food and memory*. London: Berg.
- Sutton, D. 2005. "Synesthesia, Memory, and the Taste of Home." Pp. 304-316 in Carolyn Korsmeyer (ed.). *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*. New York: Berg.
- Tajfel, H., Turner, J. C. 1986. "The social identity theory of intergroup behavior." Pp. 7–24 in Stephen Worchel, William G. Austin (eds.). *Psychology of Intergroup Relations*. Chicago: Nelson.
- Turner, J., Urban, L., Dubský, J. 2009. *Sociologie životního stylu*. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk.
- Wood, R. C. 1995. *The sociology of the meal*. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- Zambonelli V. 2011. "Urban scene of everyday cosmopolitan and transcultural space." Pp. 108–115 in Jeffrey Hou, Jayde Lin Roberts (eds.). *An interdisciplinary symposium*

*focusing on placemaking and cross-cultural understanding in the contemporary built environment.* USA: University of Washington.

### **Odborné články:**

Beoku-Betts, J. A. 1995. "We got our way of cooking things: Women, Food, and Preservation of Cultural Identity among the Gullah." *Gender & Society* 9 (5): 535–555.

Counihan, C. 1988. "Female Identity, Food, and Power In Contemporary Florence." *Anthropological Quarterly* 61 (2): 51–62.

Elias, N., Schrter, M., Jephcott, E. 2003. „The Society of Individuals.” *Contemporary Sociology* 32 (4): 527–528.

Holtzman J. D. 2006. "Food and memory." *Annual Review of Anthropology* 35 (1): 361–378.

Ma, G. 2015. "Food, eating behavior, and culture in Chinese society." *Journal of Ethnic Foods* 2 (4): 195–199.

Matt, S. J. 2007. „A Hunger for Home: Homesickness and Food in a Global Consumer Society.” *The Journal of American Culture* 30 (1): 6–17.

Parasecoli, F. 2014. "Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities." *Social Research: An International Quarterly* 81 (2): 415–439.

Seymour, D. 1983. "The social functions of the meal." *International Journal of Hospitality Management* 2 (1): 3–7.

Simmel, G. 1991. "The problem of style." *Theory Culture & Society*. 8 (3): 63–71.

Sutton, D. 2011. "The Sensory Experience of Food: Memory as a Sense." *Food, Culture and Society* 14 (4): 461–476.

Toivonen, T. 1994. „Does consumption determine social class? on the changing pattern of consumption determination.” *Journal of Consumer Studies and Home Economics* 18: 45–63.

Toušek, L. 2012. „Vybrané kapitoly z aplikované sociální antropologie.“ [online]. Plzeň: Západočeská univerzita v Plzni [cit. 12. 4. 2019]. Dostupné z:

[http://www.antropologie.org/sites/default/files/publikace/downloads/hirt-a-kol\\_2012\\_vybrane-kapitoly-z-aplikovane-socialni-antropologie.pdf](http://www.antropologie.org/sites/default/files/publikace/downloads/hirt-a-kol_2012_vybrane-kapitoly-z-aplikovane-socialni-antropologie.pdf)

Týcová, K. 2009. „Strava a stravování: brána ke kultuře: na příkladu řecké rodiny na ostrově Korfu.“ Bakalářská práce. Praha: UK FHS. Vedoucí práce Mgr. Hedvika Novotná.

### **Internetové zdroje:**

Parasecoli, F. Food and Immigrant Life, Session 4: Re-creating Home. In: YouTube [online]. 1. 5. 2013 [cit 2019-04-16]. Dostupné z <https://www.youtube.com/watch?v=5G9mAapZwGs&t=5052s>. Kanál uživatele The New School.

Parasecoli, F. Food, migrants, and the making of traditions. In: La Clé des Langues [online]. 30.11.2015 [cit 2019-04-16]. Dostupné z: <http://cle.ens-lyon.fr/anglais/litterature/entretiens-et-textes-inedits/fabio-parasecoli-food-migrants-and-the-making-of-traditions>.

Roden, C. About culture and food. In: YouTube [online]. 6. 11. 2015 [cit 2019-04-16]. Dostupné z <https://www.youtube.com/watch?v=is7IJgibSxE>. Kanál uživatele TEDx Talks.

