

## **Dušan JANÁK a kol: *Jídlo není jenom „něco k jídlu“.* Tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti**

Opava: Slezská univerzita, 2020, 285 s.

Pokud našemu výzkumu dějin stravování prozatím něco schází, pak je to interdisciplinárně pojatá studie, která by v sobě spojovala historické poznatky o stravování se sociologií jídla, a přinesla tak lepší vysvětlení toho, jakou roli mělo jídlo v životě obyvatelstva českého prostoru v posledních dvou staletích. Vyjma práce Věry Dvořákové-Janů z konce 90. let jsou autoři v rámci bádání, které má za cíl zkombinovat tyto přístupy, často odkázáni pouze na texty zahraničních sociologů a antropologů. To jistě není míněno jako výtka, ale možná je to důvod, proč některé odborné texty zaměřené na dějiny stravování pouze interpretují informace z pramenů, např. kuchařek apod., a nepřinášejí dané problematice žádný další rozměr. Tuto několikaletou absenci sociologického výzkumu jídla počítávala

jako velký nedostatek i skupina odborníků ze Slezské univerzity v Opavě. Proto před nás předkládají publikaci s názvem *Jídlo není jenom „něco k jídlu“*, s podtitulem *Tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti*, která jistě stojí za pozornost čtenářů ze široké veřejnosti.

Z autorů podílejících se na publikaci je třeba jmenovat především sociology Dušana Janáka a Miroslava Paulička odpovědné za sociologickou část, dále historika Rudolfa Žáčka, odborníka na dějiny Slezska, a Andreu Preissovou Krejčí, která měla na starosti tematický exkurz. V čele této skupiny stála Irena Korbelařová, historička raného novověku a autorka řady knih zabývajících se dějinami Slezska a Těšínska.<sup>1</sup> Ta byla i hlavní řešitelkou grantu nazvaného *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace*, podporovaného Ministerstvem kultury z projektu pro výzkum národní a kulturní identity (NAKI II). Tato kniha však není jediným výstupem z projektu, jenž trval tři roky a byl uzavřen ke konci roku 2022. Autoři také spolupracovali na odborné publikaci nazvané *Paměť chuti*, která je edicí dochovaných kuchařských knih a receptářů majících svůj původ na českém území mezi 13. a 20. stoletím.<sup>2</sup> Mimo jiné sepsali i encyklopedii, výběrovou bibliografii

1 Irena Korbelařová se dále významně podílela na knize k dějinám stravování středověkých slezských knížat s názvem BŘEČKOVÁ, Kateřina a kol.: *S knížaty u stolu. Kuchyně a kultura stolování na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři*. Ostrava: Národní památkový ústav, 2018.

2 KORBELÁŘOVÁ, Irena – DLUHOŠOVÁ, Radmila – SOBOTKOVÁ, Jitka: *Paměť chuti. Receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2020.

a vytvořili mapu kulinárního dědictví. To vše prezentovali a sdíleli na založených webových stránkách.<sup>3</sup> Předkládaná kniha je dostupná v tištěné podobě jen v několika vydáních v národní nebo univerzitních knihovnách, jinak je s ostatními zmíněnými publikacemi k dispozici v elektronické podobě.

Hlavním záměrem výzkumu, jehož je toto publikované dílo výsledkem, byla snaha dopátrat se, jaký význam má pro české obyvatelstvo vybraných regionů tradiční jídlo. Jakou roli hraje v konstruování jejich národní a regionální identity a zda existuje něco, co je možné považovat za naše kulinární dědictví. V podtitulu knihy stojí „*tradiční jídlo ve vědomí a paměti současné společnosti*“, jedná se tedy o téma, které není možné zpracovat bez terénního výzkumu. Ten probíhal v daných lokalitách za pomoci propojení několika výzkumných technik, např. individuálních rozhovorů, ohniskových skupin, dotazníkových šetření a také zúčastněného pozorování na veřejných kulturních akcích spojených s jídlem. Výzkum byl převážně kvalitativní, částečně kombinován s kvantitativním. Autoři uvádějí, že na základě induktivního přístupu se přirozeně snažili ponechat respondentům prostor pro vlastní formulaci toho, co považují za tradiční jídlo v jejich regionu. Dále je za pomoci deduktivního přístupu konfrontovali s historicko-etnografickou představou o tradičních českých pokrmech.

