

N Á R O D O P I S N Á

revue

3/2019

AUTOŘI STUDIÍ A ČLÁNKŮ NR 3/2019:

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

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

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

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

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

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

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

N Á R O D O P I S N Á

revue

3/2019



OBSAH

Studie a materiály k tématu Tradice a náboženství

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

Ohlédnutí

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

Rozhovor

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

Společenská kronika

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

Konference

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

Výstavy

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

Festivaly

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

Recenze

D. Dědovský – L. Dušek: Lidová kultura západních Krkonoš ve světle Národopisné výstavy československé 1895 (<i>Irena Štěpánová</i>)	265
H. Beránková (ed.): Josef Klvaňa (1857–1919). Náčrtky mého životopisu. Paměti a fotografie (<i>Ol'ga Danglová</i>)	266
G. Fatková – A. Königsmarková – T. Šlehoferová: Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek (<i>Marta Ulrychová</i>)	267
P. Michalovič: Ľudová nástrojová hudba na Záhorí. Jej štýlove vrstvy a typy nástrojových seskupení (<i>Marta Toncrová</i>)	269
M. Babiak – J. Blecha – J. Hamar: Slovenský loutkář 1928 (<i>Daniel Dědovský</i>)	270

Resumé

272

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jídlo jako klíčový představitel kultury

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jídlo a identita

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

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

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

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

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

Putování jídla v prostoru a čase

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Závěrem

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

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

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

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

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

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

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

POZNÁMKY:

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

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

4. Podle jiného vědeckého výkladu však název špagety pochází z italského slova *spaghetto* – tenká nudle, od *spago* – zavinout.

LITERATURA:

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

Summary

Whose Dish Is This? Migrations and Food Culture in the 21st century

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

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

PNG MADE: PROMĚNY STRAVOVÁNÍ NA PAPUI-NOVÉ GUINEJI

Martin Soukup – Jan D. Bláha

(Filozofická fakulta, Univerzita Palackého Olomouc)

V etnologické a antropologické literatuře se dostalo značné pozornosti lidským subsistenčním strategiím i zkoumání toho, jakým způsobem je z hlediska času a prostoru stravování sociálně a kulturně konstruováno a jaké významy jsou s ním spjaty. Existuje široká paleta témat a otázek, jimž je věnována pozornost (viz např. výběr studií v Counihan – Van Esterik 2012). Přístupy můžeme zhruba rozčlenit na sémiotické, materialistické, diachronní a globalizační.

Sémiotické přístupy reprezentuje např. strukturalismus pěstovaný Claudem Léviem-Straussem, jenž se k tématu stravování a stolničení vracel opakovaně. Zřejmě nejvíce pozornosti přitáhl tzv. kulinární trojúhelník, na němž demonstroval, že neznáme žádnou kulturu, jejíž příslušníci by si nepřipravovali jídlo. Ve své teorii stavěl na dvou binárních opozicích, totiž *příroda – kultura* a *nezpracované – zpracované*. Podle tohoto autora lze veškeré možnosti přípravy jídla studovat v trojúhelníku vztahů *syrové – připravené – shnilé* (Lévi-Strauss 2012). Rovněž strukturalismem inspirovaný výklad tabuizace prasete v židovské společnosti, který nabídla Mary Douglasová (Douglas 1966), patří k sémiotickým přístupům. Materialistické přístupy, z klasických textů, představuje zejména Marvin Harris, jenž proslul svými kontroverzními názory na rozličné „potravinové hádanky“, jakými pro něj byly posvátná indická kráva, tabuizace vepřového v muslimských a židovských společnostech či třeba aztécký kanibalismus, který badatel vysvětlil jako substituci nedostatkového živočišného proteinu (Harris 1974, 1977).

Máme zde však také diachronní přístupy inspirované ranými difuzionisty, kteří akcentovali kulturněgeografický přístup a studium kulturních kontaktů a změn v důsledku šíření kulturního jevu v geografickém prostoru. K představitelům tohoto směru uvažování patřili Alfred Kroeber (1923), Clark Wissler (1922), Melville Herskovits (1949) i jeden ze zakladatelů kulturní geografie Carl Sauer (1952), kteří pracovali s konceptem (kulturních) areálů, jež stanovovali na základě základních potravin či převládající subsistenční strategie. V antropologické literatuře najdeme i další přístupy k této tematické oblasti, a to ty, které akcentují kulturní změny a výklad globálních

dopadů šíření potravin na lidské populace a stravovací zvyky. Např. Sidney Mintz je autorem vlivné publikace věnované cukru, v níž je ukázáno globální šíření cukru, jenž se stal jednou z nejvýznamnějších demografických sil v dějinách (Mintz 1985: 71). Tématu potravin a stravování se tento autor věnoval v mnoha dalších pracích. Mintz přišel v souvislosti se studiem cukru s konceptem „proletářských zabijáků hladu“, které podle něj, spolu s dalšími produkty z plantáží, umožnily ekonomický růst Západu tím, že dodávaly nezbytnou, ale levnou energii pracovníkům v koloniích a evropskému městskému proletariátu (Mintz 2012: 94). Četné studie ukázaly, že některé produkty, jakými jsou např. instantní nudle, suchary, čaj či káva, významným způsobem změnily nejen stravovací návyky obyvatel v řadě zemí, ale rovněž socioekonomické uspořádání a podmínky v nich.

Cílem této studie je na příkladu Papuy-Nové Guineje (dále PNG) ukázat, jak koloniální situace zapříčinila právě takové změny. Ve studii nabízíme jednu z možných odpovědí na otázku, jakým způsobem rozšíření průmyslových potravin a neendemických plodin do lokálních komunit PNG ovlivňuje každodenní život místních obyvatel. Dokládáme, že toto rozšíření je důsledkem mocenské nadvlády Australanů, Němců a v poslední době rostoucího ekonomického vlivu Číny na PNG.

K lepšímu pochopení celého řetězce vztahů v regionu PNG se v úvodní části studie zaměřujeme na globální úroveň sledování *kulturních areálů základních potravin* a jejich pozdějšího šíření ve světovém měřítku. V rámci regionální úrovně sledujeme tradiční stravování obyvatel PNG, které je v současnosti odkazem vnějších koloniálních a postkoloniálních vlivů. V poslední části pak v rámci lokální úrovně sledujeme příklad jedné papuánské vesnice a důsledky specifík jejich stravovacích návyků a lokálních potravin na místní obyvatele i na ty, kteří do lokality přicházejí. Tato poslední část je založena na výsledcích našeho společného terénního výzkumu.

Regionalizace základních potravin

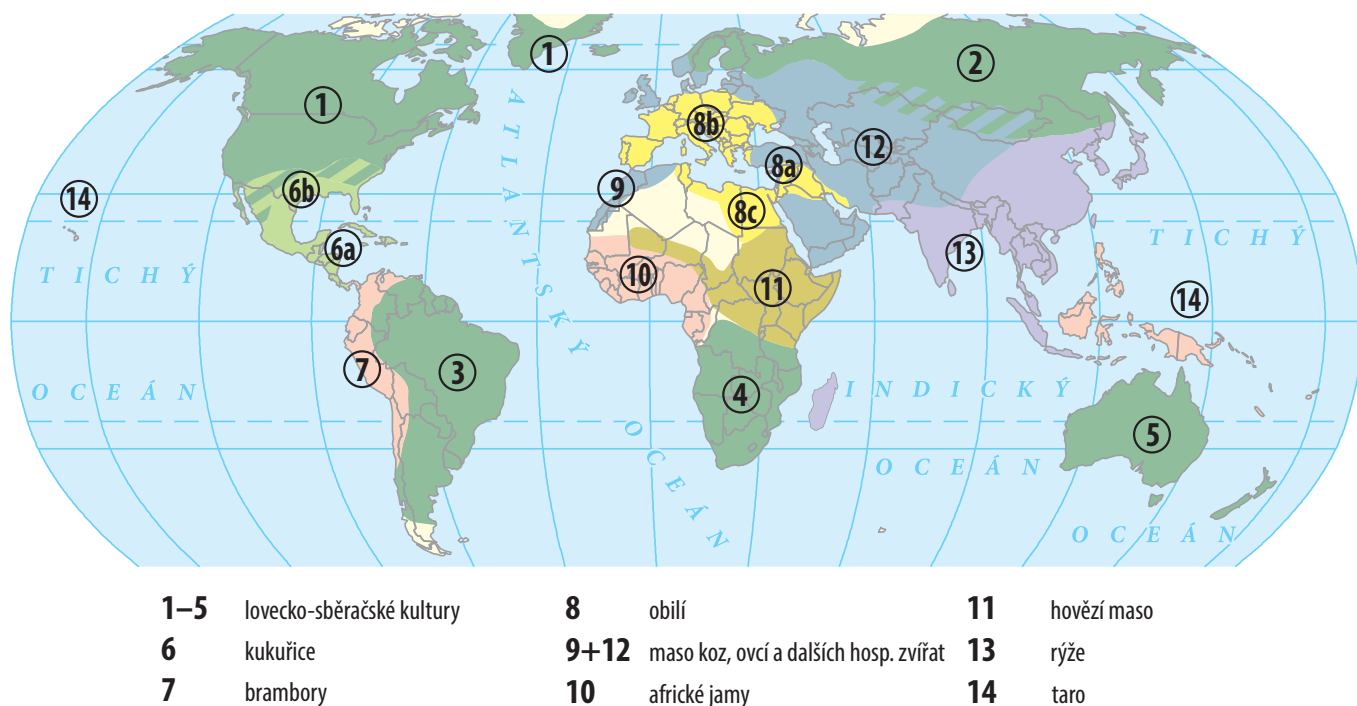
Kulturní regiony základních potravin mají podle Wisslera (1922) a Sauera (1952) vazbu jednak na sub-

sistenční strategie lidského druhu, jednak na geografické podmínky, v nichž žijí příslušné kultury. Zpětná rekonstrukce kulturních regionů základních potravin je tak mimořádně složitou a nejednoznačnou činností. Nezbytné je při ní pracovat, právě díky rozdílným subsistenčním strategiím, s divokými/planými i domestikovanými druhy (divoké druhy zvířat a plané plodiny jsou typické pro lov a sběr, pastevectví zahrnuje chov hospodářských zvířat a pěstitelství domestikaci plodin). Díky přibližné dataci domestikace zvířat a plodin (např. rýže před 6–10 tisíci lety, kávovník před 1–3 tisíci lety) lze rekonstruovat jak kulturní areály inovací (mj. domestikace plodin a zvířat) v zemědělství, jak to provedl právě Sauer (1952), tak vzhledem k předpokládaným geografickým podmínkám i očekávané formy subsistenční strategie člověka.

V naší rekonstrukci kulturních areálů, kterou jsme již prezentovali v geografických odborných kruzích (Soukup – Bláha 2017), pracujeme s historickými informacemi o stavu společnosti před evropskou kolonizací světa

(obr. 1). Tento postup je sice z principu generalizující a nepracuje s kulinárními specifiky uvnitř stanovených oblastí, nicméně nám poskytuje základní přehled o stavu geografického rozšíření základních potravin před globálním šířením druhů plodin a zvířat do dalších částí světa. Jelikož dochází k časté kombinaci pěstitelství a chovatelství, určujícím znakem pro výběr základní potravin se stala původnost potravin v příslušném geografickém areálu a základ stravování.

Cesty šíření dále diskutovaných komodit (rýže, káva a čaj) byly v koloniálním období relativně složité, nicméně současný stav pěstování rýže, kávovníku a čajovníku nejlépe dokládají současné statistiky jejich světové produkce (tab. 1). Ačkoliv se kávovník podle některých zdrojů dostal do Brazílie a dalších zemí Latinské Ameriky teprve v první polovině 18. století, tedy později než do západní Melanésie (17. století), dosahuje současná roční sklizeň v latinskoamerickém makroregionu více než jedné poloviny světové produkce. Podobné dispo-



Obr. 1 – Rekonstrukce oblastí základních potravin ve světě před evropskou expanzí (areály reflektují základní potraviny pro pastevectví a pěstitelství. Pro lov a sběr nelze areály určit kvůli široké škále divokých sbíraných plodin a lovených zvířat). Zdroj: autoři na základě Diamond 2000, Plog – Jolly – Bates 1980, Sauer 1952, 1965

porce lze sledovat i u dalších komodit, ačkoliv převaha Číny, resp. asijských makroregionů je v rámci pěstování rýže a čajovníku zjevná. Geografická vzdálenost tedy vždy nebyla a není rozhodujícím faktorem v šíření základních potravin.

Pořadí	Rýže	Čaj	Káva
1.	Čína (25 %)	Čína (45 %)	Brazílie (30 %)
2.	Indie	Indie	Vietnam
3.	Indonésie	Šrí Lanka	Indonésie
4.	Vietnam	Keňa	Kolumbie
5.	Thajsko	Indonésie	Indie
6.	Bangladéš	Vietnam	Peru
7.	Myanmar	Myanmar	Honduras
8.	Filipíny	Turecko	Etiopie
Podíl uvedených států na celkové světové produkci	téměř 80 %	téměř 90 %	téměř 70 %

Tab. 1. Pořadí současných největších producentů diskutovaných komodit v roce 2015. Zdroj: Anděl – Bičík – Bláha 2019

Tradiční stravování Papua-Novoguinejců

V rámci regionální úrovně diskutovaných komodit a základních potravin je třeba hned v úvodu zmínit, že největší tropický ostrov Nová Guinea proslul pestrostí přírodních druhů, kultur a jazyků. Jejich systematické poznávání začalo ke sklonku 19. století a vyžádalo si celá desetiletí, než se podařilo ostrov podrobně zmapovat a poznat jeho obyvatelstvo. Ostrov se vyznačuje rozmanitostí přírodních a klimatických podmínek a obyvatelstvo pochopitelně nevolilo stejné subsistenční strategie v různých částech ostrova. Obecně lze říci, že obyvatelé pobřežní oblastí Nové Guineje se věnovali rybolovu, ve vnitrozemí volili pěstování domestikovaných plodin (především taro, jamy a banány) a sběr planě rostoucích plodin. Ve druhém případě se orientovali na širokou paletu druhů, jako příklad lze uvést pandány či ságo, škrob či mouku získávanou z dřeně ságových palm. Papua-Novoguinejci rozhodně nejsou a nebyli vegetariáni, věnovali se chovu hospodářských zvířat, prasat a drůbeže, také

se vydávali na lov divoké zvěře, v jídelníčku měli především divoká prasata, kasuáry, různé druhy vačnatců či kaloně. Významnou složku potravy tvoří také rybolov sladkovodních i mořských ryb, dále korýšů a mořských plodů. Součástí jídelníčku je také nejrůznější hmyz a larvy (přehled podává May 1984). Nicméně je nutné dodat, že hlavní plodinou zůstává ve většině provincií sladká brambora, jen v několika provinciích si pozici hlavní potraviny drží ságo (Harwood – Bourke 2009: 141).

Nová Guinea má dosud pověst ostrova lidojedů, i když jako kulturní praxe dávno antropofagie vymizela.¹ V předkontaktním období byla však zjevně v řadě kulturních skupin ostrova běžnou. Doložených je mnoho příkladů (viz např. Hides 1938, diskuze viz Goldman 1999), které vyvracejí názor amerického antropologa Williama Arense (1979), že kanibalismus jako kulturní zvyk nikde neexistoval a je pouze výplodem západní imaginace. Z doložených informací víme, že se skupiny lišily v preferovaných částech těla, nicméně lidské maso se připravovalo jako jakékoli jiné maso (viz níže). Např. obyvatelé od řeky Strickland nejedli lidské nohy, konzumovali vše od pasu nahoru. Naopak Adzerové z údolí Markham preferovali ruce a nohy. Na Sepiku dávali přednost lidským hlavám, které vařili se zarděnicí pestrou (*Erythrina variegata*). Lidé od Keraki ze Západní provincie za delikatesu považovali oční bulvy (May 1984: 88). Kanibalismus býval spojen s místními kulty a iniciačními postupy. Např. u Marind-animů a Asmatů byl vstup chlapců do dospělosti spojen s lovem lebek a kanibalismem (viz např. Knauff 1993).

Jídlo bylo u Papua-Novoguinejců v každodenním životě jen pouhým nasycením žaludku, tj. prostým doplněním tělem vyžadovaných látek a živin (energie). Znají řadu technologických postupů přípravy potravin, ať už je to pečení, uzení, vaření ve vodě a v páře, dušení a sušení. Nad ohněm se pečou nejen hlízy a banány, ale také maso nejrůznějšího druhu. Byli jsme dokonce účastní pečení právě skoleného blíže neurčeného létavce, na kterém bylo masa jen pomálu, jakkoli chuťově se vyrovnalo dobré zvěřině. Pečené banány či hlízy (taro, jamy) se v rurálních oblastech obvykle připravují ráno, hlavní jídlo se obvykle koná až večer, kdy se konzumují velké porce jídla, což je rovněž doprovázeno setkáním rodiny. Během dne je na zahradách dostatek jídla vhodného ke sběru – banány, cukrová třtina a další druhy domestikovaných plodin k okamžité spotřebě (okurky,

pomeranče, rajčata aj.). Ryby se udí a suší např. v údolí významné řeky Sepik na severu ostrova Nová Guinea a nepřekvapí, že je tato oblast z hlediska subsistence založena z podstatné části na rybolovu. Každý den je možné na místních tržističích pozorovat nejrůznější způsoby, jak naporcovat a připravit ryby k okamžité spotřebě. Sušení není na Nové Guineji všeobecně rozšířené, jelikož klimatické podmínky tropů (horko a vysoká vlhkost vzduchu) této technologii nepřejí. Naopak příprava jídla v páře je na ostrově hojně používaný způsob, známe jej z novoguinejské vysočiny (geograficky Centrálního pohoří) i z dalších lokalit. Konkrétní postupy se v jednotlivých lokalitách sice různí, ale princip zůstává stejný – jídlo se ukládá ve vrstvách oddělených rozžhavenými kameny, nakonec je zakryto listy a vše se zalije vodou (metody viz Oliver 1989: 281–282).² Tato metoda se využívala pro přípravu velkého množství jídla, které bylo nezbytné při konání různých velkých slavností, a v řadě oblastí je též známa pod názvem *mumu*; v keramických hrncích by se takové množství jídla připravit zkrátka nedalo (viz Sopade 1997).³

Co se týká přípravy polévky, lze tento region označit za „bezpolévkový“. Některé potraviny se sice standardně tepelně upravují vařením ve vodě, konzumuje se však zpravidla jen to, co se vaří, nikoli samotný vývar. Antropolog Ronald James May nicméně uvádí, že v oblasti Sepiku se občas zeleninový vývar pil (May 1984).



Příprava pečených jamů. Vesnice Yawan. Foto M. Soukup 2018

Příprava jídla ve vroucí vodě pochopitelně vyžaduje vhodné technologie. Melanésii, již je Nová Guinea součástí, lze rozdělit na keramickou a nekeramickou oblast, konkrétně se keramika vyráběla v severovýchodní části Nové Guineje a přilehlých oblastí (Sepik) a dále u některých skupin podél pobřeží táhnoucího se jihovýchodně až k provincii Milne Bay (May – Tuckson 2000: 15). Výrobu keramiky podnítili v Melanésii zřejmě Lapitové, kteří se začali do Melanésie šířit z Tchaj-wanu a hovořili austronéským jazykem (srov. Pawley – Attenborough – Golson – Hide 2005). Melanéští výrobci keramiky sice hovořili austronéskými i neaustronéskými jazyky (May – Tuckson 2000: 15), ale nejstarší známá keramika je datována do doby, kdy Lapitové začali kolonizovat Melanésii (srov. Gaffney 2015). Kromě jiného se s nimi zřejmě rozšířila znalost přípravy jídla v páře, což bylo realizováno v zemní peci. Do Melanésie Lapitové podle dostupných dokladů přinesli nové technologie přípravy potravin, které se rozšířily i do neaustronéských oblastí.

Jídlo plnilo pro obyvatele PNG důležitou úlohu také v rituálně-náboženském životě, mělo také své sociální funkce a bylo integrální součástí významných událostí v životě komunit, jakými byly např. narození dítěte, svatba či úmrtí příslušníka komunity. Tak např. pěstování jamů bylo v řadě komunit v pánvi řeky Sepik spojeno s pěstitelským kultem. U Arapešů se v době sklizně jamů konaly slavnosti svázané s místním pěstitelským kultem jamů. Arapešové pořádali vesnické slavnosti, při nichž se poměřovala úroda jednotlivých mužů. Dlouhé jamy, jež mohly dorůstat délky i několika metrů, se zdobily speciálními proutěnými maskami. Konaly se i slavnosti, při nichž se zase poměřovala úroda mužů z různých vesnic. Dobrá úroda dokonce zvyšovala společenské postavení mužů (srov. Scaglione 2007: 26–28). Jídlo plnilo důležitou úlohu také při uzavírání sňatku, jenž byl v mnoha novoguinejských komunitách spojen s kompenzací za nevěstu – její nedílnou součástí byla distribuce movitého majetku a také potravin. Potraviny zpravidla dodávaly obě strany (viz např. Brown 1978: 174). Není nic neobvyklého, že se i v současnosti jednotlivé rodiny skládají na společné zajištění potravin pro mimořádné události v životě komunity. Takovou situaci jsme měli možnost pozorovat v Yawanu při příležitosti pohřbu a též usmiřování komunity s propuštěným vězněm v roce 2018. V obou případech se jednotlivé rodiny složily na společné jídlo, které bylo připraveno a zpětně rozděleno mezi zúčastně-

né. V případě pohřbu se pohřební hostina konala několik dní po uložení zesnulého do hrobu. Jídlo bylo připraveno především výše uvedenou metodou *mumu* a rozděleno mezi shromážděné truchlící v tzv. *hauskrai* (smuteční dům). Na druhou stranu je třeba dodat, že v novoguinejských komunitách není nic výjimečného, že se jídlo veřejně distribuuje, ale konzumuje se soukromě.

Prasata se stala zdaleka nejdůležitějšími hospodářskými zvířaty na ostrově. Je však na místě uvést, že chov prasat neměl jediný účel (totiž produkovat živočišné proteiny, kterých byl v daném regionu relativní nedostatek), ale v řadě komunit byl spojen se společenským postavením a prestiží majitele. Nebyl tedy pouze ekonomickou záležitostí, ale též sociopolitickou. Takovou situaci známe od skupin Kapauku (Pospisil 1963a, 1963b), Melpa (Strathern 1971, 1979) či Tsembaga-Maring (Rappaport 1967). Typickou ukázkou je z tohoto hlediska skupina Kuma, kterou popsala Marie Reayová (Reay 1959: 20–22). Ta neváhala zájem mužů o prasata označit za posedlost a tvrdila, že se zde rozvinul „komplex prasete“, což je dvojznačné označení. Na jedné straně vyjadřuje, že prase prostupovalo kumskou společností a umožňovalo naplňovat řadu praktických a společenských potřeb, na straně druhé byli kumští muži doslova posedlí zájmem o prasata a jejich chov, který u nich stál naroveň se zájmem o ženy, jak tvrdila tato antropoložka. Kumové zpracovávali prasata od rypáku až po ocásek. Nejen maso, ale také kosti, kly a tuk sloužily velice praktickým účelům ve zdobnosti, v konzervaci předmětů a tělesném komfortu. Např. sádlo se používalo k ochraně pokožky proti chladu, ale také jako základ pro barvení pokožky pro rituální účely (viz např. O'Hanlon 1989). Prasata jsou dodnes v novoguinejských komunitách vysoce ceněna a mají svůj sociopolitický význam, nicméně kolonialismus a s ním související šíření křesťanství způsobily proměnu novoguinejských komunit a změny v subsistenčních strategiích v důsledku rozšíření nových potravin a neendemických hospodářských plodin. K tomu došlo již velice záhy, ještě v době, kdy neexistovala žádná z novoguinejských kolonií.

První takovou změnou v subsistenci se stalo pěstování sladkých brambor (batátů). Jedná se totiž o doklad raného globálního šíření neendemické plodiny, jež způsobilo demografický růst v novoguinejské vysočině. Zatímco ve východní Polynésii existují archeologické doklady pěstování sladkých brambor v prehistorické době, na Nové Guineji nic takového nalezeno nebylo. Podle

dostupných dokladů se sladké brambory (*Ipomoea batatas*, *kaukau* v tok pisinu, tj. pidgin angličtině) na ostrově rozšířily v předkontaktním období z Indonésie následkem působení španělských a portugalských námořníků, kteří tam importovali tento druh okopaniny na konci 17. století. Odtud se sladké brambory prostřednictvím domorodých výměnných sítí dostaly až do oblasti novoguinejské vysočiny (Kirch 2000: 125–126), kde přijetí této plodiny způsobilo „batátovou revoluci“ (Bayliss-Smith a kol. 2005) – sladkým bramborám se totiž dobře daří i ve vysokých nadmořských výškách a v chladném klimatu. Extenzivní pěstování batátů způsobilo rychlý růst populací lidí a zároveň umožnilo chov velkého množství domácích prasat, která se stala významným předmětem sociopolitických směn (obecně viz Sillitoe 1998, příklady viz Strathern 1971, 1979; Reay 1959). Ukazuje se, že import nových potravin může vést k nezamýšlené transformaci společnosti a jejího sociopolitického uspořádání. V případě Centrálního pohorí způsobil rozvoj recipročních ceremoniálních směn velkého rozsahu, při nichž docházelo ke směně stovek kusů prasat, jejichž chov by nebyl bez batátů možný. Ačkoli se nejednalo o přímý důsledek koloniální situace, pěstování sladkých brambor bylo jedním z prvních významných vlivů evropské zámořské expanze na život novoguinejských komunit, v tomto případě spjatých se subsistencí. Import sladkých brambor ukazuje, že k evropskému vlivu na stravování novoguinejských komunit docházelo již v době, kdy samotný ostrov nebyl kolonizován, ale byly kolonizovány ostrovy v Indonésii a Malajsií.

Sladké brambory byly pouze předzvěstí dalekosáhlých změn v subsistenci domorodého obyvatelstva PNG vyvolaných životem v koloniálním područí. Své místo dostala rýže, káva, suchary a později se přidaly také instantní nudle. Jedná se pouze o výběr, protože takových potravin, které se do obou částí někdejší kolonie dostaly, je více (ať se již jedná o cukr, sůl či třeba čaj).

Káva a rýže

Východní část ostrova si mezi sebe rozdělily Německá říše a Britské impérium roku 1884. Vznikla dvě teritoria – Teritorium Papua (jihovýchod ostrova) a Teritorium Nová Guinea (severovýchod ostrova), v nichž se po převzetí kontroly Austrálií prosadily podobné systémy veřejné správy (srov. Nelson 1976, 1982). Němci sledovali ve své kolonii ekonomické cíle, Britové spíše zájmy stra-

tegické a civilizační. Život byl do značné míry v obou koloniích závislý na zásobování trvanlivými potravinami, významné se staly především *rýže* a *suchary*.

Koloniální nadvláda učinila z rýže „mocenskou plodinu“. Rýže se stala jednou z nejdůležitějších potravin, která umožňovala žít pracovníky na plantážích a v těžebním průmyslu. Do částí ostrova ovládaných Němci a Brity se začala importovat již v počátku vzniku obou kolonií.⁴ Němci zakládali rozsáhlé plantáže kokosových palm na Nové Británii, Novém Irsku a Nové Guineji, aby získávali kopru. Na plantáže získávali pracovníky jednak ze samotné kolonie, jednak z jihovýchodní Asie. Z ekonomických důvodů se rozhodli žít pracovníky importovanou rýží, protože jinak by museli vyhradit část pracovní síly a pozemků na pěstování domácích plodin, jimiž by sytili pracovníky. To se jevilo jako neekonomické rozhodnutí, rozumějme nákladné. Místo toho dováželi rýži pro obživu pracovníků, kteří měli nárok na 500 g rýže denně a 750 g masa či ryb týdně. Důležité je ale zdůraznit, že rýži šlo nahradit okopaninou či chlebem v odpovídajícím množství. Hned několik nařízení pevně stanovilo, na jaké porce mají pracovníci na plantážích nárok (Davies 2002: 119–120). Rovněž do Britské Nové Guineje (později Teritorium Papua) se rýže dovážela, konkrétně z Austrálie, kam se ovšem vozila z Asie. V obou teritoriích se sice pěstovala, ale jen v omezeném množství, navíc jí býval nedostatek. Guvernér Mu-

rray psal v dopise svému bratru v roce 1919, že v kolonii není vůbec žádná rýže a je rád, když má rybu a jam, protože pěstitelé rýže sami spotřebují vše, co vypěstují (West 1970: 105, 111). V obou případech se importoval typ bílé rýže, jenž byl ale z hlediska dlouhodobého užívání problematický, neboť podstatně zvyšoval riziko nemoci beri-beri, kterou trpěli lidé pracující dlouhodobě na plantážích. Teprve po druhé světové válce Austrálie umožnila, aby se do teritorií dodávala rýže obohacená o vitamíny (Turner 1994: 193).

Rýže také sehrála významnou úlohu při poznávání a kolonizaci ostrova, neboť na ni byli odkázáni účastníci výzkumných patrol organizovaných koloniální veřejnou správou. Ti se na dlouhé měsíce vydávali do vnitrozemí ostrova, aby zmapovali území a dostali pod kontrolu tamější obyvatelstvo. V některých případech se závislost na rýži ukazovala kritickou nejen z důvodu hrozící nemoci beri-beri. Když se patroly dostaly do situace, že jim domorodci odmítli poskytnout potraviny, musely se přísně regulovat přiděly rýže nosičům i okresním úředníkům. (viz Schieffelin – Crittenden 1991).

V současnosti je rýže základní potravinou pro obyvatele měst, kteří jsou na dovozu rýže zcela závislí. Objevily se i snahy o založení rýžových polí na PNG, ale všechny vyšly naprázdno. Ve státě se vyprodukuje jen zhruba 0,25 % rýže z její celkové spotřeby (Harwood – Bourke 2009: 168). Z dlouhodobého hlediska se daří pěstovat rýži pouze v pohoří Saruwaged, kam ji importovali luteránští misionáři a které zůstává zjevně jediným místem, kde se rýže stala lokálně pěstovanou základní potravinou (Harwood – Bourke 2009). Jinak zůstává země závislá na dovozu ze zahraničí, a to zejména z Filipín (tab. 1). V letošním roce vlády obou států uzavřely memorandum o spolupráci, jejímž cílem je s pomocí filipínských expertů pomoci PNG produkovat dostatek vlastní rýže. Za tímto účelem vznikl např. pilotní projekt rýžových polí při Pacifické adventistické univerzitě, na nichž se má v následujících dvou letech vypěstovat na pět megatun rýže. Nadále však produkce rýže na PNG nepřesahuje 0,1 % z celkové produkce hlavních potravin (viz Harwood – Bourke 2009: 140). Hlavním distributorem rýže do všech oblastí státu se stala společnost Trukai, jejíž název je odvozen z tok pisinu – *tru kaikai*, tedy dobré jídlo. Firma byla nejdříve součástí jednoho z největších australských vývozců potravin – společnosti Ricegrowers – Australia Pty Limited.



Propagace kávy Nescafé, město Lae. Foto M. Soukup 2019

PNG se stala významným producentem kávy, jedná se o její druhou nejvýznamnější plodinu z hlediska vývozu. Pěstování kávy zavedli na své kolonii Němci na sklonku 19. století, ale z ekonomického hlediska přineslo z počátku jen slabý efekt. Teprve v 50. letech 20. století, kdy začala káva získávat na významu z hlediska ekonomiky, zaznamenalo její pěstování na PNG úspěch. Snahu prosadit pěstování kávovníků vynaložili také Australané, když získali kontrolu nad někdejší britskou kolonií. Guvernér Murray se již v roce 1909 zasloužil o založení experimentální stanice v Hombron Bluff, kde se pěstovala robusta, arabika a liberika (Sinclair 2016: 174). Káva se stala jednou z nejvýznamnějších plodin z hlediska vývozu. Její pěstování se prosadilo především v novoguinejském Centrálním pohoří v údolí řeky Wahgi, kde jsou v tomto ohledu ideální podmínky. Významnou značkou se stala káva z Goroky, která se exportuje do celého světa, či káva značky Sigri ze Západní Vysočiny, která je oceňována pro svou kvalitu. Pěstování kávy významně změnilo novoguinejské komunity. Do této zemědělské činnosti se v provincii Simbu pustili mladí muži, kteří zatím nedosáhli vysokého společenského postavení. Paula Brownová uvádí, že právě z těch se velice rychle stali tzv. velcí mužové (*big-man*) (Brown 1973: 89). Vlastníci kávovníků totiž jako jedni z mála v novoguinejské vysočině dosahovali zisků a zaměstnávali jiné lidi, čímž nepřímo dosahovali sociopolitického vlivu na své komunity. Kávovníky jsou vysoce ceněné a bývají součástí dědického řízení. Nicméně pěstování kávy se neobešlo bez potíží spojených s jakostí kávových zrn a cenou, za niž je Evropané vykupovali. Každý krok při zpracování kávy je důležitý pro konečnou kvalitu produktu, bobule se musí nejen zbavit slupky (což většinou dělali vesničané ručně), ale také dobře usušit. To byla většinou mužská práce, ženy přes den pracovaly na zahradách. Ne vždy se však dařilo zvládnout postup, a tak byla cena za výkup nízká, navíc na ni měl vliv ceny kávy na světových trzích (Brown 1973: 90).

Suchary a čaj

PNG se stala jednou z nejvýznamnějších zemí z hlediska výroby a spotřeby sucharů. Velmocí ve výrobě této trvanlivé potraviny, která je známa mnoho století, bylo Britské impérium, jež jimi vybavovalo námořní výpravy. Zájem o suchary byl v kolonii celkem pochopitelný, jelikož zásobování nebylo vždy pravidelné. Suchary se staly společně s rýží hlavními zásobami jak okresních

úředníků, kteří prováděli patroly ve vnitrozemí ostrova a zůstávali zde i dlouhé měsíce, tak zlatokopů dlouhodobě rýžujících zlato ve vnitrozemí ostrova. Pomáhaly živit také pracovníky na plantážích, nosiče na patrolách či doprovodný policejní sbor.

Za zrodem novoguinejské sucharové velmoci Lae Biscuit Company stojí Sir Henry Francis Chow, člen významné rodiny s původem v Číně, jež se na Nové Guineji usadila již v 19. století. Jím založená společnost vyrábí celou řadu druhů sucharů. Pro jejich výrobu dováží mouku z Austrálie, na níž je plně závislá. Své výrobky dodává nejen na domácí trh, ale také je exportuje na Šalomounovy ostrovy a Vanuatu. Druhou společností zaměřenou na suchary je Paradise Foods, jež dodává širokou škálu výrobků. Obě společnosti plně pokrývají poptávku obyvatelstva, pro něž se tento typ výrobku stal jednou ze základních potravin.

Rovněž čaj sehrál důležitou roli v koloniální minulosti PNG. Australané a Evropané získávali směnou s lidmi žijícími při pobřeží PNG želví krunýře, mořské okurky, lastury, perly a další zboží a ty pak dodávali do Číny. Naopak z Číny dováželi především čaj. Na Číně přestali být Britové nezávislí, až když vznikly čajové plantáže na Šrí Lance (tehdy Cejlon). Poptávka po čaji v Evropě, zejména v Anglii, od 17. století dlouhodobě rostla. Čínským obchodníkům se za čaj platilo stříbrem, teprve později se



Čaj značky Nambawan (No.1). Foto M. Soukup 2019

začalo obchodovat s výše uvedenými materiály, kterých si Číňané vysoce cenili (Swadling 1996: 276–277).

Počátky pěstování čaje na PNG spadají do konce 30. let 20. století, kdy vznikla první čajová plantáž ve Východním Centrálním pohoří. Tehdy se však nejednalo o snahu s komerčním potenciálem, nýbrž o pokus, zda lze na Nové Guineji čajovníky vůbec pěstovat.⁵ Teprve na konci druhé světové války se ukázalo, že čajovníky lze v kolonii úspěšně pěstovat (Sinclair 2016: 174). Následně se v polovině 60. let objevily komerční pěstitelské snahy, o něž se ve stejné provincii zasadili Australané. V konkurenci s kávou se však čaj ukázal být méně významnou exportní plodinou. Stejně jako suchary a rýže nemohl chybět na žádné patrole a byla po něm v kolonii poptávka. Na PNG se začal významněji pěstovat až v 70. letech. Čajové plantáže vznikly v provincii Západní Centrální pohoří, kde je založili australsí usedlíci (Turner 1994). Provozuje je korporace WR Carpenter, jež čaj vyvážá na zahraniční trhy a rovněž jej dodává na domácí trh pod značkou National No 1, která se stala na PNG značně populárním. Nicméně z ekonomického hlediska se nejedná o produkt s velkým podílem na HDP.

Instantní nudle

Za objevem instantních nudlí stojí japonský vynálezce Momofuku Ando, který proces jejich výroby ohlásil v roce 1958. Výroba instantních nudlí se velice rychle rozšířila a dnes se jedná o jeden z neúspěšnějších produktů na glo-



Instantní hovězí nudle Maggi. Foto M. Soukup 2019

bálních trzích.⁶ Roční spotřebu na PNG nelze přesně zjistit, ostatně stránky uvedené asociace ani Novou Guineu neuvádějí mezi „kulturami instantních nudlí ve světě“.⁷ Tyto statistiky však berou v úvahu počet spotřebovaných balíčků instantních nudlí, nikoli počet spotřebovaných balíčků na hlavu. V takovém případě PNG nepochybně patří ke „kulturě instantních nudlí“. Ty se na PNG staly velice populárními a změnily tamější způsob stravování. Podle studie provedené Erringtonem, Fujikurou a Gewertzovou (2012) umožnily řadě chudých Papuánců udržet se ve spodní části socioekonomické pyramidy (tedy přežít), ale zároveň jim nedovolily stoupat v pyramidě – staly se „proletářskými zabijáky hladu“.

Na konci 70. let 20. století začala na PNG působit nadnárodní společnost Nestlé, která má sídlo v provinčním městě Lae (provincie Morobe). K jejím hlavním produktům na území státu patří kuřecí instantní nudle (Maggi Instant Kakaruk), Nescafé, vývar v kostce a kakao Milo. Významným produktem se staly právě instantní nudle, které se začaly na území státu prodávat v polovině 80. let. Tehdy se jednalo o dovoz z Filipín, kde firma Nestlé postavila v roce 1985 první továrnu na jejich výrobu. Jelikož místní obyvatelstvo PNG nebylo na tuto potravinu zvyklé, bylo nezbytné provést důkladný marketing. Balíčky s instantními nudlemi se rozdávaly zdarma a byla předváděna jejich příprava, nudle se dávaly lidem ochutnat, distribuovaly se vzorky. Když se ukázalo, že místo na trhu je velké, přistoupilo se k vystavění továrny ve městě Lae. Ta dnes zaměstnává více než sto lidí (srov. Errington – Fujikura – Gewertz 2013).

V současné PNG působí několik prodejních řetězců potravin. K předním patří Papindo, s indonésko-čínskými majiteli, a RH Hypermarket, který má vlastníky malajsko-čínské. Každý z řetězců se na trhu chová jinak. Např. Papindo ve svých prodejnách nepodporuje produkty vyrobené na PNG, takže se v nich nedají např. koupit Maggi kuřecí nudle. Místo nich nabízí z Asie dovožené instantní nudle Tiger. Avšak v obou případech je nabídka instantních nudlí velice široká. Firma Nestlé se zjevně snaží ovládnout trh s instantními nudlemi na PNG. Argumentuje, že dodává levnou potravinu, která umožňuje chudým lidem ve městě snadno se nasytit. Není bez zajímavosti, že na každém balíčku instantních nudlí od Maggi je v tok písmu uveden recept na přípravu relativně zdravého pokrmu z instantních nudlí. Sama firma doporučuje, aby lidé do polévky přidávali zeleninu

a další ingredience. Firmě Nestlé, která iniciovala prodej instantních nudlí na PNG, se během velice krátké doby podařilo změnit stravovací návyky zejména obyvatel měst. V současnosti jsou nudle k dispozici takřka všude, i když do některých izolovaných lokalit, jakou je třeba údolí řeky Uruwy, si hledají cestu jen obtížně.

Z pohledu jedné vesnice

Z toho, co lze zjistit z archivních dokumentů,⁸ nungonské vesnice v pohoří Suruwaged Range byly vždy poměrně izolované od městských center a vál v nich rozvoj, jak si jej představovala koloniální administrativa – tedy mj. budování a udržování infrastruktury, zajištění dostatečného počtu toalet a posilování gramotnosti. Je to dáno skutečností, že uvedené pohoří je velice těžko přístupné, zásobování tamějších vesnic je tedy problematické a do značné míry závislé na leteckém spojení s provinčním městem Lae (po hlavním městě Port Moresby druhé populačně největší město státu PNG).⁹

Naše výzkumy situujeme do vesnice Yawan s přesahem do vesnic Koteth a Toweth. Vesnice se rychle proměňují, procházejí celou řadou kulturních změn vyvolaných narůstajícími globálními propojeními. Tyto síť jsou spojeny např. se zavedením mobilního signálu, založením Chráněné oblasti YUS a s ní související fair-trade distribucí kávy na trh v USA, která vesničanům umožňuje generovat finanční zisk. Právě finanční profit umožnil vznik lokálních obchodů, jež provozují lidé podílející se na obchodu s kávou. Zásoby jsou zpravidla spíše malé. Kromě vybraného drogistického zboží (především mýdla) jsou k prodeji nejčastěji sůl, čaj, suchary a instantní nudle.