Sutton, D. LabExpo, Food and Identity. In: YouTube [online]. 3. 10. 2015 [cit 2019-04-16]. Dostupné z <https://www.youtube.com/watch?v=k3AVcReLRL4>. Kanál uživatele Fondazione Giangiacomo Feltrinelli.

## 7 Resumé

Tato práce se zabývá vyjadřováním identity v souvislosti s jídlem u několika studentů Západočeské Univerzity v Plzni a anglické University of Kent. Studenti své zvyky, získané v rámci rodiny, začínají obohacovat o prvky přijaté z širšího kruhu svých známých a rozhodují sami o tom, co budou jíst na základě toho, jaký mají k danému pokrmu vztah. Ve vaření jsou odkázáni sami na sebe a na to, co se naučili vařit v době, kdy ještě bydleli u svých rodičů, na recepty, které získají od svých známých či si vyhledají na internetu nebo v kuchařkách. Pro studenty, kteří se nacházejí mimo své původní bydliště a daleko od rodiny, může být jídlo také způsobem, jak si udržet spojení se svým domovem. Jídlo jim může také poskytnout potěšení, ochranu a útěchu, o kterou v cizině přichází.

Práce se zaměřuje zejména na koncept paměti ve spojitosti s jídlem. Neboť určité jídlo dokáže, díky své vysoce smyslové povaze, jedinci vyvolat různé vzpomínky, a k nim se vážící zkušenosti a zážitky. Tyto vzpomínky jsou schopny pomyslně přenést jedince zpátky v čase, například do jeho mládí či k domovu a zároveň upevnit jeho identitu a přesvědčení o tom, kdo je. Jezení určitého jídla může jedinci navozovat příjemnou náladu, připomenout pocit domova či pocit, že jedinec někam náleží, a činit ho šťastným. Je hmatatelným odkazem nejen na místa a časy, ale také důležité osoby v jeho životě. Vaření rodinných receptů tak může napomoci udržovat jeho identitu, což je důležité pro zachování a udržení vlastní kultury, i pokud se člověk nachází mimo ni.

Dalším tématem této práce je funkce jídla jako nástroje pro různé procesy ve společnosti, jakými jsou například proces začleňování jednotlivce do společnosti, posilování společenských vztahů či koncept genderu. Jídlo, které člověk jí, místo, kde ho jí, a osoby s nimiž ho sdílí, vytvářejí příběh a ten se stává nedílnou součástí lidských životů. Nejen společné stolování, ale také samotné vaření může spoluzúčastněné sblížovat, neboť je zapojuje do společné práce a upevňuje jejich vztahy. V rodinách respondentů, zkoumaných v této práci, vaří většinou ženy. Jsou tak navyklé zřejmě již od dětství, kdy si zažily toto rozdělení činností u svých rodičů. Někteří muži umí vařit, když chtějí nebo musí, ale mají toho příliš na práci, a tak vaří jen při speciálních příležitostech. Muži ovšem ve většině případech alespoň občas pomáhají s některými činnostmi při vaření, a ve většině případů grilují.

Práce ukazuje, že jídlo může posilovat identitu, společenské vztahy či může být uchováváno v paměti a připomínat svou chutí a vůní různé životní události.

## **Resume**

The theme of this work is the expression of food-related identity at several students both of the University of West Bohemia in Pilsen and the University of Kent in England. Students enrich their habits gained within the family with the elements taken from their acquaintances and decide for themselves what they will eat based on their relationship to certain foods. In cooking, they now depend on themselves and they can practise what they have learned to cook while they were still living with their parents, they can get recipes from their friends or search for them online or in cookbooks. For students who are away from their home and the family, food can also be a way to stay connected with their relatives. Food can provide them with the pleasure, protection and comfort that may come abroad.

This thesis focuses mainly on the concept of memory and food. Due to its highly sensory nature, certain food can induce different memories and experiences. These memories can bring the individual back in time to his youth or home and consolidate individual's identity and belief about who he or she is. Eating a particular meal can induce a person's pleasant mood, recall the feeling of home or the feeling that an individual belongs somewhere. It is a tangible reference not only to places and times, but also to important persons in individual's life. Cooking family recipes can thus help maintain someone's identity, which is important to preserve and maintain individual's own culture, even when being outside of it.