Kniha má zajímavý formát. Velmi kladně lze hodnotit její jasnou a přehlednou strukturu. Čítá bezmála 300 stran a je rozčleněna do tří částí, teoretické, empirické a poslední je tematickým exkurzem. Zhruba čtvrtinu tvoří scénáře diskusí, anketní karty a další obrazové přílohy. V úvodní kapitole jsou shromážděny informace o jídle jako sociologickém jevu. Jedná se o vybrané příspěvky významných sociologů či antropologů shrnující témata, jimiž se světová sociologie jídla již zabývala. Zmíněna je zde například problematika sociální nerovnosti vyplývající z rozdílné míry konzumace, význam jídla v rámci přechodových rituálů nebo rozdílnost vztahu k jídlu mezi pohlavími. Evidentní je snaha ukázat čtenářům, jak široce už byl vztah člověka k jídlu zkoumán. Autoři zmiňují řadu jmen od klasických sociologů přes zástupce strukturalismu až k sociologům moderní doby.<sup>4</sup> Nejde ale samozřejmě ani zdaleka o úplný či systematický souhrn sociologie jídla. Vzhledem k primátu této studie ale považují od autorů za rozumné čtenáře seznámit s důležitými jmény a pracemi.

Významněji byly ve výzkumu uplatněny především tři sociologické teorie, jež se vzájemně doplňují. Jedná se o sémiotický přístup Rolanda Barthesa, který autorův tým využil především při definování symbolických funkcí některých tradičních pokrmů či nápojů.<sup>5</sup> Poznatky sociální koncepce reality Petera L. Bergera a Thomase

3 Viz webové stránky [www.kulinarnidedictvi.cz](http://www.kulinarnidedictvi.cz).

4 Viz souhrněji v seznamu použité literatury.

5 BARTHES, Roland: *Mytologie*. Praha: Dokořán, 2004.

Luckmana pomohly s uchopením pojmu tradice.<sup>6</sup> Zcela podstatnou se pro výzkum stala také teorie habitu francouzského sociologa Pierra Bourdieho.<sup>7</sup> Autoři použili pojem habitus jako východisko pro stanovení klíčových pojmů a těmi jsou národní a regionální identita. Z těchto převratných prací vychází konceptuální rámec výzkumu a také celá druhá kapitola knihy. Bohužel není příliš patrné propojení mezi tímto sociologickým shrnutím s výsledky bádání popsány v následujících kapitolách. To, co je nastíněno v teoretické části, by mělo být ještě znatelněji aplikované v druhé části knihy na konkrétních příkladech, aby i méně zasvěcení čtenáři došli úplného porozumění.

Po teoretickém úvodu a stanovení hlavních pojmů na základě sociologických poznatků popsány v prvních dvou kapitolách je druhá a ze čtenářského pohledu nejzajímavější část věnována terénnímu výzkumu. Jeho výsledky jsou jádrem celé knihy. Byl realizován sociologickým šetřením ve třech vybraných regionech českých zemí, Hlučínsku, moravském Slovácku a v Podkrkonoší. Na výběru výzkumných regionů se tým odborníků společně shodl na základě předem stanovených kritérií. Samozřejmostí bylo zahrnout do výzkumu všechny tři historické oblasti českých zemí. To lze považovat za velmi zdařilý plán. Autorský tým dobře usoudil, že nelze na příkladu jednoho regionu vyvozovat obecné závěry pro celý prostor českých zemí. Určené

regiony měly být podobné rozsahem i významem. Celkem logicky byly vynechány oblasti s rozvinutým průmyslem a velkými městskými celky. Důležitým hlediskem také bylo, aby daný region nepěstoval gastroturismus, který má, jak autoři správně uvážili, tendenci narušovat kontinuitu vnímání toho, co je skutečně tradiční.