Místní stravování je jednotvárné, založené na okopaninách, banánech a listové zelenině. Typickou snídaní představuje pečený banán či pečená sladká brambora (kaukau). Obyvatelé vesnic nejsou zvyklí obědovat, jelikož se přes den věnují pracím na zahradách, péči o hospodářská zvířata, případně jsou na lovu. Zde se projevuje rozdílnost našeho habitu od místních obyvatel, protože na rozdíl od nich jsme přivyklí na rytmus minimálně tří jídel denně. Avšak i náš stravovací habitus je nedávnou inovací, třífázové stravování se prosadilo u evropských měšťanů až v 19. století. Navíc je v našich kulturních podmínkách zvykem považovat za hlavní jídlo dne oběd, zatímco u papuánských vesničanů je jím večeře. Typický oběd v papuánské vesnici pro nás te-

dy představují buď instantní nudle, nebo suchary, popř. ovoce (banány, pomeranče, rajčenka řepovitá, mango aj.), pokud je sezóna a od vesničanů jej dostaneme. Večeře se zpravidla skládá z vařených okopanin (taro, čínské taro, jamy, sladké brambory) s vařenou listovou zeleninou a je spíše jen výjimečně dochucena nějakým kořením či zázvorem.

Maso je k dispozici jen sporadicky, především při významných událostech v životě komunity, jak je to běžné i jinde na Nové Guineji (viz výše). K tomu je potřeba vzít v úvahu, že zhruba polovina vesničanů se z důvodu své příslušnosti k adventismu vyhýbá konzumaci vepřového, takže jejich příjem živočišných proteinů je ještě nižší než u ostatních obyvatel nungonských vesnic.¹⁰ I když dojde k porážce prasete, přiděl na osobu nebývá nijak velký vzhledem k počtu osob, které se této události účastní. Ukázala to i naše zkušenost, kdy jsme pro smuteční hostinu komunitě darovali jedno větší prase, ale účast několika desítek lidí znamenala, že porce vepřového na osobu byly spíše symbolické. Také proto je relativně častěji k dispozici kuřecí či jiné drůbeží maso.

Jednou z otázek, kterou jsme při výzkumu sledovali, bylo zjistit, jaké postavení mají rýže, káva, čaj, suchary a instantní nudle v životě nungonské komunity a jaká je jejich dostupnost v místě. Rýže se v jídelníčku obyvatel těchto vesnic vyskytuje spíše výjimečně. Je to dáno přílišnými náklady na dopravu. V údolí řeky Uruwy, kde



Kombinace místních a průmyslových potravin. Vesnice Yawan. Foto M. Soukup 2019

provádíme terénní výzkum, jsou k dispozici dvě přistávací dráhy, jedna ve vesnici Sapmanga, druhá přímo ve vesnici Yawan. Letecká společnost NCA (North Coast Aviation) operuje lety do této oblasti jednou týdně, pokud to počasí dovolí. Letecká společnost si diktuje ceny za každé kilo nákladu tak, že jsou ceny za zboží nakonec poměrně vysoké. To cenu za jeden kilogram rýže v podstatě zdvojnásobuje, ale její užitnost nezvyšuje. Jeden kilogram rýže se spotřebuje během jediné rodinné večeře. Mnohem efektivnější je dovážet zmiňované instantní nudle a suchary, které vzhledem ke své váze umožňují rozdělit náklady na přepravu do většího počtu balení a jsou efektivnější i z hlediska přínosu do jídelníčku. A platí zde stejný imperativ, který podnítl změny ve stravování již na začátku koloniálního období – dovážejí a prodávají se pouze trvanlivé potraviny a produkty. Průmyslově zpracovaná káva se z pochopitelných důvodů ve vesnici neprodává. Nicméně je možné koupit v místě upraženou a namletou kávu, kterou si v poslední době začali vesničané sami připravovat, což ještě před pár lety nebylo zvykem. Je třeba také dodat, že komunity v údolí řeky Uruwy nejsou dosud tolik vystaveny globálním vlivům v oblasti průmyslových potravin, stále je běžnější mít k večeři jamy než rýži a instantní nudle.

Závěr

Obecně lze říci, že geografický prostor umožňuje postupovat různými měřítkovými úrovněmi při zkoumání sociálních a kulturních jevů, od té globální, které jsme se věnovali na začátku studie, až po tu lokální, kterou jsme studii završili. Různé měřítkové úrovně mj. ukazují, jak funguje generalizace prostorové distribuce zkoumaných (kulturních) jevů. Zatímco PNG představuje sucharovou velmoc a rýže se stala jednou ze základních potravin, existují lokality, kde je význam těchto potravin minimální, jelikož je problém s jejich transportem, tak jak je tomu ve výše uvedeném příkladu údolí řeky Uruwy. Domníváme se, že tyto neodifuzionistické přístupy nám mohou pomoci porozumět dynamice globalizovaného světa. Teoretické reflexi tohoto přístupu se budeme věnovat v některé z našich dalších studií.

V tomto textu jsme se zaměřili na kulturní změny v subsistenčních strategiích a stravování obyvatel současného státu PNG. Naše studie ukazuje, jak koloniální situace změnila podmínky a vynutila si jiný způsob stravování, jenž přetrvává do současnosti. Na tropický ostrov bylo nezbytné dovážet trvanlivé a levné potraviny, jakými byly suchary a rýže. Ty sloužily nejen pro zajištění stravy evropských a australských expatů, ale také pracovníků na plantážích a staly se zásadními z hlediska dalšího vývoje. Své místo zaujaly také čaj a káva.

V souvislosti s prosazením čtyř vybraných potravin a zboží se ukazuje jistý papuánský paradox. Manufacturers Council of PNG (Rada výrobců PNG), soukromé sdružení podporující výrobu a následné zpracování potravin přímo na PNG, stojí za kampaní „PNG Made“, která je obdobou českého projektu „KLASA“. Logo PNG Made, které na sobě nese dva důležité státní symboly – rajku a Jižní kříž, se může umístit pouze na výrobky, které vznikly výhradně na PNG. Najdeme je na rýži Trukai, která se ale dováží, na sucharech, které se vyrábějí z importované mouky, na kávě a čaji, které místní obyvatelstvo naučili pěstovat a konzumovat Němci a Australané. Nejvýznamnější postavení si ale ve stravě Papua-Novoguinejců drží sladké brambory, které se na ostrov dostaly prostřednictvím španělských a portugalských mořeplavců. Na základě naší terénní zkušenosti se domníváme, že ve stravě občanů PNG bude narůstat význam průmyslových potravin, jakými jsou instantní nudle a suchary. Se zlepšující se infrastrukturou budou nepochybně pronikat také do oblastí, které dnes zůstávají v relativní izolaci od městských center. Význam kávy jako ekonomické plodiny bude zřejmě nadále narůstat, jak ukazují dostupná statistická data, svědčící o setrvalém růstu množství exportované kávy. Naopak u čaje něco takového očekávat zatím spíše nelze. Co se týká rýže, stát bude zřejmě trvale závislý na dovozu. Jedná se o plodinu, se kterou lidé na PNG učinili nejvíce pokusů udržitelně ji pěstovat. Všech více než dvě stě známých pokusů však selhalo. Nicméně se domníváme, že ve vesnicích průmyslově vyráběné potraviny a rýže v nejbližší době významně doplní tradiční způsob stravování založený na okopaninách.

Studie vznikla za podpory projektu Sinofonní přivržení – interakce na okraji, reg. č.: CZ.02.1.01/0.0/0.0/16_019/0000791 financovaného z EFRR / The work was supported from European Regional Development Fund-Project “Sinophone Borderlands - Interaction at the Edges” CZ.02. 1. 01/0.0/0.0/16_019/0000791 (1).

POZNÁMKY:

1. Občas se nicméně objeví ojedinělé případy.
2. Řada lidí zná tento postup úpravy potravin z knihy Ernesta T. Seto na *Dva divoši* pod názvem „Setonův hrnec“.
3. Tento postup přípravy jídla se mohl do Melanésie rozšířit společně s Lapity, jelikož tuto metodu používají rovněž Polynésané, potomci Lapitů. Např. Raymond Firth popsal tuto metodu u Tikopiů (Firth 1963: 95–99).
4. Podle současných poznatků byla rýže domestikována na území dnešní Číny. Genetické analýzy naznačují, že ke kultivaci rýže došlo v oblasti údolí řeky Jang-c'-ťiang někdy v období před 8 200 až 13 500 lety (Molina a kol. 2011). Z rýže se stala jedna z nejdůležitějších potravin nejen v Asii, ale dnes je rozšířena ve všech makroregionech a umožňuje živit velké lidské populace.
5. Konkrétně se jednalo o Výzkumnou zemědělskou stanici Aiyura, kterou založil australský agronom Bill Brechin.
6. Podle údajů Světové asociace pro instantní nudle přesáhla v roce 2018 spotřeba balení instantních nudlí 100 miliard kusů. Nejvíce se jich zkonzumuje v Číně (započítán i Hongkong), Filipíny jsou na sedmém místě a pro zajímavost Česká republika na třicátém šestém.

LITERATURA:

- Anděl, Jiří – Bičík, Ivan – Bláha, Jan Daniel 2019: *Makroregiony světa: Nová regionální geografie*. Praha: Karolinum.
- Arens, William 1979: *The Man-Eating Myth*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Bayliss-Smith, Tim a kol 2005: Archaeological evidence for the Ipo-moean Revolution at Kuk swamp, upper Wahgi Valley, Papua New Guinea. In: Ballard, Chris – Brown, Paula – Bourke, Michael – Harwood, Tracy (eds.): *The Sweet Potato in Oceania*. Pittsburgh: University of Pittsburgh, s. 109–120.
- Brown, Paula 1973: *The Chimbu*. London Routledge & Kegan Paul.
- Brown, Paula 1978: *Highland People of New Guinea*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Counnihan, Carole – Van Esterik, Penny (eds.) 2012: *Food and Culture: A Reader*. New York: Taylor & Francis.
- Davies, Margrit 2002: *Public Health and Colonialism*. Wiesbaden: Harrasowitz Verlag.
- Diamond, Jared 2000: *Osudy lidských společností: Střelné zbraně, choroboplodné zárodky a ocel v historii*. Praha: Columbus.
- Douglas, Mary 1966: *Purity and Danger*. London: Routledge and Keegan Paul.
- Errington, Frederick – Fujikura, Tatsuro – Gewertz, Deborah 2012: *The Noodle Narratives: The Global Rise of an Industrial Food into the Twenty-First Century*. University of California Press.
- Firth, Raymond 1963: *We, the Tikopia*. Boston: Beacon Press.
- Gaffney, Dylan a kol. 2015: Earliest Pottery on New Guinea Mainland Reveals Austronesian Influences in Highland Environments 3000 Years Ago. *PLoS One* 10, č. 9, nestr.
- Goldman, Laurence (ed.) 1999: *The Anthropology of Cannibalism*. Westport: Bergin & Garvey.
- Harris, Marvin 1974: *Cows, Pigs, Wars, and Witches*. New York: Random House.
- Harris, Marvin 1977: *Cannibals and Kings*. New York: Random House.
- Harwood, Tracy – Bourke, R. M. 2009. *Food and Agriculture in Papua New Guinea*. Canberra: Australian National University.

7. „Global Demant.“ *World Instant Noodles Association* [online] 9. 5. 2019 [cit. 15. 5. 2019]. Dostupné z: <<https://instantnoodles.org/en/noodles/market.html>>.
8. K dispozici jsou kopie patrolních zpráv (*patrol reports*) a vesnické matriky (*village registers*), které pokrývají období od začátku 40. let do poloviny 70. let 20. století, na žádnou z nich zde speciálně neodkazujeme.
9. V údolí řeky Uruwy, kde provádíme terénní výzkum, jsou k dispozici dvě přistávací dráhy, jedna ve vesnici Sapmanga, druhá přímo ve vesnici Yawan. Letecká společnost NCA (North Coast Aviation) operuje lety do této oblasti jednou týdně (pokud to počasí dovolí) a diktuje si ceny za každé kilo nákladu, takže ceny za zboží jsou nakonec poměrně vysoké.
10. Adventismus z tohoto hlediska představuje jistý problém pro komunity závislé na potravinách s nízkou nutriční hodnotou. Nejedná se pouze o Nungony, ale také třeba o komunity v Papuánském zálivu, které jsou subsistenčně závislé na ságu.

- Herskovits, Melville 1926: The Cattle Complex in East Africa. *American Anthropologist* 28, č. 1–4, s. 230–272, 361–388, 494–528, 633–664.
- Hides, Jack 1938: *Savages in Serge*. Sydney: Angus & Robertson.
- Kirch, Patrick 2000: *On the Road of Winds*. Berkeley: University of California Press.
- Knauff, Bruce 1993: *South Coast New Guinea Cultures*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Kroeber, Alfred 1923: *Anthropology*. New York: Harcourt, Brace and Co.
- Lévi-Strauss, Claude 2012: The Culinary Triangle. In: Counnihan, Carole – Van Esterik, Penny (eds.): *Food and Culture*. New York: Routledge.
- May, Patricia – Tuckson, Margaret 2000: *The Traditional Pottery of Papua New Guinea*. Honolulu: University of Hawai'i Press.
- May, Ronald James 1984: *Kaikai aniani: A guide to bush foods, markets and culinary arts of Papua New Guinea*. Bathurst: Robert Brown & Associates.
- Mintz, Sidney 1985: *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking.
- Mintz, Sidney 2012: Time, Sugar, and Sweetness. In: Counnihan, Carole – Van Esterik, Penny (eds.): *Food and Culture: A Reader*. New York: Taylor & Francis, s. 91–103.
- Molina, Jeanmaire et al. (2011): Molecular evidence for a single evolutionary origin of domesticated rice. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 108, č. 20, s. 8351–8356.
- Nelson, Hank 1976: *Black, White & Gold*. Canberra: Australian National University Press.
- Nelson, Hank 1982: *Time Bilong Masta*. Sydney: Australian Broadcasting Commission.
- O'Hanlon, Michael 1989: *Reading the Skin*. London: British Museum Publications.
- Oliver, Douglas 1989: *Oceania: The Native Cultures of Australia and the Pacific Islands*. Sv. 1. Honolulu: University of Hawai'i Press.

- Pawley, Andrew – Attenborough, Robert – Golson, Jack – Hide, Robin 2005: *Papuan Pasts*. Canberra: The Australian National University.
- Plog, Fred – Jolly, Clifford – Bates, Daniel 1980: *Anthropology: decisions, adaptation, and evolution*. New York: Alfred A. Knopf.
- Pospisil, Leopold 1963a: *Kapauku Papuan Economy*. New Haven: The Yale University Press.
- Pospisil, Leopold 1963b: *The Kapauku Papuans*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Rappaport, Roy 1967: *Pigs for the Ancestors*. New Haven: Yale University Press.
- Reay, Marie 1959: *The Kuma*. Melbourne: Melbourne University Press.
- Sauer, Carl Otto 1952: *Agricultural Origins and Dispersals*. New York: American Geographical Society.
- Sauer, Carl Otto 1956: Cultural Factors in Plant Domestication in the World. *Euphytica* 14, č. 3, s. 301–306.
- Scaglion, Richard 2007: Abelam: Giant Yams and Cycles of Sex, Warfare and Ritual. In: Ember, Carol – Ember, Melvin (eds.): *Discovering Anthropology*. Upper Saddle River: Pearson Prentice Hall, s. 21–31.
- Schieffelin, Edwards – Crittenden, Robert (eds.) 1991: *Like People you See in a Dream*. Stanford: Stanford University Press.
- Sillitoe, Paul 1998: *An Introduction to the Anthropology of Melanesia*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Sinclair, James 2016: *The Middle Kingdom*. Adelaide: Crawford Publishing.
- Sopade, Peter A. 1997: Mumu, a Traditional Method of Slow Cooking in Papua New Guinea. *Boiling Point* 38, s. 34–35.
- Soukup, Martin – Bláha, Jan Daniel 2017: Jsme to, co jíme aneb národní kuchyně jako součást kultury. *Geografické rozhledy* 26, č. 5, s. 2–4.
- Strathern, Andrew 1971: *The Rope of Moka*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Strathern, Andrew 1979: *Ongka*. New York: Sant's Martin Press.
- Swadling, Pamela 1996: *Plumes From Paradise*. Port Moresby: Papua New Guinea National Museum.
- Turner, Ann 1994: *Historical Dictionary of Papua New Guinea*. London: The Scarecrow Press.
- West, Francis 1970: *Selected Letters of Hubart Murray*. Melbourne: Melbourne University Press.
- Wissler, Clark 1922: *The American Indian*. New York: Oxford University Press.

Internetové zdroje:

„Global Demant.“ *World Instant Noodles Association* [online] 9. 5. 2019 [cit. 15. 5. 2019]. Dostupné z: <<https://instantnoodles.org/en/noodles/market.html>>.

Summary

PNG Made: Transformations of Papua-New Guinea Diet

The study focusses on the theoretical and empirical analysis of food as a cultural phenomenon at the global, macro-regional, and local levels. The study is divided into three imaginary sections. In the first one, the authors focus on the first and the second level of the hierarchization, and they describe the regionalization of sustainable foods. In the second section, the authors focus on sustainable foods in Papua-New Guinea (PNG) and methods in which they are processed, as well as on the impacts of colonization and globalization on the transformations of traditional diet by that state's population. Attention is paid mainly to biscuits, instant noodles, rice, tea, and coffee. The last section focusses on the local level, and it demonstrates, using the example of the Nungon ethnic group, how industrial foods penetrate the villagers' diet. The last section is based on fieldwork conducted by the authors there. Special attention is also paid to the rhythm and ways of nourishment, the selection and procession of foods for special occasions, and to the tabooization of several foods. The conclusion of the study focusses on the PNG Made brand, which began to be applied on industrial foods and drinks that are not imported, but produced locally.

Key words: Change of subsistence; colonialism; globalization; staple foods; PNG Made; Papua-New Guinea (PNG).

GRILOVANÁ KUŘATA V SÍTI KULTURNÍCH VÝZNAMŮ. INOVACE A PROMĚNY V ČESKÉ STRAVĚ VE DRUHÉ POLOVINĚ 20. STOLETÍ A NA ZAČÁTKU 21. STOLETÍ

Roman Doušek (*Ústav evropské etnologie FF MU, Brno*)

Česká etnologie se při výzkumu stravy dosud nejvíce soustředila na její regionální diferenciaci (např. strava na Valašsku), specifčnost v rámci vymezených sociálních skupin (např. dělnická strava) či poznání jednotlivých fenoménů (např. hostinská problematika). Do poslední oblasti náleží předkládaný text, který se snaží porozumět procesu zavádění grilovaných kuřat do české stravy a jejich následné pozici zde. Jako klíčové při tom v mezích studia populární kultury chápe významy, které byly tomuto pokrmu připisovány jak konzumenty, tak producenty. Výzkum prezentovaný v textu byl realizován v letech 2018–2019. Čerpal z dobových tištěných pramenů (periodika a literatura), internetových diskuzí, blogů a stránek, stejně jako dat shromážděných statistickým úřadem.¹ Terénní výzkum zahrnoval nestrukturované a polostrukturované rozhovory vedené s konzumenty, stejně jako současnými prodejci grilovaných kuřat a majiteli stánků s tímto pokrmem (vedle standardních zahrnoval i spontánní kolektivní rozhovory či rozhovor po telefonu). Jako doplňkové (motivováno částečně didaktickým účelem) bylo realizováno dotazníkové šetření v Brně (vzorek respondentů 20–25 let a 65–70 let)² a v Novém Městě na Moravě a okolních obcích (55–90 let).³

Změny ve stravování během budování socialismu

Formování socialistického člověka a jeho potřeb v době budování socialismu a po jeho deklarovaném dosažení zasáhlo mnohé oblasti soudobé kultury a strava nebyla výjimkou. V této oblasti se kulturní změny v socialistickém Československu blížily svojí podstatou vývoji v kapitalistickém zahraničí. Na obou stranách železné opony byly motivovány tlakem na zvýšení využitelnosti času (pracujícího) člověka ke specifickým cílům.⁴ Čas strávený přípravou pokrmů měl být využit ekonomicky, ať již přímo v produktivní fázi či odpočinkem, který by vedl ke zvýšenému pracovnímu výkonu (Zásady... 1958: 209). Z tohoto důvodu byl požadován „přesun [ze] stravování v domácnosti na stravování veřejné“⁵ umožněný rozšířením nabídky polotovarů, hotových pokrmů⁶ a závodních jídelen či tzv. samoobslužných restaurací (Zása-

dy... 1958: 210–211) (též pod označením expres, bufet, bistro a později fast food, ať již tyto kategorie vůči sobě vymezujeme jakkoliv), případně obědů ve formě „menu“ (Jak zlepšit... 1960: 4). Tento způsob stravování v poloze přípravy a distribuce stravy měl samozřejmě svoje předchůdce a ve zmiňovaném období byl pouze prohlubován, rozšiřován a ze strany společnosti akceptován.

Pokud se následující případová studie zaměří na město Brno, v roce 1963 zde fungovalo 18 jídelen se samoobsluhou (Rozvoj jídelen... 1963: 2). V celém Jihomoravském kraji jich bylo okolo padesáti⁷ s podílem na obratu ve veřejném stravování okolo 5 % (Suchánek 1970: 180). V samotné moravské metropoli se mezi nejvýznamnější provozovny tohoto typu řadily Družba na náměstí Svobody, Petrov u hlavního nádraží a v roce 1959 otevřená pýcha brněnského podniku Restaurace a jídelny Sputnik na rohu ulice Česká a nám. Svobody (Jak zlepšit... 1960: 4). Ve městě připravovalo pokrmy také množství závodních jídelen, které se v případě zvýšené poptávky v době konání veletrhů otevíraly i veřejnosti (Na neděli... 1956: 3). Vedle toho bylo v roce 1960 do maloobchodní sítě města zapojeno 13 prodejen polotovarů (Kalášek 1960: 15).

Chutná novinka se symbolickým významem

Popsaná vývojová tendence připravila podmínky ve smyslu významového kontextu ve společnosti i na straně vládnoucího politického režimu pro rychlé přijetí nového pokrmu – grilovaných kuřat, tedy pokrmu s ohledem na přípravu typického pro veřejné stravování. Významový kontext, do kterého mohli lidé pokrm zařadit, dával grilovaným kuřatům smysl jako představiteli moderního, progresivního způsobu stravování.

První zkušenosti české společnosti s tímto pokrmem spadají do 60. let 20. století. Lidé se s grilovanými kuřaty nejprve setkávali na zahraničních cestách – ať již směrem na západ či v rámci tzv. socialistického bloku zpočátku zejména do Maďarska (Čipka 1971: 7), později do NDR, ale také se o nich dozvídali z vyprávění a článků o zahraničí⁸ či přímo cestopisů. Čeští čtenáři

tak četli např. o (západo)německém stravovacím řetězci *Wienerwald*, který se zaměřoval právě na prodej grilovaných kuřat. Konzumovala se bez použití příborů a k následné očistě rukou sloužily „*kapesníčky dávané ke kuřeti*“ (Žák 1967: 48). Ne náhodou se grilovaná kuřata začala záhy objevovat v učebnicích němčiny (Zapletal – Haupt – Jungwirth 1969: 128, 129). Prostřednictvím uvedených informačních kanálů byla grilovaná kuřata postavena na piedestal konzumu jako symbol nových, tzv. západních produktů v domácím prostředí v širší míře nedostupných. Lapidárně to vyjádřil autor článku ze západoněmeckého prostředí pro časopis *Mladý svět*, který do jistých cizinců mohl projektovat pouze svoje pocity: „*U biografů s lákavými titulky a ještě lákavějšími fotografiemi přešlapovalo několik mužů, nepochybně cizinců; v dlani cinkaly dvě dvoumarky a v duši zuřil boj jít či nejít na Graf Porno a jeho Mädchen, nebo si dát celé grilované kuře a pivo*“ (Mnichovské... 1969: 5). V další významové vrstvě a do jisté míry odvozeně od předešlého se pokrm stal symbolem zahraniční dovolené, jakožto výjimečného času. Tyto významy spolu s obecným kontrastem poptávky a nabídky pokrmu zobecnila redaktorka časopisu *Vlasta*: „*Grilovaná kuřata jsou obvyklá v řadě zahraničních států, přímo na ulici stojí před masnými krámy grilovací automaty, z nichž si můžete vybrat právě to, které se vám nejvíce zamlouvá. U nás prodej grilovaných kuřat ještě této obliby nedosáhl, i když řada našich turistů po návratu ze zahraniční dovolené zpravidla neopomene vzpomínat, jak se levně živili grilovanými kuřaty*“ (Paní Květa... 1969: 19).

V českém prostředí bylo možné se s tímto pokrmem setkat poprvé patrně v roce 1962, kdy kuřata rozšířila stávající nabídku grilovaných mas věhlasné brněnské jídelny. „*Po veletrhu přibyl k dosavadním grilům ve Sputniku další, jediný svého druhu v republice. Je to gril na opékání kuřat.*“ Informování o novince doplnilo přiblížení technologie přípravy: „*Paprsky infračervených zářičů opékají kuřata v bubnu o sedmi roštech*“ (Už jste... 1962: 2). V rámci tohoto prvenství se jednalo patrně pouze o využívání speciálního grilu, v tomto případě britské výroby, neboť několik měsíců předtím byl otevřen pražský „*bufet gril Lucerna*“, kde kuře opékané na grilu bylo již možné objednat (Kuřata pečená... 1962: 3). Ještě několik let poté se však obyvatelé českých zemí mohli v širší míře setkat s nabídkou tohoto pokrmu pouze během masově navštěvovaných veletržních akcí, dobových výkladních skříní československé ekonomiky.

Článek v *Rudém právu* z roku 1966 konstatoval, že se grilovaná drůbež nabízí pouze výjimečně, s čímž kontrastovala její obliba, neboť za 14 dní se jí na brněnském veletrhu prodalo 10 tun (Roste... 1966: 2). Odkdy se tak dělo, není zřejmé, ale ve stejném roce Brněnská Rovnost psala, že se na BVV takto upravená kuřata prodávají „*už tradičně*“ (Výstaviště... 1966: 11), přičemž aktéři tento pojem neváhají používat v různých souvislostech již na základě historie dva roky dlouhé. Také na výstavě gastronomie, lázeňství a cestovního ruchu EX Plzeň 66 se tento pokrm prodával a návštěvníci ho zkonzumovali na dvě tuny. *Rudé právo* tuto nabídku chápalo stále jako seznamování veřejnosti s novinkou: „*Denně stovky prohlízejících neodolají a okusí půlku kuřete z linky na grilovanou drůbež*“ (80 000... 1966: 1). Zavádění inovací v podmínkách socialistického plánovaného hospodářství trvalo z dnešního hlediska delší dobu – u grilovaných kuřat až do začátku 70. let, jak vyplývá z vyjádření zástupce Drůbežářského průmyslu Praha: „*Plzeňská soutěž o Zlaté poháry znásobila iniciativu potravinářů v tvorbě nových výrobků. [...] Nikde jinde než v Plzni nemáme možnost ověřit si v tak masovém měřítku dosaženou úroveň svého oboru. Např. lidé daleko široko poznali, co je to grilované kuře*“ (Vyšší... 1971: 2).

Konzumerizmus

Je zřejmé, že politické elity reflektovaly domácí poptávku po grilovaných kuřatech a snažily se ji v rámci možností saturovat. V podmínkách socialistické ekonomiky a problematického fungování maloobchodní sítě však její uspokojení nebylo jednoduché. Vedle stagnující sítě maloobchodních prodejen v prostředí kontinuálně se zvyšující spotřeby obyvatel země se jednalo také o její kolabování. Přes všechny problémy bylo od začátku 70. let možné grilovaná kuřata zakoupit ve vybraných restauračních zařízeních, ať ji nově otevřených (např. v r. 1970 byl v Praze zprovozněn gril Blaník (Hospodské... 1970: 5)), ale také na místech zavedených, ovšem stále výjimečně (U Neptuna... 1973: 2). Pokrm začal postupně nalézat svoje uplatnění v bufetech (Speciality... 1974: 30) a vedle restauračních zařízení bylo od začátku 70. let možné grilovaná kuřata zakoupit také ve vybraných (lahůdkových) prodejnách potravin (Rady... 1971: 60).

Postupem doby se grilovaná kuřata začala šířit také mimo nejlidnatější města. Např. v roce 1977 v obci Hnojník otevřeli „*nové nákupní středisko*“. Mezi jeho součásti náležela i cukrárna, kde bylo „*možné si koupit i polotova-*

ry, saláty, grilovaná kuřata, zmrzlinové stroje běží naplno a prodavačka nabídne pět druhů chlazených nealkoholických nápojů“. Opět zcela signifikantně grilovaná kuřata nalezla svoje místo mezi cukrárenským zbožím, tedy v kategorii lahůdek pro výjimečné příležitosti a chvíle. Nutno dodat, že takováto zařízení nevznikala v 70. letech po celém venkově. Obci Hnojník v tomto případě pomohla její poloha na silničním tahu směrem na Tatry (Lidé... 1977: 3).

V 70. letech se lze již setkat s podněcováním poptávek po grilovaných kuřatech prostřednictvím reklamních kampaní, což signalizuje aktivní využívání grilovaných kuřat ze strany režimu nejen v rámci tlaku na nové způsoby stravování, ale také dobového konzumerizmu jako strategie vedoucí k disciplinaci obyvatelstva země.⁹ Při této interpretaci je žádoucí nahlížet grilovaná kuřata nejen sama o sobě ale v rámci konzumu veškerého drůbežího masa.

Společenský význam grilovaných kuřat

V minulosti hrála drůbež v české stravě nejširších sociálních vrstev okrajovou roli. Ve statisticky podchycené spotřebě masa z roku 1948 dosahovala hodnoty 1,9 kg na osobu z roční spotřeby 33,3 kg masa, což představovalo cca 6% podíl („Spotřeba potravin 1948–2012...“). Následující druhá polovina 20. století znamenala růst spotřeby drůbežího masa v absolutních číslech i podílu v celkové konzumaci masa, která v době komunistického režimu kontinuálně rostla. Zcela příznačně nejvyšší spotřeby masa na jednoho obyvatele dosáhla česká společnost v roce 1989,¹⁰ kdy v průměru každý obywatel zkonsumoval 97,4 kg masa, z toho 13 kg drůbežího (cca 13% podíl). Maso obecně se stalo při selhávání centrálně plánované ekonomiky v oblasti spotřebního zboží významnou komoditou ve spotřební spirále obyvatelstva. V ní režim legitimizoval svoji existenci v ekonomické rovině. V případě drůbežího masa bylo poukazováno na růst produkce a spotřeby, které byly srovnávány se stavem v meziválečném období, na kapitalistickém Západě, ale také v Maďarsku. Tato země vynikala v produkci drůbeže uvnitř socialistického bloku a ve druhé polovině 70. let se pyšnila nejvyšší spotřebou drůbežího masa v Evropě (Kuře dělá... 1977: 14). V šedesátých letech, která nás s ohledem na grilovaná kuřata zajímají, byla konstatována zvyšující se obliba a spotřeba drůbežího masa, která se oproti předválečnému období sice zdvojnásobila,

avšak oproti průměru vyspělých zemí značně zaostávala. Důvodem byly vysoké náklady na výrobu (Roste... 1966: 2). Drůbeží maso v očích režimu přebíralo význam moderního produktu, jehož výroba byla symbolicky vnímána jako prestižní záležitost. Na technické úrovni byla odvislá od rozšíření moderních technologií v zemědělství, v tomto případě velkovýroby.

Limity socialistického zemědělství vedly k tomu, že na výrobu drůbežího masa byly zapotřebí státní dotace, které v roce 1968 činily v průměru 11 Kčs na 1 kg. Taková situace vedla k úvahám o zdražení komodity (Když... 1969: 2). S ohledem na výše zmíněné politické souvislosti k tomu ale nedošlo a subvence pokračovaly dál. V této době se kuřata prodávala v celku, ve dvou provedeních – kuchaňá¹¹ a nekuchaňá ve dvou jakostech. Kilogram kuchaňého kuřete I. jakosti se na přelomu 60. a 70. let prodával za 26,50 Kčs, sezónně za 22,50 Kčs. Průměrná hrubá mzda v roce 1967 tak představovala 61–72 kg, v roce 1968 66–77 kg a v roce 1970 73–86 kg kuchaňých kuřat.¹² Tyto ceny se promítaly také do cen v sektoru veřejného stravování i samotné ceny grilovaných kuřat ([Maloobchodní...] 1974: 2). Cenová hladina kuchaňého masa v následující době komunistického režimu rostla jen mírně, stejně jako jeho dostupnost. V letech 1985–1989 stál jeden kilogram 30,- Kčs, takže průměrná hrubá mzda vyjádřená v této komoditě představovala 97–105 kg („Pan Průměrný...“).

Významy grilovaných kuřat pro konzumenty

Grilovaná kuřata v rámci konzumu drůbežího masa však nehrála pouze roli jednoho ze symbolů modernizace ekonomiky a spotřeby obyvatel země, případně nových způsobů stravování. Tyto významy na společenské úrovni doplňovalo množství významů pokrmu na individuální úrovni. Ty se v této době nelišily podle jednotlivých aktérů, resp. konzumentů, ale podle jednotlivých kontextů, do nichž byl tento pokrm zasazován a v rámci nichž byl rozuměn.

Kreativita spotřebitelů ve smyslu vytváření různých významů konzumovaných, průmyslově vyráběných komodit bývá zohledňována badateli, kteří odmítají názory o pasivní spotřebě průmyslových produktů a staví se proti chápání masové kultury jako disciplinační strategie, jak byla popsána v rámci výzkumů frankfurtské školy. Od 80. let jsou však oba pohledy chápány jako komplementární v širokém proudu přístupů a témat studia

populární kultury (Denning 1990: 4). Při studiu konzumace grilovaných kuřat se zdá vzájemné vylučování obou interpretačních rovin také jako bezpředmětné. Tyto dva způsoby poznání zohledňují perspektivu různých subjektů – v případě disciplinace společnost, její strukturu a politické uspořádání, v případě kreativity individuum, resp. různě definované skupiny, jejichž kreativita je v rámci konzumu možností, nikoliv nutností.

Pokud bychom hledali situační kreativitu spotřebitelů po zavedení grilovaných kuřat na český trh, spočívala ve výběru kontextů, do nichž byl pokrm vkládán. Jednotlivci i skupiny vybírali z palety významů grilovaných kuřat, kterou nabízel dobový tisk a reklama, tedy producenti tohoto zboží. Ty ale nelze označit za jejich absolutní původce, neboť např. prezentovanou výjimečnost pokrmu přebírali z původního celospolečenského vnímání. Mezi konzumenty a producenty se tak spirálovitě rozvíjela tvorba významů a probíhalo jejich následné udržování. Významy byly vzájemně přenášeny, využívány a šířeny. Situační výběry významů grilovaných kuřat, které byly provázané s konkrétními stravovacími praktikami a příležitostmi, můžeme nahlížet jako výběr z možných způsobů chování. V obecné rovině nám právě taková perspektiva umožní porozumět žitému chování a myšlení, které kultura absolutně neurčovala, ale v nichž jednotlivým aktérům poskytovala možnost volby.

Po celou dobu komunistického režimu přetrvával význam grilovaných kuřat jako nového a výjimečného pokrmu, tedy poloha, v níž je česká společnost poznala nejdříve. Opakoval se v dobovém tisku i výpovědích informátorů k danému období („*Byl to závan něčeho nového.*“ (M. M. *1949, žena)). Lakonicky shrnula tento význam pokrmu pamětnice: „*Synonymem blahobytu pro mě byl banán a grilované kuře*“ (Blažíčková 1994: 40). O pozitivní výjimečnosti lahůdky vypovídají také dobové prameny. Byla využívána např. v reklamách pohrávajících si s dobovými stereotypy: „*Občas i žena chybí a potřebuje docílit smíru. Rozhodně nechybí, když připravíte výjimečně slavnostní večeři, jako je grilované kuře se smaženými hranolky, hlávkovým salátem a skleníkovou okurkou. Grilované kuře můžete koupit už ve specializovaných prodejnách Masny a brambůrky zmrazené a předsmažené, bez tuku je vložíte na pekáč do vyhřáté trouby upéct. Je to nejrychlejší slavnostní večeře*“ (Chcete... 1972: nestr.). Jako jídlo výjimečné však grilovaná kuřata nebyla doporučována k servírování

pouze jako teplý pokrm, ale také v rámci studené kuchyně. Zde nalézala svoje místo v kategorii lahůdek: „*Co pro studené pohoštění nakupujeme: různé druhy chlebičků, bramborové, vlašské, zeleninové a jiné saláty, uzeniny a uzená masa, grilovaná kuřata, krájené sýry, slané pečivo, chléb a bílé pečivo*“ (Sedláčková 1988: 16). Vedle přímé konzumace se maso grilovaných kuřat uplatnilo v drůbežích salátech, podle dobových názorů opět vhodných jako slavnostní pohoštění (Sedláčková 1985: 16).

Vedle toho mohla grilovaná kuřata pro konzumenty nabývat významu praktického pokrmu. Kupovaná jako již připravená šetřila čas a představovala kvalitní pokrm pro domácnost, veřejné stravování i rychlé občerstvení (Informace... 1974: 19). V této poloze pokrm zapadal do konceptu stravování, který v českém prostředí prosazoval komunistický režim. Pokud bylo grilované kuře od počátku na českém trhu zaváděno v kontextu rychlého stravování (brněnský Sputnik, stánky s občerstvením na výstavišti), s explicitním, obecným důrazem na tento význam pokrmu jakožto praktického se setkáváme až od začátku 70. let. Např. reklamní text z roku 1971 konstatoval: „*Zatímco dříve bývalo grilované kuře určitým druhem přepychu, je dnes chutnou a cenově dostupnou večeří a současně i večeří rychlou*“ (Rady... 1971: 60). Tento slogan poukazuje na vývoj v prezentování grilovaných kuřat, ale zároveň přeháněl v případě vychvalování úspěchů socialistického hospodářství ohledně jejich dostupnosti. Obecně sdílený význam lahůdky grilované kuře ale neztratilo, a to i v případě rychlé večeře v běžný den, na což shodně vzpomínají informátoři. Vedle rychlého občerstvení ve městě, oběda během polední pauzy pracujících bez možnosti závodních jídelen (M. M. *1949, žena) a společných večeří v domácnostech bylo grilované kuře doporučováno také jako praktické občerstvení pro cesty, zejména ty automobilem (Léto... 1980: 17).

Vnímání grilovaného kuřete jako praktického jídla veřejného stravování zcela nevyloučilo jeho domácí přípravu.¹³ Tu však umožňovaly až technologické inovace, ať již se jednalo o vaření na plynu, používání elektrických trub či speciálních elektrických grilů, které opět vyplývaly z modernistických a konzumeristických tendencí režimu. Jednu z prvních zmínek o grilovaných kuřatech v českém prostředí přináší příručka propagující využití plynu v domácnosti, v tomto případě plynového grilu (Sklenář – Bohúňová 1961: 76). S grilem se začali obyvatelé setkávat od začátku 60. let. Byly součástí jak

plynových, tak elektrických spotřebičů tuzemské výroby. Jednalo se o menší spotřebiče – např. plynové dvouvařiče s grilem (Břízová – Krchová 1962: 33), ale také plynové trouby s grilem.¹⁴ Tyto grily však z počátku neměly pohon na otáčení rožně, a tak se muselo grilované maso po určité době ručně otáčet (*Grilovaná...* 1969: 22). Otáčecím grilem disponovalo tzv. západní zboží, které – jak psal dobový tisk – „se na našem trhu občas objeví“ (Kvasničkovi Vaříme... 1969: 26–27). Stejný limit postihoval i v 60. letech vyráběné elektrické trouby s grilem, u nichž bylo možné grilovat také pouze na roštu. Otáčecí gril byl na konci 60. let dostupný pouze jako samostatný spotřebič (Kvasničkovi Pečeme... 1969: 26). Dostupnost plynu stejně jako rozšíření plynových a elektrických spotřebičů s grily, o nichž psaly modernizační a reklamní texty, značně limitovaly možnost přípravy grilovaných kuřat v domácím prostředí. U pozdějších spotřebičů se staly grily častější výbavou, stejně tak bylo možné zakoupit samostatné minigrily (Sedláčková 1981: 16) či grily jako outdoorové vybavení – např. přídavné grilovací zařízení Meva grill k teplometu Meva Ardent (Na plynu... 1972: 4). I když se grilované kuře šířilo v kontextu veřejného stravování a zdá se, že zde nalézalo širší uplatnění, někteří informátoři na jeho domácí přípravu vzpomínají (např. Y. V. *1979, žena). Tu nepřímo dokládají také recepty v dobových kuchařkách, poprvé snad v knize *Dietní kuchařka pro zaměstnanou ženu* z roku 1968 (Vavříková 1968: 62). Její titul odkazoval nejen na rozdělení rolí pohlaví, ale také významy zařazených pokrmů. Vedle praktičnosti nás tak přivádí k dalšímu významnému kontextu, do něhož byla grilovaná kuřata zasazována, jímž byla zdravá a dietní strava.

V této významové poloze pokrm opět zapadal do obecných sociálních vývojových tendencí, kdy po zajištění dostatečného množství stravy následoval zájem o její nutriční hodnotu, vyváženost a posléze o její zdravotní dopady ve smyslu udržení zdraví a dosažení zdraví. To vše vedle chutnosti, jejíž význam paralelně rostl. Zájem o kvantitu stravy nahrazoval zájem o její kvalitu, jak můžeme sledovat prostřednictvím strukturální změny české stravy od poloviny 20. století. Kontinuálně klesala konzumace obilovin, brambor a mléka, rostla spotřeba masa, vajec, tuků a olejů či cukru (Vodičková 2017), což obojí vedlo k diverzifikaci spotřebovávaných potravin.

Vedle vyzdvihování zdravotní prospěšnosti drůbežího masa hrála svoji roli i úprava: „*Grilování je jedním*

ze způsobů úpravy pokrmů, který je plně doporučován zdravotnickými pracovníky. Za přednost při takovéto úpravě pokrmů se pokládá především to, že se upravují s použitím minimálního množství tuku a nedochází k přepalování tuku. Grilované pokrmy si přitom udržují charakteristickou šťavnatou chuť a křehkost, která se nedá jiným způsobem úpravy docílit.“ (Co nakoupit... 1972: 15) V případě takto upravených kuřat vychovávaly spotřebitele obdobně znějící reklamy ([Reklama...] 1976: [26]) a oslavné články: „*Díky rozšiřování prodeje grilovaných kuřat si stále častěji pochutnáváme na zlatohnědé lahůdce, která neohrozí naši štíhlou linii.*“ (Vejce... 1976: 24). Zároveň byla grilovaná kuřata zahrnována do odtučňovacích diet (Dialogy... 1978: 58).