Thesis also focuses on other issues associated with the topic of food and society, such as the ability of food to help to integrate an individual into society, to strengthen social relationships or its role in the concept of gender. The type of food that people eat, the place where they eat it, and the other people with whom they share it, create a story which becomes an integral part of human lives. Dining as well as cooking of food can engage participants together and consolidate their relationships. In the families of respondents examined in this work, mostly women do the cooking. That may indicate a habit acquired from their parents. Some men can cook when they want or have to, but they usually have too much of other activities, so they only cook on special occasions. However, in most cases, men sometimes help with some cooking preparations and in most cases, they do the barbecue.

The thesis shows that food can help to strengthen identity and social relationships. It can also be stored in memory and may resemble food tastes and aromas of different life events.

## **8 Přílohy**

Příloha č. 1 Rámcový scénář polostrukturovaného rozhovoru

Příloha č. 2 Rámcový scénář polostrukturovaného rozhovoru v angličtině

Příloha č. 3 Fotodokumentace pořízená během zúčastněného pozorování



## Příloha č.1

### Rámcový scénář polostrukturovaného rozhovoru

#### Zahájení

- seznámení respondenta s předmětem bakalářské práce a jejím cílem
- dotaz o souhlas s nahráním rozhovoru
- informace o tom, že rozhovor bude použit pouze v souvislosti s touto prací a že je zcela anonymní
- atributy respondenta – dotaz na věk, vzdělání a obor, stav, pohlaví, partner, bydlení, výdaje (jídlo, nájemné, oblečení a obuv, doprava, alkohol a ostatní), místo narození, národnost (etnický původ)

#### Samotný rozhovor – nástin otázek:

*Okruhy otázek: jídlo a identita, jídlo a paměť (etnický původ, rodná země, domácí, od maminky, nostalgické, vyvolávající emoce, náročné na přípravu, kreativní, dle receptu), jídlo jako nástroj socializace, jídlo a sociální status, jídlo jako společenská událost, jídlo a kultura, jídlo a tradice, jídlo a speciální příležitosti (oslavy svátků, narozenin, různých příležitostí), jídlo a jeho způsob přípravy, jídlo a dovednost vaření, jídlo jako smyslový požitek (odměna, rozmazlování, zakázané, lákavé), jídlo a gender, jídlo a životní styl*

- Co pro tebe znamená, když se řekne jídlo?
- Řešíš nějak, co jíš?
- Jaké jídlo máš rád?
- Máš na něj nějaké vzpomínky?
- Zařadil(a) by ses k nějaké skupině lidí s určitým zájmem / vyznávajících určitý styl/způsob života? Náležíš k nějakým komunitám? (příslušnost jedince k etnické skupině, či společensko-kulturní / politické skupině)
- Jaké skupiny, do kterých patříš, jsou pro tebe důležité?
- Vztahuje se tvé oblíbené jídlo nějakým způsobem ke skupině, ke které náležíš? Máte nějaký společný způsob jídla?
- Vyznáváš nějaký stravovací styl (např. vegetarián, vegan, raw, low carb atd.)?
- Jaké jídlo je pro tebe společenskou událostí?

- Proč je pro tebe důležité?
- Při jakých příležitostech se toto jídlo jí? S kým?
- Povídate si při jídle s rodinou? O čem?
- Jaká jsou tradiční jídla tvé rodiny?
- Jaký vztah máš k těmto pokrmům? Vyhledáváš je?
- Máš s určitými jídly spojené nějaké vzpomínky, zážitky, pocity?
- Připomíná ti nějaké jídlo domov?
- Co jste doma jedli? Jíš něco z těchto jídel? Jak často?
- Kdo u vás doma nejčastěji vaří? Vaří ve vaší rodině spíše ženy nebo i muži?
- Baví je to? Vaří, protože musí nebo protože chtějí?
- Vaří táta v nějakých situacích, griluje? Když je máma nemocná nebo toho má moc?
- Znáš nějaké muže, kteří vaří? Např. příbuzní, kamarádi...
- Kdo všechno se do přípravy společného jídla u vás doma zapojuje?
- Používáte nějaké specifické techniky vaření, něco, v čem se vaše domácnost při přípravě jídla liší od ostatních?
- Máte v rodině nějaké jídlo, jehož příprava není jednoduchá a člověk se ho zvládne naučit vařit až po delší době?
- Máte nějaká tradiční jídla, která se v rodině vaří po více generací? Rodinné recepty?
- Jaká jídla ses naučil(a) vařit od tvých rodičů/prarodičů či od jiných rodinných příslušníků?
- Kdo a kdy tě učil vařit? Jak jsi se při tom cítil(a)? Bavilo tě to? Upevnilo to vztahy mezi tebou a tím, kdo tě učil vařit?
- Jaké jídlo nejčastěji vaříš? Pro koho?
- Slavíš nějaké svátky? Jaké jíte jídlo o svátcích?
- Držíte nějaké rituály v rodině/s přáteli ohledně oslav narozenin a svátků?
- Jaký máš vztah k tradičním českým jídlům? Chutnají ti nějaká? Vaříš nějaká?
- Co pro tebe představuje prostor kuchyně? Co se tam probírá za záležitosti?
- Snědl bys kvůli někomu nějaké jídlo i když ti nechutná? Nebo jíš pouze to, co ti chutná?