Regiony byly také vybírány s ohledem na jistou kulturně-historickou specifičnost. S tím, jak je uvedeno, souvisí například konstituování národní identity, která je z velké části založena na vymezování se vůči německé. S ohledem na to byly záměrně vynechány regionální celky historicky výrazně ovlivněné německým etnikem nebo zasažené poválečnou migrací. Ta zapříčinila v některých oblastech velkou obměnu obyvatel, a proto také tyto regiony nakonec nebyly do výběru zařazeny. Toto kritérium ovšem vede k zamyšlení. Pokud je hlavním záměrem práce stanovit, co je v myslích současných českých obyvatel považováno za tradiční jídlo, je možné se distancovat od německého vlivu? Stanovením tohoto měřítko autoři určitě zamezili výběru regionů, které byly v přímém kontaktu s německým etnikem, případně volbě respondentů, kteří by byli potomky Němců. Jak ale vyplývá i z dotazníkového šetření, k úplnému distancování nedošlo a s přihlédnutím k dosavadním výzkumům jsou určité německé vlivy vlastně neodmyslitelnou součástí české

6 BERGER, Peter L. – LUCKMANN, Thomas: *Sociální konstrukce reality. Pojednání o sociologii vědění*. Brno: Centrum pro studium demokracie a kultury, 1999.

7 Podrobněji k pojmu habitus v knize BOURDIEU, Pierre: *Teorie jednání*. Praha: Karolinum, 1998.

kulinární historie, a proto je oddělit zřejmě nelze.<sup>8</sup>

Autoři se také zabývali významnými historickými mezníky, které mohly mít vliv na vnímání tradičního jídla. Zde vyzdvihli především odsun německého obyvatelstva po druhé světové válce. Avšak vyplývající otázkou z toho je, proč byly vynechány další politické či hospodářské proměny poválečné doby, které zasáhly všechny regiony téměř bez rozdílu. Je to například socializace venkova, kolektivizace nebo centrálně řízené hospodářství. Předpokládejme, že i tyto fenomény prokazatelně ovlivnily habitus lidí v českých regionech a také jejich pohled na tradiční jídlo. Tradice a některé rituály spojené s jídlem byly někde zcela vykořeněny z běžného života, nebo různě modifikovány.<sup>9</sup> Bylo by tedy určitě zajímavé vzít v úvahu i tyto skutečnosti a pozorovat jejich dopady i důsledky.

S tím úzce souvisí i zohlednění sociálních poměrů respondentů v terénním výzkumu. Představení osob účastnících se diskusí, rozhovorů a dotazníkových šetření je součástí empirické části knihy. Obsahuje však pouze informace o jejich počtu, pohlaví a zda se jedná o studenty, pracující či důchodce. Otázka na jejich původ účastníků šetření položena nebyla. Ten ale z velké části definuje jejich stravovací stereotyp i vnímání toho, co je pro ně tradiční. Perspektivou sociologie jídla je habitus jedním z určujících prvků, i když ne jediným, našeho vztahu k jídlu

a nemůžeme se od něj jakkoli distancovat. Jelikož autoři v teoretické části zdůrazňují diferencující roli jídla mezi různými skupinami lidí (např. mezi regiony, generacemi, rodinami apod.), zmiňují vliv sociálních změn na stravování, a hlavně se odkazují na Bourdieuvou teorii, zařazení těchto informací o respondentech by bylo jistě přínosné. I bez nich nám ale druhá část knihy přináší pozoruhodné výsledky výzkumu.