Všechny výše zmíněné významy grilovaných kuřat jakožto výjimečného, praktického či zdravého pokrmu, které vyplývaly z volby aktérů a následného zařazení do konkrétního kontextu, shrnul úvodník k receptům v 70. letech oblíbeného časopisu pro ženy Vlasta: „*Mezi biologicky hodnotné, lehce stravitelné potraviny patří s možností mnoha příprav a obměn z masa hlavně kuře. Zatímco právě kuře bývalo v poválečných letech, ale i před válkou velmi vzácně na stole prostých lidí, stalo se nyní, díky velkovýrobě, zcela samozřejmým pokrmem pro neděle a svátky. Grilované kuře se kupuje i na svačiny nebo místo oběda ve všední den. Kuře se připravuje a podává v závodních jídelnách, školních kuchyních, při dietním stravování apod.*“ (Sedláčková 1978: 30)

Proces zařazení grilovaných kuřat do stravy českého obyvatelstva nespočíval pouze v přiřazování pozitivních významů a tedy začleňování pokrmu do jednotlivých kategorií české stravy. Pokrm byl zároveň konfrontován v rámci těchto kategorií i mimo ně se souvisejícími návyky. Jeden informant tak vzpomínal, jak při své první objednávce grilovaných kuřat předpokládal, jako tomu bylo u jiných lahůdek, že se kupují na váhu, a objednal si 10 kg (D. T. *1949, muž). Nikdy také nedošlo ke sjednocení názoru na způsob konzumace grilovaných kuřat a obecně drůbeže – zda pomocí příboru či bez příboru. Někteří vyslovovali jasné soudy: „*Všechno maso můžeme od kosti odkrojit, jsme-li jen trochu zruční*“, což se týkalo také grilovaných kuřat konzumovaných v jídelnách rychlého občerstvení (-jaf- 1978: 17). Jiní v této souvislosti vyhodnocovali příležitosti ze sociálního hlediska například významovými kategoriemi pokrmu (praktická, výjimečná a zdravá strava) a zatímco v domácím prostředí

považovali za akceptovatelné použití rukou, ve společnosti doporučovali příbor (Bohmannová 1981: 18).

Grilovaná kuřata se však setkávala u jednotlivců také s určitou rezervovaností. S ohledem na kulturní znalost nebyla přetřásána chuť či možnost konzumace kuřat, ale negativní vnímání se týkalo kvality úpravy a použitých surovin. Takové názory byly formulované v naracích a vylučovaly grilovaná kuřata ze stravy jednotlivců i rodin. Zaznamenaná přesvědčení se týkala nedodělanosti, tedy špatné úpravy masa grilováním (M. M. *1949, žena), či používáním kuřat nekvalitních, anebo s proslou záruční dobou, které by byly jinak neprodejné, u nichž grilování tyto nedostatky skrylo (E. H. *1954, žena). Takový odpor se však prosadil v širší míře později.

Vedle výběru významů, narací a zařazování grilovaných kuřat do stávajících kulturních kategorií se tvořivost spotřebitelů projevila také v domácí přípravě pokrmu. Vyplynula zejména z nedostupnosti kvalitních grilů ovšem za použití již rozšířených trub. Ku příkladu čtenářka oblíbeného časopisu Mladý svět tak v roce 1978 radila péci kuře v nafouknutém papírovém sáčku, výsledkem měla být chuť grilovaného (Frankovičová 1977: 23). V mezích brikoláže (Claude Lévi-Strauss 1996: 31–36), se při domácím grilování kuřat brzy rozšířilo využívání různých dostupných předmětů, jejichž účelem bylo udržet kuře během grilování v troubě ve vertikální poloze mimo odkapávající šťávu. Nejprve se jednalo o kuchyňské potřeby – jako např. pařáček na ohřev knedlíků – ale také jiné. Později se např. objevil americký způsob grilování kuřete na plechovce od piva (*beer can chicken*), jejíž obsah odpařováním provlhcuje maso během grilování. Tento způsob přípravy grilovaných kuřat je stále praktikován, i když s ohledem na kontakt masa s barveným hliníkem během tepelné úpravy není pro mnohé akceptovatelný („#58 kuře...“). Ke grilování kuřat se také podomácku vyráběly různé typy držáků z rozličných materiálů od kovu po keramiku. Ty se posléze staly předmětem nabídky profesionálních výrobců.

Vývoj po roce 1989 – změny ve společenském kontextu a významech pokrmu

I když česká strava v období po roce 1989 prodělala hluboké změny, ve svém vývoji navazovala na předchozí období. To se týkalo mj. právě rostoucí spotřeby drůbežího masa. Socialistický konzumerismus v této oblasti kulminoval v roce 1990, kdy průměrný český obyvatel

spotřeboval 13,6 kg drůbežího masa. Pouze po následující 4 roky postihl trend obecného snižování spotřeby masa také to drůbeží. Jednalo o důsledek aktuálního ekonomického vývoje, který negativně zasáhl spotřebu mnoha obyvatel (např. v roce 1991 dosáhla míra inflace 56,6 % („Česká republika od roku 1989 v číslech – 2017“)). K růstu se jeho spotřeba vrátila v roce 1995, aby následujícího roku dosáhla úrovně z roku 1990 a dále výrazně rostla. Kulminovala v roce 2005 (26,1 kg na os.) a do roku 2015 se ustálila na hodnotách okolo 24–25 kg na osobu. Posléze se vrátila k růstu, aby se v roce 2017 dostala na úroveň 27,3 kg na osobu. Za celé sledované období se podíl drůbežího na celkové spotřebě masa zvyšoval, i když v posledních letech pozvolna, když postupně překonával hranici 1/3 všeho spotřebovaného masa („Spotřeba potravin 1948–2012...“).

V letech 1989–2017 také docházelo ke kontinuálnímu poklesu reálné ceny drůbežího masa. V roce 1989 průměrná hrubá mzda vyjádřená v ceně kuřecího masa představovala cca 106 kg, v roce 1993 cca 120 kg, v roce 2000 cca 246 kg, v roce 2010 cca 420 kg a v roce 2017 cca 436 kg této komodity („Pan Průměrný...“). Toto zlevňování můžeme ilustrovat také pomocí přepočtu na chléb. V roce 1989 stál průměrně 1 kg kuřecího masa stejně jako 11 kg chleba, v roce 2017 pouze jako necelé 3 kg chleba („Česká republika od roku 1989 v číslech – 2017“). Zvyšování dostupnosti a související růst spotřeby vedl k postupnému snižování výjimečnosti drůbežího masa. Pokud grilovaná kuřata po celé období nenásledovala růst spotřeby drůbežího masa, významová proměna se jich u části české společnosti posléze dotkla.

Devadesátá léta minulého století můžeme označit jako dobu rozmachu nabídky i konzumace grilovaných kuřat. Počátky podnikání přinesly do měst množství pojezdných i nepojezdných stánků nabízejících grilovaná kuřata, které se staly častým doplňkem náměstí i různých kulturních akcí. Zároveň však s ohledem na celospolečenskou dynamiku docházelo k zavírání provozu zavedených a klasických míst jejich prodeje. Např. vyhlášený brněnský Pipi gril na náměstí Svobody stejně jako Petrov (též známý pod označením Padovec/Padowetz) již v roce 1993 nefungovaly (Manželé Horákoví 1993: 6) a vyhlášený Sputnik byl uzavřen v roce 1998 (Radní... 1998: 2).

V 90. letech i přes postupně zvyšující se počet míst, kde bylo možné grilovaná kuřata zakoupit, se udržoval je-

jich význam jako výjimečného pokrmu. Např. v roce 1997 byla při návštěvě Jablonce nejpoblábnější¹⁵ česká zpěvačka Lucie Bílá pohoštěna grilovaným kuřetem, „*které si pochvalovala a pozdravila se se starostou města*“ (Korálková... 1997: 1). Taková situace a novinový článek jsou v současné době již hůře představitelné. Asi od počátku třetího tisíciletí se totiž chápání reprezentativnosti kuřete v souvislosti s ekonomickou dostupností, zvýrazňováním možných zdravotních negativ pokrmu a změněným kontextem české stravy, o nichž bude ještě řeč, začalo pomalu vytrácet. Tím nemá být řečeno, že zcela. Pozoruhodné je, že v paměti mnohých informátorů grilované kuře zůstává dodnes v kategorii luxusního pokrmu, dnes jej však takto nekonzumují, resp. by jej jako luxusní nepodávali a na svém talíři ani tak nechápali. Tedy došlo u nich k dynamice významů grilovaných kuřat, která se ale netýkala a netýká celé společnosti. Např. ještě v roce 2014 bylo grilované kuře u mnohých stále chápáno v mezích „*mírně reprezentativní večeře*“ – samotné s přílohou sestávající z brambor, šťouchaných brambor, bramborovým salátem či rýže („Co s grilovaným kuřetem?“). V jiných názorech bylo markantní zvýraznění reprezentativnosti grilovaného kuřete na základě podávání v nových formách, které se v české stravě začaly objevovat po roce 1989 (hamburger, tortilla, kuskus či italské risotto, nikoliv česká forma známá již dříve), či nesly význam výjimečnosti již delší dobu (tzv. *čína*). Výzkum na stranu druhou potvrdil, že chápání grilovaných kuřat jako výjimečného pokrmu přetrvalo u některých obyvatel až do současnosti.

Význam grilovaného kuřete jako praktického pokrmu se v nových společenských podmínkách udržoval i nadále. Postupem doby tuto významovou rovinu podpořila zvyšující se ekonomická dostupnost a kuřata začala být s odstupem několika desetiletí také v českém prostředí chápána jako pokrm levný. V roce 2011 psal brněnský autor internetového blogu právě na této vlně: „*Takže, kde se dobře najím dnes. Odpověď je jednoduchá – DOMA. Pokud se vám nechce vařit, pak mohu doporučit stánek s grilovanými kuřaty na Šumavské (nejlepší v Brně, ale trochu dražší – čtvrtka 32 Kč), když si dáte menu – čtvrtka s rýží za 50 Kč a k tomu ze samky pivo za 10 Kč, tak se výborně pořádně v klidu doma najíte. Dobrá kuřata na česneku můžete také koupit ve stánku naproti Semilase (čtvrtka za 28 Kč) podobně i v Bystřci.*“ (Koutný 2011) Význam levného pokrmu u grilovaných kuřat podpořil jejich postupně se objevující prodej v úsecích uze-

nin supermarketů, v některých případech i samostatných stánků (např. Kaufland v Brně-Slatině v rámci samostatného stánku prodává grilovaná kuřata vedle klobás, sekané v housce a *Mexiko steaku* jako street food). Právě v těchto souvislostech musíme vidět grilované kuře při procesu, v němž začalo nabývat u vybraného segmentu české společnosti významu tzv. podřadného statku (také méněcenného statku), jak mikroekonomové označují zboží, jehož nákup klesá s rostoucími příjmy. Příznačně tak okolo roku 2015 zanikly stánky s grilovanými kuřaty na ulici Šumavská/Kounicova (po roce 2011) a Makovského náměstí (kolem roku 2016), tedy z hlediska indexu kupní síly obyvatel v nejbohatších částech města Brna, ale také u restaurace Union na ulici Vídeňská ve Štýřicích (po roce 2014) s nadprůměrně movitými obyvateli stejně jako v případě okénkového prodeje grilovaných kuřat v řeznictví v centru města na Zelném trhu po roce 2011 (později zde přetrvával prodej ve formě bistra s širší nabídkou pokrmů, které ukončilo provoz po roce 2017) („Kupní síla...“). V rámci významu praktického pokrmu však došlo také k jiné změně. Kuřata přestala být doporučována jako cestovní občerstvení (např. Hrst... 1995: nestr.), což signalizuje významnější posuny v chápání zdravotních aspektů pokrmu.

Na úrovni praktického jídla začala grilovaná kuřata získávat od začátku 90. let významnou konkurenci ze strany fastfoodových řetězců i nezávislých prodejců.



Stánek s prodejem grilovaných kuřat u brněnského hlavního nádraží (Trnitá). Foto Roman Doušek 2018

První prodejna McDonald's byla v Brně otevřena (jako třetí v republice) 7. prosince 1993 na náměstí Svobody (Demonstranti... 1993: 3), později v centru města následovaly KFC a další. Tyto tzv. západní řetězce levného jídla v postkomunistickém kontextu nabývaly nepřehlédnutelného významu americké kultury se všemi pozitivními i negativními konotacemi a definitivně přebíraly od grilovaných kuřat význam tzv. západního pokrmu. Otevírání prvních provozoven přitahovalo masovou účast obyvatel a vzbuzovalo celospolečenskou pozornost, doprovázenou reakcemi podle jednotlivých významů – od anarchistických (vegetariánských a veganských) protestů až po účast tzv. celebrit, v kontextu dnešního významu řetězce nemyslitelnou.

S rozvojem podnikání začal kuřatům formou tzv. okének konkurovat také pouliční prodej jiných pokrmů. Celkem neúspěšně proběhl pokus o etablování takového prodeje bramboráků a langošů, úspěšnější byli prodejci pizzy, gyrosů a kebabů. Na poli bister (fastfoodových jídelen) se zase prosadila tzv. asijská bistra vietnamských provozovatelů, kteří se však zaměřovali na kombinaci typických, globálních fastfoodových pokrmů ovlivněných českým prostředím (hamburger, hranolky, smažené nudle, kung-pao, gyros, smažený sýr v pečivové bulce). Teprve v průběhu druhého decennia třetího tisíciletí začal jejich ústup ve prospěch bister a restaurací s vietnamskou etnickou kuchyní. Ve stejném období výrazně

ovlivnil brněnskou streetfoodovou scénu vstup bister nabízejících kebabů (menší lokální, resp. středoevropské řetězce) a vlastní hamburgery (také formou okének a restaurací) s důrazem na kvalitu a gastronomický zážitek.

Jako zásadní se ukázaly být posuny ve významu grilovaných kuřat coby zdravé stravy. Medializované kauzy i narace ohledně používání prošlého masa ke grilování, individuální i narativní zkušenosti s nedogrilovaným masem a hygienickými podmínkami v některých grilovacích stáncích¹⁶ začaly vytvářet obraz zdravotní neprospěšnosti kupovaných grilovaných kuřat. Ten byl kolem roku 2010 již celospolečensky známý,¹⁷ nikoliv osvojený, neboť až do současnosti grilovaná kuřata nalézají u aktérů svoje uplatnění v celé řadě diet (X. Z. *1981, žena).

Obraz grilovaných kuřat se v této oblasti odvíjel také od názorů ohledně zdravotních aspektů kuřecího masa obecně. Vedle bakteriálních onemocnění se ve společnosti šířilo přesvědčení o používání růstových hormonů a antibiotik při chovu kuřat a jejich přítomnosti v mase. Tento motiv byl využit např. v satirickém televizním seriálu Kosmo z roku 2016. Označování takových narácí ze strany výrobců drůbežího masa jakožto fámy mělo a má ve společnosti jistě různý dopad. Nicméně zdravotní aspekty i chuťový rozměr kuřecího masa jsou některými informátory uváděny jako důvody vytěsňování kuřecího masa z jídelníčku (I. K. *1991, muž; H. H. *1977, muž; C. R. *1975, muž), které však může dopadat na celou domácnost, a to vedle ideologicky a eticky zakotvených vegetariánů a veganů. Tyto skutečnosti však musíme stále nahlížet v kontextu aktuální, vůbec nejvyšší spotřeby kuřecího masa v historii.

V první polovině druhého decennia grilovaná kuřata získala nový význam, a to v politické rovině. V roce 2011 vstoupil do české politiky Andrej Babiš, majitel koncernu Agrofert, jehož součástí je také Vodňanské kuře, a. s., největší zpracovatel a dodavatel drůbežího masa v ČR. Babiš se po úspěchu svého hnutí ANO ve volbách v roce 2013 stal ministrem financí a po vítězství v roce 2017 předsedou vlády. S ohledem na mnohé kontroverze, které ho doprovázejí, jej lze hodnotit jako osobnost štěpící společnost na dva tábory, přičemž na straně jeho odpůrců se nalézají mnozí, kteří bojkotují jeho výrobky. K tomu např. využívají mobilní aplikaci *Bez Andreje*, která prostřednictvím čárového kódu výrobku odhaluje produkty holdingu Agrofert. Tu si do srpna 2018 stáhlo 160 000 uživatelů („Aplikace...“). Sám Babiš se objevil v reklamě



Stánek s prodejem grilovaných kuřat u brněnského Semilassa.
Foto Roman Doušek 2019

na svoje produkty v poloze prodáváče grilovaných kuřat v roce 2013, kde mu jako zákazník sekundoval populární hokejista Jaromír Jágr („Vodňanská...“). Toto angažmá se stalo později předmětem satiry v již zmiňovaném seriálu Kosmo. Symbolická propojenost (grilovaných) kuřat s A. Babišem je celospolečensky rozpoznávaná (vedle jiných produktů jako např. řepka olejka či kobliha), avšak nezdá se, že by sehrála významnější roli v oblíbě grilovaných kuřat. A pokud ano, tak přispěla k odklonu od tohoto pokrmu (X. Z. *1981, žena).

Vedle uvedených změn týkajících se významů a jejich rozšíření se pro porozumění poklesu obliby grilovaných kuřat v české společnosti jeví jako nikoliv nepodstatná obecná významová změna v české stravě. Od konce druhého tisíciletí můžeme sledovat masivní nástup televizních pořadů věnujících se vaření a jejich popularity (např. *My rádi jíme* od r. 1999), jemuž od začátku 90. let předcházela móda kuchařek tzv. celebrit. Obojí ve společnosti podněcovalo i dokládalo popularitu domácího, popř. řemeslného vaření. V tomto kontextu se měnilo nahlížení rychlého veřejného stravování ve společnosti. Jeho vyzdvihování jako celospolečenského i jednotlivce pozitivně zasahujícího přínosu se stalo minulostí.

Zvýznamněná zdravotní rizika konzumace grilovaných kuřat (1), snížení reprezentativního významu pokrmu (2), ztráta významu nového, tzv. západního a progresivního pokrmu (3), snížení kreditu rychlého veřejného stravování (4) a konkurence jiných pokrmů na úrovni fast foodů a street foodů (5) vedly po roce 2000 ke stagnaci stánkového prodeje grilovaných kuřat. Pozoruhodné je, že kolem roku 2009 v souvislosti s probíhající ekonomickou krizí docházelo k místnímu oživení tohoto prodeje (grilovaná kuřata jako levný pokrm). Po jejím odeznění se však prodej vrátil na předchozí úroveň a kolem roku 2015 začalo docházet k pozvolnému poklesu prodeje i konzumace grilovaných kuřat. Tyto procesy jen dokládá nedávná snaha o vytěsnění stánků s grilovanými kuřaty z měst. Jejich minulost sahala do 90. let minulého století a jejich vzhled v kombinaci s jejich umístěním v městských centrech chápaných jako reprezentativních se začal jevit jako neúnosný (např. Blansko, Brno).

Aktuální oblibu pokrmu dokládá prodej v supermarketech a oproti minulosti omezený počet stánků¹⁸ – v Brně se jedná pouze o čtyři na supermarketových řetězcích nezávislé stánky. O současném významu pokrmu mnohé vypovídá jejich umístění na frekventovaných místech, dopravních uzlech v rámci Brna i směrem z města. Jedná se

o stanoviště u podchodu u hlavního nádraží (Trnitá), na proti Semilassu (nedaleko nádraží Brno – Královo Pole), u Dětské nemocnice a ve Staré osadě. Avšak situaci nelze vidět pouze jednostranně. Tyto stánky mají svoji stálou klientelu z okolí, přičemž kuřata jsou většinou konzumována v soukromí domovů a pracovišť. Konzumace přímo u stánku je možná pouze ve dvou případech a zde je také praktikovaná, avšak nikoliv v širší míře (Trnitá, Stará osada). Zdá se, že po předcházejícím úbytku je síť těchto stánků v Brně stabilizovaná. Stánky mají svůj okruh zákazníků, který je natolik silný, aby je uživil. Zároveň však počet konzumentů stánkového kuřecího není tak vysoký, aby mohly vzniknout nové. Nedávné pokusy tak skončily bez úspěchu (X. Z., *1981, žena). I když někteří informátoři si postesklí, že lahůdku nemají kde koupit.

Pokud je možné zobecňovat výsledky sondážního výzkumu, grilovaná kuřata konzumuje cca 1 x měsíčně až polovina informantů, jejichž podíl je u mimobrněnských vyšší. Kupovaná grilovaná kuřata se objevují na talíři u čtvrtiny až poloviny z nich, přičemž nejvyšší takový podíl vůbec vykazovala sonda strážníků z obcí u Nového Města na Moravě, kteří pokrm nakupovali v supermarketech ve městě a v legendární prodejně lahůdek a rychlého občerstvení Vesna.

Závěr

Na historii grilovaných kuřat lze sledovat odraz vývoje celé české společnosti posledních desetiletí, zejména pokud sledujeme významy, které byly pokrmu přikládány na společenské i individuální úrovni. Grilované kuře začalo být zaváděno do české stravy od 60. let 20. století. Dobový politický režim oceňoval pokrm jako reprezentanta požadovaného rychlého a veřejného stravování, jehož pozitivita vyplývala z úspory času pro konzumenty. Obecně chápal drůbeží maso a šíření jeho konzumace jako pozitivní z hlediska konzumerismu a modernizace. Hospodářské potíže československého zemědělství při produkci komodity však dlouhá léta způsobovaly, že grilovaná kuřata měla na individuální úrovni význam nejen praktického a zdraví prospěšného, ale zejména svátečního jídla. Politická změna v roce 1989 neznamenalá radikální významový zlom. Postupné zlevňování kuřecího masa a konkurence jiných forem fast foodů a street foodů vedla až po roce 2000 ve změněném kontextu české stravy ke stagnaci prodeje grilovaných kuřat. Ta přestala být chápána jako výjimečný pokrm a naopak získala význam pokrmu levného. Také jeho zdravotní pozitiva začala být

zpochybnována. Symbolická vazba na současného premiéra ČR Andreje Babiše na základě jeho podnikatelských aktivit jen významovou proměnu grilovaných kuřat prohloubila.

Symbolické významy pokrmu se na celospolečenské i individuální úrovni měnily, překrývaly, ale také střetávaly a to platí i v současnosti. Jejich dynamika se pozoruhodně odráží v ambivalentní pozici, kterou grilovaná kuřata zastávají u mnohých aktérů. Ve své paměti – vzpomínkách na dětství a mládí je stále vidí jako sváteční, výjimečný pokrm. Dnes jim tyto kvality již ale nepřisuzují.

Na příběhu grilovaných kuřat vidíme, jak v české společnosti vystřídal v relativních pojmech ekonomická dostupnost nouzi, na politicko-ekonomické rovině nahra-

dily hodnoty individualismu a soutěže zájem o domnělé úspěchy státního hospodářství, na úrovni prostoru převládla otevřenost nad izolací. Prohloubil se zájem o dobově identifikovaný zdravý životní styl, stejně jako konzum a hédonismus, vše za zrychlujícího se společenského tempa.

Grilovaná kuřata a jejich stánkový a bufetový prodej mají možná dobu své největší slávy v české stravě za sebou. Aktuální pozice na gastronomické scéně západních Čech způsobená blízkostí německého trhu a působením německých distributorů možná ukazuje opak. S ohledem na paměť, kterou pokrm v sobě za téměř šedesát let své historie spjaté s českým stravováním shromáždil, je oprávněné doufat, že svoje místo si zde udrží.

Text vznikl v rámci řešení projektu *Dynamika funkcí a interpretací nemateriálního kulturního dědictví* Specifického výzkumu MU (MUNI/A/1091/2018).

POZNÁMKY:

1. Za konzultaci v oblasti vybraných zdrojů statistických dat děkuji ekonomům Petru Rozmahelovi a Marku Litzmanovi.
2. Za pomoc při dotazníkovém šetření děkuji Josefu Douškovi. Děkuji také všem informátorům, kteří se mého výzkumu formou rozhovorů i dotazníků účastnili.
3. Za zprostředkování dotazníkového šetření v Novém Městě na Moravě a v okolních obcích během našeho terénního výzkumu v roce 2018 děkuji kolegyním Anně Minksové, Daniele Procházkové, Martině Jamborové a Anetě Veselé.
4. V chápání komodifikace práce jako jednoho z předpokladů rozvinutí volného trhu a jeho následného fungování v různorodých kapitalistických společnostech vycházím z tezí Karla Polanyiho. Když Polanyi hovoří o stažení pracovní síly z trhu po druhé světové válce, poukazuje pouze na nastavení určitých limitů. Komodifikace práce nebyla nikdy zcela překonána (Např. Polanyi 2006: 79–80, 165–166, 248).
5. Tento požadavek z konce 50. let vyplýval z plánu zapojit 200 000 žen v domácnosti do zaměstnání (Zásady... 1958: 208–209).
6. Např. domácí výroba mražených jídel a polotovarů začala v roce 1952 v celkovém objemu 8 tun a v roce 1960 dosahovala již objemu 3 928 tun (Adámek 1962: 9–10).
7. Některé zdroje uvádějí, že v roce 1963 jich bylo 54 s nárůstem za poslední dva roky o celých 20 provozoven, jiné zdroje uvádějí v roce 1961 již 60 takových provozoven. Rozdílná čísla mohla být způsobena zahrnutím některých závodních jídelen do součtu. Ty se totiž v některých případech měnily pro večerní provoz na jídelny se samoobsluhou pro širokou veřejnost (Suchánek 1970: 180; Rozvoj jídelen... 1963: 2).
8. Např. text o cestě kolektivu Národního divadla do Londýna (Velda 1966: nestr.). Článek o návratu gymnastů ze závodů v USA se k tématu také dostal: „A jak vám chutnala americká strava? „Znamenitě,“ vyhrkne H. Posnerová a dodává labužnický, „víte, takové kuře na gri-

- lu – to je pohádka. To jsem mohla mít v poledne i večeř.“ (V Americe... 1964: 4).
9. Pokud Palina Brenová přičítá zvýšený zájem režimu o uspokojení konzumních požadavků českých obyvatel až normalizaci, jeho dřívější existenci dokládá množství pramenů. Ostatně obrat stalinistického Sovětského svazu ke konzumu je kladen již do poloviny 30. let 20. století. (Bren 2013: 168–169, srov. 354–359; Fitzpatricková 2018: 209 an).
10. Jednalo se také o vrchol v konzumaci mléka a mléčných výrobků, vajec, tuků a olejů či cukru (Vodičková 2017).
11. Ještě v roce 1964 Rudé právo uvádělo změnu cen pouze nekuchaných kuřat (Levnější... 1964: 2). Kuchaná drůbež se na trh dostala nejpozději v polovině 50. let, míra její nabídky však zůstává otázkou (*Kniha o drůbeži* 1956: 579).
12. Vlastní výpočty. Ceny masa byly publikovány v dobovém tisku. Např. (Kuřata jsou... 1967: 5; Ode dneška... 1968: 5; Přechodné... 1970: 4). Výše průměrných mezd byly publikovány statistickými úřady – viz zde specifikace jejich výpočtu ([Český statistický úřad...] 1970: 127; [Český statistický úřad...] 1979: 196).
13. Dokládají mnohé recepty v kuchařkách i časopisech (např. Grilování... 1979: 17).
14. Např. Mora-Gril (Práger 1966: 30).
15. V roce 1997 byla v celostátní soutěži Český slavík Mattoni zvolena zpěvačkou roku. Tento rok se hlasování účastnilo 240 166 lidí („Výsledky...“).
16. Např. stánek s kuřaty na Makovského náměstí v Brně uzavřela Krajská hygienická stanice JMK v roce 2015, nedlouho po znovuotevření pak definitivně zanikl.
17. Srov. diskuzi („Kolik...“).
18. Současnou poptávku po grilovaných kuřatech ze stánku v menších městech okolo Brna uspokojuje příjezd mobilního prodejce jedenkrát týdně.

LITERATURA:

- Adámek, Karel 1962: *Zmrazené a chlazené potraviny v prodejně*. Praha: Vydavatelství obchodu.
- Bren, Palina 2013: *Zelinář a jeho televize. Kultura komunismu po pražském jaru 1968*. Praha: Academia.
- Denning, Michael 1990: The End of Mass Culture. *International Labor and Working-Class History* 37, s. 4–18.
- Fitzpatricková, Sheila 2018: *Každodenní stalinismus. Obyčejný život v neobyčejné době: Sovětské Rusko ve 30. letech*. Praha: Academia.
- Kalášek, Josef 1960: Brno v posledních patnácti letech. *Brno v minulosti a dnes* 2, č. 1, s. 7–21.

TIŠTĚNÉ PRAMENY:

- 80 000 návštěvníků výstavy EX Plzeň 66 1966. *Rudé právo* 46–47, č. 182, 4. 7., s. 1.
- Blažičková, Anna 1994: Teď něco ze života. Úryvek z prózy. *Revolver Revue* 27, č. 88, s. 31–40.
- Bohmannová, Andrea 1981: *Umění stolovat*. Praha: Merkur.
- Břízová, Joza – Krchová, Božena 1962: *Dobrá rada pro každou domácnost*. Praha: Práce.
- Co nakoupit, co uvařit. Grilovaná kuřata z Pramene 1972. *Rudé právo* 52–53, č. 3, 22. 1., s. 15.
- [Český statistický úřad – Slovenský statistický úřad v Bratislavě] 1970: *Statistická ročenka*. Praha: SNTL.
- [Český statistický úřad – Slovenský statistický úřad v Bratislavě] 1979: *Statistická ročenka*. Praha: SNTL.
- Čipka, Pavol 1971: Cesta k prosperitě. *Rudé právo* 51–52, č. 79, 3. 4., s. 7.
- Demonstranti nechyběli 1993. *Rovnost* 3 (108), č. 285, 8. 12., s. 3.
- Dialogy s lékařem 1978. *Květy* 28, č. 36, 7. 9., s. 58.
- [Frankovičová, Mária 1977: In:] Hrnečku vař! Čtenářské fantazie. *Mladý svět* 19, č. 16, s. 23.
- Grilovaná jídla* 1969. Olomouc: Moravia, n. p.
- Grilování pro začátečníky 1979. *Naše rodina* 12, č. 3, 18. 7., s. 17.
- Horákovi [manželé] 1993: Brno bude slavit. *Český deník. Noviny pro Čechy, Moravu a Slezsko* 3, č. 138, 16. 6., s. 6.
- Hospodské táčky 1970. *Rudé právo* 50–51, č. 272, 16. 11., s. 5.
- Hrst rad navíc. Co potřebuje tělo? 1995. *Vlasta* 49, Příloha létem, nestránkováno.
- Chcete si usmířit manžela nebo dědečka? 1972. *Vlasta* 26, 12. 4., č. 15, s. [30].
- Informace od Pramene 1974. *Tribuna. Týdeník pro ideologii a politiku* 6, č. 16, s. 19.
- Jak zlepši veřejné stravování v Brně služby obyvatelstvu 1960. *Rovnost* 75, č. 245, 9. 10., s. 4.
- jař- 1978: O správném stolování. *Naše rodina* 11, č. 15, 12. 4., s. 17.
- Když je masa a mléka víc než dostatek 1969. *Rudé právo* 48–49, č. 203, 24. 7., s. 2.
- Korálková Lucie Bílá 1997. *Deník Jablonecka*, č. 72, 26. 3, s. 1.
- Kuřata jsou dočasně levnější 1967. *Lidová demokracie* 23, č. 318, 18. 11., s. 5.
- Kuřata pečená před zákazníkem 1962. *Lidová demokracie* 18, č. 61, 13. 3., s. 3.
- Kuře dělá kariéru. Reportáž z maďarského tisku 1977. *Naše rodina* 10, č. 10, 9. 3., s. 14.

- Kniha o drůbeži* 1956. Praha: Státní zemědělské nakladatelství.
- Kvasničkoví, R.[ajisa] a I.[lja] 1969: Pečeme a grilujeme elektricky. *Vlasta* 23, č. 41, 15. 10., s. 26.
- Kvasničkoví, R.[ajisa] a I.[lja] 1969: Vaříme a pečeme na plynu. *Vlasta* 23, č. 45, 12. 11., s. 26–27.
- Lévi-Strauss, Claude 1996: *Myšlení přírodních národů*. Liberec: Dauphin.
- Polanyi, Karl 2006: *Velká transformace*. Brno: CDK.
- Suchánek, Rudolf 1970: *Vývoj Jihomoravského kraje v letech 1961–1968*. Brno: Jihomoravský KNV.
- Léto je dobou cestování. Když cestujeme autem 1980. *Naše rodina* 13, č. 29, 16. 7., s. 17.
- Levnější drůbež 1964. *Rudé právo* 44–45, č. 199, 19. 7., s. 2.
- Lidé se sem rádi vracejí 1977. *Rudé právo* 57, č. 171, 22. 7., s. 3.
- [Maloobchodní ceny kuřat] 1974. *Rudé právo* 54–55, č. 37, 13. 2., s. 2.
- Mnichovské top-spiny 1969. *Mladý svět* 11, č. 21, s. 5.
- Na neděli o 11.500 jídel víc 1956. *Rovnost* 71, č. Výstavní Rovnost 7, 19. 9., s. 3.
- Na plynu i v přírodě 1972. *Svobodné slovo*, pražské vydání, č. 111, 13. 5., s. 4.
- Ode dneška kuřata levnější 1968. *Lidová demokracie* 24, č. 60, 1. 3., s. 5.
- Paní Květa vaří. Kuře 1969. *Vlasta* 19, č. 27, 12. 7., s. 19.
- Práger, Prokop 1966: *Plynové spotřebiče pro domácnost*. Praha: Vydavatelství obchodu.
- Přechodné snížení cen kuřat 1970. *Lidová demokracie* 26, č. 34, 10. 2., s. 4.
- Radní chtějí prodat Sputnik 1998. *Rovnost. Brněnský den* 8, 20. 6., Příloha Brněnský deník, s. 2.
- Rady od pramene [reklamní text] 1971. *Květy* 21, č. 28, 17. 7., s. 60.
- [Reklama na kuřata pražského Drůbežářského průmyslu zahrnující recept na grilované kuře] 1976. *Naše rodina* 9, č. 17, 21. 4., s. [26].
- Roste spotřeba drůbežího masa 1966. *Rudé právo* 46–47, č. 77, 19. 3., s. 2.
- Rozvoj jídelen se samoobsluhou 1963. *Rovnost* 78, č. 77, 30. 3., s. 2.
- Sedláčková, H.[ana] 1981: Co připravíme na minigrilu? *Naše rodina* 14, č. 29, 22. 7., s. 16.
- Sedláčková, H.[ana] 1985: Pro slavnostní příležitost. Drůbež. *Naše rodina* 18, č. 9, 27. 2., s. 16.
- Sedláčková, Hana 1988: Studené pohoštění. *Naše rodina* 21, č. 12, 23. 3., s. 16.
- Sedláčková, H.[ana] 1978: [Úvod k receptům]. *Vlasta* 32, č. 8, 22. 2., s. 30.
- Sklenář, Čeněk – Bohúňová, Helena 1961: *Moderní domácnost a plyn*. Praha: Vydavatelství obchodu.
- Speciality z kladenského kulturního domu 1974. *Vlasta* 28, č. 8, 20. 2., s. 30.
- U Neptuna, anebo U snědeného krámu? 1973. *Rudé právo* 53–54, č. 172, 21. 7., s. 2.
- Už jste ochutnali? 1962. *Rovnost* 77, č. 252, 23. 10. s. 2.
- V Americe jsme to vyhráli na celé čáře 1964. *Svobodné slovo* 20, č. 98, 24. 4., s. 4.
- Vavříková, Jiřina 1968: *Dietní kuchařka pro zaměstnanou ženu*. Praha: Státní zdravotnické nakladatelství.

Vejce a drůbeží maso 1976. *Naše rodina* 9, č. 33, 11. 8., s. 24.
 Velda, Josef 1966: Národní u Temže a Isary. II. Toulky po Londýně. *Vlasta* 20, č. 18, 4. 5., nestránkováno.
 Výstaviště plné svodů 1966. *Rovnost* 81, zvl. č., s. 11.
 Vyšší úroveň potravinářství, větší spokojenost spotřebitelů 1971. *Rudé právo* 51–52, č. 162, 10. 7., s. 2.

Zapletal, Štěpán – Haupt, Jaroslav – Jungwirth, Karel 1969: *Sprechen Sie Deutsch?* 3. Praha: Práce.
 Zásady rozvoje vnitřního obchodu v nejbližších letech. Usnesení ÚV KSČ ze dne 18. prosince 1958. In: *Usnesení a dokumenty ÚV KSČ od 11. sjezdu do celostátní konference 1960*. Praha: Státní nakladatelství politické literatury, 1960, s. 191–223.
 Žák, Jiří 1967: *Zázrak za rohem*. Praha: Svoboda.

ELEKTRONICKÉ ZDROJE:

- „#58 kuře grilované na plechovce piva.“ *YouTube* [online] 20. 1. 2018 [cit. 1. 2. 2019]. Dostupné z: <<https://www.youtube.com/watch?v=XnG3bRnfDk0>>.
- „Co s grilovaným kuřetem?“ *Rodina.cz. Každodeník o dětech a rodičích* [online] 19. 3. 2014 [cit. 2. 1. 2019]. Dostupné z: <<http://www.rodina.cz/nazor17572931.htm>>.
- „Česká republika od roku 1989 v číslech – 2017, Tab. 03.04 Míra inflace, vývoj spotřebitelských cen vybraných výrobků v České republice.“ *Český statistický úřad* [online] 2018 [cit. 5. 1. 2019]. Dostupné z: <<https://www.czso.cz/csu/czso/ceska-republika-od-roku-1989-v-cislech-2017-24bfnirod8#05>>.
- „Kolik u vás stojí grilované kuře?“ *Rodina.cz. Každodeník o dětech a rodičích* [online] 26.–27. 3. 2010 [cit. 29. 12. 2018]. Dostupné z: <http://www.rodina.cz/scripts/diskuse/novep_tree.asp?all=yes&id=13351913&typ=0>.
- Koutný, Lubomír 2011: „Kde se v Brně a okolí dobře najíte za rozumnou cenu?“ *Blog* [online] 26. 5. 2011 [cit. 1. 5. 2019]. Dostupné z: <<http://rejpalek.blog.cz/1105/kde-se-v-brne-a-okoli-dobre-najite-za-rozumnou-cenu/>>.
- „Kupní síla roste nejvíce na Olomoucku.“ *Growth from Knowledge* [online] 4. 12. 2017 [cit. 31. 3. 2019]. Dostupné z: <<https://www.gfk.com/cz/insights/press-release/kupni-sila-roste-nejvice-na-olomoucku/>>.
- „Pan Průměrný nakupuje.“ *Český statistický úřad* [online] 2018 [cit. 1. 2. 2019]. Dostupné z: <https://www.czso.cz/staticke/mr_average/index.html#>.
- Sedlák, Jan 2018: „Aplikace Bez Andreje má novou verzi a dostala se na první příčku v App Store.“ *LUPA.cz. Server o českém Internetu* [online] 9. 8. 2018 [cit. 1. 4. 2019]. Dostupné z: <<https://www.lupa.cz/aktuality/aplikace-bez-andreje-ma-novou-verzi-a-dostala-se-na-prvni-pricku-v-app-store/>>.
- „Spotřeba potravin 1948–2012. Tab. 01.1.2 Maso v hodnotě na osobu.“ *Český statistický úřad* [online] 2013 [cit. 15. 4. 2019]. Dostupné z: <<https://www.czso.cz/csu/czso/spotreba-potravin-1948-az-2012-n-hjw8eg93rj>>.
- „Spotřeba potravin – 2017.“ *Český statistický úřad* [online] 4. 12. 2018 [cit. 15. 4. 2019]. Dostupné z: <<https://www.czso.cz/csu/czso/spotreba-potravin-2017>>.
- Vodičková, Renata 2017: „Spotřebu potravin sledují statistici téměř sto let. *Statistika & my. Měsíčník Českého statistického úřadu*.“ [online] únor 2017 [cit. 5. 3. 2019]. Dostupné z: <<http://www.statistikaamy.cz/2017/02/spotrebu-potravin-sleduji-statistici-temer-sto-let/>>.
- „Vodňanská drůbež: TV spot KRÍDLO.“ *YouTube* [online] 30. 9. 2013 [cit. 11. 4. 2019]. Dostupné z: <<https://www.youtube.com/watch?v=ymq426Dv7Bw>>.

Summary

Grilled Chicken in the Network of Cultural Meanings. Innovations and transformations in Czech diet in the second half of the 20th century and in the early 21st century

The study follows the introduction of grilled chicken into Czech diet since the 1960s. The author considers the meanings, attributed to this dish at the social and individual levels, to be crucial. The political regime included the dish in the desired fast and public catering, whose positivity resulted from the consumers' time savings. In general, it understood the poultry meat and the spread of its consummation as positive from the point of view of consumerism and modernization. Economic troubles of the Czechoslovak agriculture in producing the commodity long caused the dish to have a meaning of a festive meal at the individual level, and it also was understood as a practical and healthy dish. The political change in 1989 did not bring up a radical turn in the significance. The gradual decrease in poultry meat price, and the competition from other forms of fast and street foods led to the stagnation in the sale of grilled chicken only after the year 2000. These were no longer understood as an exceptional dish, and, on the contrary, they gained a significance of a cheap dish. Also the health benefits of the poultry meat began to be questioned. The symbolic tie to Andrej Babiš, the current Prime Minister of the Czech Republic, based on his entrepreneur activities, has only deepened the transformation in the dish meaning.

Key words: Food change; cultural meaning; culture and politics; grilled chicken; Czech Republic; Brno.