### **Závěr**

- Napadá tě ještě něco, co by mohlo být ve vztahu k tomu, o čem jsme mluvili, důležité? Zapomněli jsme na něco podstatného?
- Je naopak něco, na co byste se chtěl/a zeptat vy mě?

*Poděkování a ukončení rozhovoru.*

## Příloha č. 2

### Rámcový scénář polostrukturovaného rozhovoru v angličtině

#### The Introduction

- familiarizing the respondent with the subject of the bachelor thesis and its aim
- request for consent to recording a conversation
- information that the interview will be used only in the context of this work, and it's completely anonymous

#### The actual interview - outline issues

- question about the age of the respondent, about the education and discipline, sex, partner, living expenses (food, rent, clothing and footwear, transport, alcohol and others), place of birth, nationality (ethnicity)
- questions related to the content of the dissertation:

*Food and identity, Food as a tool for socialization, food and social status, food as a social event, food and culture, food and traditions, food and special occasion (holiday celebrations, birthdays, other opportunities), food and memory (ethnicity, native land, cooked by parents, nostalgic, emotion-inducing, preparation-intensive, creative, prepared according to the recipe), food and its method of preparation, food and cooking skills, food and convenience (fast, simple, unpretentious, nutritionally good food, satisfying, everyone eating at the table), food as sensual pleasure (reward, pampering, forbidden, tempting), food and gender*

- What does it mean to you when you say food?
- Do you care about what you eat?
- What kind of food do you like?
- Do you have any memories associated with food?
- Are you following any eating style (eg vegetarian, vegan, raw, low carb, etc.)?
- Would you consider yourself as a part of any group with any interest / certain style / way of life? Do you belong to some communities? (individuals belonging to an ethnic group or socio-cultural / political group)
- What groups to which they belong, are important to you?
- Does your favourite food relate in some way to the group you belong to? Do you have a common way of eating within your group? What food is a social event for you?

- Why is this food important to you?
- On what occasions does this food eat?
- With whom would you eat these meals?
- Do some memories relate to this meal?
- Do you have any other foods associated some memories, experiences, feelings?
- Does some food remind you of home?
- What are the traditional foods of your family?
- What kind of relationship do you have with these dishes?
- Are you often looking for these dishes?
- What did you eat at home when you lived there? Do you eat any of these meals?

How often?

- Who does the cooking most often at your home? Are women or men mostly cooking in your family?
- Do you use some specific cooking techniques, something your household does in the preparation of food differ from others?
- Do you have any traditional meals that have been cooked in your family for several generations? Do you have any family recipes?
- What foods did you learn to cook from your family members?
- When and who taught you to cook? How did you feel when that? Did you enjoy it?
- Did it strengthen the relationship between you and the one who taught you to cook?
- What food do you most often cook? For whom? What kind of food do you like most?
- Is this food in your family popular with someone?
- Are you celebrating any holidays? Do you hold any rituals in your family / with friends about birthday and holiday celebrations? What do you eat on holidays? Are you celebrating any holidays your family does not celebrate?
- Do you eat any food even though it does not taste to you? Or do you eat only what tastes you?

*Thanking for the interview and closing it.*

### Příloha č. 3

#### Fotodokumentace pořizená během rozhovorů



*Obrázek 1 Adéla při vaření večere.*



*Obrázek 2 Ema s přítelkyní Sandrou při přípravě společné večere*