Za velmi zdařilou lze hodnotit i třetí a poslední část knihy, která je exkurzem do stravování českých rodáků žijících dlouhodobě v Chorvatsku, včetně těch krajanů, kteří obývají tuto jihoevropskou zemi už několikátou generací. Argumentem pro jeho zařazení do knihy byla snaha vytvořit opravdu komplexní obraz české regionální, resp. národní identity. Prozkoumat rozdíly mezi naší domácí kulinární tradicí a tou za hranicemi. Především však ukázat na její proměnnost v návaznosti na změnu prostředí či vzdálenost. Proč výběr padl zrovna na Chorvatsko, autoři zdůvodňují hlavně tím, že je zde jedna z nejlepších organizovaných krajaňských komunit na světě, což naznačuje i silnou národní identitu. Další kritériem byla především vzdálenost, která neměla být moc velká ani malá, jelikož by se buď narazilo na geografickou rozdílnost (např. USA), nebo nerelevantní výsledky způsobené častým kontaktem s českým prostředím (např. Slovensko). V neposlední

8 Viz příloha na s. 282. Respondenti uvádějí v dotaznících tzv. erteplouvu omáčku.

9 Např. posvícení, které mělo významně náboženský charakter (oslava výročí zasvěcení kostela), se v řadě míst modifikovalo pouze na vepřové hody, případně přípravu a konzumaci posvícenské husy ve spojení s návštěvou pouťových atrakcí apod.

řadě sehrály svou roli i autorské vazby na chorvatskou menšinu, které usnadnily výzkum.

Ten v krajské komunitě čtyři měsíce realizovala Andrea Preissová Krejčí. Metodologie sběru informací v rámci české komunity v Chorvatsku byla odlišná od šetření prováděného v českých regionech. Autorka oslovila osm chorvatských Češek, které jí poskytly rozhovor a dále s ženami komunikovala už jen prostřednictvím e-mailové korespondence. Pro analyzování získaných informací použila srovnávací metodu. Resumé z tohoto výzkumu se jeví jako detailně zpracované a celkově dobře strukturované. Autorka zde nejprve nastínila dějiny působení české menšiny v Chorvatsku. V další podkapitole už se pak věnovala definici české kuchyně a tomu, jak ji chorvatští Češi vnímají a co pro ně pojem tradiční české jídlo vůbec znamená. V podkapitolách jídla všedního dne a jídla svátečního popisuje jednotlivé pokrmy, o kterých respondentky smýšlejí jako o tradičně českých. Exkurz velmi dobře ukazuje, jak může být chápání tradice v rámci jednoho národa ambivalentní v důsledku řady faktorů, např. geografické vzdálenosti od vlasti. Zároveň tím předkládaná publikace dokazuje, že za pomoci komparace výsledků z více částí českého prostoru a srovnatelných výsledků ze zahraničí lze dosáhnout celkového obrazu o české kulinární tradici lépe než pouze na základě výzkumu z jednoho regionu.

Navzdory výše uvedeným drobným výhradám, jež jsou ale spíše míněny jako podněty k dalším diskusím, lze konstatovat, že kniha je bezpochyby mimořádným

přínosem pro další výzkumy týkající se dějin stravování. Současně je také první českou sociologickou studií, která doufejme nebude na dlouhou dobu poslední. Vše výše zmíněné by mělo čtenáře jen utvrdit v tom, že kniha je skvělým výsledkem tříletého úpěnlivého snažení autorského týmu. Recenzovaná publikace si určitě získá velké množství čtenářů z řad odborné i laické veřejnosti a zcela jistě se stane často citovanou v rámci dalších badatelských výzkumů.

**Vendula Cilečková**  
Univerzita Pardubice

**Věra FROLCOVÁ -  
Pavel KOSEK - Hana  
BOČKOVÁ - Markéta  
HOLUBOVÁ - Tomáš  
SLAVICKÝ: *Má svou  
známou notu. Kramářské  
písň v ústní tradici  
Moravy a Slezska***

Brno: Host, 2022, 661 s.

Recenzovaná publikace vzešla ze spolupráce badatelů z oblasti etnomuzikologie, muzikologie, etnologie, literatury a lingvistiky. Jde zjevně o výhodné spojení, neboť kramářským písním se doposud věnovali hlavně odborníci na jejich slovesnou stránku. Protože k dispozici byly většinou pouze texty, bylo studium hudební složky upozaděno. Nicméně v edici