VAŘÍME Z NIČEHO: VÁLEČNÉ STRAVOVÁNÍ V BOSNĚ A HERCEGOVINĚ MEZI LETY 1992–1995

Markéta Slavková (*Etnologický ústav AV ČR, v. v. i.*)

Úvod: O roli jídla v rámci ozbrojeného konfliktu

Oblast stravování je obecně zajímavým kulturním fenoménem, skrze který lze nahlížet rozmanité komplexní společenské procesy. V centru pozornosti tohoto článku stojí primárně problematika nedostatku stravy, konkrétně téma jídla v rámci ozbrojeného konfliktu, a to na příkladu bosenské války v letech 1992–1995, která vypukla v rámci dezintegrace socialistické Jugoslávie. Text se snaží odpovědět na otázku, co se děje se sociálním akteřem a jeho „každodenním chlebem“ za podmínek extrémního hladu a všeobecného materiálního nedostatku. Na příkladu válečného a částečně i poválečného stravování v Bosně a Hercegovině je sledována zejména problematika každodenního obstarávání potravy v kontextu radikálních strukturálních změn. Článek rozvíjí tezi, že schopnost improvizace a znalost přírodního okolního prostředí v době krize zvyšuje šance jedince na přežití a na konkrétních příkladech ukazuje, že jídlo může být v určitých situacích použito jako nástroj moci a sociální exkluze. V extrémním případě může totiž dojít k pokusu vybrané jedince či skupiny skrze zabránění přístupu k potravě eliminovat, jak tomu bylo např. i v Srebrenici (Slavková 2017). Cílem článku je ilustrovat výše uvedené aspekty na základě etnografických dat z dlouhodobého terénního výzkumu (2013–2019) v Bosně a Hercegovině ve městech Srebrenica a Sarajevo¹. Výzkumné poznatky jsou v rámci kvalitativní analýzy kombinovány s dosavadní vědeckou produkcí a archivními zdroji.

Britští antropologové a odborníci na problematiku jídla v rámci ozbrojených konfliktů Paul Collinson a Helen Macbethová tvrdí, že ozbrojený konflikt mezi skupinami lidí často vede k narušení převládajícího společenského řádu a přetváří společenské a ekonomické vazby a vzory jednání v rámci každodenního života (Collinson – Macbeth 2014). Američtí antropologové Sidney Mintz a Ellen Messerová zase ukazují, že zásadní narušení ustálených každodenních rutin vede také k zásadním změnám v oblasti konzumačních praktik (Mintz 1995; Messer 1997). Jak dále podotýká Mintz, tyto situace, kdy pozorujeme rapidní změny stravovacích návyků, je třeba lépe prozkoumat, jelikož stále není jasné, proč kon-

zumace některých starých jídel přetrvává, zatímco jiná jídla jsou nahrazována novými (Mintz 1995: 8). Dále je podle něj potřeba vysvětlit „*kde a jak aspekt moci vstupuje do těchto procesů změny, které jsou částečně nasměrované proti kontinuální stabilitě*“ (ibid.). Právě tyto otázky se částečně pokouší zodpovědět následující text.

Teoretické perspektivy: Za hranicemi metodologického nacionalismu

Zajištění stravy skýtá v rámci ozbrojeného konfliktu nejzávažnější problém (např. Collingham 2012; Redžić 2010). Válka generuje nedostatek jídla, vody, lékařského vybavení, a způsobuje tak podvýživu a akutní i chronický hlad. Tato situace je do velké míry způsobená destabilizací systémů průmyslové produkce potravy a běžně k ní dochází v rámci různých ozbrojených konfliktů. Zde je vhodné připomenout, že zajištění dostatečného množství potravy pro městskou populaci na celý rok předpokládá a vyžaduje existenci rozvinutého systému zemědělské produkce. S jeho rozkladem nutně dochází k hlubším společenským změnám. Mintz (1995) a Messerová (1997) tvrdí, že významné změny v rámci konzumačních praktik jsou vyvolané zásadním narušením každodenních rutin. Podobně i Collinson a Macbethová (2014) ukazují, že ozbrojený konflikt mezi skupinami lidí celkově vede k narušení převládajícího společenského řádu, a proto dochází také k transformaci společenské a ekonomické organizace každodenního života. Všeobecně je možné konstatovat, že nedostatek jídla vede k přehodnocení toho, co konzumovat lze či nelze a lidé začnou jíst i to, čemu se předtím vyhýbali (Messer 1997; Redžić 2010; Redžić – Barudanović – Pilipović 2010; Jug-Dujaković – Luczaj 2016; Vorstenbosch – de Zwarte – Duistermaat – van Andel 2017).

S těmito a dalšími společenskými procesy se setkááme i v Srebrenici a Sarajevu v době války v první polovině 90. let 20. století. Narušení každodenních rutin se zde projevovalo snad ve všech rovinách a aspektech každodenního života. Sarajevo i Srebrenica byly léta obléhané a ostřelované Vojskem Republiky srbské² (např. Honig – Both 1997), což vedlo mj. k rozsáhlému hladově-

ní obyvatelstva uvězněného v těchto enklávách. Ve válečných podmínkách zkolabovala většina lokální průmyslové produkce a ta improvizovaná, která přetrvala, byla nepoměrně menší. Vzhledem k tomu, že obě města byla obléhána, pravidelný přísun potravy představoval velký problém. Vlastní samozásobitelská produkce byla kvůli ostřelování značně limitovaná a nejistá. V některých případech byla i úroda a zemědělská zvířata úmyslně pálena (ostřelována těžkou dělostřeleckou technikou) za účelem vyhladovění obyvatel muslimského původu u jezera Perućac (Interview Nele, 2015). V tomto případě se jednalo o zbytek JNA s velením v Bělehradě – tzv. *Vojska Jugoslavije* (Interview Nele, 2015); vesnice Klotjevac byla ostřelovaná ze srbských vrcholů hor směrem přes řeku Drinu, která dnes tvoří státní hranici mezi Bosnou a Hercegovinou a Srbskem.

Válka, která vypukla v kontextu rozpadu bývalé Jugoslávie, byla analyzována mnohými autory napříč různými vědními disciplínami, které studia Balkánu zahrnují (v zahraničí jsou tato studia označována často jako *Balkan studies*). Cílem tohoto článku není zopakování, výčet a rozbor těchto událostí, nýbrž odkrytí nových okolností a aspektů, o nichž se dosud psalo pouze okrajově. Nicméně považuji za důležité předkládaná tvrzení kontextualizovat v rámci vybraných teoretických a metodologických poznatků sociokulturní antropologie. Dosavadní balkanistická odborná i publicistická produkce zabývající se rozpadem socialistické Jugoslávie a následným válečným konfliktem se soustředí zejména na otázky politické ekonomie, vojenských operací a perzekuce civilních obyvatel. Tento válečný konflikt bývá často označován za „etnický“ (např. Podoba 2006), nicméně jak se pokouším ukázat, tato kategorizace je poněkud zjednodušující, neboť dala vznik mnohým zavádějícím pokusům o vysvětlení tohoto konfliktu. Mnozí autoři rovněž kritizovali stereotypní pojetí těchto válek jako exploze „odvěké nenávisti“ (*ancient hatred*) (viz Bourgarel 1999: 1; Gordy 1999: 3).³ Francouzský historik a odborník na problematiku dezintegrace bývalé Jugoslávie Xavier Bougarel (1999) dále odmítá reprezentaci tohoto konfliktu jako tzv. odvetu venkova (*revenge of the countryside*). Na základě těchto kritických připomínek by mělo být jasné, že v rámci analýzy balkánského válečného konfliktu v 90. letech 20. století hraje otázka identity klíčovou roli a prostupuje samotnou vědeckou analýzu.

Způsob, kterým s kategorií identity zachází velká část studií, které se zabývají válkou v bývalé Jugoslávii v první

polovině 90. let 20. století, je problematický z pohledu kritiky metodologického nacionalismu, která byla vznesena v oblasti transnacionální migrace.⁴ Experti na problematiku transnacionalismu Andreas Wimmer a Nina Glick Schillerová, kteří přicházejí s touto kritikou a zavádějí tento termín, jím rozumí tendenci používat (národní) stát v kontextu jeho hranic jako základní jednotku společenskovední analýzy (Wimmer – Glick Schiller 2002: 301–327). Nina Glick Schillerová a Ayşe Çağlarová (Glick Schiller – Çağlar 2013) rozvíjejí tuto kritiku a vyzývají po kumulaci vědění, které přesahuje představu tzv. etnické čočky. V oblasti studií Balkánu s podobně kritickými závěry o problematičnosti etnických kategorií přicházejí např. Alenka Bartulovićová (Bartulović 2007) a Azra Hromadžićová (Hromadžić 2015). Hlavním důvodem, proč odmítám etnické, národnostní a náboženské identitní kategorie jako základní jednotku a těžiště společenskovední analýzy, je skutečnost, že tato perspektiva upozaduje, či dokonce znemožňuje vidět jiné žité módy identity a zakrývá makrostrukturální mechanismy moci i individuální prožitky útlaku a utrpení. Sociálně konstruované kategorie etno-národně-náboženských identit se staly reálnými podle výpovědí mých účastníků výzkumu až v době války a s prožitkem reálného fyzického i psychického násilí. Dále pak argumentuji, že události, ke kterým došlo v průběhu války v 90. letech 20. století, lze klasifikovat jako státem řízené násilí, v rámci kterého byly zneužité kategorie etnicity, národnosti a náboženství.

Jinak řečeno, nekritické označování tohoto konfliktu za „etnický“ je zavádějící a nepomáhá přesvědčivě vysvětlit jednání konkrétních aktérů v době války. V tomto kontextu považuji studium problematiky skrze perspektivu jídla a stravování za významný příspěvek k dosavadnímu poznání, jelikož ukazuje jiný vhled do problematiky jugoslávského válečného konfliktu v 90. letech 20. století. Oblast stravování poukazuje na dimenze a aspekty života, které jsou univerzální a všem lidem společné: potřebujeme přijímat potravu, abychom mohli žít, a to bez ohledu na etno-národně-náboženskou identitní kategorizaci. V následující části se zaměřím konkrétněji na možnosti získávání jídla v rámci válečné každodennosti. V centru mého zájmu jsou vzpomínky na válku vybraných účastníků výzkumu ze Sarajeva a Srebrenice (zúčastněné pozorování a polostrukturovaná interview), které kombinuji s dosavadními výzkumnými poznatky a dále porovnávám s ostatními zdroji dat (mediální reprezentace, další historické záznamy a materiální kultura).

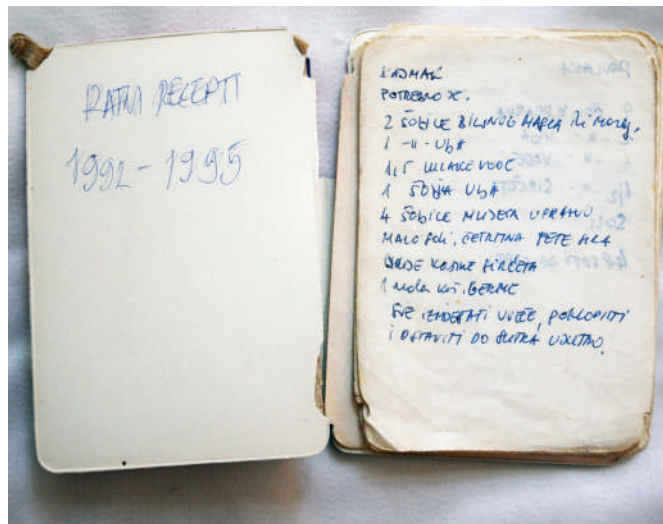
Strategie přežití v Srebrenici a Sarajevu v době materiálního nedostatku

S počátkem války došlo k výraznému omezení a v mnohých případech i ke kolapsu průmyslové produkce potravy v celé zemi. Nejhůře na tom byly oblasti postižené přímým bojem a těžce strádala i města v obklíčení jako Sarajevo a Srebrenica. Mnozí lidé se snažili nedostatek potravin řešit samozásobitelstvím, což je ostatně jedna z nejstarších strategií civilistů v ozbrojených konfliktech od starověku. Nicméně v enklávách obkroužených těžkou dělostřeleckou technikou a odstřelovači a pod palbou dělostřeleckých granátů byla významnější zemědělská produkce více méně nemožná. Obyvatelstvo se i přesto o ni pokoušelo; málo v tomto případě bylo mnohem lepší než doslova nic. V Sarajevu i v Srebrenici např. lidé sázeli zeleninu do truhlíků na oknech, každý kousek země, kde se dalo alespoň něco vypěstovat, byl využit pro malé zahrádky. Nicméně enklávy Srebrenica i Sarajevo představují především urbánní prostor, ve kterém jsou možnosti pěstování plodin značně omezené. Často se také stávalo, že úrodu, která nebyla dostatečně skrytá, někdo ukradl. Možnosti zemědělské produkce jsou zde limitované i přírodními poměry, obě města se nacházejí v údolích mezi vysokými kopci a horami a zemědělské plochy je zde všeobecně málo. Vzhledem k tomu, že Vojsko Republiky srbské drželo vrcholy okolních hor, pohyb na jejich svazích představoval značné nebezpečí.

V bosensko-hercegovském hlavním městě Sarajevě se situace lišila od převážně rurálních oblastí ve východní Bosně. Obléhání města znamenalo zásadní narušení každodenních praktik v oblasti stravování. Jak uvádějí informační panely Historického muzea Bosny a Hercegoviny, obléhání „vedlo k nedostatku všech životně důležitých zdrojů, jako jsou jídlo, voda, elektřina a plyn. Lidé žili z humanitární pomoci, která byla rovněž prodávána na trzích. Mnozí byli zabití, když čekali ve frontě na vodu... Postupně se trávníky okolo domů proměnily v zeleninové zahrádky. Pampelišky a kopřivy se sbíraly na místech s trochou zeleně. Vznikly i specifické válečné kuchařky“. Právě vznik válečných kuchařek (*ratni kuhar*) se zdá být pro Sarajevo ikonický, v Srebrenici jsem tento fenomén nezaznamenala. Důvodem je pravděpodobně skutečnost, že se zde kulinářské znalosti přenášely zejména orálně a skrze osvojení si konkrétních praktik.

Válečné kuchařky jsou zpravidla ručně psané v rozmanitých notýscích či sešitech, které zrovna byly k dispozici. Jako konkrétní příklad lze uvést válečnou kuchař-

ku mé účastnice výzkumu ze Sarajeva, která zde strávila válku (viz obr. 1). Ženy psaly kuchařky často ve sklepeních budov, kde se po dlouhé hodiny ukrývaly spolu s ostatními lidmi před granáty, které padaly na město. Recepty v těchto válečných kuchařkách z velké části imitují místní tradiční jídla (polévky, *pita*, *sarma*, *grah* aj.), ale i ty, které se snaží napodobit industriálně produkováné potraviny, které byly dostupné již v době socialismu (např. Eurocrem/Nutella, majonéza). Často musely být nahrazované i základní suroviny (např. mouka, káva a cukr), podobně jako v případě Srebrenice. V Sarajevu na rozdíl od Srebrenice byla humanitární pomoc o něco dostupnější, což je patrné i z mnohých receptů. Lze říci, že válečné kuchařky jsou reakcí na společenské změny, které válka nastolila; staré technologie přípravy jídla bylo většinou nutné upravit pro jiné/nové suroviny. Válkou postižení lidé v tomto případě vycházeli ze stávajících sociokulturních znalostí, na základě kterých upravovali recepty s ohledem na humanitární pomoc. Rovněž se pokoušeli o samozásobitelství či sbírali divoké a polodivoké rostliny a drobná zvířata (slimáky, hlemýžďe, méně žáby). V jednom případě jsem slyšela, že v Sarajevu ulovili holuba, kterého následně snědli. Lov větších zvířat byl zejména v městských enklávách více méně nemožný a byl spíše výsadou ozbrojených složek či oblastí, které nebyly intenzivně zasaženy přímými boji.



Obr. 1. Válečná kuchařka účastnice výzkumu Eny ze Sarajeva, recept na kajmak (druh smetanového sýra). Foto M. Slavková 2015

Jeden ze zásadních rozdílů od běžné stravy spočíval v tom, že některé základní suroviny byly v prášku (mléko, vejce), jiné byly ve formě jakýchsi polotovarů v konzervách – například čočka (*leće*), ryby, maso (*Icar*). Důležitou roli v bosenské válce, zejména v Sarajevu, hrálo instantní droždí. Droždí bylo základní surovinou k přípravě kynutého domácího chleba (chléb sice k dispozici v Sarajevu občasně byl, ale nikdy ho nebylo dostatek), důležité bylo rovněž pro přípravu pomazánek či jako přísada do jídel. Přípravovala se tak například tzv. nekonečná paštika: droždí se smíchalo s vodou, dalo se do něj trochu mouky nebo cukru (pokud byl k dispozici) a nechalo se nakynout přes noc. Druhý den se malá část droždí uschovala pro výrobu další „paštiky“ (neformální rozhovor Amna). Tato paštika se dále mohla dochutit trochou soli, cibulí nebo polodivokými a divokými rostlinami.

Konzervy s čočkou, rybou či masem patří k těm, které jsou lidmi, kteří je za války konzumovali, vnímány s negativním emocionálním nábojem, ačkoliv byly nutné pro přežití. Velká část mých účastníků výzkumu prohlásila, že čočku po válce už nikdy jíst nechtějí. Podobně je vnímaná sója, kterou velká část populace ochutnala až za války. V rámci humanitární pomoci byla rovněž dodávána rybí konzerva se sleděm (tzv. *haringa*). Jeden z mých respondentů z Tuzly uvedl, že mu obsah konzervy spíše připomínal nějakou animovanou pohádku; z konzervy vytáhl kostru ryby, ale masa v ní moc nebylo. Rybí konzerva je uváděna v mnohých článcích, které se zabývají bosenskou válkou. Například novinářka Mari-

ja Augustinovićová na portálu Svobodná Evropa cituje rozhovor s Velimirem Bugarinem, etnologem z Nového Travnika, který konzervu popisuje následovně: „Konzervy se sledí si pamatuji z dětství. Hrozně smrděly, a tak je maminka většinou připravovala s velkým množstvím cibule, aby odstranila ten pach. Smažila je rovněž s moukou. Ačkoliv jsou konzervy hermeticky zavřené, smrdí i dnes.“ (Augustinović 2016)

Smažení či jiná úprava polotovarů z humanitární pomoci, kterou popisuje Bugarin, bylo pro přípravu jídel z nich typické. Rybí, masové a jiné konzervy se dochucovaly buď cibulí a česnekem, nebo divokými či polodivokými rostlinami, aby je bylo možné jíst. Často se míchaly např. s kopřivou a jinými běžně dostupnými rostlinami v blízkém okolí. Ikonickým jídlem bosenské války se však stala konzerva *Icar*, která se nechvalně zapsala do historie jako symbol selhání mezinárodní humanitární pomoci. Většina mých účastníků výzkumu se shodla na tom, že ji nechtěly jíst ani kočky a psi. Pro většinu z nich představuje tato konzerva symbol ponížení a potupy. Pouze jeden z účastníků výzkumu prohlásil, že to nebylo tak špatné a že *Icar* byl lepší než nic (neformální rozhovor a interview Emir). Po válce byl před Historické muzeum Bosny a Hercegoviny v Sarajevu postaven památník, který znázorňuje velkou konzervu *Icar*. Na podstavci se píše: „Památník věnovaný mezinárodnímu společenství [OSN] – vděční obyvatelé Sarajeva“. Podle místních by měl být tento nápis čten s nutnou dávkou sarkasmu a místního „černého“ humoru.

Všeobecně lze konstatovat, že účastníci mého výzkumu vnímali humanitární pomoc problematicky a jako zdroj ponížení. Většinu těchto potravin hodnotí jako „bez chuti“, nebo dokonce jako „nechutné“, přesto však potřebné pro přežití. Mnozí měli pocit, že „kvalita“ těchto potravin odrážela jejich bezmoc a méněcennost v kontextu dominantního globálního systému nerovností a zároveň „nechut“ OSN výrazněji pomoci. Dodnes v Bosně a Hercegovině člověk často slyší větu: „OSN nás krmilo smetím.“ Toto vnímání situace kolem humanitární pomoci ještě umocňuje skutečnost, že v rámci této pomoci byly údajně distribuovány dávno prošlé konzervy. Ačkoliv se mi zatím nepodařilo najít některou z prošlých konzerv, informace byla potvrzená nezávisle mnohými účastníky výzkumu, kteří konzervy detailně popisovali. Někteří tvrdili, že tyto konzervy pocházely z války ve Vietnamu. Tato informace není doložená, nicméně tyto narativy podtrhují nedůvěru k humanitární pomoci a pocit podřadnosti



Obr. 2. Masová konzerva Icar. Historické muzeum v Sarajevu.
Foto M. Slavková 2014

spojený s její konzumací. Tvrdím, že tyto narativy postižených civilistů lze interpretovat jako konkrétní příklad toho, co Bourdieu nazývá „symbolické násilí“ (Bourdieu 2001).⁵ Své pocity z prospěšnosti humanitární pomoci stručně shrnula účastnice výzkumu ze Sarajeva, když prohlásila: „*Kudy projel humanitární konvoj, tam je dnes rakovina.*“ (Neformální rozhovor Nana, 2016).⁶

Podstatně lepší než ve městech byla situace v okolních vesnicích, kde měli lidé z pravidla větší šanci pěstovat. Situace se lišila od vesnice k vesnici, ale všeobecně lze říci, že obyvatelé rurálních oblastí se po nutriční stránce měli lépe než lidé ve městech. V okolí Srebrenice byly ve výhodě zejména vesnice s převážně pravoslavným (srbským) obyvatelstvem, které nebyly předmětem etnických čistek. Vzhledem k tomu, že byly jakýmsi zásobnicemi potravy, staly se předmětem rabování ze strany hladovějících Srebreničanů (tzv. *torbari* – *baťůžkáři/taškáři*), často doprovázených skupinami srebrenické domobrany (viz Duijzings 2002: 124).

Na příkladu válečné Srebrenice i Sarajeva se potvrzuje postřeh Mintze (1995) a Messerové (1997), že zásadní narušení ustálené každodenní rutiny vede k nutnosti proměnit konzumační praktiky. Jak již jsem nastínila výše, základními důvody byly: 1) kolaps průmyslové zemědělské produkce, 2) válečné operace, které v podstatě znemožňovaly samozásobitelství a 3) inflace a exponenciální růst cen. Ačkoliv humanitární pomoc měla alespoň částečně vést k řešení situace, celkově lze mluvit spíše o jejím selhání. Do Srebrenice, která byla zejména na počátku války skoro úplně izolovaná, během prvního roku války nepřišla žádná humanitární pomoc. Jídla a lékařského materiálu byl zoufalý nedostatek, protože konvoje mezinárodní humanitární pomoci byly systematicky zastavovány armádou VRS a jejich obsah byl z části konfiskován (Honig – Both 1997: 153–154; Interview Tim, 2014; Interview Lars, 2019).

Místní obyvatelé si v nové situaci, která začala dlouhodobě formovat jejich každodennost, museli najít alternativní strategie získávání potravy. Jak vyplývá z výše uvedeného, zpravidla se jednalo o několik možností: 1) humanitární pomoc; 2) drobné samozásobitelství; 3) sběr polodivokých a divokých rostlin; 4) výpravy do okolních vesnic (nenásilné i násilné); 5) černý trh (pro drtivou většinu finančně nedostupný). Vzhledem k inflaci a nedostupnosti finančních prostředků se rozšířily různé formy směnného obchodu (barteru) a vzájemné výpomoci. Solidarita v nouzi je účastníky výzkumu často

zmiňovaná jako jeden z mála pozitivních aspektů – vzpomínek na válečné období. Vedle pomoci druhým však přeživší dlouhodobého hladovění mluvili o změnách vědomí a o redukci životních potřeb na touhu přežít (viz Hasanović 2016; Nuhanović 2015; Nuhanović 2007; Suljagić 2005). Všeobecně se zdá, že dlouhodobé hladovění civilního obyvatelstva ve válečném období vedlo k jakési ztrátě chuti k jídlu a vtělení (*embodiment*) hladu (viz Slavková 2017). Detailně se těmito jednotlivými problémy budu zabývat v následujícím textu na příkladu Srebrenice a Sarajeva v době bosenské války.

V předválečném období měla Srebrenica podle pamětníků mezi 6 000 až 8 000 obyvateli. Oficiální statistiky uvádějí údaje pro celý okres (*opštinu*). V roce 1991, těsně před vypuknutím války, bylo v Srebrenici registrováno celkem 36 666 obyvatel (Census of Population 1991, 1993: 97). V důsledku etnického čištění okolí řeky Driny, tzv. *Podrinje* (Podriní), armádou VRS a „pro-srbskými“ paramilitantními jednotkami, vzrostla populace v enklávě Srebrenica až k 40 000 (viz Halilović 2015: 38). Srebrenica byla tedy obrazně řečeno přeplněna k prasknutí uprchlíky z přilehlých a někdy i vzdálenějších oblastí. Každý vyprázdňovaný byt či dům byl dosídlený uprchlíky. Přeživší genocidy a hladovění v Srebrenici Emir Suljagić (2005) a Muhamed Duraković popisují tzv. bezpečnou zónu Srebrenica jako jeden velký „koncentrační tábor“.

Emir Suljagić ve své knize *Pohled z hrobu* (*Razglednica iz groba*, 2005) detailně popisuje hladovění v enklávě Srebrenica. Píše, že v červenci 1992 obyvatelé enklávy jedli jednou výjimečně dvakrát denně, tudíž byli všeobecně vyčerpaní. Tři jídla denně byla privilegium těch, kteří z války profitovali. Dlouhodobé hladovění vedlo k bolestivým křečím v žaludku. Suljagić a jeden mladý muž z Goražde došli k závěru, když se pokoušeli spočítat svůj kalorický příjem v době války, že byl menší než kalorický příjem zajatců ve Stalinových gulazích (Suljagić 2005: 38–39). Tato tvrzení dále potvrzují výzkumné závěry Redžice, Barudanovićové a Pilipoviće z oblasti Podriní, podle kterých zejména v počátečních měsících války postižení obyvatelé ztratili až 30 kg tělesné váhy (Redžić – Barudanović – Pilipović 2010: 176).

Každodenní jídelníček tvořily většinou tradiční pokrmy, které místní připravovali i v předválečném období, jako např. *pita* (ikonický bosenský/balkánský slaný „koláč“). Nicméně tyto pokrmy nyní musely být improvizovány z trochy humanitární pomoci a jídla z okolní přírody. Podle Rebeccy Huss-Ashmoreové a Susan

Johnstonové je sběr a konzumace divokých rostlin jednou z nejčastějších strategií obrany proti krátkodobému i dlouhodobému hladovění (Huss-Ashmore – Johnston 1997: 83). Nejběžnější se však v praxi zdá kombinace různých zdrojů potravin. Humanitární pomoc sice obsahuje vysokokalorické potraviny, ale chybí jí důležité vitamíny a mikronutrienty (*micronutrients*), bez kterých lidský organismus nemůže dlouhodobě fungovat. Většina rostlinné, ale i živočišné stravy extrahované z přírody naopak nemá tak vysoký obsah kalorií, ale je bohatá na vitamíny a např. na antioxidanty, které významně pomáhají lidskému organismu se vyrovnat s akutním nedostatkem potravy a stresovým vypětím. Autoři zabývající se tímto problémem (Redžić – Barudanović – Pilipović 2010; Redžić 2010) došli k závěru, že konzumace polodivokých a divokých rostlin v bosenské válce značně snížila riziko podvýživy a avitaminózy. Tvrdí dokonce, že rozmanité divoké a polodivoké rostliny pomohly postiženým obyvatelům přežít válku bez závažných zdravotních následků (Redžić – Barudanović – Pilipović 2010: 184). V enklávě Srebrenica skýtal jeden z nejzávažnějších problémů nedostatek mouky a soli. Mouka a pokrmy z ní chlebem počínaje, tvoří základ balkánské/bosenské kuchyně. V předválečné Socialistické federativní republice Jugoslávie byla mouka vyráběná v dominantní míře průmyslově a domácnosti si ji kupovaly, nicméně domácí technologie výroby mouky zde nebyly zapomenuté. Když mouku nebylo možné koupit, místní obnovili staré vodní mlýny nebo postavili nové a vše, co se dalo, se snažili přetvořit na mouku.⁷ Suljagić popisuje situaci následovně: „*Poté, co jsme vyčerpali všechny zásoby bílé mouky, začali jsme mlít ‚černou‘, poté přišla na řadu kukuřičná a pak ovesná, která nikdy nešla namlít úplně, ale pouze, aby se to dalo tolerovat. Jenže byla hořká, drásala a zraňovala naše hrdla. Rovněž vnitřky kukuřičných klasů (bez zrn) a jehnědy lískových stromů⁸ se mlely ve vodních mlýnech.*“ (Suljagić 2005: 41) Velmi podobně situaci popsali i účastníci mého výzkumu Armin, Ahmo a Elvedin.

Oves a vnitřky kukuřičných klasů byly zmiňované v negativním kontextu a se silným emocionálním nábojem. Obecně byly vzpomínané jako „jídlo pro koně“ a jejich konzumace byla spojená s nepříjemnými tělesnými prožitky, které hraničily s bolestí. Např. Elvedin popisuje konzumaci ovesného chleba následovně: „*V případě, že člověk snědl jenom kousek tohoto chleba, měl pocit, jakoby se mu tisíce jehel zaseklo do jazyka.*“ (Neformální rozhov

or Elvedin, 2018) Konzumace vnitřků kukuřičných klasů, ale i ostatních improvizovaných „mouk“ vedla k vážným zažívacím problémům. Elvedin vyprávěl, že z vnitřků kukuřičných klasů svařených s jakýmsi jablečným sirupem (*pekmez*) připravovali tzv. *pogaču* (nekynutý chléb). Svě pocity z její konzumace shrnul následovně: „*Když šli lidé na záchod, tak při tom plakali. Chceš vykonat potřebu, ale nemůžeš.*“ (Neformální rozhovor Elvedin, 2018)

V době krize se obecně setkáváme i s porušováním starých potravinových zákazů, které jsou běžně praktikované, a konzumují se i věci, které byly dříve klasifikované jako nejedlé. Rovněž S. Redžić a jeho kolegové uvádějí, že lidé jedli více méně „všechno“ a staleté mýty o divokých rostlinách a zvířatech, zejména o houbách a lišejnících a některých drobných zvířatech, byly překročeny (Redžić – Barudanović – Pilipović 2010: 176). Několik účastníků výzkumu mi potvrdilo, že z drobných živočichů jedli šneky a slimáky. V jednom případě je bývalý člen Vojšky Republiky srbské Miroslav vařil, zatímco druží dva je konzumovali syrové. Když jsem se Ahmy zeptala, jak slimáky jedl, odpověděl, že je prostě rozřízl, vyškrábl z nich vnitřnosti a trochu je posolil (Interview Ahmo, 2019). Jako tehdejší voják Bosenské armády (*Armija BiH*) měl částečný přístup k cukru a soli, což mu skýtalo značnou výhodu. Ti méně privilegovaní, aby ukojili alespoň nejakutnější projevy hladu, museli slimáky konzumovat bez soli.

Vzhledem k tomu, že lov, ale i možnosti chovu větších zvířat byly velmi omezené a vzácné, častější složkou každodenní potravy byly rostliny. Pravděpodobně nejdůležitějším zdrojem výživy se pak staly houby, které byly více sbírány v oblasti Podriní ve srovnání se situací v Sarajevu (Redžić – Barudanović – Pilipović, 2010; Redžić 2010). Několik mých účastníků výzkumu potvrdilo, že sbírali různé lesní houby.⁹ Jedli je i syrové, v lepším případě se špetkou soli. Z hub se – pokud byla možnost – připravovala zejména smaženice nebo se přidávaly do různých pokrmů od polévek po *pitu*. Nicméně ne všichni měli dostatečnou znalost jedlých hub a jejich strach z otravy byl silnější než hlad. Např. Muhamed Duraković byl tehdy teenager, kterého před válkou zajímala více hudba než příroda. Když utíkal přes lesy po pádu Srebrenice, jedl většinou pouze jídlo, které dostal, anebo našel v opuštěných vesnicích, dále pak bukové listy a slimáky. V lesích strávil celkem 37 dní. Když zpětně přemýšlel o své situaci, prohlásil, že by byl rád, kdyby tenkrát věděl, co je jedlé. Houby se jíst neodvážil (Interview Muhamed, 2019).

Přesnější popis a botanická identifikace jednotlivých druhů konzumovaných v oblasti Podriní sice chybí, nicméně pro ilustraci lze použít Redžićovu studii ze Sarajeva (2010), kde uvádí přes 90 druhů divokých a polodivokých rostlin a hub, které byly v době obléhání konzumované. Redžić (2010: 553–554) uvádí, že v rámci obléhání Sarajeva byly nejvíce oblíbené kopřivy (*Urtica dioica*/žara, kopřiva), pampelišky (*Taraxacum officinale*/maslačak) a podběl (*Tussilago farfara*/podběl). Redžić částečně zmiňuje způsob jejich přípravy, ačkoliv detailnější návody chybí. Nicméně se zde rýsují dvě hlavní charakteristiky: 1) pro přípravu různých pokrmů se používají houby a rostliny (jejich různé části – kořen, listy, oddenek, květ); 2) vaří se na základě místních tradičních (často předindustriálních) receptů, např. již zmiňovaná *pita*, dále *sarma* (rolované plněné listy), *dolma* (plněná zelenina), různé druhy polévek a salátů. Například kopřivy (ale i podběl) se používaly k přípravě pokrmu *pita zeljanica* (slaný koláč plněný listovou zeleninou a sýrem) nebo se používaly jako příloha, případně se z nich vyráběly nápoje. Listy podbělu se rovněž mohly použít na přípravu pokrmu *sarma* (plněný list), ale mohly se i usušit a použít jako náhražka tabáku (Redžić 2010: 560). Podobně i pampeliška měla více využití, listy se používaly k přípravě *pity*, nebo se servírovaly čerstvé jako salát, kořen mohl být použit jako náhražka kávy, z květů se vyráběl pampeliškový med (Redžić 2010: 560–562).

K přípravě kávy se používal také kořen čekanky obecné (*Cichorium intybus* / *cikorija*, *vodopija*, *konjogriz*), a to nejen na Balkáně, ale rovněž i ve střední Evropě; ostatně po čekance se této kávě říká také „cikorka“. V českém prostředí zmiňuje užití čekanky v kontextu první světové války např. Čeněk Zíbrt (2012: 31, 35), nicméně nemluví o kávě, ale o polévce z rozličných „zelených“ bylin. Redžić uvádí, že za bosenské války se káva z čekanky rovněž připravovala. Výhodou bylo, že kořen lze sbírat po celou vegetační dobu. Za účelem přípravy „válečné kávy“ se kořen buď usušil na slunci, anebo opražil. V Sarajevu byla cikorková káva důležitou náhražkou kávy klasické, která v době války nebyla k dostání (Redžić 2010: 562). V Srebrenici a jejím okolí jsem se s větším využitím čekanky nesetkala. Ačkoliv čekanka v oblasti hojně roste, a dokonce někteří účastníci výzkumu věděli, že je jedlá, kávu většinou připravovali z žita (případně ječmene). Tato praxe byla rovněž známá v rámci stravování v dobách nedostatku i v českém kontextu – tomuto nápoji se říká „melta“.

Z listové zeleniny byly oblíbené rostliny z rodu *Rumex* (šťovík). Za bosenské války byl v Srebrenici zejména konzumován *Rumex patientia*, známý v Bosně jako *divlje zelje* („divoká listová zelenina“).¹⁰ V okolí Srebrenice se *divlje zelje* tradičně používalo k přípravě *pity zeljanice*, mohla se se z něj ale také připravit vaječná omeleta. Oba dva pokrmy jsem v roce 2018 konzumovala ve vesnici Osmače v okrese Srebrenica. Starší lidé si vzpomněli i na využití šťovíku kyselého (*Rumex acetosa* / *kiselica*) k přípravě polévky. Velmi podobné jídlo bylo v minulosti známo rovněž v českém prostředí. Zíbrt (2012) zmiňuje šťovíkovou polévku s vejcem. Toto „jídlo chudých“ jsem zaznamenala i v rámci svého etnografického terénního výzkumu na jižním Slovensku, kde tento pokrm nazývají šóska.

V dobách válečného konfliktu či jiného potravinového nedostatku hrálo důležitou roli v evropském kontextu rovněž využití buku lesního (*Fagus sylvatica*/bukva). Nejčastěji je využití bukvic k přípravě mouky, které je dobré před konzumací opražit, jinak mohou vyvolávat zdravotní problémy. Nicméně v Srebrenici a jejím okolí bukvice využívané k přípravě mouky nebyly, ačkoliv buky v oblasti hojně rostou. Důvodem proto byla skutečnost, že účastníci výzkumu si nebyli vědomi, že bukvice je možné bezpečně konzumovat. Nicméně hojně se jedly bukové listy. Pouze jeden starší účastník výzkumu ze Srebrenice potvrdil, že bukvice za války jedl. Tato skutečnost poukazuje na značnou ztrátu znalosti okolního přírodního prostředí již v době socialistické Jugoslávie. Dokládají to také sna-



Obr. 3. *Pita zeljanica* plněná druhem šťovíku lidově nazývaným *divlje zelje* (*Rumex patientia*). Foto M. Slavková 2018

hy přírodovědce Sulejmana Redžiće informovat o možnostech konzumace divokých a polodivokých rostlin v době konfliktu: Redžić a Ferrier (2014) zmiňují, že koncem roku 1992 Redžić, který tehdy pracoval pro Centrum civilní ochrany v Sarajevu, kontaktoval telefonicky velitelství v enklávě Žepa, aby je informoval o možnostech konzumace bukvic, žaludů a lišejníků. V okolí Srebrenice bylo užití žaludů v rámci bosenské války také spíše sporadické. Většinou si této možnosti byla vědoma starší generace, která si ještě pamatovala tradiční pokrmy spočívající do velké míry na přírodních zdrojích. Z bukvic se např. dříve dělал olej, podobně jako i z lískových oříšků. Kdo disponoval touto znalostí, měl v době krize a nedostatku jednoznačnou výhodu.

Redžić a jeho kolegové ve své studii rovněž zaznamenali konzumaci lišejníků, která se zdá být jinak poměrně neobvyklá. Lišejníky se v oblasti Srebrenice nacházejí hojně, protože je zde čisté životní prostředí. Jejich výhodou je, že rostou od léta do zimy. Používaly se jako příměsi do mouky, ale mohla z nich být také připravena omáčka, polévka či kaše. Aby byly lépe stravitelné, musely se dlouze připravovat; nejprve se namočily přes noc do studené vody, poté se vařily, aby se snížila jejich hořkost a kyselost. V porovnání např. s houbami mají menší energetickou hodnotu, velké množství lišejníků (např. *Cetraria islandica*) má ale léčivé účinky a slouží jako prevence různých onemocnění kvůli vysokému podílu antioxidantů (Redžić – Barudanović – Pilipović 2010: 181–182). Při výzkumu v samotné Srebrenici a jejím blízkém okolí jsem se osobně s konzumací lišejníků nesetkala. Je však třeba vzít v potaz, že Redžić a jeho kolegové pracovali v odlehlých oblastech a s podstatně starším věkovým vzorkem (viz Redžić – Barudanović – Pilipović 2010: 178). Nicméně na přímý dotaz týkající se konzumace lišejníků někteří účastníci mého výzkumu uvedli, že jsou pravděpodobně jedlé. „*Když to můžou jíst ovce a kozy, může to sníst asi i člověk.*“ (Interview Armin, 2014) Tento názor vyjádřilo i několik dalších účastníků mého výzkumu, zejména ti starší. Zdá se, že lidé spjatí s chovem domácích zvířat posuzovali stravitelnost jednotlivých rostlin na základě chování zvířat – zejména koz a ovcí. Dvě účastnice výzkumu uvedly, že kozy a ovce nepasou nic jedovatého, rovněž se ale vyhýbají léčivým bylinám, které vyhledávají pouze výjimečně, pravděpodobně když jim něco chybí, a samy se tak léčí.

V době bosenské války bylo důležité také využití léčivých bylin jako alternativní medicíny, protože léků

a lékařského materiálu byl zoufalý nedostatek. Četné výpovědi ukázaly, že v jednom období byla jediným anestetikem v srebrenické válečné nemocnici *rakija* – místní ovocná pálenka. V rámci svého výzkumu jsem se setkala s Mujem, který mi byl doporučen jako jeden z mála lidí, kteří se v léčivých bylinách vyznají. Mujo byl v době války členem srebrenické domobrany a Bosensko-hercegovské armády, známý byl ale zejména jako léčitel. Svě znalosti účinků různých rostlin, které – jak mi ukazoval – rostly i kolem jeho domu, využíval k pomoci druhým. Dokonce si za použití přírodních zdrojů sám vyléčil zranění od šrapnelu. Jinou možnost neměl, léky dostupné nebyly (Interview Mujo 2019).

Závěr

Produkce, příprava a konzumace jídla hrají od nepaměti neodmyslitelnou úlohu v rámci lidského společenství. Příjem potravy je nejen základním předpokladem života, reprodukce, primární formou styku se světem, ale rovněž má významnou roli v rámci organizace lidské společnosti. Oblast stravování patří mezi jednu z mála kulturních univerzálií. Jídlo (potrava) poskytuje živiny nutné k zachování životních funkcí lidského organismu, a tím zajišťuje přežití (viz Counihan 1999; Farquhar 2006; Lupton 1996). Neustálá nutnost konzumace potravy činí z obstarávání jídla výjimečnou aktivitu, jejíž důležitost se odráží i v rámci společenské organizace (viz Mintz – Du Bois 2002; Farquhar 2006).

Odepření základní biologické potřeby příjmu potravy je klasifikováno jako forma násilí. V některých případech lze dokonce zabránění přístupu k potravě a spánkovou deprivaci považovat za součást mechanismů dehumanizace a technik mučení (viz Maier 2011: 103). Právě v těchto případech se v rovině sociální jídlo stává nástrojem moci a je použito jako „válečná zbraň“ (viz Slavková 2017). Jak podotýká Jen Webb (2010), jídlo není běžnou ani zřejmou součástí sociálního života a v některých případech se stává zápasnickou arénou v kontextu konkrétních mocenských vztahů – jídlo nám tudíž říká, kdo jsme, ale zároveň nás rozděluje. Tato zjištění jasně ukazují, že problematika jídla hraje významnou roli v rámci sociální konstrukce identity, ale zároveň otevírá epistemologické otázky. Perspektiva jídla a stravování v kontextu bosenské války podtrhává skutečnost, že etno-národně-náboženské identitní kategorie jsou sociálně konstruované a jejich nekritické a nerefléktované užití v rámci studií Balkánu uzamyká analýzu v „začaro-

vaném kruhu“ etnicity a nenabízí sofistikovanější porozumění těmto přelomovým historickým událostem. Lze jen souhlasit s Ninou Glick Schillerovou a Ayşe Çağlarovou (Glick Schiller – Çağlar 2013), že je nutná analýza přesahující představu tzv. etnické čočky.

Tyto diskuze se jeví jako obzvláště důležité pro hlubší porozumění různým aspektům ozbrojeného konfliktu, v jehož průběhu zpravidla dochází k nejzávažnějším potravinovým nedostatkům. V této studii jsem se snažila ukázat na konkrétních případech z oblasti Podriní a částečně i ze Sarajeva celé spektrum významů, které jídlo má a nabývá v kontextu bosenské války. Sběr a konzumace polodivokých a divokých rostlin (a menších živočišných druhů) významně pomáhaly zajistit přežití. Všeobecně lze říci, že v rurálních oblastech v době bosenského válečného konfliktu a s ním spojeného materiálního nedostatku hrál sběr divokých a polodivokých rostlin a menších zvířat významnější roli než ve městě. Navzdory limitům městského prostoru však Redžić (2010) ve svém válečném výzkumu identifikoval jednaděadesát druhů divokých a polodivokých rostlin a hub, které byly v době obléhání konzumovány. V Sarajevu se nejvíce používaly kopřivy, pampelišky a podběl. V Srebrenici a jejím okolí se tyto rostliny rovněž konzumovaly. V oblasti Podriní se konzumovalo více druhů hub, které zde byly dostupnější než v městském prostředí Sarajeva, zároveň zde měli lidé lepší znalosti jedlých hub. V Srebrenici hrály významnou úlohu jehnědy z lísky, ze kterých se vyráběla mouka. Vše-

obecně lze říci, že kopřivy, houby a různé rostliny z rodu *rumex* jsou velmi využívanými surovinami v kontextu evropských válečných konfliktů. Konzumace těchto druhů byla zaznamenána např. i v Holandsku za druhé světové války (viz Vorstenbosch – de Zwarte – Duistermaat – van Anel 2017).

Využití divokých a polodivokých rostlin, hub a sběr drobných živočichů v ozbrojených konfliktech zvyšuje šance na přežití. Jak ukázali Sulejman Redžić, Senka Barudanovićová a Saša Pilipović, konzumace divokých a polodivokých rostlin značně snížila v době válečného konfliktu riziko podvýživy a avitaminózy jak v oblasti Podriní, tak i v Sarajevu (Redžić – Barudanović – Pilipović 2010; Redžić 2010). Všeobecně však postižené populace závisely na kombinaci a diverzifikaci zdrojů potravy. Při přípravě jídla tak lidé kombinovali: 1) samozásobitelskou produkci, tj. domestikované druhy, 2) divoké a polodivoké druhy, 3) humanitární pomoc a případně i vojenskou stravu (např. MRE/*The Meal, ready-to-eat*), tj. instantní průmyslově produkovanou stravu. Zdá se, že ani jeden z těchto zdrojů nedokázal sám o sobě kvůli válečným podmínkám uspokojit tělesné potřeby postižených aktérů. V neposlední řadě můj výzkum potvrzuje zjištění Redžiće, Barudanoviće a Pilipoviće (2010), že extrémní hladovění v době války vede ke zmírnění či úplnému opuštění jídelních exkluzí a „tabu“ a překračuje strach z potenciální otravy. Jinak řečeno, válečný konflikt vede k významnému přehodnocení toho, co je vhodné k jídlu a co ne.

Studie vznikla s podporou na dlouhodobý koncepční rozvoj výzkumné organizace RVO: 68378076.

POZNÁMKY:

1. Většina výzkumných poznatků byla získána v průběhu terénního etnografického výzkumu v Srebrenici a Sarajevu v letech 2013–2016, navazující výzkumy pak proběhly v letech 2016–2019. Výzkumný kontext, výběr výzkumného vzorku a svoji pozici antropologa v terénu autorka detailně rozebírá ve své dizertační práci (Slavková 2017). Sociálně-historický kontext a etnografická situace, které se přímo týkají tohoto článku, pak srov. Slavková 2019.
2. VRS – *Vojska Republike Srpske*. Konkrétně se nejprve jednalo o JNA (*Jugoslavenska narodna armija* / Jugoslávskou lidovou armádu), jejíž část se později stala VRS (*Vojska Republike Srpske* / Vojsko Republiky srbské). Na vojenských operacích se podílely i další paramilitární jednotky, např. Arkanovi tygři či Bílí orli.
3. Reprezentace válek spojených s dezintegrací bývalé Jugoslávie jako exploze „odvěké nenávisti“ je úzce spjatá s představou „esenciálních“ etnických identit, které vždy žily v konfliktu. Tato představa je značně reduktivní a neodpovídá žité sociální realitě Balkánů.
4. Využití teorie transnacionální migrace se přímo nabízí, neboť všichni účastníci výzkumu byli v určité fázi svého života násilně vysídlení. Většina z nich se stala rovněž uprchlíky. Co více, proces

násilného vysídlení za poslední války radikálně proměnil demografickou strukturu lokality. Tyto procesy měly zásadní dopad na otázku identity a jejího propojení s geografickým prostorem a kulturními specifiky. Nicméně jeden z nejdůležitějších teoretických pohledů, který teorie transnacionální migrace přináší, je kritika metodologického nacionalismu. Ta je aplikována také v textu této studie: autorka odmítá sociálně konstruovanou a mocensky implementovanou kategorii „etnicity“ a „národnosti“ jako primární jednotku sociální analýzy. Tyto kategorie se snaží naopak dekonstruovat a poukázat na jiné aspekty identity, které v optice „etnické čočky“ zanikají.

5. Symbolické násilí je forma násilí, která není fyzická, ale vychází z nerovných mocenských vztahů mezi různými skupinami ve společnosti. P. Bourdieu je prezentuje na příkladu genderu ve svém díle *Nadvláda mužů* (2001). Za symbolické násilí v případě bosenské války považuji pocit křivdy postižených obyvatel Bosny a Hercegoviny, který explicitně zaznívá v jejich válečných narativích. Výše uvedená tvrzení dále můžeme interpretovat jako vyjádření beznaděje marginalizovaných v kontextu globálních mocenských hierarchií.

6. Účastníci výzkumu jsou ve většině případů uváděni pod pseudonymy. Skutečné jméno bylo ponecháno pouze u osoby, která se běžně v médiích a v politice vyjadřuje k otázce genocidy v Srebrenici. Vybrané citované výpovědi účastníků výzkumu byly z důvodu lepšího čtení a porozumění místy stylisticky upraveny, význam výpovědi však zůstal vždy nezměněn. Tyto narativy jsou reprezentativní pro sledované jevy. Většina rozhovorů byly vedená v bosenštině (příp. srbštině), některé proběhly v angličtině. Všechny přeložila autorka textu.
7. Podobně Beljak a Beljak (2014: 102) podotýkají, že vodní mlýny byly obnovované za poslední války v rurální Dalmácii.
8. Latinsky *Corylus* a bosensky *lijeska*.
9. Přesné botanické určení jednotlivých druhů je otázkou dalšího výzkumu.
10. Ačkoliv výraz „*zelje*“ připomíná český výraz „*zelí*“, na Balkáně, zejména v Bosně označuje „listovou zeleninu“ (např. špenát, mangold, *Rumex patientia*). Zelí je v bosenštině *kupus*.

LITERATURA:

- Bartulović, Alenka 2007: Identity – a Fashion: Fad? Unravelling the Secrets of Popularity of Identity through the Appropriation of Bruce Lee in Bosnia-Herzegovina. In: Jezernik, Božidar – Muršič, Rajko – Bartulović, Alenka (eds.): *Europe and its Other: Notes on the Balkans*. Ljubljana: Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologiju in kulturno antropologijo, s. 63–85.
- Beljak, Nives Rittig – Beljak, Bruno 2014: The Logic of War and War-time Meals. In: Collinson, Paul – Macbeth, Helen (eds.): *Food in Zones of Conflict: Cross-Disciplinary Perspectives*. New York–Oxford: Berghahn, s. 95–105.
- Bougarel, Xavier 1999: Yugoslav Wars: The “Revenge of the Countryside” Between Sociological Reality and Nationalist Myth. *East European Quarterly* 33, s. 157–175.
- Bourdieu, Pierre 2001: *Masculine Domination*. Cambridge, Malden: Polity Press.
- Census of Population 1991 (orig. *Popis stanovništva, domaćinstava, stanova i poljoprivrednih gazdinstava* 1991). 1993 Sarajevo: Državni Zavod za Statistiku Republike Bosne i Hercegovine.
- Collingham, Lizzie 2012: *The Taste of War: World War Two and the Battle for Food*. United Kingdom: Penguin Books.
- Collinson, Paul – Macbeth, Helen (eds.) 2014: *Food in Zones of Conflict: Cross-Disciplinary Perspectives*. New York, Oxford: Berghahn.
- Counihan, Carole M. 1999: *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power*. New York, London: Routledge.
- Farquhar, Judith 2006: Food, Eating, and the Good Life. In: Tilley, Christopher – Webb, Keane – Kuechler-Fogden, Susanne – Rowlands, Mike – Spyer, Patricia (eds.): *Handbook of Material Culture*. London: Sage Publications, s. 145–160.
- Glick Schiller, Nina – Çağlar, Ayşe 2013: Locating migrant pathways of economic emplacement: Thinking beyond the ethnic lens. *Ethnicities* 13, s. 494–514.
- Gordy, Eric D. 1999: *The Culture of Power in Serbia*. University Park: The Pennsylvania University Press.
- Halilovich, Hariz 2015 (2013): *Places of Pain: Forced Displacement, Popular Memory and Trans-local Identities in Bosnian War-torn Communities*. Berghahn Books: New York, Oxford.
- Hasanović, Hasan 2016: *Surviving Srebrenica*. United Kingdom: Lumphanan Press.
- Honig, Jan W. – Both, Norbert 1997: *Srebrenica – Hronika ratnog zločina*. Sarajevo: Ljiljan.
- Hromadžić, Azra 2015: *Citizens of an Empty Nation: Youth and State-Making in Postwar Bosnia-Herzegovina*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Huss-Ashmore, Rebecca – Johnston, Susan L. 1997: Wild Plants as Famine Foods: Food Choice Under Conditions of Scarcity. In: Macbeth, Helen (ed.): *Food Preferences and Taste: Continuity and Change*. Providence and Oxford: Berghahn Books, s. 83–100.
- Jug-Dujaković, Marija – Łuczaj, Łukasz 2016: The Contribution of Josip Bakić’s Research to the Study of Wild Edible Plants of the Adriatic Coast: A Military Project with Ethnobiological and Anthropological Implications. *Slovak Ethnology / Slovenský národopis* 64, s. 158–168.
- Lupton, Deborah 1996: *Food, the Body and the Self*. Reprint. London: Thousand Oaks; New Delhi: Sage Publications.
- Maier, Andreas 2011: Torture: How denying Moral Standing violates Human Dignity. In: Webster, Elaine – Kaufmann, Paulus (eds.): *Violations of Human Dignity*. Springer (forthcoming). Dostupné z: <<https://philpapers.org/rec/MAITHD>> [cit. 5. 8. 2019].
- Messer, Ellen 1997: Three centuries of Changing European Tastes for the Potato. In: Macbeth, Helen (ed.): *Food Preferences and Taste: Continuity and Change*. Providence and Oxford: Berghahn Books, s. 101–113.
- Mintz, Sidney 1995: Food and Its Relationship to Concepts of Power. In: McMichael, Philip (ed.): *Food and Agrarian Orders in the World-Economy*. United States of America: Greenwood Press, s. 3–13.
- Mintz, Sidney W. – Du Bois, Christine M. 2002: The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology* 31, s. 99–119.
- Nuhanović, Hasan 2007: *Under the UN Flag: the International Community and the Srebrenica Genocide*. Sarajevo: DES Sarajevo.
- Nuhanović, Hasan 2015: *Zbijeg – Put u Srebrenicu*. Sarajevo: Centar za napredne studije.
- Podoba, Juraj 2006: „Dve tváře etnického konfliktu v postkomunistické Európe“ *Slovak Ethnology / Slovenský národopis* 4 (54), s. 419–442.
- Redžić, Sulejman 2010: Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992–1995). *Collegium antropologicum* 34, s. 551–570.
- Redžić, Sulejman – Barudanović, Senka – Pilipović, Saša 2010: Wild Mushrooms and Lichens used as Human Food for Survival in War Conditions; Podrinje - Zepa Region (Bosnia and Herzegovina, W. Balkan). *Human Ecology Review* 17, s. 175–187.
- Redžić, Sulejman – Ferrier, Jonathan 2014: The Use of Wild Plants for Human Nutrition During a War: Eastern Bosnia (Western Balkans). In: Pieroni, Andrea – Quave, Cassandra L. (eds.): *Ethnobotany and Biocultural Diversities in the Balkans: Perspectives on Sustainable Rural Development and Reconciliation*. New York: Springer-Verlag, s. 149–182.
- Slavková, Markéta 2019: Starving Srebrenica and the Recipes for Survival in the Bosnian War (1992–1995). *Český lid* 106, s. 297–316. doi: 10.21104/CL.2019.3.02
- Slavková, Markéta 2017: *Cooking and Dining in Times of War and Peace: Changing Contexts and Modes of Food Production, Preparation and Consumption in Srebrenica, Bosnia and Herzegovina*. Dizertační práce. Praha: Fakulta humanitních studií

- Univerzita Karlova. Dostupné z: <<https://dspace.cuni.cz/handle/20.500.11956/39717>>.
- Suljagić, Emir 2005: *Razglednica iz groba*. Zagreb: Durieux.
- Vorstenbosch, Tom – de Zwart, Ingrid – Duistermaat, Leni – van Anel, Tinde 2017: Famine Food of Vegetal Origin Consumed in the Netherlands during World War II. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 13, č. 63. Dostupné z: <<https://ethnobiomed.biomedcentral.com/articles/10.1186/s13002-017-0190-7>>. doi: 10.1186/s13002-017-0190-7>.
- Wimmer, Andreas – Glick Schiller, Nina 2002: Methodological nationalism and beyond: nation-state building, migration and the social sciences. *Global Networks* 2, s. 301–334.
- Zíbrt, Čeněk 2012: *Česká kuchyně za dob nedostatku*. Praha: Dauphin.

ELEKTRONICKÉ ZDROJE:

- Augustinović, Marija 2016: „Sjećanje na ratnu svakodnevicu: Od lunch paketa do uljanica.“ *Radio Slobodna Evropa* [online] [cit. 15. 6. 2019]. Dostupné z: <<https://www.slobodnaevropa.org/a/sjecanje-na-ratnu-svakodnevicu-od-lunch-paketa-do-uljanica/27690488.html>>.
- Duijzings, Ger 2002: „Srebrenica: A ‘Safe’ Area, Appendix IV, History and Reminders in East Bosnia.“ *Netherlands Institute for War Documentation* [online] [cit. 13. 2. 2019]. Dostupné z: <<https://www.niod.nl/sites/niod.nl/files/G.%20Duijzings%20-%20Geschiedenis%20en%20herinnering%20in%20Oost-Bosnië.%20De%20achtergronden%20van%20de%20val%20van%20Srebrenica%20-%20Engels.pdf>>.
- Webb, Jen 2010: „Writing a menu: the politics of food choice“. pp.1-10 in Adele Wessell and Donna L. Brien (eds): Rewriting the menu: the cultural dynamics of contemporary food choices. *Southern Cross University ePublications* [online] [cit. 12. 2. 2019] Dostupné z: <<https://core.ac.uk/download/pdf/30347798.pdf>>.

CITOVANÍ ÚČASTNÍCI VÝZKUMU:

- Amna Medunjanin (pseudonym) (2013). Neformální rozhovor. V důchodovém věku, přežilší obléhání Sarajeva, bývalá zaměstnankyně Energoinvestu. Terénní poznámky autorky.
- Ahmo Zahirović (pseudonym) (2019). Interview. Cca 65 let, přežilší genocidy v Srebrenici, bývalý voják (*Armija BiH*), v současnosti v důchodu, věnuje se menší zemědělské produkci. Audionahrávka v archivu autorky.
- Armin Ibišević (pseudonym) (2014). Neformální rozhovor a interview. Naroděn roku 1979, přežilší genocidy v Srebrenici, bývalý pošták. Audionahrávka je uložena v archivu autorky.
- Elvedin Avdić (pseudonym) (2018). Neformální rozhovor. Naroděn roku 1986, přežilší genocidy v Srebrenici, v současnosti se věnuje menší zemědělské produkci a chovu zvířat. Terénní poznámky autorky.
- Emir Bosnić (pseudonym) (2019). Neformální rozhovor. Naroděn roku 1980. Přežilší etnické čistky v BaH, v současnosti žije v Srebrenici, věnuje se různým příležitostným pracím. Terénní poznámky autorky.
- Lars van Dijk (pseudonym) (2019). Interview. Cca 50 let, bývalý příslušník holandského batalionu Dutchbat III v Srebrenici, v současnosti se věnuje menší zemědělské produkci, chovu zvířat a turismu. Audionahrávka v archivu autorky.
- Miroslav Petrović (pseudonym) (2017). Interview. Cca 65 let, bývalý voják (VRS), v současnosti pobírá důchod a věnuje se menší zemědělské produkci. Audionahrávka v archivu autorky.
- Muhamed Duraković (skutečné jméno) (2019). Interview. Naroděn roku 1974, přežilší genocidy v Srebrenici, konzultant. Terénní poznámky autorky.
- Mujo Alić (pseudonym) (2019). Interview. Cca 60 let, přežilší genocidy v Srebrenici, bývalý voják (*Armija BiH*), v současnosti se věnuje menší zemědělské produkci a různé příležitostné práci. Audionahrávka v archivu autorky.
- Nana Sidran (pseudonym) (2016) Neformální rozhovor. Naroděná roku 1984, přežilší obléhání Sarajeva, v současnosti umělkyně na volné noze a studentka. Terénní poznámky autorky.
- Nele Mehić (pseudonym) (2015). Interview. Cca 60 let, přežilší genocidy v Srebrenici, v současnosti se věnuje menší zemědělské produkci a chovu zvířat. Audionahrávka v archivu autorky.
- Tim Jansen (pseudonym) (2014) Interview. Cca 40–45 let, bývalý příslušník holandského batalionu Dutchbat III v Srebrenici. Audionahrávka v archivu autorky.

Summary

Cooking with Nothing: War Cuisine in Bosnia and Herzegovina between 1992–1995

This article elaborates the topic of food in the context of an armed conflict. It asks what happens to a social actor and his/her "everyday bread" in the conditions of extreme hunger and overall material scarcity? Using the example of eating practices during the war in Bosnia and Herzegovina in the 1990s, the author explores the issue of everyday subsistence strategies during the radical structural changes. She develops a thesis that the ability of improvisation and the knowledge of the natural environment in the time of crises significantly increases the chance of survival. Moreover, she also argues that in certain situations food can be used as a tool of power and a marker of social exclusion. In extreme cases, targeted groups and individuals can be intentionally starved out. These research conclusions are based on author's long-term ethnographic and historical research in Bosnia and Herzegovina, in the towns of Srebrenica and Sarajevo.

Key words: Anthropology of food; everyday eating practices; hunger; war; Srebrenica; Sarajevo; Bosnia and Herzegovina.

DETERMINANTY A ŠPECIFIKÁ TRADIČNEJ STRAVY V KONTEXTE IDENTITY NA VYBRANÝCH PRÍKLADOCH V LOKALITÁCH HORNÉHO SPIŠA

Zdena Krišková (*Katedra sociálnych štúdií a etnológie FF UMB, Banská Bystrica*)

Stravu možno považovať za viacnásobný indikátor života človeka. Okrem základnej funkcie ako biologickej nevyhnutnosti demonštruje ekologické a environmentálne väzby človeka a prírody v jej dôslednom pozorovaní, poznaní a využívaní. Sledovanie problematiky stravy dokumentuje tiež vývoj samotného vedomia človeka ako člena society nielen v zdokonaľovaní hospodárenia a výroby produktov, ale i vo vynaliezavosti metód spracovania a úpravy prírodných surovín, ako i času a spôsobu ich používania vo väzbe na ľudský organizmus. Zahŕňa možnosti spracovania, dochucovania, ako aj uchovania potravín a jedla rôznymi spôsobmi uskladnenia a konzervovania.

Stravu v tomto kontexte možno považovať za primárne východisko a zároveň za jeden z výsledkov spôsobu života a hospodárenia, čo je základným limitujúcim faktorom formovania kultúr v podmienkach jednotlivých ľudských spoločenstiev. V tomto kontexte sa tak v procese dlhodobého generačného prenosu zaraďuje k dôležitým fenoménom kultúrneho dedičstva spoločenstiev s kultúroidentifikačnou funkciou.

Teoretické východiská a cieľ

Štúdia vznikla na základe doterajších etnologických výskumov autorky na území regiónu horného Spiša, pričom niektoré z poznatkov boli konferenčne prezentované či publikačne spracované v monografiách lokalít.

Jej cieľom je na príklade tohto hospodársky a kultúrne heterogénneho územia poukázať na geograficko-hospodárske či sociokultúrne väzby tradičnej stravy predovšetkým v jej kultúroidentifikačných väzbách prostredníctvom konkrétnych príkladov v rámci vybraných lokalít, keďže stravu v jej širších kultúrnych kontextoch možno považovať za jeden z prvkov identity spoločenstiev.

Tento základ predurčuje konkrétne čiastkové ciele, ku ktorým patrí primárne

- vymedzenie základných determinantov, podmieňujúcich fenomén stravy na sledovanom území
- následne na vybraných príkladoch demonštrovať niektoré špecifiká tradičnej stravy ako kultúroidentifikačné prvky regionálne, prípadne lokálne.

Zámerom štúdie nie je komplexný obraz stravy vybranej oblasti vo všetkých jej zložkách, jej úmyslom je sústrediť sa len na špecifiká, ktoré sú charakteristické v identifikačných väzbách spoločenstiev s akcentom na podmieňujúce geografické, hospodárske či etnické determinanty v období od polovice 20. storočia, prípadne ich pretrvanie do súčasnosti.

Dáta vychádzajú primárne z etnologického terénneho výskumu¹ v jednotlivých lokalitách realizovaného prostredníctvom priamych rozhovorov s respondentmi, využitím oral history² či zúčastneným pozorovaním.³ Vychádzame tu zo základného predpokladu formovania a uchovania kultúrneho dedičstva – kolektívnej pamäti a generačnej transmisie prvkov v zmysle transformácie kultúrnych hodnôt. Súčasťou výskumu je i štúdium lokálnych prameňov a odbornej literatúry, doplnených prehľadmi múzejných dokumentov a materiálov. Kvalitatívna komparácia získaných dát viedla v závere k sumarizujúcim záverom.

V prípade uvádzania niektorých priamych výpovedí respondentov v nárečí uvádzam pre lepšie porozumenie v poznámkach preklad do spisovného jazyka.

Problematiku stravy zaraďuje deskriptívne orientovaná etnografia k hmotnej súčasť kultúry, čo možno z dnešného pohľadu považovať za jej zjednodušené schematicky ohraničené vnímanie. Strava, všeobecne vnímaná prevažne ako materiálny kultúrny prvok, tvorí významnú súčasť života človeka, rodiny i society v širších koreláciách. Prejavujú sa v nej zásadné interetnické, ako aj sociálne väzby, dôležité sú tiež socio-normatívne prvky v čase, príležitosti a spôsobe využitia jedla i v spôsobe samotného stolovania. Vo všetkých jej súvislostiach tak možno zaradiť stravu k najdôležitejším indikátorom hospodárskej a kultúrnej vyspelosti človeka a jeho society (Krišková 2018a: 43).

V týchto intenciách sa jedlo a strava v súčasnej vede stávajú predmetom štúdia viacerých disciplín: okrem exaktných prírodných vied, zameraných na materiálnu podstatu jednotlivých zložiek a prvkov vo vzťahu k ľudskému organizmu (medicína, chémia, biológia a podobne), sú to aj historické a sociálne vedy, vrátane kultúrnej

a sociálnej antropológie či etnológie, ktoré vnímajú problematiku stravy vo všetkých jej vývojových a sociokultúrnych väzbách. Vzhľadom na primárne prírodné zloženie stravy, ako aj na možnosti a spôsoby jej získavania, dominujú ekologické⁴ princípy ako súčasť viacerých vedeckých smerov, z ktorých čerpá aj súčasná etnológia. Z geograficko-ekologických väzieb vychádzali už predstavitelia kultúrnej ekológie (Julian H. Steward) či kultúrneho materializmu (Marvin Harris), ktorí sa však primárne orientujú na problematiku stravy práve v jej hmotných súvislostiach (Soukup 2004: 481 – 494). Vychádzali zo vzájomných väzieb prírodného prostredia a kultúry, s akcentovaním úrovne technickej a ekonomickej vyspelosti spoločností.⁵ V antropologických väzbách poníma problematiku stravy aj teória ekotypov, reprezentovaná najmä škandinávskou a následne rakúskou etnológiou, ktorá vychádza rovnako z ekologickej podmienenosti kultúry a ekonomiky spoločností vo vzťahu k získavaniu obživy a strave, pričom na tomto základe vymedzuje šesť základných ekotypov (Langer 1994: 3 – 11, podľa Löfgren 1976: 100 – 115; Mitterauer 1986: 185 – 323).

V slovenskej etnologickej vede sa vzťahom človeka a životného prostredia zaoberal aj Juraj Podoba, ktorý v rámci environmentálnej etnológie akcentoval okrem materiálnych aj širšie sociálne väzby prírody a človeka, so zreteľom na pôdu ako základný prostriedok obživy v našej roľníckej kultúre (Podoba 1992: 252 – 266).

Problematika stravy a jedla sa len pomaly vymaňovala z materiálneho vnímania vied, predovšetkým prírodných. Postupne sa do oblasti záujmu vedy o výžive dostávali psychologické a sociálne aspekty, aj keď veľmi sporadicky a spočiatku len marginálne (Dvořáková-Janů 1999: 11 – 12).

V užšom vymedzení stravy na samotnú jednotku jedla sa sústredil vo svojich štrukturalistických výskumoch Ulrich Tolsdorf, ktorý vníma jedlo v jeho materiálnych, no zároveň i sociálnych koreláciách. Podľa neho sa „jedlo“ na jednej strane vytvára z toho, čo a ako sa pripravuje, a na druhej strane z toho, kedy, kde a za akých podmienok sa jedlo konzumuje, v akej situácii požívania. Posúva tak tento fenomén do novej roviny, kde stravovanie v tomto zmysle predstavuje kultúrnu hodnotu, stáva sa otvoreným systémom informácií, transformovaným tradíciou a zároveň podliehajúcim historickým zmenám. Stravovanie ako kultúrny systém determinuje hodnotami, normami a konvenciami (Tolsdorf 1976: 65).

V kontexte hodnotového a normatívneho systému rozširuje tento fenomén svoju podstatu aj v kultúrnoidentifikačných väzbách vo vzťahu k spoločenstvu. Širší význam samotného jedla ako základnej jednotky stravy akcentoval vo vzťahu k vede Günter Wiegmann, nemecký etnológ, ktorý sa zaoberal výskumom kulinárnej kultúry: „Všetky etnologicky dôležité aspekty stravovania sa spájajú v jedle. Jedlo spája všetky podmienky, ktoré sa kladú na základnú jednotku: vyskytuje sa v rovnakej miere vo všetkých obdobiach a vo všetkých sociálnych skupinách, možno ho včleniť do základných cieľov disciplíny, umožňuje prieniky do rôznorodých oblastí kultúry a pôsobí na samotnú disciplínu integrujúco.“ (Wiegmann 1971: 48) Prioritu stravy a jedla v hodnotovom systéme society zdôrazňuje tiež Willy Bode (1994: 15).

Ak teda vnímame stravu, jedlo a s ním spojené procesy ako súčasť stabilných hodnôt ľudských spoločností, nesporná je aj ich kultúrnoidentifikačná funkcia. V historickej perspektíve „sa menili pozvoľna, tvorili podstatu kultúrnej identity a zároveň vyznačili rámec ponímania okolitého sveta, perцепčných i hodnotových noriem rodinných, lokálnych, regionálnych, etnických i národných spoločností. Kulinárna kultúra, jej klasifikácia a axiologizácia sa ukázali ako silný argument v spoločenskom diskurze o podobe a výraze identity“ (Stoličná 2018: 14).

Bádatelia viacerých vedeckých disciplín rozpracúvajú identitu v rozličných kontextoch súčasného vývoja civilizácie s akcentom na kolektívne ponímanie pojmu vo vzťahu k človeku ako prvku society. Sociálnu entitu identity zdôrazňuje aj Connerton, ktorý vníma samotné spoločenstvá ako sebainterpretatívne komunity, ktoré sa snažia vytvárať a reprodukovať obrazy seba ako kontinuálne existujúcich jednotiek (Ferencová 2005: 22, podľa Connerton 1989: 12). Problematiku stravy v rámci sociálnych systémov tak vnímame ako prvok kolektívnej identity. Vedecké teórie kolektívnej identity sa začali intenzívne presadzovať najmä v druhej polovici 20. storočia a napriek rozmanitosti prístupov a konceptov problematiky prevažná väčšina vychádza primárne z jej kultúrnych väzieb.

Nezanedbateľným aspektom kultúrnoidentifikačných procesov je vzťah k samotnému prostrediu ich formovania, realizácie a následnej transformácie. „Uvedomenie (identifikovanie sa) a prežívanie príslušnosti k sociálnemu prostrediu, v ktorom jedinec žije, ktorého je súčasťou, do značnej miery pomáha procesu sebauvedomovania

a hľadania svojho miesta v prostredí“ (Výrost – Bačová 1996: 119, 120). Vo vzťahu k strave ako identifikačnému prvku vnímame v rámci štúdie ako východiskovú jednotku lokalitu, zasadenú v širšom rámci regiónu. Lokálnu identifikáciu možno pokladať za formu sociálnej identifikácie, založenej na pocite stotožnenia sa so špecifickým priestorom sociálneho bytia, v ktorom sa človek pohybuje. Zároveň sa s ním potrebuje identifikovať, začleniť a osvojiť si ho (Danglová 2011: 93). Vo väzbe na stravu takúto formu identifikovania možno sledovať v charakteristike spoločenstiev, prevažne lokálnych, označením etnonymu na podklade im vlastných špecifik. Napríklad označenie obyvateľov sledovanej obce Šváboviec *Papcuňare*⁶ či Vikartoviec *Flačare*⁷. Tieto etnonymy možno síce vnímať primárne v etickej, ale zároveň výrazne i v emickej rovine, v stotožnení sa jedincov s identifikáciou society.

Geograficko-hospodárske vymedzenie problematiky

Štúdia je orientovaná na územie regiónu horného Spiša v severozápadnej časti Slovenska. Konkrétne ide o oblasť pod Vysokými Tatrami s mestom Poprad ako centrom tohto regiónu.⁸ Orientujeme sa na príklady konkrétnych lokalít, pričom vychádzame z administratívneho vymedzenia Popradského, čiastočne Kežmarského okresu. Pri sledovaní kultúrnych javov je však administratívne vymedzenie pomerne zväzujúce a určenie hraníc zložité, keďže sa na tomto území prelínajú viaceré prirodzené kultúrne regióny (Spiš, Liptov), ktoré sa vytvárali na prírodnej, kultúrnej, sociálnoekonomickej a historickej báze, čoho výsledkom bolo župné členenie Slovenska do roku 1923. Prirodzený kultúrny región ani podľa Anssa Paasiho nemusí nutne mať pevne deklarované hranice, správne stredisko a nemusí byť integrované určitou mocou (Paasi 2003: 475 – 485). Variabilitu do etnológmi vymedzených území a ich označení vnáša nielen neustálený pojmový aparát, ale aj skutočnosť, že kultúrne regióny a oblasti sa menili v závislosti od historických podmienok (Beňušková 2018: 26 – 34).

Sledované územie je charakteristické svojou historicky podmienenou hospodársko-ekonomickou, etnickou i konfesionálnou rôznorodosťou. Na jednej strane ide o vysokohorskú oblasť s náročnými klimatickými podmienkami pre roľnícku produkciu, na strane druhej práve Spiš patril v minulosti ku kultúrne najvyspelejším oblastiam súčasného územia Slovenska. Výrazné hospodársko-kultúrne vplyvy tu zaznamenávame prostredníctvom nemeckej ko-

lonizácie, ktorá na tomto území prebiehala už počas jej prvej vlny od polovice 12. storočia. Aj v tomto dôsledku sledované územie zaznamenáva významný rast obchodu a remesla, stáva sa centrom umenia a kultúry,⁹ čo podčiarkuje aj jeho geografické situovanie, keďže leží na historicky významných obchodných cestách.

V kontexte roľnícko-pastierskej kultúry k najvýraznejším hospodársko-ekonomickým vplyvom patrila valaská kolonizácia, prenikajúca na naše územie v období 15. – 17. storočia (Horváth 1995: 285). V počiatočných fázach prichádzali na severovýchodné Slovensko veľké skupiny pastierskeho rumunského a ukrajinského obyvateľstva z východu, neskôr i zo severných oblastí Poľska, práve do sledovanej oblasti horného Spiša, čo predstavovalo okrem hospodárskych aj výrazné etnické kontexty. Valaská kolonizácia priniesla horský spôsob chovu oviec a spracovania produktov ovčieho mlieka, čím ovčiarsku produkciu výrazne posilnila. V západnej časti sledovaného územia sú tieto vplyvy dominantné v kontexte stravy najmä v obciach Liptovská Teplička, Vikartovce, Štrba, v severnej časti napríklad Veľká Lomnica, Reľov, kam valaská kultúra prenikala severným oblúkom z Poľska.

Obce sledovaného územia, ktoré boli pôvodne banskými mestečkami, tvoria prevažne juhovýchodnú líniu tohto územia. Najmä v 19. storočí tu popri agrárnej kultúre prevažovala banícka produkcia mangánovej rudy (Švábovce, Hôrka). V tejto časti regiónu sa výrazne prejavujú vplyvy nemeckej kultúry.

Nezanedbateľným fenoménom na celom hornom Spiši je od polovice 19. storočia rozvoj turistického ruchu a kúpeľníctva v súvislosti so situovaním Vysokých Tatier. V sledovanom regióne sme výskumné aktivity realizovali v rámci tatranských lokalít Spiša najmä v severných obciach Lučivná, Batizovce, Veľký Slavkov. V kontexte stravy práve v tejto časti regiónu prevažujú výrazné interetnické vplyvy, keďže obyvatelia sa zamestnávali v novovznikajúcich tatranských hoteloch, čo prinieslo aj značné oslabenie lokálnych normatívov. Vonkajšie vplyvy výrazne podmieňovali aj zmeny v stravovaní. V tradičnom stravovaní ľudových vrstiev sa prejavovali vplyvy mestského prostredia napríklad transformovaním nových spôsobov úpravy (vyprážanie, marinovanie) či dochucovania jedál kupovanými koreninami, ako aj skultúrňovaním stolovania (napríklad používaním samostatných tanierov pre jednotlivých členov, neskôr príboru).

Všetky uvádzané hospodárske aspekty podmieňovali na sledovanom území výrazné interetnické kontexty, predovšetkým slovensko-nemecké či slovensko-poľské. V týchto väzbách prebiehalo aj viacnásobné konfesio-nálne prelínanie v priebehu vývoja.

Na tomto území sa tak vyprofilovalo viacero pomer-ne výrazných hospodársko-ekonomických a sociokultúr-ných línií, ktoré od poslednej tretiny 19. storočia relatívne zjednotil rast priemyselnej výroby, sústredený do miest. Na jej základoch (Baťova továreň vo Svite, Scholtzova továreň v Matejovciach) rástla priemyselná výroba sú-časného rozvinutého regiónu (Chemosvit a Tatravit vo Svite, Vagónka v Poprade, Tatramat, neskôr Whirlpool v Matejovciach a pod.).

Strava

V rámci sledovaného regiónu sa zloženie stravy, zís-kavanie produktov či základné postupy v príprave jedál relatívne stotožňuje s jednotným charakterom stravy na celom území našej krajiny, vychádzajúc zo všeobec-nej agrárnej podstaty hospodárenia a získavania obživy. V týchto väzbách je potrebné ako primárny deter-minant zohľadňovať geograficko-prírodné podmienky. Nehostinné horské podmienky, náročné pre poľnohos-podársku produkciu, podmieňovali potrebu väčšej kre-ativity pri spôsoboch spracovania produktov a úpravy či dochucovania jedál, keďže sortiment dopestovaných rastlín bol oproti úrodnejším južným oblastiam výraz-ne obmedzený množstvom i kvalitou. Vo všeobecnosti v príprave tradičnej stravy rozlišujeme v spracovaní po-travín využívanie produktov v surovom stave, bez špe-ciálnej úpravy, napríklad lesné plody, zelenina či ovocie, a spracovanie surovín mechanickou cestou, napríklad mútením, sušením, drvením, mletím či údením. Nároč-nejšie je už spracúvanie pôsobením chemických proce-sov, napríklad kvasenie a nakoniec tepelné spracovanie surovín (Ušaková 1989: 93).

Dominantný vplyv priniesla v týchto súvislostiach už uvádzaná valaská kolonizácia, ktorá umožnila rozšírenie chovu oviec do vysoko položených, dovtedy neprístup-ných horských polôh a obohatila aj možnosti spracova-nia produktov, najmä z ovčieho mlieka. Tieto fakty zá-sadným spôsobom ovplyvňovali aj sortiment a zloženie samotnej stravy obyvateľov.

Hospodárska rôznorodosť regiónu bola rovnako pod-mieňujúcim faktorom v zložení a príprave jedál. V rozvinu-

tejších lokalitách s banskou produkciou, prípadne v loka-litách s blízkymi väzbami na tatranské turistické centrá¹⁰ pozorujeme mierne odlišnosti v zložení, najmä však v ino-vácii úpravy jedál, oproti miestam vzdialenejším od cen-tier, závislým na vlastnej roľnícko-pastierskej produkcii.

Polievky

K najdôležitejším zložkám stravy v tradičnej kuchyni, územie horného Spiša nevynímajúc, patrili polievky, kto-ré často plnili i funkciu hlavného jedla, preto sa gazdiné snažili o ich dostatočnú sýtosť. S ohľadom na geogra-ficko-prírodné a hospodárske determinanty v sledova-nej oblasti využívali najdostupnejšie rastlinné produkty: kapustu a zemiaky. Materiálnu rovinu stravy tu možno vnímať v ekologických väzbách. Vo väzbe na každo-dennosť či výnimočnosť využitia, prípadne príležitostné obohatenie náročnejšími surovinami, sa konkrétne jedlo dostáva do novej roviny s nielen sociálnym, ale i psycho-logickým aspektom.

V Liptovskej Tepličke, najvzdialenejšej od centra Po-pradu, s dominanciou roľníctva a ovčiarskej produkcie, ešte koncom 20. storočia pripravovali čír čer. Na jeho prípravu používali vodu z kyslej kapusty (*kapušňarku*), do ktorej pridávali zemiaky (*grule*). Nakoniec rozšľahali (*zahartovaui*) múku s vodou a doliali *kapušňarku* zo suda. Túto hustú polievku varili s kyslým mliekom (*čer kyška-nym mliekom*), ale aj so sladkým. Výnimočne, najmä pred ťažkými prácami, zapražili ešte škvarkami. Napriek tomu, že toto jedlo patrilo k základným, každodenným prvkom stravy ľudových vrstiev, v prípade obohatenia škvarkami sa dostávalo do novej sociálnej roviny, symbolizovalo vý-nimočnosť, nové okolnosti, vybočenie z každodennosti (sviatok či príprava na náročnejšie práce).

Na ovčiarsku produkciu sa viaže najmä využitie bryn-dze v tradičnej kuchyni aj horného Spiša. V príprave polievok z bryndze tu dominuje *demikát*. Tento pokrm, rozšírený temer vo všetkých oblastiach Slovenska s ov-čiarskou produkciou, dokumentuje nielen hospodársku podmienenosť, ale i sociálne väzby. Rozšírenie, až „únavnosť“ opakovania tohto prvku v tradičnej strave po-tvrdzujú viaceré slovesné útvary, ktorých žartovný cha-rakter však zjemňuje primárny negatívny podtón a ucho-váva úctu k jedlu. Príklad zaznamenaný vo Švábovciach: „*Navarila stara baba demikat, nescel še jej dolu hardlom pomikac. Navarila, omascila zo soľu, pomikaj še, demi-kace, pospolu*“¹¹ (Krišková 2018b: 222).

Iný je v tejto lokalite – bývalom baníckom mestečku východne od Popradu – príklad polievky *pamula*: „*Do harenca dame varic 3 – 4 nadrobno pokrate grule, posolíme a uvarime skoro do meka. Padafky – popadane kvašne jabluka – olupime, nakrajeme a dame varicu grulo. Jabluka bic kvašne, take, ftere popadali nedozrete. Povaríme v harenču, zalejeme sladkim mľekom a dame zovrec. Poľefka je ftedi hotova, kec še mľeko kus zraži – je to od totich kvašnych jablukoch, tak to ma bic a tak ma poľefka aj vižerac. Dosolíme a ten, fto ma čaški život, može sebe aj pocukric.*“¹² Jablká v tejto severnej horskej oblasti tvorili ešte do polovice 20. storočia sporadickú, skôr výnimočnú súčasť stravy. *Pamula* je príkladom preberania prvkov z vyšších sociálnych vrstiev mesta do ľudového prostredia v súvislosti s blízkosťou mestských centier (Poprad, prípadne Kežmarok) pri obohacovaní stravy o zriedkavo využívané suroviny.

Polievky tvorili aj neodmysliteľnú súčasť zabíjačiek, keďže v odvaroch dominovala chuť mäsa. Liptovská obec Vikartovce (v blízkosti Liptovskej Tepličky) je známa polievkou *grejzupa*. Vznikla jednoduchým ochutením vody, v ktorej sa varili *hurky* (jaternice). Do vývaru pridávali len soľ, korenie a majoránku. Keďže samotný proces zabíjačiek bol výnimočným, s väzbou na predstavu hojnosti a bohatstva, v tomto svetle aj takýto jednoduchý pokrm dostáva nový hodnotový sociálny rozmer s magicko-prosperitným významom.

Hlavné jedlá

Vo vzťahu k agrárnemu charakteru kultúry dominantnú časť tradičnej stravy v ľudovom prostredí tvorili v sledovaných lokalitách múčne obilninové jedlá, v tejto oblasti najmä z jačmeňa a ovsu, zriedkavejšie zo pšenice. K najchudobnejším oblastiam Spiša patrili jeho odľahlé vysokohorské osady, vrátane goralmi osídlenej Spišskej Magury. Ešte začiatkom 20. storočia tu bol kysnutý chlieb temer neznámy. Z ovsenej a jačmennej múky, zamiesenej s vodou, piekli na platniach sporáka pagáče či tenšie placky *moskole*. Tento druh jedla je príznačný pre celú severnú oblasť Slovenska, najmä v prostredí goralského osídlenia,¹³ kde dominujú výrazné poľské vplyvy.¹⁴ Tie na územie horného Spiša prenikali aj valaskou kolonizáciou zo severu, pričom zaznamenávame postupné výrazné prelínanie s kultúrou goralov. Keďže primárne šlo o ovčiarske obce, konzumovanie *moskolov* postupne obohacovali bryndzou či tvarohom (Olejník 2000: 197).

Výraznou súčasťou rastlinnej obilninovej stravy v celej tradičnej slovanskej kultúre boli cestoviny, ktoré poskytovali množstvo spôsobov úpravy na sladký i slaný spôsob. Cestovinu z prevažne už uvádzanej jačmennej múky využívali aj v kombinácii s inými surovinami, či ako závätku do polievok. V celom popradskom regióne je rozšírenou polievkovou závätkou mrvenica *papcun*, dominuje však v baníckej lokalite Švábovce. „*Zahňeceme z jedneho vajca a muki tvrde cesto. Zrobíme sebe pohodľe a cesto drobíme medzi palcami – tag dostaňeme papcun. Lenive to robia na tarelku, ľemže už to ňeje ono. Dluho nevaríme, bo bi še papcun rozmočil. Daftere robia cesto ľem z vodi a muki.*“¹⁵ *Papcun* sa svojou rozmanitosťou spôsobov prípravy a intenzitou využitia stal podkladom pre charakteristiku Švábovčanov etnonymom *Papcuňare*.

Početné variácie prípravy *papcunu* vo Švábovciach, prípadne využívania menej či viac hospodársky náročných doplnkových surovín (napríklad zápražka, slanina, kyslá kapusta, mlieko, smotana) demonštrujú tento prvok ako súčasť stravy rôznych sociálnych vrstiev a príležitostí. Procesy zdokonaľovania receptúr prebiehajú dodnes (napríklad zapekanie s hubami), podstata tohto jedla ako identifikačného prvku lokálnej komunity (v označení etnonymom *Papcuňare*) však pretrváva. Najmä v prezentovaní a sprostredkovaní návštevníkom obce v rámci rôznych príležitostných aktivít (Dni obce) dominuje tento prvok ako prejav sebaidentifikácie vo vzťahu k lokálnej societe, teda v etickej a zároveň aj emickej rovine.

V sociokultúrnych väzbách je zaujímavým javom príprava cestovín mužmi v spišskej obci Lučivná v dôsledku sezónnych prác, počas ktorých bývali na dlhší čas vzdialení od domova: „*Drevorubači si zrobili cesto z muky a vody a na sardaku ušulali take rezanky jak cersucky hrube, asi d'esat' centimetre dluhe. To uvarili a jedli omastene zo slaninu.*“¹⁶ Účasť mužov na každodennej príprave jedál v hospodárskom a sociálnom procese obvyklého života roľníckej rodiny bola síce skôr výnimočná, v prípade zmenených podmienok však nie mimoriadna. Najmä v prípade výlučne mužského kolektívu tento prvok žiadnym spôsobom nenarúšal ich sociálny status.

Viacere cestovinové jedlá sa v tomto regióne pripravujú v kombinácii so zemiakmi *grulami*, ktoré dodnes patria k primárnym zložkám ľudovej stravy na celom území Slovenska, v oblasti Spiša zvlášť. Treba povedať, že napriek tomu, že zemiaky patria k plodinám nenáročným na podmienky a práve Spiš sa stal dominantným

v ich pestovaní, ich cesta na stôl našich predkov nebola taká priamočiara. Ako uvádza J. Markuš, pestovanie zemiakov sa postupne ujímalo najmä pričinením vrchnostenských príkazov v dôsledku neúrody a hladu počas morových epidémií. Obyvateľstvo tu nemalo skúsenosti s pestovaním, ani s prípravou jedál zo zemiakov temer do polovice 19. storočia (Markuš 1975: 851). Sporadické čiastkové zmienky o týchto nariadeniach sme zaznamenali napríklad v kronike goralskej spišskej obce Reľov.

Zemiaky sú dnes neodmysliteľnou súčasťou stravy v rôznych spôsoboch prípravy, na sledovanom území najmä v podobe halušiek ako polievkovej závary či hlavného jedla, pripravovaného na sladko či slano v kombinácii s inými surovinami, predovšetkým bryndzou, ale aj tvarohom, kapustou či slaninou. Oblúbené sú tiež pirohy či *cikoški* (šúľance). Dominujúcim pokrmom tu však boli *džatki*: „*Gruľe še uvarili, z muku še popučili na hustu kašu, naščikali a uvarili vo vode. Na miske museli plavac v masli.*“¹⁷

Cestovinové či zemiakové jedlá sa svojou prirodzenou podstatou nevyhnutnej životnej potreby stali v sociokultúrnych súvislostiach dôležitým prvkom s magicko-prospeřitnou funkciou počas výročných či rodinných sviatkov. Stretávame sa tu najmä s využitím similárnej mágie vo vzťahu k tvarom, veľkosti či bohatosti jednotlivých prvkov stravy. (Rezance svojím tvarom symbolizujúce dlhý ľan, *džatki* množstvom malých kúskov bohatstvo, rovnako pirohy množstvom plnky zabezpečujúce hojnosť.)

Mnohorakú variabilnosť prípravy zemiakov dokladá aj ich využitie ako náhrady mäsa. Táto forma je známa z rímskej stravy v charakteristickom pokrme *goya*, poznáme ju však aj v nami sledovanom regióne vo Vikartovciach ako *kiška*. Viaže sa k zabíjačkám, pri ktorých naplňali črevá *flaky* zemiakovou zmesou (ako na prípravu placiek). Takto naplnené *flaky* na spôsob klobás po oparení vodou zapekali v peci. Podobne ako švábovskí *Papcuňare*, pre Vikartovčanov sa tieto pečené *kiški* stali charakteristickým prvkom pre ich etnonym *Fľačare* ako odvodeninu od uvádzaného pomenovania čriev, ale i všeobecne vnútorností zvierat – *flaky* (Krišková 2013: 224). Snahy o uchovanie týchto etnonymov aj súčasnou mladou generáciou možno vnímať v kultúrnoidentifikačných väzbách Connertonových sebainterpretatívnych komunít, uvádzaných v úvode štúdie. Hoci je prirodzené, že vidiecke prostredie na Slovensku je silno ovplyvnené vonkajšími globalizačnými silami rozleptávajúcimi väz-

by na miestnu kultúru a krajinu, ukazuje sa, že význam identifikácie jeho obyvateľov s obklopujúcim miestnym priestorom sa ani v situácii „moderného života“ na vidieku nevytráca (Danglová 2018: 24).¹⁸

Zvieracie produkty aj na Spiši, rovnako ako na celom území Slovenska, tvorili len ojedinelú príležitostnú súčasť tradičnej stravy ľudu. Najčastejšou mäsovou potravinou v lokalitách s prevládajúcim horským chovom oviec bola v závislosti na tomto geograficko-prírodnom a zároveň hospodársko-ekonomickom determinante baranina či jahňacina.

V obci Lučivná uvádzajú respondenti pochúťku *jahňace meso v žinčici*. Mäso najskôr bolo potrebné *bajcovať* (marinovať) v rastlinných malinových, ríbezľových či jahodových listoch, prípadne jedľových výhonkoch (posledné letorasty), po dostatočnom nabratí chutí sa varilo v ovčej srvátke. Táto pochúťka patrila k slávnostným jedlám a jeho príprava sa viaže k sviatku sv. Jána (24. júna).¹⁹ Výpovede respondentov v prípade tohto prvku stravy dokladajú mestské vplyvy tatranských kúpeľov. Odvolávajú na generáciu prvej tretiny 20. storočia. „*Moja babka robila chyžnu v Tatrach, aj druhé ženy z Lučivnej, no a tam to tak varili.*“²⁰ Situovanie k jánskemu termínu možno predpokladať v súvislosti s obdobím výrazných účinkov využívaných ovocných listov či jedľových letorastov.

Vo väzbe na uchovanie potravín je práve v prípade živočíšnych produktov nevyhnutné ich konzervovanie. Okrem sušenia a údenia tu prevládalo aj chladenie, pri ktorom v najjednoduchších domácich podmienkach ukladali mäso do dreveného vedra, povrch prikryli vrstvou žihľavy a spustili ho do studne nad vodu, ktorá ho odspodu chladila. Bačovania na salaši chladili sudy uložením do potoka, k čomu sme v Lučivnej zaznamenali príslovie: „*Baraňina v sude, voda po nej ide.*“²¹ Vo Švábovciach obyvatelia uvádzajú obdobné uchovávanie baranieho mäsa solením v sudoch: „*Meso nasolili, naložili do bočki a kuľali po prikľece* (pitvor), *že bi še premiešalo*“²² (Krišková 2018a: 43 – 51). Vo všeobecnosti je pre konzervovanie potravín charakteristické využívanie jednoduchých dostupných prírodných možností (napríklad voda, nádoby z drevených dúžok, umožňujúce priepustnosť vzduchu).

Doplňkové suroviny

Vo väzbe na doplnkové suroviny v strave znova dominuje prírodné prostredie ako podmieňujúci deter-

minant využitia prvkov. Náročným horským geograficko-prírodným podmienkam tejto časti Slovenska zodpovedalo teda aj zloženie stravy jeho obyvateľov, ktorá bola často dopĺňaná ľahko dostupnými lesnými plodmi, pre túto oblasť príznačnými najmä čučoriedkami či brusnicami. Obyvateľstvo však bolo nútené aj k využívaniu núdzových surovín – divo rastúcich bylín a rastlín v čerstvom, ale i sušenom stave, ktoré využívalo ako pochutiny na zvýraznenie chuti (aj ovocné listy maliny, jahody, ríbezle, čiernej bazy a pod.). Vo Vikartovciach *„jag buli gruľe uvarene, nazberali zme totich mudzikof (zádušník brečtanovitý) a nakrajali zme mesto zeleňini, alebo tu pokrivu. Lebo ňekedi zeleňina ňebola jako dňeska.“*²³ (Ušaková 1989: 87).

Pre Spiš bola od polovice 20. storočia charakteristická borovička, pálenka z borievok, ktorá tento región niesla i v názve. Postupným rozšírením výroby na temer celé územie Slovenska (s rôznou kvalitou spracovania) stratila svoj identifikačný regionálny status. V súčasnosti sa dostáva do centra záujmu, najmä v kontexte rozvoja turizmu a cestovného ruchu, pálenka s koreňom horca, ktorej ponuka je orientovaná najmä na územie Vysokých Tatier. Predpokladáme však, že v tomto prípade nad tradíciou prevažuje reklama a marketing ako predpoklad zisku.

Konzekventná znalosť prírody v niektorých prípadoch prinášala skutočne rôznorodé využitie rastlín, napríklad v prípade prudko jedovatého ľuľkovca zlomocného *nadragula*, ktorý vylúhovali vo vode a využívali pri liečení na upokojujúce obklady. Po orálnom užití odvaru sa však údajne prejavili aj jeho halucinogénne účinky: *„V Poprade dali vypic šustrom, ta sa po stromoch škrabali.“*²⁴

Napriek tomu, že liečenie nie je predmetom štúdie, pri prírodných produktoch by sme sa ešte okrajovo zmienili o bezoárových guliach veľkosti orecha, ktoré tvorili nestrávené zvyšky potravín zo žalúdkov kamzíkov. Pytliaci ich predávali roztlčené na prach ako liek proti siedmim chorobám (Olejník 1978: 160). Tento fenomén je vzhľadom na región ojedinelým špecifickým prvkom vo využívaní prírodných produktov.

Terénne dáta vo viacerých prípadoch dokumentujú aj súvislosti socionormatívnych väzieb. Samotný spôsob stravovania na celom našom území demonštruje patriarchálny charakter spoločnosti ešte začiatkom 20. storočia napríklad výsadným právom mužov sedieť za stolom. V jednej z tatranských obcí sledovaného regiónu, v Bati-

zovciach, dokladá tento fenomén príklad záznamu z kroniky ešte na prelome 19. a 20. storočia, ktorý popisuje zákaz účasti žien na pohrebnej hostine – kare: *„...na kare sa zúčastňovali ženy len pred domom, na dvore. Domáce ženy im povynášali na riečiciach na kúsky nakrájaný kuchen. Iné v rajniciach pálenku, ktorú chlípali lyžicou.“*²⁵

Záver

Pre súčasnú ľudskú populáciu je príznačný progresívny globalizovaný rast ekonomickej koncentrácie, čo na druhej strane znamená obmedzenie, až ohrozenie kultúrnych špecifik jednotlivých spoločností, ktoré týmto globalizačným trendom často podliehajú. Tieto tendencie dominujú najmä v oblasti cestovného ruchu, v dôsledku prevahy ekonomického účelu nad zachovaním kultúrnej „čistoty“, keď sú aktivity vnímané prioritne ako marketingový ťah (Kačírek – Tišliar 2014: 74). Globálne a lokálne prejavy vytvárajú možnosti súladu i nesúladu. Môžu konkrétne dedičstvo sociálnej skupiny či lokality podporovať, propagovať, ale aj nivelizovať a znehodnocovať (Košťalová 2014: 20). Potvrdzujú to aj príklady stravy v „slovenských kolibách“, kde sa konvenčne stretávame s ponukou osvedčenej talianskej pizze či hamburgerov, namiesto prijatia relatívneho rizika pri ponuke tradičných jedál, charakterizujúcich domácu kultúru.

Cieľom štúdie bolo na sledovanom území oblasti horného Spiša vymedziť primárne determinanty, podmieňajúce fenomén stravy a s ním súvisiace lokálne/regionálne špecifiká v kultúroidentifikačných väzbách. Výsledky zistení nám dokladajú prioritu základných determinantov:

- geograficko-prírodné, ktoré charakterizuje vysoko-horské prostredie, klimaticky náročné na agrárnu produkciu, s obmedzeným výskytom nerastného bohatstva (mangánovej rudy). Na druhej strane toto prostredie Vysokých Tatier ponúka mimoriadne prírodné krásy a liečivé pramene.

- hospodársko-ekonomické, ktoré v priamej nadväznosti na prírodné prostredie temer do konca 20. storočia prezentuje horský chov oviec, od konca 19. do poslednej tretiny 20. storočia čiastočne banská produkcia mangánovej rudy a až do súčasnosti rast turizmu a cestovného ruchu vo Vysokých Tatrách podporovaný kúpeľníctvom.

- etnické, výrazne podmienené nemeckou a valaskou kolonizáciou, poľskými vplyvmi v dôsledku spišského zálohu poľskému kráľovi, ale i cudzinecký ruch v dôsledku rozvoja turizmu v Tatrách.

Na podklade uvedených determinantov tak na sledovanom území možno vymedziť pomerne výrazné hospodársko-kultúrne línie, ktoré od poslednej tretiny 19. storočia relatívne zjednotil rast priemyselnej výroby, sústredený do miest. Všetky tieto prvky našli svoj odraz aj v tradičnej strave:

- roľnícko-pastierske obce sú situované zväčša vo väčšej vzdialenosti od centier, čo podmieňuje aj ich čiastočnú kultúrnu izolovanosť. Vo vzťahu k strave tu dominuje najmä kapusta, zemiaky, ale i ovčie produkty, najmä bryndza. Pretrvávajú jednoduchosť vo využívaní surovín ako aj príprave jedál. Recepty sa v nemennej forme uchovávajú do súčasnosti (čes v Liptovskej Tepličke, grejzula vo Vikartovciach);

- banícke lokality v juhovýchodnej časti regiónu znamenávajú výraznejšiu variabilitu v strave, v dôsledku blízkosti k mestským centráram a možností prenikania nových vplyvov (polievka *panula* či variácie *papcunu* vo Švábovciach). Banícka produkcia však ako spôsob obživy nepostačoval a roľníctvo zostávalo súčasťou hospodárenia, čomu zodpovedalo aj zloženie stravy;

- tatranské obce horného Spiša charakterizuje rovnako primárne roľníctvo, od začiatku 20. storočia však práca v tatranských hoteloch a zotavovniach rovnako našla odraz aj v prenikaní nových prvkov do stravy domáceho obyvateľstva, najmä v obohatení spôsobov prípravy surovín (*bajcovanie* mäsa v Lučivnej).

Problematiku stravy ako jednej zo základných biologických potrieb človeka možno vnímať v jej kultúrotvorných kontextoch pri podmienení viacerými determinantmi, predovšetkým geograficko-prírodnými, hospodársko-ekonomickými či etnickými, v špecifických väzbách aj konfesionálnymi. Identifikačný význam stravy v sociokultúrnom kontexte potvrdzujú príklady etnonymov obyvateľov lokálnych spoločenstiev, odvodených od charakteristických jedál (*Papcuňare*, *Fláčare*). V týchto intenciách je dôležitým aspektom súčasné využitie stravy a jej prvkov v hodnotovej rovine kultúrneho dedičstva pre udržateľný rozvoj spoločenstiev. Práve v užšom

autentickom prostredí lokalít sa v súčasnosti dominujúcim priestorom uchovania a sprostredkovania primárne miestnych špecifik ľudovej stravy stáva stále vzrastajúce množstvo regionálnych či lokálnych festivalov, zameraných na prezentáciu kultúrnych osobitostí, pričom jedlá patria k najvýraznejším kultúrnoidentifikačným prvkom a z praktického hľadiska aj k najvyhľadávanejším.²⁶ Periodickú tradíciu si v tomto smere vytvárajú rôzne súťaže, často práve s tematikou prípravy tradičných jedál, čo transformačnú rovinu uchovania na jednej strane podčiarkuje v jej tradičných formách, na druhej dáva priestor kreativite a inovácii vo väzbe na folklorizmus. Tieto festivaly patria k prirodzeným a vyhľadávaným spôsobom uchovania a využitia sociokultúrneho potenciálu lokalít so zámerom udržateľnosti v perspektíve rozvoja.

Pri sledovaní uchovania tradičných kultúrnych prejavov v oblasti stravy je dôležitým aspektom vnímanie a prijímanie hodnôt vonkajším návštevníkom a na druhej strane samotnými členmi spoločenstva. V rovine etickej poskytujú takéto organizované aktivity možnosť prežitku návštevníka vnímaním chutí či vôní, v mnohých prípadoch i priamej účasti na autentickom tradičnom spôsobe prípravy jedla.²⁷ Naopak, v rovine emickej patria tieto agility k výrazne emotívnym nástrojom s intenzívnym dosahom do vnútra society, na identifikáciu jedincov so spoločenstvom a jeho kultúrou, sebainterpretáciu v rámci society, na posilnenie lokálnej a kultúrnej identity: „*Ked vidzim totu krasotu, až mi šerco pišči, taka som herda, že som tu doma.*“²⁸

Kultúrna identita spoločenstiev má svoje jadro, ktorým je vedomie vlastnej historicity a autenticity. V etnologickej dimenzii je to aj problematika vlastného kultúrneho dedičstva, keďže práve to je významnou súčasťou kultúrnej identity a zároveň jedným z jej definujúcich faktorov. (Košťálová – Darulová 2016: 134). Strava ako súčasť tohto dedičstva je jedným z jeho prvkov s vysokým potenciálom transformácie v procese udržateľného rozvoja spoločenstiev na rôznej kultúrnej, i administratívnej úrovni.

POZNÁMKY:

1. Výskum bol realizovaný priebežne od roku 2003.
2. Napríklad v rámci tematického kontextu lesných prác a ťažby dreva mužov v Lučivnej v období druhej tretiny 20. storočia zaznamenaná explikácia širších sociálnych väzieb pri popise prípravy jedál.
3. Napríklad príprava číru v Liptovskej Tepličke.
4. V posledných desaťročiach tiež environmentálne prístupy vo väzbe na získavanie produktov prostredníctvom kultivácie pôdy a krajiny všeobecne.
5. Kultúrna ekológia bola najmä v 60. rokoch 20. storočia reprezentovaná Julianom H. Stewardom, ktorý sledoval aj stravu ako jeden z fenoménov formovania kultúry v podmienkach života kmeňa Šošónov v Severnej Amerike. Kultúrny materializmus reprezentoval Marvin Harris v 70. rokoch 20. storočia, ktorý sa zaoberal napríklad posvätnosťou kráv v Indii vo vzťahu k obžive obyvateľov, mnohé rozporuplné reakcie vyvolala tiež jeho analýza aztéckeho kanibalizmu.
6. *Papcun* – cestovina charakteristická pre túto lokalitu.
7. *Flaky* – všeobecné označenie pre vnútornosti zvierat.
8. Mesto Poprad svojím situovaním tvorí vstup do Vysokých Tatier.
9. Dodnes je Spiš označovaný za perlu gotického umenia na Slovensku, bohatý je tiež na renesančné pamiatky a kultúru.
10. Vo vysokohorských kúpeľných centrách sa od konca 19. storočia zamestnávali obyvatelia spišských obcí, napr. Mengusovce, Batizovce, Gerlachov, Štôla. Boli to najmä ženy, ktoré pracovali ako chýžné, v kuchyni, prípadne ako slúžky.
11. Informátor A. K., 78 rokov, Švábovce. Výskum realizovaný v roku 2016.
12. Informátor P. R., 75 rokov, Švábovce. Výskum realizovaný v roku 2017. „Do hrnca dáme variť 3-4 nadrobno pokrúpané zemiaky, posolíme a uvaríme skoro do mäčka. Padavky – popadané kyslé jablká – olúpeme, nakrájame a dáme variť k zemiakom. Jablká musia byť kyslé, také, ktoré opadli nedozreté. Povaríme v hrnci, zalejeme sladkým mliekom a necháme zovrieť. Polievka je hotová, keď sa mlieko trochu zrazí – je to od tých kyslých jablák, tak to má byť a tak má polievka aj vyzerieť. Dosolíme a ten, kto má ťažký život, si môže aj pocukrovať.“
13. Analogické zistenia máme z výskumu v Oravskej Lesnej, najsevernejšej obci Slovenska (2019).
14. Výrazné poľské vplyvy na Spiši sú historicky podmienené 360-ročným zálohom 13 spišských miest poľskému kráľovi Žigmundovi v rokoch 1412 – 1772 (Chalupecký 1998: 63).
15. Informátor P. R., 75 rokov, Švábovce. Výskum realizovaný v roku 2016. „Zamiesime z jedného vajca a múky tvrdé cesto. Urobíme si pohodlie a cesto mrvíme medzi prstami. Tak dostaneme papcún. Leniví to robia na strúhadle, ale to už nie je ono. Dlhé nevaríme, aby sa papcún nerozmočil. Niektorí robia cesto len z vody a múky.“
16. Informátor J. R., 74 rokov, Lučivná. Výskum realizovaný v roku 2015. „Drevorubači si urobili cesto z múky a vody a na kožušku ušúľali rezance ako ceruzky hrubé, asi 10cm dlhé. To uvarili a jedli omastené so slaninou.“
17. Informátor J. V., 95 rokov, Veľký Slavkov. Výskum realizovaný v roku 2017.
18. Uchovanie etnonymu pretrváva i zo strany samotných Vikartovčanov, napriek pôvodne pejoratívnemu významu pomenovania vo väzbe na chudobu.
19. Informátor J. R., 74 rokov, Lučivná. Výskum realizovaný v roku 2015.
20. Informátorka Z. M. 37 rokov, Lučivná. Výskum realizovaný v roku 2015.
21. Informátor J. R., 74 rokov, Lučivná. Výskum realizovaný v roku 2015.
22. Informátor F. K., 77 rokov, Švábovce. Výskum realizovaný v roku 2016.
23. „Keď boli zemiaky uvarené, nazbierali sme mudziky a nakrájali sme miesto zeleniny. Alebo tú žihľavu. Lebo niekedy zeleniny nebolo ako dnes.“
24. Informátor J. R., 74 rokov, Lučivná. Výskum realizovaný v roku 2015.
25. Kronika obce Batizovce 1949 – 1996. Archív obecného úradu v Batizovciach.
26. Napríklad slávnosti pod Kráľovou hoľou v Liptovskej Tepličke v roku 2019 otvoria svoj 23. ročník súťaže v tradičných disciplínach (konské záprahy, rúbanie dreva vo Vikartovciach), prípadne výročné slávnosti Dňa obce vo väčšine sledovaných lokalít.
27. Napríklad varenie rôznych druhov *papcunu* vo Švábovciach alebo *číru* v Liptovskej Tepličke.
28. Informátorka Z.M. 37 rokov, Lučivná. Výskum realizovaný v roku 2015.

PRAMENE:

Kronika obce Batizovce 1949 – 1996. Archív obecného úradu v Batizovciach.

LITERATÚRA:

- Beňušková, Zuzana 2018: Je regionálna identita konštrukt či expresia? / Is Regional Identity a Construct or an Expression? In: *Identita sk a INSK – Interiér na Slovensku*. Bratislava: Ústav interiéru a výstavníctva FA STU, s. 26 – 34.
- Bode, Willi, K. H. 1994: *European gastronomy. The story of man s food and eating customs*. London: Hodder & Stoughton.
- Connerton, Paul 1989: *How Societies Remember*. Cambridge: University Press.
- Danglová, Olga 2018: Regionálna a lokálna identita z pohľadu etnológa. Regional and Local Identity as Seen by an Ethnologist In: *Identita sk a INSK – Interiér na Slovensku*. Bratislava: Ústav interiéru a výstavníctva FA STU, s.18 – 26.
- Danglová, Olga 2011: Vidiecke sídlo ako priestor identity. Výber z prípadových štúdií na príklade štyroch slovenských obcí. *Národopisná revue* 21, č. 2, s. 93 – 102.
- Dvořáková-Janů,Věra 1999: *Lidé a jídlo*. Praha: ISV.
- Ferencová, Michaela 2005: Spomienkové slávnosti: ako inštitúcie ovplyvňujú identifikačné procesy? *Slovenský národopis* 53, č. 1, s. 19 – 37.
- Hanušín, Ján 2000: *Výkladový slovník termínov z trvalej udržateľnosti*. Bratislava: Spoločnosť pre trvalo udržateľný život v SR.
- Horváth, Pavel 1995: Valaská kolonizácia. In: *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska 2*. Bratislava: Vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, s. 285.

Zákon č. 206/2009 Z. z. o múzeách a o galériách a o ochrane predmetov kultúrnej hodnoty, a o zmene zákona SNR č. 372/1990 Zb.

- Chalupecký, Ivan 1998: V poľskom zálohu 1412 – 1772. In: Chalupický, Ivan (ed.): *Dejiny Popradu*. Poprad: Mesto Poprad, s. 63 – 109.
- Kačírek, Ľuboš – Tišliar, Pavol 2014: Výučba múzejnej pedagogiky v študijnom programe Muzeológia a kultúrne dedičstvo na FiF UK v Bratislave – teória a prax. *Muzeológia a kultúrne dedičstvo*, č. 1, s. 73 – 91.
- Košťalová, Katarína 2014: Kultúrne dedičstvo a globálne/lokálne prejav v súčasnom malom meste. In: *Studia etnologiczne i antropologiczne. Globalizacja jako wyzwanie dla zachowania i upowszechniania dziedzictwa kulturowego w Europie Środkowo-Wschodniej*. Tom 14. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, s. 197 – 209.
- Košťalová Katarína – Darulová, Jolana 2016: Múzea národnostných menšín na Slovensku – mediátor tradícií a identity. In: *Múzeum a identita: etnologické pohľady*. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, s. 133 – 141.
- Krišková, Zdena 2013: Tradičný spôsob života a súčasnosť. In: Harničár, Adrián a kol.: *Vikartovce*. Kežmarok: JADRO pre obec Vikartovce, s. 221 – 241.
- Krišková, Zdena 2018a: Strava ako kultúrnoidentifikačný prvok spoločenských na vybraných príkladoch lokalít horného Spiša. In: Stoličná, Rastislava (ed.): *Tradičná strava a stravovanie*. Stará Ľubovňa: Zväz múzeí na Slovensku a Ľubovnianske múzeum – hrad v Starej Ľubovni, s. 43 – 51.
- Krišková, Zdena 2018b: Tradičné prvky ľudovej kultúry v kontexte súčasnosti. In: Molavcová, Božena a kol.: *Švábovce*. Poprad: Obecný úrad Švábovce, s. 219 – 237.
- Langer, Jiří 1994: Pojem ekotyp a metodologické problémy jeho vymedzenia. *Slovenský národopis* 42, č. 1, s. 3 – 11.
- Löfgren, Orvar 1976: Peasant Ecotypes. Problems in the Comparative Study of Ecological Adaptation. *Ethnologia Scandinavica* 6, s. 100 – 115.
- Mitterauer, Michael 1986: Formen ländlicher Familienwirtschaft. Historische Ökotypen und familiäre Arbeitsorganisation im österreichischen Raum. In: Ehmer, Josef – Mitterauer, Michael (eds.): *Familienstruktur und Arbeitsorganisation in ländlichen Gesellschaften*. Wien: Böhlau, s. 185 – 324.
- Mlynka, Ladislav 2008: Muzeológia a kultúrne dedičstvo – spoločné cesty k identite. In: Krišková, Zdena (ed.): *Múzeum a muzeológia*. Banská Bystrica: Univerzita Mateja Bela v Banskej Bystrici, s. 54 – 61.
- Markuš, Jozef 1975: Stravovanie. In: *Slovensko, Ľud II*. Bratislava: Obzor, s. 851.
- Olejník, Ján 1978: Liečenie. In: *Ľud pod Tatrami*. Martin: Osveta, s. 160.
- Olejník, Ján 2000: Hmotná kultúra. In: Kollárová, Zuzana a kol.: *Dejiny Ždiaru*. Ždiar: Obecný úrad, s. 182 – 216.
- Paasi, Anssi 2003: Region and place: regional identity in question. In: *Progress in Human Geography* 27, č. 4, s. 475 – 485.
- Podoba, Juraj 1992: Etnografický pohľad na problematiku vzťahu človeka a životného prostredia: etnoekológia, kultúrna ekológia alebo environmentálna etnológia? In: *Slovenský národopis* 40, s. 252 – 266.
- Soukup, Václav 2004: *Dějiny antropologie*. Praha: Slon, s. 481 – 494.
- Stoličná, Rastislava 2018: K metodológii výskumu jedla. In: Stoličná, Rastislava (ed.): *Tradičná strava a stravovanie*. Stará Ľubovňa: Zväz múzeí na Slovensku a Ľubovnianske múzeum – hrad v Starej Ľubovni, s. 10 – 14.
- Tolksdorf, Ulrich 1976: Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. *Ethnologia Europaea* 9, s. 64 – 85.
- Ušaková, Mária 1989: Ľudová strava. In: Michálek, Ján a kol.: *Ľud hornádskej doliny*. Košice: Východoslovenské vydavateľstvo, s. 85 – 109.
- Výrost, Jozef – Bačová, Viera 1996: Medzigeneračné súvislosti sociálnej identity vybranej vzorky obyvateľstva Slovenska. In: Bačová, Viera (ed.): *Historická pamäť a identita*. Košice: Spoločenskovedný ústav SAV, s. 141 – 157.
- Wiegmann, Günter 1971: Was ist das spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? In: *Ethnologia Scandinavica*. Lund: Royal Gustavus Adolphus Academy for Swedish Folk Culture, s. 6 – 16.

Summary

The Determinants and Specific Features of Traditional Diet in the Context of Identity, with Selected Examples from Locations in the Upper Spiš Region

The study focusses on the region of Upper Spiš in Slovakia, beneath the High Tatras. The mentioned data are primarily based on multi-year ethnologic field research. The results of diet monitoring confirm that the diet is conditioned by primarily geographic, economic, and ethnic determinants based on which a location within the defined area creates specific lines: a) locations with mining industry in addition to primary agriculture, in which inter-ethnic, mainly German-Slovak socio-cultural contexts oscillate; b) locations with dominating agrarian culture and pastoralism in connection with Wallachian colonization, where we can also find Polish and Slovak influences, c) Tatra locations with focus on the High Tatras and the associated development of tourism. In the above-mentioned context, several specific features with distinctive cultural and identification accent has been created in the diet (designation of society members according to typical dishes). The diet and the processes and products associated with it can be undoubtedly defined as an element of communities' identity, and within those ties as an important part of cultural heritage in the perspectives of sustainable development. However, a corresponding way and extent of preservation and mediation under current conditions is unavoidable, considering the developed tourism in that Tatra region.

Key words: Traditional diet; identity; local community; cultural heritage; sustainable development; Spiš; Slovakia.

NARODILA SE PŘED STO LETY: VĚRA ŠEJVLOVÁ (1919–2004)

V letošním roce si připomínáme významné životní jubileum Věry Šejvlové, osobnosti, která svůj život zasvětila snaze o zachycení tradičního zpěvu, hudby a tance v beskydské části Lašska i přílehlých Kysuc. Významnou úlohu regionálních sběratelů tradičních folklorních projevů bychom si měli čas od času připomínat především proto, že svým působením výraznou měrou přispívali k uchování poznatků o specifické části kulturní historie určité oblasti, čímž ovlivňovali a utvářeli její obraz do podoby, jakou vnímáme dnes. Tomu ostatně odpovídá i výrok dlouholetého hudebního redaktora Českého rozhlasu Ostrava Jana Rokyty st.: *„Slavné osobnosti našeho folklorismu oslavujeme až tehdy, kdy o tom nemohou vědět, přestože je potřeba dávat najevo uznání již v průběhu jejich života. Stejně je tomu i s osobností Věry Šejvlové.“*¹

Věra Šejvlová se narodila 15. června 1919 do rodiny frýdeckého notáře. Převážnou část svého dětství prožila ve Frýdku a později v Ostravě. Vzhledem k tomu, že vyrůstala ve vyšších společenských poměrech, kde se aktivně pěstoval vztah k vážné hudbě, jeví se možná až překvapivě míra i intenzita, s níž později tíhla k poznání tradičního folkloru. V útlém věku často zůstávala na dlouhodobých ozdravných pobytech v Ostravici, kde se, jak později sama vzpomínala, poprvé setkala s mizejícími projevy tradičního venkovského prostředí: *„V dětství to byly letní dny na Ostravici – tehdy ještě pasekářské – s děckami při kravách na pasinku. Předlouhé hodiny plné fantazie, kdy se vymýšlely hry, říkanky, rýmováčky, nebo se volalo na kamarády na druhém kopci. A k večeru zněla halekačkami celá dolina.“*² Později vystudovala reálné gymnázium v Ostravě (maturovala v roce 1938) a krátce poté se provdala za nadšeného turistu Jaroslava Šejvlu. Následně se ro-

dina přechodně usídlila v Brně, kde se manželům Šejvlům roku 1944 narodila dcera Zuzana.

V té době se V. Šejvlová již aktivně zajímala o tradiční lidovou kulturu v horské oblasti kolem toku řeky Ostravice. Její touhu po poznání podněcovaly nejen četné výlety do slovenských hor, ale též mizivé doklady o tradiční podobě zpěvu a tance v severovýchodní části Beskyd. *„V dospělosti jsem pocítila lítost. Lítost, že ve srovnání s onou barvitou slovenskou paletou zbylo v ostravické domovině tak žalostně málo, ba skoro nic. Jen vzpomínky na letní pasínek.“*³ Líčila v jednom ze svých rukopisů. Uvedený zájem ji přivedl ke spolupráci s pražským pedagogem a etnochoreologem Františkem Bonušem. Mezi lety 1946 a 1947 společně začali vyhledávat horské samoty v oblasti starých Hamer a Ostravice, kde podnikali cílené sběry místních projevů písňového a tanečního folkloru. *„Napřed jsme se obraceli především na robečky. Žily doma, staraly se o děti a hospodářství a tradiční způsob života, utvářený ročním koloběhem přírody, jim zůstal vlastní. Z hloubi jejich*

*vzpomínek na mládí se pomalu vynořovaly písně a tance už nezpívané a netančené. Bílá místa na mapě dostávala pomalu barvu, svůj hlas i pohyb.“*⁴ popisuje Šejvlová počátky svých sběratelských snah.

Do roku 1949 zapsala uvedená dvojice dostatek materiálu na to, aby Věra Šejvlová začala smýšlet nad možnostmi jeho dalšího uplatnění. Ještě v tomtež roce založila folklorní soubor Ostravica při tehdejší organizaci Socialistického svazu mládeže v Ostravici. Tou dobou bydlela v Ostravě, odkud každý týden dojížděla na pravidelné nácvičky. Během následujících let se věnovala intenzivnímu terénnímu sběru písní a tanců, kterými obohacovala repertoár souboru. Z důvodů značné časové náročnosti však v jeho vedení dlouho nezůstala. Soubor později přesídlil do Frýdlantu nad Ostravicí, kde krátce poté zanikl.

Od roku 1949 začala Věra Šejvlová na popud muzikologa, pedagoga a rozhlasového pracovníka Ivo Stolaříka pracovat v redakci pro lidovou píseň tehdejšího Československého rozhlasu v Ostravě. Její redaktorská práce spočívala mj. v přípravě folklorně-publicistických pořadů, a plynule jí tak umožnila navázat na dosavadní sběratelskou činnost pořizováním technicky dokonalejších záznamů autentických interpretů lidových písní. V rozhlasu nalezla pracovní i přátelské zázemí mezi tehdejšími výraznými osobnostmi hudební folkloristiky na Ostravsku. Kromě již zmíněného I. Stolaříka později úzce spolupracovala s etnomuzikologem Jaromírem Gelnarem, hudebním skladatelem Jaromírem Dadákem či výše zmíněným Janem Rokyty st. Rozhlasový tým se orientoval především na mapování a pořizování zvukových záznamů tradičních písní Slezska, Valašska a později též Kysuc. Díky četným výjezdům do terénu přispěl k uchování značné části pozůstatků hudebního folkloru jmenovaných oblastí.

V 60. letech se Věra Šejvlová soustředila zejména na přípravu vlastního rozhlasového pořadu s názvem *Ponděl-*



Věra Šejvlová na průkazové fotografii z roku 1960. Soukromý archiv rodiny Švébišovy

ník. V průběhu let 1964–1968 postupně měnila původní folklorně-publicistický charakter tohoto pořadu a zároveň rozšiřovala jeho hudební zaměření. V *Pondělnících* tak zazněly, vedle tvorby mnoha umělců tehdejší doby, kupříkladu i písně Karla Kryla, jejichž nahrávky vznikaly právě v ostravském rozhlasovém studiu. I díky tomu se Šejvlová stala trnem v oku tehdejšímu socialistickému zřízení a po roce 1968 byla pro své politické názory nucena z Československého rozhlasu odejít. Přes přísný zákaz provozu jakékoliv kulturní činnosti však nadále s týmem rozhlasových kolegů anonymně spolupracovala. Po definitivním odchodu z rozhlasu v roce 1971 nastoupila na pozici referentky v Hydrometeorologickém ústavu v Ostravě.

Osobní zkušenost čerpanou z terénu se snažila Věra Šejvlová cílevědomě předávat dál. V 80. letech se začala zaměřovat na práci s dětmi a založila v Ostravici dětský soubor Gruník. Dorůstající členové dali postupem času vzniknout i jeho mládežnické variantě ve formě Folklorního souboru Gruník. Pod svými křídly tak V. Šejvlová vychovala množství folklorních nadšenců a výrazně formovala hudební projev několika cimbalových muzik na Frýdecko-Místecku i Ostravsku.

Své celoživotní poznatky využila mimo jiné při rekonstrukci zmizelých regionálních tanečních forem, mužského sólového tance *skok* a dvoudobého párového točivého tance *zvrtek*. Až do pozdního věku vedla instruktážní semináře tance a působila jako lektorka na Lidové konzervatoři v Ostravě. Počátkem 60. let vybudovala spolu s neméně významnými osobnostmi Zdenou Kyselou a Hanou Podešvovou první ucelený systém vzdělávání v oboru lidového tance na Ostravsku. Byla také členkou poradních orgánů a komisí několika folklorních festivalů, mimo jiné Slezských dnů v Dolní Lomné či Mezinárodního folklorního festivalu Strážnice.

V průběhu svého života stála Věra Šejvlová za vydáním několika sbírek

lidových písní i metodických příruček pro výuku lidových tanců. Se Štěpánem Kotkem sestavila zpěvníky *Písničky z údolí Ostravice* (1982, 1985) a *Písničky od nás* (1995), společně s Věrou Šimkovou a Eliškou Krejčíčkovou stála za vznikem instruktážní videokazety *Lidové tance z Lašska* (1991). S etnochoreoložkou Zdenkou Jelínkovou spolupracovala na tvorbě dílu *Lašsko* pro videoencyklopedii *Lidové tance z Čech, Moravy a Slezska* (1996) a při zpracování popisu tance *ověňžok* a *do kulanego* pro potřeby publikace *Lidové tance z Hřčavy* (1988) a monografie *Hřčava* (1952) Ivo Stolaříka.

Věře Šejvlové připisujeme také autorství mnoha pódiových pořadů s folklorní tematikou. Značnou měrou se zasloužila o obnovu regionálního folklorního festivalu Sochovy národopisné slavnosti, který se od 90. let každoročně koná ve Lhotce pod Ondřejníkem. V neposlední řadě se souborem Gruník pomoh-

la dotvořit dobovou atmosféru úspěšného filmu *Želary* (2003).

Stáří prožila Věra Šejvlová v poklidném prostředí horské obce Ostravice ve svém domě na úpatí beskydských hor. Bez ohledu na pokročilý věk se i nadále aktivně věnovala péči o kulturní rozvoj beskydské části Lašska. Zemřela náhle po krátké nemoci 3. března 2004 ve věku nedožitých pětáosmdesátilet.

Ve vzpomínkách těch, kteří s ní přišli do styku na poli folklorismu, je Věra Šejvlová dodnes symbolem uvědomělého a citlivého zacházení s folklorním materiálem, který díky vlastní cílevědomé práci čerpala v jeho přirozeném prostředí. Specifika jejího metodického přístupu inspirovala mnohé následovníky k prezentaci tradičního písňového a tanečního bohatství rázovité horské oblasti na jevišti i mimo něj.

Sabrina Pasičnyková
(Valašské muzeum v přírodě
v Rožnově pod Radhoštěm)



Věra Šejvlová při sledování pořadu k oslavám výročí založení obce Ostravice. Polovina 90. let 20. století. Soukromý archiv rodiny Švébišovy

Poznámky:

1. Osobní archiv rodiny Švébišovy (dále jen OAŠ), videozáznam vzpomínkového koncertu Setkání se životem konaného na počest Věry Šejvlové dne 8. 6. 2004.
2. OAŠ, Šejvlová, Věra [nedat.]: *O folkloru*. Rukopis.
3. Tamtéž.
4. OAŠ, Šejvlová, Věra [nedat.]: *O sběru i o tom, co jsou skoky a co zvrtky*. Rukopis.

Literatura:

- Dymerová, Hana: Pohovor s vedoucí souboru z Ostravice V. Šejvlovou. *Radosná země* 2, 1952, č. 1–2, s. 59–60.
- Kedroňová, Sabrina 2014: *Osobnost Věry Šejvlové v kontextu souborové a sběratelské činnosti*. Bakalářská práce. Brno: Filozofická fakulta Masarykovy univerzity.
- red. 1997: Šejvlová, Věra. In: Pavlicová, Martina – Uhlíková, Lucie (eds.): *Od folkloru k folklorismu: slovník folklorního hnutí na Moravě a ve Slezsku*. Strážnice: Ústav lidové kultury, s. 117.
- Šejvlová, Věra 1953: Ondrášův skok – sólový chlapecký tanec severních Beskyd. *Radosná země* 3, č. 1, s. 22–31.
- Šejvlová, Věra 1963: Tanec „starodávny“ v horním povodí Ostravice. *Těšínsko*, č. 8–9–10, s. 20–23.
- [Šejvlová, Věra] 1978: *Laško dětem*. Ostrava: Městské kulturní středisko (z politických důvodů vydáno anonymně).
- Šimková, Věra 2004: Zemřela Věra Šejvlová. *Folklor* 15, č. 3, s. 171–172. Dostupné z: <<http://archiv.fos.cz/public/kapitola.phtml?kapitola=7481>> (cit. 10. 4. 2019).
- Tofel, Zdeněk 1999: Na Pobabě s Věrou Šejvlovou. *Národopisná revue* 9, č. 2, s. 96–97.

K STÉMU VÝROČÍ NAROZENÍ VÁCLAVA ŠOLCE

Už tomu budou čtyři roky, kdy jsem na stránkách Národopisné revue připomínal sto let od narození jednoho z největších českých historiků 20. století Josefa Polišenského (1915–2001). V letošním roce bych velmi rád vzpomněl jiného významného badatele, k němuž mne, stejně jako k profesorovi Polišenskému, váže i řada osobních vzpomínek, a sice

na etnografa, cestovatele, spisovatele, překladatele a bývalého ředitele Náprstkova muzea asijských, afrických a amerických kultur PhDr. Václava Šolce, CSc. (27. 9. 1919, Sobotka – 16. 7. 1995, Praha), od jehož narození uplyne v tomto roce sto let.

Snad nebude považováno za příliš troulalé, dovolím-li si začít tento příspěvek k počtě vynikajícího vědce a vzácného člověka zcela osobní vzpomínkou: Bylo tomu v roce 1972 a já jako student druhého ročníku historie a bohemistiky na Univerzitě Palackého v Olomouci, v té době již pevně rozhodnutý věnovat se mexickým Aztékům, jsem se jednoho dne rozjel do Prahy. A tam na vrátnici Náprstkova muzea s drzostí vlastní pouze nezralému mládí jsem se, bez jakékoliv předchozí dohody, dožadoval návštěvy u pana ředitele. K mému velkému překvapení mne Václav Šolc přijal a strávili jsme ve velmi příjemném rozhovoru asi dvě hodiny. Od té chvíle jsme byli v neustálém kontaktu a dr. Šolc mi psal například posudky na mé práce vzniklé v rámci tzv. studentské vědecké a odborné činnosti (SVOČ), kde jsem se díky jemu se studi-

emi jako *Nezahualcoyótl a mexická lyrika 15. století* apod. v konkurenci takových výtvorů jako *Zakládání KSČ na Olomoucku* nebo *Združstevňování na Prostějovsku* umisťoval alespoň na třetím místě. Neboť olomoucké posuzovací komisi bylo přece jen nepříjemné alespoň trochu neocenit práci, kterou vysoce hodnotil sám ředitel Náprstkova muzea z Prahy. A tak mu, stejně jako prof. Polišenskému, vděčím za mnohé, neboť jsme se dál pravidelně stýkali i po mém nástupu do Střediska iberoamerických studií Filozofické fakulty UK v Praze roku 1975.

Václav Šolc vstoupil po maturitě na gymnázium v Praze v červnu 1939 do Arcibiskupského kněžského semináře v Praze-Dejvicích a byl vyslán ke studijnímu pobytu do Říma na papežskou Lateránskou univerzitu. Zaměřil se na etnografii a získal titul bakaláře. Současně se studiem pracoval v Lateránském etnologickém muzeu. Po nedobrovolném návratu v roce 1941 byl totálně nasazen, a to až do května 1945. Poté nastoupil do Náprstkova muzea, současně v letech 1945–1949 studoval při zaměstnání etnografii a religionistiku na Filozofické fakultě UK. Titul PhDr. získal v roce 1949, kdy obhájil práci *Chipewyané a jejich postavení na kanadském severu ve srovnání s tzv. Sobími Eskymáky*. Vědecká hodnota CSc. mu byla udělena na základě práce *Kultura Chiriquí a její pozice v rámci panamských a sousedních kultur*.

V roce 1957 byl vyslán do Číny a severní Koreje, roku 1961 pak do Mongolska a Vietnamu, aby vypomáhal při reorganizaci tamní muzejní sítě. Od 60. let se zúčastnil několika expedic do Latinské Ameriky (Bolívie, Chile), v 70. letech navštívil Peru a Mexiko. Mj. se věnoval studiu komunity Aymarů na jezeře Titicaca, v Chile pak kromě sběrů archeologických pramenů v poušti Atacama provedl výzkum u Mapučů. Po několika dalších krátkých výzkumných pobytech ukončil jeho činnost v této zemi vojenský puč v roce 1974. Budiž mi v této souvislosti dovolena ještě jedna osobní vzpomínka. Když mi Václav Šolc při zmiňovaném



Václav Šolc (1919–1995)

rozhovoru líčil, jak se snažil přesvědčit chilského pučistického vojáka, který s ním surově cloumal, že Chilané se přece takto nechovají, dostalo se mu rány pažbou pušky a „poučení“ slovy „*Callate, perro rojo!*“ („Mlč, rudý pse!“). Je vcelku logické, že další dvě Šolcovy cesty směřovaly do klidnější oblasti, tedy do Mexika (1975, 1977). V té době byl již ředitelem Náprstkova muzea (od roku 1970) a v této funkci setrval až do odchodu do důchodu v roce 1979.

Václav Šolc se zabýval indiánskými kulturami Severní i Jižní Ameriky (v roce 1963 například uspořádal v Náprstkově muzeu výstavu věnovanou severoamerickým Indiánům), tak jak to vyžadovala obecná orientace muzejního etnografa, který odborně zpracovává a veřejně prezentuje sbírkové soubory, nicméně nakonec převládl jeho zájem o Latinskou Ameriku. V této souvislosti je zajímavé, že v rámci výzkumu primitivních pravidel ve Vietnamu a v Bolívii se podílel i na výzkumu voroplavy v Čechách (např. spolupracoval s V. Scheuflerem na publikaci *Voroplavba na jihočeských tocích*, Praha 1970). Shromáždil velké množství etnografických sbírek Náprstkova muzea, byl autorem řady výstav nejen zde, ale také v jiných muzeích.

Impozantní je Šolcova publikační činnost odborná i popularizační, přičemž je důležité připomenout, že od poloviny 80. let vydával také dobrodružné knihy pro mládež, zejména s indiánskou tematikou (už v roce 1959 ale vydal chlapec-ký román z vodáckého prostředí s názvem *Velká plavba*). Věnoval se i činnosti překladatelské: v roce 1954 přeložil s J. Hornátem Morganovu *Pravěkou společnost*, v roce 1974, tentokrát již sám, Vaillantovy *Aztéky*.

Jak je z výčtu jeho aktivit zřejmé, Václav Šolc patřil k těm badatelům, kteří byli hluboce oddáni vědě a dokázali se prosadit také na mezinárodní scéně, zároveň však chápal důležitost zprostředkování poznatků široké veřejnosti. Byl jedním z našich nejpłodnějších popularizátorů indiánských kultur (počet jeho vel-

mi oblíbených a čtivých knih tzv. literatury faktu mnohonásobně přesahuje několik prací čistě odborných), a zanechal tak hlubokou stopu v několika generacích zájemců o tuto problematiku.

Oldřich Kašpar
(*Katedra kulturní a sociální antropologie FF UPa*)

Literatura:

- Bláha Josef – Studenovský, Tomáš 2000: *Slovník českých autorů knih pro chlapce*. Praha: Ostrov, s. 135–136.
- Kandert, Josef 2007: Šolc Václav. In: Jeřábek, Richard (ed.): *Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*. 1. svazek. Biografická část. Praha: Mladá fronta, s. 220–221.
- Kolektiv autorů 1999: Šolc, Václav. In: *Kdo byl kdo. Čeští a slovenští orientalisté, afrikanisté a iberoamerikanisté*. Praha: Libri, s. 474–475.
- Martínek Jiří – Martínek, Miloslav 1998: *Šolc, Václav*. In: *Kdo byl kdo. Naši cestovatelé a geografové*. Praha: Libri, s. 416–418.
- „Šolc, Václav PhDr.“ *Literární archiv Památníku národního písemnictví* [online] [cit. 4. 8. 2019]. Dostupné z: <<http://www.badatelna.eu/fond/3005/uvod/>>.

OD LIDOVÉHO ODĚVU DO KNIHOVNY A ZASE ZPĚT ANEB ROZHOVOR S JUBILANTKOU ALENOU JEŘÁBKOVOU

Rozhovory v časopisu Národopisná revue jsou prostorem pro vyzpovídání významných osobností české či zahraniční etnologie, přičemž dlouhodobě sledují dva základní cíle. Jsou podle mého názoru významné nejen pro dnešní obor, protože jsou většinou vedeny s jubilanty a jsou tak současně prostorem pro poblahopřání, ale jsou také důležité pro budoucí generace etnologů coby svědectví doby, pramen pro pochopení některých souvislostí, názorů či vývoje našeho oboru. A protože v letošním roce slaví půlkulaté výročí PhDr. Alena Jeřábková, dlouholetá přednášející na Ústavu ev-

ropské etnologie FF MU, rozhovor s ní byl zcela logickou volbou. Ještě před tím je ale nutné představit oslavenkyni.

Alena Jeřábková (*1934) pochází z Brna, kde vystudovala gymnázium v Králově Poli a posléze dějiny umění a národopis na Masarykově univerzitě. Studium završila v roce 1957 diplomovou prací věnovanou valašskému kroji. Překvapivě se však na katedru nevrátila jako stálá asistentka či vědecká pracovnice, ale začala pracovat nejprve jako odborná knihovnice v brněnské Univerzitní knihovně (zároveň absolvovala knihovnictví na Institutu osvěty a novinářství UK v Praze) a v Krajské knihovně Jiřího Mahena. Od roku 1975 působila jako učitelka dějin umění na tehdejší Střední knihovnické škole v Brně. V roce 1962 se vrátila na katedru jako externí pedagožka a téma lidového oděvu zde trvale přednášela až do relativně nedávné doby.

Tématu lidového oděvu se Alena Jeřábková věnovala již od studentských let, kdy se zapojila do Soupisu oděvu v českých zemích, který organizovala Drahomíra Stránská. Ve svých dalších pracích rozvedla a propracovala Václavův koncept nižšího a horského typu oděvu, který propojila s migrací valašských pastevců napříč Karpaty a šířením specifických rysů této kultury. Dlouhodobě se též věnovala studiu vztahů historického a lidového oděvu. Její studie, inspirované pracemi Drahomíry Stránské, užívají důsledně historickou metodologii a většinou se zaměřují na jednu konkrétní oděvnou součást. Podrobně je zmapován její výskyt v terénu, konfrontovány jsou dosavadní názory a terminologie, teprve potom následuje hledání odpovídajících vzorů v lidovém oděvu sousedních zemí, případně v slohovém oděvu. Řadu prací věnovala též kritickému zhodnocení obrazových dokladů lidového oděvu, k němuž společně s manželem Richardem Jeřábkem přispěla nejen publikačně, ale též metodologicky. Souhrnně byly všechny tyto práce vydány v roce 2014 v publikaci *Lidová oděvní kultura*. Příspěvky k ikonografii, typologii a metodologii.

Přednášky a semináře Aleny Jeřábkové slyšela zřejmě valná většina absolventů brněnské katedry. Patřím též mezi ně, a to dokonce hned dvakrát, protože vzhledem k nedostatku kreditů jsem si je k velkému údivu přednášející zapsal repete ještě v pátém ročníku studia. Zmnožení informací ovšem nebylo na škodu, vždyť studium lidového a historického oděvu se mi v posledních deseti letech stalo téměř výhradním badatelským zájmem. Nejednou jsem se tak v myšlenkách vracel do doby studií a porovnával teorii s vlastními zjištěními a při té příležitosti vzpomínal na kultivovanou dámu anglického stříhu, která bez velkého vzrušení dokázala systematicky přednášet obsáhlé pasáže věnované domácímu i evropskému lidovému oděvu. Rozhodl jsem se proto využít příležitosti a položit jubilentce několik otázek, které zajisté zaujmou nejen mě, ale i ostatní čtenáře.

Paní doktorko, výběr oboru národopis většinou nebyl pro Vaši generaci zcela náhodný, mnozí studenti pocházeli přímo z některého etnografického regionu, jejich zájem tím byl přímo podminěn. Jak jste se Vy, coby Brňanka, vlastně dostala ke studiu etnografie?

Důvod byl stejný jako u mnoha posluchačů etnologického studia: účast v souborech lidových písní a tanců. Tancovala jsem od sedmi let, a když koncem 40. let postupně vznikaly různé soubory s kulturním programem, vstoupila jsem do některých z nich. Na gymnázium v Brně – Králově Poli, kde jsem studovala, založil náš profesor ruštiny, rodilý Rus, soubor ruských lidových tanců. Učil nás baletní mistr z Janáčkovy divadla, rovněž Rus; odtud jsme měly vypůjčeny také kostýmy. Zpočátku plnily program souborů recitace a budovatelské písně a lidový tanec sloužil jen jako doplněk. Postupně se však našťěstí formovaly soubory, které se věnovaly výhradně lidovým písním a tancům. Jednu takovou složku tvořila taneční skupina souboru Radost s výbornou cimbálovou muzikou pod vede-

ním Karla Fialy, kde jsem na delší dobu zakotvila. Jako soubor Janáčkovy akademie múzických umění jsme měli k dispozici profesionální pomoc jejich učitelů a někdy i orchestr sestavený ze studentů školy. Pod tlakem svazáckých orgánů jsem učila tanec na učňovských učilištích v Brně a v Zastávce u Brna, na Vojenské technické akademii (dnes Univerzita obrany), zavázali nás uměle sestavit též soubor Filozofické fakulty, jak na to často vzpomíná má kolegyně Věra Kovářů. Ze souborového prostředí jsem se znala se Zdenkou Jelínkovou, která měla velký podíl na mé volbě oboru.

V oboru jste známá především jako odbornice na lidový oděv. Co Vás vedlo k výběru tohoto tématu?

Prvotní zájem o lidový oděv souvisel rovněž s mým tancováním. V počátcích souborového hnutí se totiž používaly k vystoupením často originální kroje. S tím se pojí několik pro mě nezapomenutelných zážitků. Pro soubor Radost jsem připravila choreografii pro scénku „Hulán“ na motivy horáckých lidových písní, které aranžoval pro orchestr dirigent Alois Fiala. Rozjela jsem se tehdy

se svým tanečníkem do půvabné vesnice Kořence k paní učitelce Boženě Veselé, která nám předvedla celou svou úžasnou sbírku lidových krojů. Nakonec nám, dvěma mladým neznámým lidem, zapůjčila kompletní vybavení pro dva páry.

Legendární byly naše cesty po horehronských vesnicích, v nichž nás tamní lidé nezištně obdarovali, nebo za nepatrný obnos prodali své kroje. Přímý niterný vztah jsem pak měla k choreografii „Starodávny“, aniž bych tehdy tušila, že právě kroje z Valašska budou doménou mé budoucí badatelské činnosti. Kromě účty k původním lidovým krojům jsem měla v sobě zakódováno posuzovat různé projevy z estetického hlediska; vždyť jsem jako druhý obor studovala na fakultě dějiny výtvarného umění. Konečně už od dětství na mě působila moje maminka, která měla blízký vztah k módě, skvěle vyšívala a často zdobila naše šaty svérázovými motivy.

Zřejmě nejvýznamnějším pedagogem v době vašich studií byl profesor Antonín Václavík. Jak vzpomínáte na jeho přednášky?

Přednášky prof. Václavíka měly zcela jiný ráz než ty, na které jsou dnešní studenti zvyklí. Zúčastňovaly se jich současně všechny ročníky oboru, což bylo možné při tehdejší nízkém počtu frekventantů. Každý školní rok se prof. Václavík věnoval převážně jednomu odvětví lidové kultury Čechů, Slováků a Slovánů. I když to v době studia nebyl lidový oděv, bylo zajímavé vyslechnout mnohé z jeho bohatých zkušeností v terénu i z muzejní praxe. Pod jeho vedením se uskutečnil v roce 1953 výzkum lidové kultury na Rožnovsku za účasti všech studentů, který se měl stát základem bohužel dodnes nerealizované monografie Valašska.

Z tematiky lidového oděvu Václavík zajímal jeho sepětí s obřadní kulturou, kterému se věnoval ve známé studii o obřadních plachtách, koutnicích a úvodnicích. V přednáškách se často dotýkal původu motivů vyšívek, niko-



liv z technického, nýbrž z obsahového hlediska, často propojených s lidovou magií. Jeho výklad některých textilních odvětví lidové kultury byl chápán podle ideových měřítek tehdejší doby jako idealistický a vynesl mu nepřiměřené odsudky. Nelze ale zapomenout na to, že prof. Václavík byl obdařen silným výtvarným citěním a osobní přitažlivostí, kterou v nás podněcoval zájem o lidovou výtvarnou kulturu a potažmo o celý obor.

Na Václavíkovo osobní charisma vzpomínala řada jeho žáků. V čem vlastně tkvělo? Lze je nějak charakterizovat? Jak na Vás osobně působil?

Charisma profesora Václavíka vyplývalo z jeho důvěrné znalosti terénu, o kterém dovedl s určitým teatrálním akcentem vyprávět. Někdy jsme si, nevděční studenti, dělali legraci z jeho projevu na přednáškách i z chování na veřejnosti, ale patřilo to k jeho osobnosti a rádi na setkání s ním a na různé historiky vzpomínáme.

A co nestorka českého studia lidového oděvu, Drahomíra Stránská? Jaký vztah máte k její osobnosti a dílu?

Osobně jsem se setkala s docentkou Stránskou jen jednou a bohužel také naposledy. Bylo to v Brně na tehdejší etnologickém pracovišti Akademie věd na Moravském náměstí, když přijela představit svou vizi zpracování lidových krojů v českých zemích ve formě atlasu. Vytvořil se menší kolektiv pracovníků zabývajících se lidovým oděvem, z nichž každý dostal za úkol zpracovat popis jedné z oděvních součástí; na mě připadly pokrývky ženské hlavy. Tato spolupráce se ovšem nemohla rozvinout vzhledem k úmrtí doc. Stránské v roce 1964. Považuji ji za jednoho z největších etnografů naší poválečné doby. Její analytický pohled na lidový oděv, kterým dokázala postihnout příbuzné rysy oděvních součástí a vytvořit z nich typologické řady, byl pro mě inspirativní a zásadní pro další směřování v bádání o lidovém oděvu. Kromě vytvoření typologické metody bylo

v jejích pracích znát úsilí o zpřesnění krojové terminologie, která ve své dosavadní různorodosti vedla často k nesprávným závěrům v popisu i hodnocení lidového oděvu. Dílo *Lidové kroje v Československu I. Čechy* (1949) zůstává stále nepřekonaným vzorem pro obdobné monografie nejen pro precizní výklad regionálních krojů, ale také pro jejich utřídění i využívání ikonografických dokladů. Zvláště jeho úvodní kapitoly, které byly koncipovány pro celé území československého státu, se staly významnými v naznačení vývoje lidového oděvu a typologických řad oděvních součástí.

Zaujaly a ovlivnily Vás práce i některých dalších badatelů v oboru?

Odpověď na tuto otázku není jednoznačná. Více než jediné dílo mě ovlivnilo změny v nazírání na studium lidového oděvu, které se postupně projevily v odborné literatuře od doby mého ukončení vysokoškolského studia v roce 1957. Vyšlo mnoho časopiseckých i knižních prací, případně kapitol v nich, které sice setrvaly ve stereotypu popisu lidového oděvu, staly se ovšem do budoucna neocenitelným zdrojem poznatků o lidovém oděvu. Zasluhou četných studií se rozšířily znalosti o lidových tkatinách a výzdobných technikách. Za důležité považuji to, že byly nejen publikovány, ale také vyhodnoceny důležité ikonografické doklady. Závažným počinem se stalo vydání encyklopedie *Lidová kultura Čech, Moravy a Slezska*, v níž celý náš autorský kolektiv usiloval o zpřesnění terminologie a objasnění jednotlivých jevů lidové kultury. Konečně se také začala věnovat pozornost střihové stránce lidového oděvu, a to dokonce v návaznosti na městský oděv. Z teoretického hlediska musím vyzdvihnout stati zveřejněné v řadě Etnologické studie Ústavu evropské etnologie Filozofické fakulty Masarykovy univerzity, v nichž je znatelná návaznost na práce doc. Stránské.

Většina současných moravských etnologů prošla vašimi přednáškami

o lidovém oděvu a myslím, že není nikdo, kdo by si nepamatoval střih ponča či co to je halena či mentýk. Z jakých premis jste jako vyučující vycházela, na co jste kladla v přednáškách důraz?

Během jednapadesáti let mého externího působení v nynějším Ústavu evropské etnologie Filozofické fakulty Masarykovy univerzity se pojetí mých přednášek proměňovalo v souladu se změnami probíhajícími v oboru a v mé publikační činnosti. Z počátku jsem se více věnovala popisu krojových kompletů, postupně jsem se více zabývala vývojem lidového oděvu a jeho vztahy k městskému a historickému oděvu. Prioritou pro mě byly některé archaické formy lidového oděvu a určení typů jak oděvních součástí, tak krojových kompletů. Kladla jsem důraz na seznámení se s českou a zahraniční literaturou a u evropských krojů na důsledné používání geografických pomůcek pro snadší pochopení etnického základu v rozšíření oděvních typů.

Lidový oděv patří k těm projevům lidové kultury, které dnes už „žijí“ spíše ve své druhé existenci. Myslíte si, že je v terénu stále ještě co studovat? Popř. jaká témata by podle Vás bylo potřeba ještě zpracovat? Má studium lidového oděvu nějaké své „dluhy“?

Když přestaneme doufat v zázraky, že se ještě někdy objeví závažné ikonografické či písemné doklady, musíme se povětšinou spokojit s tím, co bylo zaznamenáno a uchováno v příslušných institucích. Má smysl dokumentovat současný stav, protože i ten bude za padesát let minulostí. I když nejsem zastáncem suplování etnologie sociologickými metodami, v tomto případě se kontaktům s nimi nevyhneme. Bylo by užitečné více přihlížet k těm poznatkům příbuzných vědních disciplín, především historie, které mohou usnadnit pochopení některých reálií v lidové kultuře. Pokud se budou kolegové v budoucnu zabývat popisem lidového oděvu, měli by více přihlížet k jeho střihu,

protože ten je podstatný pro určení regionálních i oděvních typů. Stále zůstává mnoho možností odhalovat propojení lidového oděvu s ostatními jevy lidové kultury, zásahy historických událostí do jeho vývoje i vliv městského odívání. Lidový oděv zůstane vždy nositelem výrazných znaků lidové kultury regionů a významný prvek pro určení jejich hranic.

Paní doktorko, moc děkuji za vstřícnost, s níž jste se s námi podělila o své vzpomínky, a přeji Vám vše nejlepší k narozeninám.

Martin Šimša
(NÚLK)

VÝZNAMNÉ ŽIVOTNÍ JUBILEUM MILOSLAVY TURKOVÉ

Na počátku letních prázdnin oslavila sedmdesáté narozeniny PhDr. Miloslava Turková, CSc., etnoložka, která celý svůj profesní život zasvětila především studiu rodiny a proměn, jimiž rodina v českých zemích prošla od počátku modernizace do současnosti. Je mou ctí a radostí napsat jubilejní zamýšlení nad celoživotní vědeckou dráhou této tiché, absolutně nekonfliktní a přitom cílevědomé, hluboce empatické, nekompromisní a čestné badatelky. Jsem ráda, že mohu při významném životním jubileu pozdravit svou dlouholetou kolegyni, nedocenitelnou přítelkyni, spolupracovnici a souputnici v zájmu o způsob života obyvatel měst a příměstských obcí a problémy spojené s etnickými menšinami a migranty na území České republiky.

Miloslava Turková se narodila 2. července 1949 v Čelákovících. V letech 1968–1974 absolvovala dvouoborové studium národopisu a sociologie na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy a kombinace těchto dvou vědních disciplín již na samém počátku určila směr jejího vědeckého zájmu i interpretační rám-

ce, s nimiž pracovala. Vedla ji k zájmu o způsob života přesně vymezených skupin sociálně stratifikované společnosti, ke studiu lidí stojících na různém stupni sociálního žebříčku společnosti a vstupujících do různých ekonomických aktivit. Současně jí vypěstovala schopnost nejen důsledně identifikovat sociální postavení zkoumaných skupin, ale také definovat jejich každodennost v kontrastních sociálních pozicích, ať již je studovala v jakýchkoli tematických okruzích a problémových souvislostech. Jestliže svou rigorózní práci, obhájenou na katedře etnografie a folkloristiky FF UK, zpracovala M. Turková ještě na dobově tradiční etnografické téma výroční obřadnosti (*Výroční zvyky a obyčeje ve středočeských obcích Zálezlice, Zátvor a Kozárovice*, 1976), ve své kandidátské práci, vypracované v Ústavu pro etnografii a folkloristiku ČSAV v Praze, se již orientovala primárně na problém rodiny, a to rodiny městské (*Kovodělníci na malém městě. Rodina, rodinný život*, 1981).

Soustředění zájmu Miloslavy Turkové na rodinu určila pracovní pozice, kte-

rou zaujala na akademickém pracovišti, kam nastoupila po ukončení vysokoškolských studií (1974). V oddělení, které zpracovávalo problémy způsobu života obyvatelstva města 19. a 20. století, převzala po dr. Jiřině Svobodové důležité téma rodiny. Již v pojetí J. Svobodové zahrnovala konceptualizace tématu otázky různých forem rodiny, rodinných vztahů, otázky postavení jednotlivých členů v rodině a příbuzenské skupině (včetně dopadů jejich absence, primární i sekundární), otázky výchovy dětí, rodinné obřadnosti a svátečnosti. M. Turková tento pohled na problematiku rodiny, zkoumané z pozice etnologa (a nahlížené v souvislostech etnologického bádání), prohloubila – a to v rovině problémové i interpretační. Při interpretaci etnologických dat se pro ni zásadním stalo jejich ukotvení v realitě dobového nazírání na rodinu jako na základní sociální jednotku ve společnosti. V časově podmíněné realitě proměn demografického chování konkrétních skupin společnosti hledala závislosti, podmiňující okolnosti a příčiny změn v rodinných vztazích a v sociálních normách určujících jednání členů rodin a příbuzenských skupin. V tomto přístupu posunula M. Turková své studium rodiny směrem k demografii, ovšem se záměrem prohloubit výpovědní hodnotu etnologických analýz a umožnit jejich srovnání v kontextu dobového nahlížení na rodinu a uvažování o jejím významu a funkci. Odtud pramenil i její zájem o ženu matku, manželku, družku, ženu samoživitelku, ženu ekonomicky a také společensky činnou.

Pozornost M. Turkové směřovaná k problematice ženy, jejího postavení v rodině a společnosti začala jako prioritní krystalizovat záhy poté, co zaujala pracovní pozici na Univerzitě Karlově (1993). Liberální prostředí Institutu základů vzdělanosti, nově založeného pedagogického a vědeckého pracoviště této univerzity a Akademie věd ČR, jí umožnilo vlastní volbu badatelských témat nezávisle na státním plánu výzkumu. Téma žen v nejrůznějších polohách jejich kaž-



dodenního života a neméně v aktivitách, jimiž vstupovaly do života společnosti a ovlivňovaly dobové kulturní i politické dění, se pro ni stalo tématem ústředním. Promítlo se nejen do její výzkumné a autorské, ale také pedagogické práce, která se stala nedílnou součástí jejího profesního života a zahrnovala přednáškové kurzy i tutorskou činnost – M. Turková za dobu svého působení na Fakultě humanitních studií UK vedla více než sto závěrečných prací. V tomto širokém záběru rozpracovala řadu témat. Zabývala se historickými stopami žen v kulturním a politickém životě české společnosti (např. Červinková-Riegrová, Krásnohorská, Kálalová, Zemínová). S ohledem na současnost si pak kladla otázky postavení žen na trhu práce, otázky mezigeneračních vztahů, statusu otců v současné rodině. Zaujaly ji názory žen na věk realizace prvního mateřství a v historické retrospektivě pak pozice svobodných matek a nemanželských dětí ve společnosti. Téma rodinné obřadnosti, i když nebylo pominuto, se v rámci tématu rodiny a ženy posouvalo postupně na okraj badatelských zájmů M. Turkové. Ty se soustřeďovaly především na aktuální otázky názorové a statusové, na otázky postojů, vzájemných vztahů a postavení jednotlivých členů v rámci rodiny.

Ve vědecké práci M. Turkové jsou nepominutelné její studie věnované druhému nosnému problémovému okruhu její badatelské činnosti, studie zabývající se etnickými menšinami a migranty, kteří se usídlovali v České republice po roce 1990. Tuto problematiku M. Turková rozpracovala ve dvou pohledech. V době první vlny nárůstu počtu migrantů v ČR si kladla otázky názorů různých skupin české společnosti na etnické menšiny a migranty – s cílem ozřejmit příčinné souvislosti jimi zastávaných postojů. Stěží však v jejím zájmu o etnické menšiny a migranty byly otázky kulturní identity a budování pozic v české společnosti. Z etnických menšin ji zaujali zejména Romové: řešila otázky a jejich postoje ke státu, většinové společnosti a k sobě

sámým. Při studiu imigračních skupin si kladla otázky jejich kulturní identity, sebe ohraničování ve vlastní skupině, přijímání hodnot české společnosti a cílů jejich setrvání v ČR (Rusové, kazašští studenti, Slováci). Významné jsou zejména studie o rodinách čínských podnikatelů v pohostinství, v nichž analyzovala jejich podnikatelské záměry, bytové poměry a výjimečné situace vybočení z pracovních závazků každodennosti. V těchto studiích jednoznačně propojila svůj zájem o rodinu a imigrační skupinu.

Charakteristickým rysem badatelské práce M. Turkové je kombinace primárních pramenů různé povahy: statistických, archivních, literárních a shromážděných vlastním sběrem v terénu. Terénní sběry realizovala především rozhovory s informátory, používala však i dotazníkovou šetření (pokud chtěla určitě poznatky kvantifikovat s ohledem na místo bydliště, sociální pozici a věk dotazovaných). Terénním, na který orientovala svou výzkumnou práci, byly a jsou především střední, severozápadní a severovýchodní Čechy. Tyto regiony jí poskytly prostor pro studium migračních skupin a etnických menšin. Váží se k nim také srovnávací analýzy každodennosti obyvatel města a venkova, zejména práce věnované tradičním slavnostem lokální společnosti.

Zásadní v posledních třiceti letech odborného působení M. Turkové na poli etnologie je její práce pedagogická. Institut základů vzdělanosti (1993) a Fakulta humanitních studií Univerzity Karlovy (2000) jí vytvořily prostor pro kontakt s mladou generací a příležitost s úspěchem objasňovat význam etnologie při studiu společnosti v retrospektivě jejího vývoje, při analýze procesů probíhajících v současnosti i při zvažování trendů budoucího vývoje. V pedagogické práci navazovala jubilantka sice na svou práci badatelskou, ale jak to u pedagogické činnosti bývá, byla zde rozkročena více. Přednáškové kurzy věnované ženské otázce, významným ženám české společnosti, sociálním aspektům moderní éry, životnímu stylu

města, tradičním svátkům a slavnostem české společnosti, metodám etnologického výzkumu a základním otázkám a pojmům demografie studenty oslovovaly. U studentů byla oblíbená a respektována jako obětavý pedagog, který studenty podporuje v jejich odborném rozvoji. To prokázala i vedením nesčetných závěrečných prací.

Co říci více. Miloslava Turková vždy byla a je pro své kolegy dobrou spolupracovnicí, důležitou osobností při plnění grantů a všech pracovních závazků. Byla a je nedocenitelnou při vytváření vstřícného a bezkonfliktního pracovního prostředí – a to i ze současné pozice stále intelektuálně aktivní badatelky.

Mnoho zdraví a energie do dalších let.

Mirjam Moravcová
(Fakulta humanitních studií UK)

Výběrová bibliografie M. Turkové:

- Významné okamžiky a sváteční chvíle v životě rodin čelákovických kovářů. *Český lid* 70, 1983, s. 205–214.
- Vývojový trend početnosti rodin v meziválečném období. *Český lid* 79, 1992, s. 97–108.
- Analýza programového obsahu I. sjezdu žen československých. In: *Lidé města 4, Žena ve městě*. Praha: IZV UK, 1994, s. 65–70.
- Die Wohltätigkeit und humanitaeren Aktivitäten der Frauen. In: Beňušková, Zuzana – Salner, Peter (eds.): *Stabilitäten und Wandel in der Grossstadt*. Bratislava: Ústav etnologie SAV, 1995, s. 57–65.
- Jihoslované očima našich „náctiletých“. In: *Lidé města* 10, Praha: IZV UK, 1966, s. 88–105.
- Pražské ženy na I. sjezdu žen československých. In: *Žena v dějinách Prahy. Documenta Pragensia* 13. Praha: Archiv hl. města Prahy, 1996, s. 301–305.
- Reflexe přistěhovalectví do ČR. *Politologická revue* 4, 1998, č. 2, s. 128–148 (s M. Moravcovou).
- Diferenciace svatebního obřadu v prostředí malého města. Svatba jako znak sociálního statusu. In: Salner, Peter – Beňušková, Zuzana (eds.): *Diferenciácia mestského spoločenstva v každodennom živote*. Bratislava: Ústav etnologie SAV, 1999, s. 109–114.

- Víme, co je to balkanizace? In: Zíma, Petr (ed.): *Komunita a komunikace*. Praha: Sofis, 1999, s. 13–70 (s M. Moravcovou).
- Generační faktor přenosu kulturních hodnot. (Vánoční jídelníček). In: Hlášková, Hana (ed.): *Tradiční kultura a generácie*. Bratislava: Ústav etnológie SAV, 2000, s. 149–164.
- Hledá školní mládež pozitivní hodnoty? (Pohled na vietnamskou komunitu). In: *Lidé města* 3, 2000, s. 149–164.
- Vztah romských dětí k České republice. *Český lid* 88, 2001, s. 29–41.
- Diskurs: národní, etnická či rodinná identita. (Pozice romských pedagogických asistentů.) In: Salner, Peter – Luther, Daniel (eds.): *Etnicita a město: Etnicita ako faktor polarizácie mestského spoločenstva v 20. storočí*. Bratislava: Ústav etnológie SAV, 2001, s. 157–182 (s M. Moravcovou).
- Identita deklarovaná a žitá. Romští pedagogičtí asistenti – reflexe etnické, kulturní a občanské identity. *Lidé města* 8, 2002, s. 13–54 (s M. Moravcovou).
- Tovární dělníci – střední vrstva malého města? In: Macháčová, Jana – Matějček, Jiří (eds.): *Studie k sociálním dějinám 10*. Opava: Slezské zemské Muzeum v Opavě, 2002, s. 23–32.
- Sebereflexe Romů zapojených do vládních struktur. In: ŠrajEROVÁ, Olga (ed.): *Národnostní menšiny na přelomu tisíciletí*. Opava: Slezský ústav Slezského zemského muzea v Opavě 2002, s. 212–218 (s M. Moravcovou).
- Postoj žáků českých základních škol k České republice. In: Smékal, Vladimír (ed.): *Podpora optimálního rozvoje osobnosti dětí z prostředí minorit: sociální, pedagogické a psychologické aspekty utváření osobnosti romských dětí a dětí z prostředí jiných minorit*. Brno: Barrister a Principal, 2003, s. 55–64.
- Vzpomínka na cestu z Čech do Bagdádu. In: *Lidé města* 8, 2002, s. 105–112 (s K. Bartošovou).
- Co inspiruje proklamaci romské identity? Skupina romských pedagogických asistentů. In: *Lidé města* 11, 2003 s. 165–176 (s M. Moravcovou).
- První kroky na cestě za snem – československou nemocnici v Bagdádu. In: *Lidé města* 11, 2003, s. 86–103 (s K. Bartošovou).
- Retrospektivní pohled na sociálně nerovný sňatek. In: *Sociálně a národnostně smíšená rodina v českých zemích a ve střední Evropě od druhé poloviny 19. století do současnosti*. Opava: Slezský ústav Slezského zemského muzea, 2003, s. 134–139.
- Ekonomické aspekty životního stylu. In: *Studie k sociálním dějinám 11*. Opava: Slezské zemské muzeum v Opavě; Praha: FHS UK 2005, s. 22–31.
- Národnostní menšiny žijící v ČR z pohledu obyvatel tří českých měst. In: *Migrace, tolerance, integrace: otázky současného národnostního vývoje v zemích střední Evropy a v ČR v procesu evropského sjednocování*. Opava: Slezský ústav Slezského zemského muzea, 2004, s. 127–135.
- Naplnění snu: Vybudování československé nemocnice v Bagdádu. *Lidé města – revue pro antropologii, etnologii a etologii komunikace* 3, 2005 (sv. 17), s. 184–202 (s K. Bartošovou).
- Proměny reflexe balkánského prostoru ve vizích vysokoškolských studentů na přelomu 20. a 21. století. In: Moravcová, Mirjam – Svoboda, David – Šístek, František (eds.): *Pravda, láska a ti na „východě“*. *Obrazy středoevropského a východoevropského prostoru z pohledu české společnosti*. Praha: FHS UK, 2006, s. 220–239 (s M. Moravcovou).
- Cizinci žijící v ČR z pohledu obyvatel tří českých měst. In: ŠrajEROVÁ, Olga (ed.): *Migrace, tolerance, integrace II*. Opava: Slezský ústav Slezského zemského muzea v Opavě, 2005, s. 147–152.
- Cizinci a menšiny u nás očima obyvatel tří českých měst. In: *Etnické komunity v české společnosti*. Praha: FHS UK, 2007, s. 10–24.
- Děti a mládež – nositelé a udržovatelé prvků tradiční lidové kultury. In: Bittnerová, Dana – Heřmanský, Martin (eds.): *Kultura českého prostoru, prostor české kultury*. Praha: Ermat, 2008, s. 117–131.
- Rodinné strategie čínských podnikatelů v České republice. In: Bittnerová, Dana – Moravcová, Mirjam (eds.): *Etnické komunity. Elity – instituce – stát*. Praha: FHS UK – Ermat, 2009, s. 239–251.
- Důsledky I. světové války v rodinných vzpomínkách. *Národopisný věstník* 32 (74), 2015, č. 1, s. 66–77.
- Bydlení v České republice a zemi původu pohledem úspěšné čínské podnikatelky. In: Bittnerová, Dana – Moravcová, Mirjam (eds.): *Diverzita etnických menšin. Prostorová dislokace a kultura bydlení*. Praha: FHS UK 2012, s. 31–46.
- Sváteční chvíle v rodinách čínských podnikatelů v ČR z pohledu integračního procesu.

In: Bittnerová, Dana – Moravcová, Mirjam (eds.): *Diverzita etnických menšin. Festivity jako ukazatel identity a společenského směřování*. Praha: FHS UK 2019, s. 331–353.

BLAHOPŘÁNÍ LENCE NOVÁKOVÉ

S Lenkou Novákovou (tehdy ještě Pokladníkovou), jsem se seznámil během studia etnografie na Filozofické fakultě Univerzity Jana Ev. Purkyně v Brně. Patřila k ročníku, který vysokou školu začal za dozvuků pražského jara v roce 1969 a v němž – pro nás o rok mladší elévy – patřili k výrazným osobnostem její kolegyně Pavel Popelka nebo Jan Krist. Společně terénní výzkumy a odborné exkurze domácí i zahraniční vedly k rychlému vzájemnému spřátelení studentů všech ročníků. Náš první kolektivní výzkum ve Strážnici se uskutečnil pod vedením Václava Frolce. Cílem bylo získání podkladů pro plánovanou národopisnou monografii města. Výzkum trval čtrnáct dnů, během kterých se toho dalo hodně prožít! Přehled našich pozdějších společných zahraničních cest lze nalézt ve sborníku, který byl věnován životnímu jubileu jejich dlouholetého organizátora Richarda Jeřábka. Sborník dostal příhodný název „...v šest ráno od fakulty“ (2001) a svými vzpomínkami, ať už faktografickými, či emočními, ho naplnili jednotliví účastníci z řad tehdejších studentů. Lenka Nováková se zúčastnila cesty do Rumunska v roce 1971, kterou sice popsala jiná kolegyně, ale letošní jubilanťka připojila humorný dodatek týkající se počátku a konce cesty. Svou roli v něm hrála Lenčina věrná kamarádka Maruška Ševčíková (1950–1988), pověstná svou dobrosrdečnou povahou. Druhá vzpomínka má trochu zavádějící název – *Rozkoš v Maďarsku* – a týká se zapůjčeného stanu, nezbytné výbavy našich poznávacích cest až do počátku 90. let. Postavení stanu bylo nad technické možnosti jeho obyvatele, Lenky

a Helenky, takže tuto „náročnou stavební práci“ odvedl vedoucí exkurze prof. Jeřábek. Po sestavení by tento „skromný“ přístřešek pojal téměř třetinu autobusu, jak s nadsázkou poznamenala autorka textu.

I když Lenka Pokladníková jako druhý obor studovala sociologii, jednoznačně zvítězil zájem o etnografii, kterou si zvolila jako diplomový obor a univerzitní studium ukončila prací na téma lidové stravy (1974) s tím, že najde uplatnění ve Slováckém muzeu v Uherském Hradišti. To se sice uskutečnilo, ale normalizační ředitel muzea nakonec začínající etnografce po roce neprodloužil pracovní smlouvu, a tak jí nezbylo než hledat uplatnění jinde. Nalezla je v Brně, kam se dalo dojíždět ze Šlapanic, kde si Lenka (už Nováková) vybudovala s manželem nový domov. Přijala místo metodičky pro folklorní soubory v Městském kulturním středisku a věnovala se práci na úseku zájmové umělecké činnosti, jak byly tyto aktivity v čase reálného socialismu označovány.

Návrat k odborné muzejní práci se jubilatce podařil v roce 1985, kdy byla přijata do Etnografického ústavu tehdejšího Moravského muzea, a to se specializací na lidový oděv. Svěřená textilní sbírka patřila, spolu s fondy Národního muzea v Praze, mezi největší v České republice a do té doby byla doménou Miroslavy Ludvíkové, která tak mladší kolegyni mohla předat zkušenosti a zasvětit ji do problematiky. Uvedená kontinuita odborných pracovníků je sice ideální, ale ne vždy se jí daří v muzejních institucích realizovat. Svěřený sbírkový fond umožnil Lence Novákové badatelskou práci, jejíž výsledky zveřejňovala formou studií či samostatných kapitol v monografiích, ale také prostřednictvím výstav zaměřených na tradiční lidový oděv nebo šířeji kulturněhistoricky na městské prostředí a na obecné vývojové trendy. Titul PhDr. obdržela po složení rigorózní zkoušky v roce 1985.

Jak se dovídáme z výběrové bibliografie uveřejněné před deseti lety v *Národopisném věstníku* (2/2009), texty Lenky Novákové o lidovém oděvu na-

jdeme v regionálních monografiích vycházejících v rámci Vlastivědy moravské (*Veselsko*), ale i mimo tuto edici (*Klobouky u Brna*; *Brumovice*; *Město Břeclav*; *Vír v údolí Svatky*). Řadu studií otiskla v ústavním periodiku *Folia ethnographica* (např. o kroji jihomoravských Charvátů). Významný badatelský projekt řešený s kolegyní Alenou Kalinovou byl orientován na brněnský ženský vzdělávací spolek Vesna a na osobnost Elišky Machové a byl rovněž završen řadou publikačních výstupů. Jubilantka se podílela také na vzniku kolektivních lexikografických děl, jako byly *Od folkloru k folklorismu. Slovník folklorního hnutí na Moravě a ve Slezsku* (1997) nebo *Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska* (2007), pro kterou zpracovávala hesla týkající se dětského oděvu nebo tradiční úpravy a pokrývek hlavy.

Jednou z našich společných aktivit byla, vedle zmíněného encyklopedického díla, spolupráce na *Vlastivědě Boskovicka*, na svazku *Lidová kultura a nářečí na Boskovicku* (2009), kde jubilantka zpracovávala kapitolu věnovanou tradičnímu oděvu na Malé Hané a na přilehlém



Horácku a Dražansku. Mohla tak zúročit své starší bádání o sběratelkách Josefě Kalabusové a Pavle Vacové nebo o originálních figurálních výšivkách na malohanáckých úvodnicích. O lidovém oděvu na Malé Hané referovala již dříve na konferenci v Přerově 1996.

V roce 2009 se Lenka Nováková rozloučila (z rozhodnutí kontroverzního ředitele) s aktivní profesní dráhou, ale kontakty s etnografickým pracovištěm, kde působila více jak dvacet let, nepřerušila. Své odborné aktivity musela utlumit, ale i v posledních deseti letech publikovala v ústavním periodiku *Folia ethnographica* řadu článků týkajících se krojových oděvních součástí, jak je patrné z příložené bibliografie. Texty se opírají o detailní znalost muzejního textilního fondu a souvisí s projektem řešeným Národním ústavem lidové kultury ve Strážnici, do kterého byla zapojena. Syntetizující pohled na textilní sbírku Etnografického ústavu Moravského zemského muzea uplatnila v kolektivním díle *Lidová kultura v muzeu* (2013), jež bylo jedním z výstupů společného badatelského projektu brněnských etnologických pracovišť financovaného z prostředků Evropské unie. Z jiného ranku je pak digitální kolekce svatebních šatů ze sbírek Etnografického ústavu (2011), která souvisí s výstavou *Květiny bílé po cestě...* a je k dispozici na internetové stránce zmíněného pracoviště.

Jako emeritní pracovnice do Etnografického ústavu MZM stále dochází a vykonává poradenskou službu pro všechny, kteří mají zájem o to, aby jejich vesnice či městská část měla svůj „vlastní“ kroj pro hodové slavnosti i jiné společenské příležitosti. Jmenovat můžeme třeba na Brněnsku Ostrovačice, Telnici, Moravany, Silůvky, ale i malohanácké Velké Opatovice nebo Slavkov u Brna. Svůj čas tak jubilantka stále dělí mezi převažující rodinné povinnosti (milující babičky) a odbornou práci.

Do dalších let přejeme milé kolegyni spokojené žití a jen „hedvábné“ starosti.

Miroslav Válka
(Ústav evropské etnologie FF MU Brno)

Výběrová bibliografie L. Novákové (2010–2019):

- Kabátek – součást svátečního i všedního mužského oděvu ve sbírkách Etnografického ústavu Moravského zemského muzea. *Folia ethnographica* 46, 2012, č. 1, s. 61–79.
- Nejstarší ženské kabátky ve sbírkách Etnografického ústavu Moravského zemského muzea. *Folia ethnographica* 47, 2013, č. 1, s. 65–83.
- Sbírka textilu. In: Pechová Jarmila (ed.): *Lidová kultura v muzeu. Sbírky Etnografického ústavu Moravského zemského muzea v Brně*. Brno: Moravské zemské muzeum, 2013, s. 49–61.
- Nejstarší ženské kabátky ve sbírkách Etnografického ústavu Historického muzea Moravského zemského muzea (II). *Folia ethnographica* 48, 2014, č. 2, s. 3–18.
- Mužské pláště a kabáty ve sbírkách Etnografického ústavu Historického muzea Moravského zemského muzea. *Folia ethnographica* 50, 2016, č. 1, s. 53–66.

JUBILEUM ZDENKA UHERKA

Etnolog a sociální antropolog Zdeněk Uherek se narodil 15. srpna 1959 v Kladně a od svých studijních let žije v Praze. Podíváme-li se však na jeho aktivitu, zjistíme, že jeho pracovní cesty spojené s účastí na konferencích, seminářích, terénních výzkumech či stážích se konaly v řadě měst několika kontinentů. Vyplyvá to z jeho zaměření na problematiku migrace, na Čechy v zahraničí, integraci cizinců, národnostní menšiny (zejména romskou problematiku), antropologii města a na zkoumání identit a společenských reprezentací.

Od roku 1983 pracoval v Ústavu pro etnografii a folkloristiku ČSAV, v roce 1999 přejmenovaném na Etnologický ústav AV ČR. V letech 2007–2017 byl jeho ředitelem. Vedle toho vyvíjel i pedagogickou činnost na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy v Praze, na Západočeské fakultě v Plzni, jako externí přednášející na Filozofické fakultě Univerzity Pardubice a Vysoké škole ekonomické

v Praze. V současné době je ředitelem Institutu sociologických studií na Fakultě sociálních věd Univerzity Karlovy v Praze (dále FSV UK).

Po absolvování studia na FF UK v Praze v roce 1983 (v oboru kulturologie) a obhajobě diplomové práce mu byl udělen titul PhDr. Titul kandidáta věd, CSc., obhájil pro obor etnologie v tehdejší Ústavu pro etnografii a folkloristiku ČSAV v Praze v roce 1992 a v roce 2012 jako pedagog na FF UK v Praze získal titul docenta.

Jeho původní zaměření se týkalo především problematiky města, kde se zabýval životním stylem městských obyvatel a hodnotovými orientacemi průmyslových dělníků v Praze a jejich změnami v průběhu 20. století. Svá témata postupně rozšířil na soužití etnický diverzifikovaného městského obyvatelstva i jako člen Komise pro urbánní antropologii při Mezinárodní unii antropologických a etnologických věd. Kromě jiného absolvoval studijní pobyt v Anglii v roce 2004 na univerzitě v Leicesteru v oddělení urbánní historie.

Začátkem 90. let minulého století reagovali pracovníci oddělení etnických

studií Etnologického ústavu AV ČR, jehož členem a posléze i vedoucím Zdeněk Uherek byl, na zvýšenou migraci do ČR. Poznatky o přesídlování potomků českých krajanů, kteří do carského Ruska emigrovali z Čech ve druhé polovině 19. století a vraceli se z bývalého Sovětského svazu – z Ukrajiny, Běloruska, Kazachstánu a Ruska, vedly Uherka k rozvíjení teorie migrace. Studoval spolu s dalšími členy oddělení počáteční adaptaci migrantů v českých zemích, které pro ně byly novým prostředím, a jejich integrační strategie. Postupně téma rozšířil na studium českých komunit v předmigračním období v jejich původních destinacích, na migrace Ukrajinců do ČR i na integraci azylantů. Jeho široký rozhled, schopnost analýzy a zobecňování se projevily i v teoretických pracích o etnické problematice a v dalších četných publikacích.

Zdeněk Uherek se již od studentských let zúčastňoval řady terénních výzkumů, kde kombinací různých metod získával empirické poznatky pro svoje publikace. Uskutečňoval je kromě českých zemí také v Bosně a Hercegovině (každoročně od roku 1996 do roku 2002, pak v letech 2004, 2010, 2011, 2016), ve Francii (1998), v Chorvatsku (2004), Kanadě (2006, 2010, 2016), Kazachstánu (1998, 1999), Rumunsku (2005, 2006), v Rusku (1998), na Slovensku (2003, 2004, 2008, 2015–2018), v Srbsku (2011) a na Ukrajině (2000, 2001, 2002).

Ze svých výzkumů publikoval Z. Uherek původní práce v samostatných knižních monografiích, ve sbornících či odborných časopisech a výsledky prezentoval i na řadě konferencí doma a v zahraničí. Je řešitelem desítek grantů a expertíz pro státní orgány zejména co se týče integrace cizinců a řešení romské problematiky, kterou se též zabývá od přelomu 80. a 90. let 20. století. Vedle tuzemských projektů se spolupodílel též na řešení řady mezinárodních projektů udělovaných Evropskou komisí (FP 6 a 7 a Horizon 2020), uspořádal se svými spolupracovníky desítky konferencí. Zkoumaná téma-



ta analyzoval z různých hledisek a závěry předkládal podložené pečlivými poznatky z terénu a v širších, zejména evropských souvislostech.

Letošní oslavenec je členem redakčních rad etnologických a antropologických časopisů (Slovenský národopis, Národopisná revue, Lidé města, Urbanities) a je šéfredaktorem časopisu Cargo. Působí v několika oborových institucích. Je členem Evropské asociace pro sociální antropologii, Royal Anthropological Institute, Gypsy Lore Society, Mezinárodní unie antropologických a etnologických věd, České národopisné společnosti, České sociologické společnosti, je členem předsednictva Network of Academic Institutions on Romani Studies a zakládajícím členem České asociace pro sociální antropologii (v letech 2008–2017 byl jejím předsedou a dosud pracuje v jejím předsednictvu). Intenzivně se podílel na zapojení české etnologie a sociální antropologie do mezinárodního kontextu. Např. v roce 1998 reprezentoval Etnologický ústav ve Štrasburku v Radě Evropy při řešení problematiky romské migrace, angažuje se také v České komisi pro UNESCO a koordinuje za Českou republiku program MOST. Z jeho činností ve školství připomeňme, že je na FSV UK v Praze garantem magisterského programu Sociology in European Context a členem oborových rad doktorských programů sociologie na FSV UK a na Fakultě sociálních studií Masarykovy univerzity v Brně, etnologie na FF Západočeské univerzity v Plzni a vědeckých rad na FSV UK a Zdravotně sociální fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.

Jubilantův tvůrčí přístup k oboru se odráží i v jeho bohaté bibliografii, která obsahuje několik set položek studií a článků, recenzí, zpráv, knižních vydání a edičních prací, jakož i hesel v encyklopediích a odborných slovnících. Věnoval se i překladům. Nejrozsáhlejší je překlad anglické knihy Ladislava Holého, která vyšla v Cambridgi v roce 1996. Uherkův český překlad pod názvem *Malý český*

člověk a skvělý český národ vydalo Sociologické nakladatelství (SLON) v roce 2001 s jeho studií, v níž zhodnotil Holého celoživotní přínos v oblasti etnologie a sociální antropologie. Kniha, často citovaná, se dočkala i druhého vydání v roce 2010.

Tento stručný přehled jubilentových aktivit můžeme zde doplnit také jen velmi stručným výběrem jeho publikací, které jistě budou v dalších letech rozhojňeny. A do těch dalších let mu přejeme hlavně pevné zdraví, hodně elánu a zdaru v pracovním i osobním životě.

Nad'a Valášková
(Praha)

Výběrová bibliografie Z. Uherka:

Knihy

- Aliens or One's Own People: Czechs Immigrants from the Ukraine in the Czech Republic.* Prague Occasional Papers in Ethnology (dále POPE). Praha: Institute of Ethnology of the Academy of Sciences of the Czech Republic (dále Institute of Ethnology of the CAS), 1997 (s N. Valáškovou a S. Broučkem).
- Bosnia, Bosnian Czechs, and Migratory Bridges.* Praha: Institute of Ethnology of the CAS, 2000 (s P. Lozoviukem a M. Toncrovou).
- Češi v Bosně a Hercegovině. Úvod do problematiky s výběrovou bibliografií.* Praha: Etnologický ústav Akademie věd České republiky (dále EÚ AV ČR), 2000 (s kol.).
- Češi v Kazachstánu a jejich přesídlení do České republiky.* Praha: EÚ AV ČR, 2003 (s N. Valáškovou, S. Kuželem a P. Dymešem).
- Cizinecké komunity z antropologické perspektivy.* Praha: EÚ AV ČR, 2008 (se Z. Koreckou, T. Pojarovou a kol.).
- Průzkum potřeb v sociálně vyloučených lokalitách Královéhradeckého kraje.* Praha: EÚ AV ČR, 2010 (s K. Bělohorskou a T. Pojarovou).
- Kvalita života a sociální determinanty zdraví u Romů v České a Slovenské republice.* Praha: Triton, 2010 (s E. Davidovou, M. Erichovou, K. Ivanovou a kol.).
- Češi v Bosně a Hercegovině. Antropologické pohledy na společenský život české*

menšiny v zahraničí. Praha: EÚ AV ČR, 2011.

Migration, Diversity and Their Management. Praha: EÚ AV ČR, 2011 (s kol.).

Analýza státního integračního programu pro azylyanty. Praha: EÚ AV ČR, 2012 (s V. Beranskou, V. Honuskovou, A. Jirákovou a L. Šolcovou).

Romové v československé a české společnosti v letech 1945–2012: národnostní struktura, specifika romské rodiny a migrací. Praha: Národohospodářský ústav Josefa Hlávky, 2014 (s E. Davidovou).

Rethinking Ethnography in Central Europe. New York: Palgrave, 2015 (s H. Červinkovou, M. Buchowskim a kol.).

Migrace: historie a současnost. Ostrava: Pant, 2016 (s V. Honuskovou, Š. Ošťádalovou a L. Günterem).

Editorství

Urban anthropology and the Supranational and Regional network of the Town. POPE 2. Praha: ÚEF AV ČR, 1993.

Všední den v Jablonci roku 1994. Wien: Verein Internationales Forschungszentrum Kulturwissenschaften. 1996 (s B. Müllervou).

Ethnic Studies and the Urbanized Space in Social Anthropological Reflection. Praha: Institute of Ethnology of the CAS, 1998.

Slova města. Praha: CEFRES, 2000 (s L. Bazac-Billaudem).

Integrace cizinců na území České republiky. Výzkumné zprávy a studie vytvořené na pracovištích Akademie věd České republiky na základě usnesení vlády České republiky č. 1266/2000 a 1360/2001. Praha: Akademie věd ČR, 2003.

Roma Migration in Europe: Case studies. Münster: LIT Verlag, Praha: Institute of Ethnology of the CAS, 2004 (s W. Guyem a R. Weinerovou).

Fieldwork and Local Communities. Praha: EÚ AV ČR, 2005 (s J. Grillem).

Kultura – společnost – tradice I. Praha: EÚ AV ČR, 2005 (s L. Tyllnerem).

Kultura – společnost – tradice II. Praha: EÚ AV ČR, 2006.

Praha a menšiny. Sborník příspěvků z mezinárodní konference v Praze dne 4. prosince 2014. Praha: EÚ AV ČR, Magistrát hl. m. Prahy a Dům národnostních menšin o.p.s., 2015 (s A. Sulitkou).

Diversity and Local Contexts: Urban Space, Borders and Migration. New York: Palgrave 2017 (s J. Krasem).

Studie, články, kapitoly v knihách

- Činnost avantgardní architektonické obce meziválečného období jako pramen ke studiu bydlení českého dělnictva ve 30. letech 20. století. In: Vaněčková-Štěpánková, Zdeňka: *České dělnictvo I. Dělnické obydlí a bydlení*. Praha: Ústav pro etnografii a folkloristiku Československé akademie věd (dále ÚEF ČSAV), 1986, s. 69–71.
- Povědomí strojírenských dělníků o dějinách podniku (na příkladu bývalých zaměstnanců n. p. Motorlet). *Český lid* 76, 1989, s. 88–94.
- Základní pojmy etnické teorie. *Český lid* 78, 1991, s. 237–257 (se S. Broučkem, J. Cveklm, V. Hubingrem, T. Grulichem, J. Kořalkou, I. Vasiljevem).
- Pražané v kontaktu s příměstským zázemím. In: Moravcová, Miriam (ed.): *Pražané jiní – druzí – cizí*. Praha: ÚEF ČSAV, 1992, s. 43–53.
- The City in Supranational and Regional Network – The Central European Experience. In: Uherek, Zdeněk (ed.): *Urban anthropology and the Supranational and Regional Networks of the Town*. POPE 2, 1993. Praha: ÚEF AV ČR, s. 5–19.
- Constructing the National Identity of a Czech City. In: *Ethnic Culture and National Rebirth*. Vilnius: Institute of Lithuanian History, 1994, s. 32–41.
- Adaptace přesídlenců v české společnosti. *Český lid* 82, 1995, s. 1–17 (se S. Broučkem a N. Valáškovou).
- L'ethnologie urbaine en pays tschéques. *Genèses: Science sociales et histoire*. Septembre, 1997, s. 111–127.
- Etnické vztahy v městském prostředí. In: Sabík, Daniel – Šajnerová, Andrea (eds.): *Fenoména antropologických skupin: pohled současné antropologie*. Praha: Hrdličkovo muzeum člověka UK, 1998, s. 28–34.
- We lived in the area affected by the nuclear catastrophe. In: Brouček, Stanislav – Krawczyk-Wasilewska, Viletta (eds.): *Ecology and Folklore*. Praha: Institute of Ethnology CAS, 1998, 133–139.
- The Czech minority in Sarajevo and its symbols. In: Jezerník, Božidar (ed.): *Urban symbolism and rituals*. Ljubljana: University of Ljubljana, 1999, s. 69–79.
- Why do only grandmothers in the Czechs community of North-West Kazakhstan deal with social anthropologist? In: Skalník, Petr (ed.): *Voices from the periphery*. Praha: SET OUT, 2000, s. 165–173.

- Etnická identita Romů. In: Vašečka, Michal (ed.): *Čačipen pal o Roma. Úhrnná správa o Romoch na Slovensku*. Bratislava: Institut pre verejné otázky, 2002, s. 93–111 (s K. Novákem).
- Romové na Slovensku a některé otázky společenské integrace. In: Scheffel, David – Mušinka, Alexander (eds.): *Rómska marginalita*. Prešov: Centrum antropologických výskumov, 2004, s. 105–111 (s R. Weinerovou).
- Use of social science research on migration policy in the Czech Republic. Blackwell Publishing / *UNESCO International Social Science Journal* 179, 2004, s. 101–113.
- Novoosídlenecské pohraničí. In: Uherek, Zdeněk (ed.): *Kultura – společnost – tradice II*. Praha: Etnologický ústav AV ČR, 2006, s. 53–108 (s N. Valáškovou).
- Řízené migrace po roce 1989. In: Uherek, Zdeněk (ed.): *Kultura – společnost – tradice II*. Praha: Etnologický ústav AV ČR, 2006, s. 169–202 (s N. Valáškovou).
- Národopisci a sociální antropologové v měnícím se českém prostředí. *Sociologický časopis* 43, 2007, s. 195–203.
- Reflexe migračních teorií. *Geografie – Sborník České geografické společnosti* 112, 2007, s. 125–141 (s D. Drbohlavem).
- Romské migrace ze Slovenska v kontextu evropských migračních trendů. *Sociologický časopis* 43, 2007, s. 747–774.
- Immigrants from Ukraine in the Czech Republic: Foreigners in the border zone. In: Kürti, László – Skalník, Petr (eds.): *Postsocialist Europe: Anthropological perspectives from home*. New York: Berghahn Books, 2009, s. 270–294.
- Migration in the Czech republic: A Source of Social Diversity and Formation of New Social Network in the Urban Environment. In: Jansens, Maddy et al. (eds) *The Sustainability of Cultural Diversity: Nations, Cities and Organizations*. Cheltenham: Edward Edgar, 2010, s. 245–257.
- Diversity and Social Anthropology. In: Knotter, Steven – De Lobel, Rob – Tsipouri, Lena – Stenius, Vanja (eds.): *Diversity Research and Policy. A Multidisciplinary Exploration*. Amsterdam: Pallas, 2011, s. 21–41.
- Die Adaptation von Umsiedlern an die tschechische Gesellschaft. In: Lozoviuk, Petr (ed.): *Ethnizität und Interethnik in der tschechischen Ethnologie*. Dresden: Thelem, 2012, s. 77–98 (se S. Broučkem a N. Valáškovou).

- Antropologie města. In: Cichá, Martina a kol.: *Integrovaná antropologie*. Praha: Triton, 2014, s. 263–268.
- Migration and Politics: Open Questions, Changing Perspectives. In: Falt'an, Lubomír (ed.): *Cross-Border Migration and its Implications for the Central European Area*. Bratislava: Institute of Sociology SAV, UNESCO – MOST, 2015, s. 10–24.
- National Minority Organisations in Prague: structure, competence and social activities. *Národopisná revue / Journal of Ethnology* 25, 2015, č. 5., s. 3–17 (s A. Sulítkou).
- Migrace v české etnologii: náměty k obohacení migrační teorie. *Národopisná revue* 26, 2016, s. 263–270.
- Discourse on Public Spaces: Praguers in the Proces of Globalization Changes and the Neoliberal Economy. In: Krase, Jerome – Uherek, Zdeněk (eds.): *Diversity and Local Kontext: Urban Space, Borders and Migration*. New York: Palgrave Macmillan 2017, s. 71–92.
- Not only moving bodies: contesting and transforming concepts in migration studies. *Slovenský národopis* 65, 2017, s. 222–233.
- Czech and Slovak Romani on the path abroad: Migration and human personality. *Romani Studies* (Liverpool University Press) 28/5, 2018, s. 79–108.
- Romani Political Participation and Legitimization of Power Relations in the Czech Republic. In: Pardo, Italo – Prato, Giuliana B. (eds.): *Legitimacy: Ethnographic and theoretical insights*. Chum (Switzerland): Palgrave Macmillan 2018, s. 305–328.

ODEŠLA CECILIE HAVLÍKOVÁ

Dne 8. června letošního roku odešla z tohoto světa PhDr. Cecilie Havlíková, CSc., bývalá dlouholetá pracovnice brněnského pracoviště Ústavu pro etnografii a folkloristiku (dnes Etnologický ústav AV ČR). Vedle rodinných příslušníků se s ní rozloučili také její bývalí kolegové, kterých však už není mnoho.

Cecilie Havlíková se narodila 17. listopadu 1927 v Kosticích na Podluží, odkud pocházeli oba její rodiče. Tento region jí zůstal velmi blízký i po přestěhování do Veselí nad Moravou. Nejen pro

poměrně zachovalé projevy lidové kultury, zvláště folkloru, ale také proto, že žila od dětství obklopena různými předměty, které její tatínek shromažďoval a vytvářel tak doma malé muzeum. Po ukončení strážnického gymnázia (1947) vystudovala C. Havlíková obor čeština a ruština na Filozofické fakultě UJEP v Brně. Po absolutoriu v roce 1952 pracovala jako technická překladatelka ve Výzkumném ústavu lehkého průmyslu (1952–1953) a poté ve Výzkumném ústavu vlnařském v Brně (1953–1960). Další léta spojila s brněnským pracovištěm tehdejšího Ústavu pro etnografii a folkloristiku Československé akademie věd. Od roku 1960 byla aspirantkou, pak vědeckou pracovníci (1965–1982). Po dovršení důchodového věku byla její vědecká kariéra vedením ústavu ukončena.

Cecilie Havlíková se zabývala hlavně slovesným folklorem. Základním problémem, kterému se věnovala jako aspirantka i jako vědecká pracovníce, byla katalogizace vojenských písní. V době příchodu dr. Havlíkové na brněnské pracoviště bylo vhodné řešit podobné problémy. Archivní fondy se značně rozrůstaly, a proto v 60. letech bylo v etnologii jedním ze základních problémů vyřešit jejich uspořádání. Na brněnském pracovišti UEF, které v mnohém navazovalo na činnost bývalého Státního ústavu pro lidovou píseň, to byla zejména katalogizace lidových písní. C. Havlíková se věnovala písním vojenským. Jde o osobitou a rozsáhlou skupinu, řadící se počtem hned za nejrozšířenější písně milostné. Ale také to byla skupina jistým způsobem problematická, zahrnující jednak písně zpívané samotnými vojáky, jednak písně s vojenskou tematikou. Tento úkol zpracovala C. Havlíková ve své kandidátské práci, kterou pod názvem *Moravské lidové písně o vojně z hlediska katalogizace textových variant* obhájila v Brně v roce 1965. Součástí práce je mimo rozsáhlý soubor vojenských písní také syntetická studie o vojenských písních obecně, tedy o písňovém druhu, kterému bylo ve folkloristickém bádání do té

doby věnováno pouze několik menších studií. C. Havlíková se ale zabývala i jinými písňovými druhy. Na VI. sjezdu slavistů v roce 1968 přednesla např. referát s názvem *Katalogizace textových variant lyrických lidových písní*.

Dalším okruhem jejího odborného zájmu byla humorná vyprávění, škádlivky, svatební texty, vzpomínky na poutě a hody. Ráda jezdila do terénu a sbírala tyto narativy v různých regionech (na Podluží, Veselsku a Znojemsku), věnovala jim příspěvky v odborných časopisech i vystoupení na vědeckých konferencích.

V ústavu, kam jsem v roce 1965 přišla poprvé jako studentka na praxi, jsem měla možnost mnohokrát ocenit milou a přátelskou povahu C. Havlíkové. Poskytovala mně, začátečníci, užitečné rady, seznamovala mě s literaturou, s činností ústavu. Uspadla mi mé první, ne vždy snadné kroky pozdější odborné činnosti, byla pro mne v té době nejbližší osobou a oporou. Pomáhala mi i později v praktických otázkách, jejím prostřednictvím jsem např. zvládla zpracování textů pro tisk. Paní Cilinka, jak jsme jí říkali, měla široké obecné vědomosti, o něž se

ráda dělila. Její vzdělání bylo vhodné pro studium slovesného folkloru, obdivovala jsem i její jazykové znalosti (ovládala ruštinu, francouzštinu a němčinu). Využívala jich vydatně ve stycích se zahraničními badateli, jejichž návštěvy na brněnském ústavě byly zejména v 60. letech 20. století především v letních měsících velmi početné.

Po odchodu do důchodu C. Havlíková neztratila zcela kontakt s bývalým pracovištěm, nějakou dobu jsme se setkávali při slavnostních nebo odborných příležitostech. Věnovala se však především rodině, svým dvěma dcerám a třem vnoučkám; v letošním roce jí bylo dopřáno radovat se krátce i z narození pravnučka.

Už je nás málo, kdo si pamatují Cecilii Havlíkovou v její životní roli vědecké pracovníce brněnského akademického ústavu. Její jméno a činnost však zůstanou s touto institucí navždy spojeny. Vzpomínáme na ni s úctou a láskou.

Marta Toncrová
(Etnologický ústav AV ČR)



15. KONFERENCE SPOLKU GENIUS LOCI ČESKÉHO JIHOZÁPADU

Již podruhé spolek Genius loci českého jihozápadu spojil své síly s Městem Nepomuk, Mikroregionem Nepomucko a Spolkem přátel starého Nepomuku a uspořádal po roce další konferenci, tentokrát na téma *Svatý Jan Nepomucký v evropském kulturním kontextu*. Jednání, jehož se zúčastnilo jedenáct referujících, se uskutečnilo 13. 5. v přednáškovém sále Městského muzea a galerie.

Pravidelný účastník konferencí GL Luděk Krčmář ze Západočeského muzea v Plzni se ve snaze představit pozdějšího světce jako právníka zaměřil v příspěvku *Proces s Janem Nepomuckým* na právní aspekty sporu s králem Václavem IV. Sochař Václav Česák jako zástupce Matice sv. Jana Nepomuckého pojal světcovu postavu jako objekt

současného uměleckého ztvárnění. Zároveň pohovořil o plánech Matice v rámci příprav na výročí blahořečení (2021) a svatořečení (2029) a snahách přeměnit v budoucnu Nepomuk na poutní místo. Pavel Kroupa z plzeňského pracoviště Národního památkového ústavu se v příspěvku *Svatojánské památky v Nepomuku* nejprve stručně zmínil o bohaté tradici poutí v období baroka, poté se podrobně věnoval jednotlivým památkám města. Upozornil také na specifika Nepomuku: Na rozdíl od jiných lokalit, které jsou obvykle místem úmrtí světců, je Nepomuk místem světcova narození, navíc se v jeho okolí propojují hned tři kultury – kromě sv. Jana i kult vojtěšský a mariánský. Dopolední blok uzavřel Michal Tejček z Domu historie Přešticka, který v příspěvku *Pracoviště Jana Nepomuckého. Arcibiskupský dvůr, arcibiskupská konzistoř a arcibiskupský soud ve světle soudních akt z roku 1377* seznámil posluchače na příkladu komplexního protokolu z jednání pražského arcibiskupského soudu (jednalo se o spor o faru v nedaleké Vícově) s tehdejší soudní praxí.

Odpolední blok zahájil další z pravidelných účastníků konferencí GL Ondřej Kolář, prezident občanského sdružení Collegium Artium a starosta Prácheňské umělecké besedy. V příspěvku s názvem *Svatý Jene z Nepomuku... Karel Havlíček Borovský jako katolík* se zamyslel nad Havlíčkovými postoji k náboženství, poťazmo ke katolicismu. Upozornil na skutečnost, že se Havlíček stal po své smrti předmětem různých interpretací, z nichž některé ho neprávem zařadily mezi důsledné ateisty. Přednášející též obrátil pozornost k masarykovskému pojetí Havlíčka i k nově vydávané korespondenci našeho předního spisovatele a novináře. Viktor Kovařík z Národního památkového ústavu v Plzni se v příspěvku *Barokní sochařská díla sv. Jana Nepomuckého na základě bohaté fotodokumentace* podrobně věnoval obnově světcových soch, jež proběhla v letech 2014–2018 ve Stříbře, Vejpnicích a v Poběžovicích a podrobně pohovořil o restauraci portálu

nepomuckého kostela v Nových Mitrovicích. Marie Bílková, členka Místní akční skupiny sv. Jana z Nepomuku, promluvila na téma *Ostatky svatých v poutním kostele sv. Jana Nepomuckého*, přičemž nepomněla uvést ani stručnou charakteristiku jednotlivých světců.

Závěrečný blok zahájila Veronika Vanišová, která se v příspěvku *Sv. Jan Nepomucký – právník: obraz práva 14. století ve světle příběhu sv. Jana Nepomuckého* opět vrátila k problematice právní praxe 14. století. Nejprve objasnila jednotlivé právní pojmy, poté se podrobněji zaměřila na právo kanonické a jeho kodifikaci ve Statuta Ernesti (1349), v závěru se pak soustředila na žalobu Jana z Jenštejna jako na jednu ze situací, v níž došlo k prolomení kanonického práva. Emeritní členka katedry českého jazyka a literatury Fakulty pedagogické ZČU Ladislava Lederbuchová přednesla studii *Svatý na mostě – obraz sv. Jana Nepomuckého v české literatuře*. Na základě srovnávací analýzy dospěla k tradici „dvojohánkovství“ započaté Václavem Hájkem z Libočan, uvádějícím ve své kronice pod stejným jménem dvě osoby – zpovědníka a generálního vikáře. Objasnila, proč v této situaci zvítězila postava zpovědníka: V příběhu vystupovala královna, tedy postava budící soucit, dále zpovědník zůstávající věrný církevnímu slibu, což je typický prvek kurtoazního románu apelujícího na mravnost. Příběh lidové představy o Janu Nepomuckém byl tedy podle Lederbuchové dotvořen dříve, než došlo ke kanonizaci. Obsáhlá studie bohužel nemohla být prezentována ve své celistvosti, řadu příkladů z české literatury přinese až tištěná verze sborníku. Vladimír Červenka, druhý místostarosta Lnářů, v příspěvku *P. Viktor Michka (1875–1947): životní příběh spoluzakladatele Svatojánského muzea v Nepomuku* seznámil přítomné s osobností katolického kněze, který během svého života zanechal výrazné stopy ve Lnářích a Stádlci, kde zasáhl do mnoha oblastí společenského a kulturního života. Závěr jednání patřil

generálnímu vikáři Českobudějovické diecéze Mons. Davidu Henzlvi, který zhodnotil současný ekonomický stav diecéze a nepomucké farnosti. Na základě geografických a historických podmínek vysvětlil, proč je právě tato diecéze nejkudší v celé republice.

Konference pokračovala ještě téhož dne prohlídkou Svatojánského muzea a fary, následujícího dne pak exkurzí, v níž účastníci navštívili zámek v Oselcích a pod vedením Vladimíra Červenky si prohlédli kostel Nanebevzetí Panny Marie v Kotouni, sv. Jakuba v Kasejovicích a klášterní kostel Nejsvětější Trojice ve Lnářích. V pořadí 15. konference GL opět prokázala zájem jak profesionálních, tak amatérských badatelů o minulost, ale i budoucnost regionu. Další setkání, tentokrát na zámku Hradiště u Blovic, se uskutečnil v rámci 16. konference GL pod názvem *Příběh bronzu a železa*.

Marta Ulrychová
(Plzeň)

VÝSTAVA ZIKMUND 100 V PLZEŇSKÉ PAPIRNĚ

Dne 14. února letošního roku oslavil 100. výročí narození cestovatel a spisovatel Miroslav Zikmund. Plzeň si významné výročí svého rodáka připomněla výstavou fotografií cestovatelů Lukáše Sochy a Tomáše Vaňourka v prostoru bývalé plzeňské papírny, která nyní slouží kulturním účelům. Dva mladí rodáci z Plas absolvovali během osmi měsíců podobnou cestu, kterou před šedesáti lety podnikli Jiří Hanzelka a Miroslav Zikmund. Známí cestovatelé tehdy navštívili země Předního východu, indický subkontinent, země jihovýchodní Asie, Japonsko a tehdejší Sovětský svaz a své zážitky zpracovali v publikacích *Obrácený půlměsíc* (1961), *Tisíc a dvě noci* (1967), *Světadíl pod Himalájem* (1969), *Zvláštní zpráva č. 4* (1964), ale i v dalších, které mohly být oficiálně publikovány až po roce 1990.

Tandem Socha – Vaňourek prezentoval svoji cestu výstavou jednoho sta velkoformátových retrospektivních fotografií, jimiž se snažili zachytit stejná místa jako jejich předchůdci. Licenci ke zveřejnění fotografií Hanzelky a Zikmunda poskytlo Muzeum jihovýchodní Moravy ve Zlíně. Objekty se tedy mladí cestovatelé snažili fotografovat ze stejného stanoviště jako jejich předchůdci. Na mnohých snímcích bylo možné vysledovat prudké změny, jinde naopak, jako by se čas zastavil. Popisky fotografií obsahovaly jen nejnútnejší informace. Důraz byl položen na průvodní slovo, jehož se u jednotlivých návštěvnických skupin podle předem stanoveného harmonogramu ujali sami hlavní aktéři. Vyprávěli své zážitky, sdělovali postřehy, odpovídali na zvědavé dotazy, především ale srovnávali, a to nejen životní podmínky v navštívených zemích, ale i své vlastní postavení coby cestovatelů. K tomu jim ostatně dobře posloužily i vystavené exponáty zapůjčené MJM ve Zlíně. Návštěvníci zde mohli vidět legendární kameru a fotoaparáty, jimiž byly pořízeny původní dokumenty, dále obuv, ošacení, zavazadla, kartografický materiál, výpisky apod. Ze srovnání vzešlo následující: Mladým následovníkům legendární cestovatelské dvojice se v současné době jako nejlevnější osvědčila letecká doprava, díky současným technologiím se výrazně usnadnila odborná příprava, nocleh oba cestovatelé trávili v hotelích, k čemuž je prý nutila obava o bezpečnost technických zařízení. Svůj názor na dnešní cestování vyjádřil pak Lukáš Socha následovně: *„Pokoušíme se najít skutečný kontakt s lidmi, které poznáváme, nebo novou zemí, kterou navštívíme. S dnešními technologiemi máme dojem, že svět nám leží na dlaních, ale ve skutečnosti nás od sebe spíše odcižují. Myslím, že opravdový lidský kontakt je nezbytný.“*

Průvodci rozdělili pořízený fotografický materiál do pěti tematických celků – na Blízký a Přední východ, indický subkontinent, jihovýchodní Asii, Japon-

sko a země bývalého Sovětského svazu. Každému z nich pak podrobněji věnovali jeden týden. Protože expozici pojali jako výstavu „zážitkovou“, byl kulturní program týdne vyplněn ukázkami tanců a gastronomickými specialitami. O nějakém následném zpracování zážitků formou cestopisů, deníků apod. se však zatím nehovořilo.

Marta Ulrychová
(Plzeň)

MUZEJNÍ NOC VE VESELÍ NAD MORAVOU

Dne 31. května letošního roku uplynulo 100 let od úmrtí významného sběratele lidových písní a instrumentální hudby Martina Zemana (1854–1919) z Velké nad Veličkou. Jednomu z největších přispěvatelů druhé a třetí písňové sbírky Františka Bartoše byla věnována Muzejní noc, která se uskutečnila 19. května v Městském muzeu Veselí nad Moravou (pobožce Masarykova muzea v Hodoníně). Instituce vlastní velkou část uchované Zemanovy pozůstalosti, zahrnující především rukopisy notových záznamů písní a instrumentální hudby, popisy lidových tanců, hudebních nástrojů nebo obyčejů a zvyklostí na Horňácku. Zásluhou etnografa veselského muzea Víta Trachtulce byla na počest sběratele uspořádána výstava, jejíž návštěvníci si mohli prohlédnout ukázky Zemanových notových rukopisů, textů písní a dalších zápisů sběratele. Na výstavě jsou prezentovány také ukázky keramiky, velického kroje, výšivek a další předměty dokumentující šíři Zemanova sběratelského zájmu.

Je dobře, že tato významná kulturní akce byla zahrnuta do poutavého programu Muzejní noci, jejíž příprava a realizace byla rovněž v režii Víta Trachtulce. Koncepce večera vycházela důsledně ze sběratelova odkazu. První část programu vyplnila přednáška Judity Kučerové z Pedagogické fakulty Masarykovy

univerzity, autorky monografie o Martinu Zemanovi z roku 2011. Na pozadí výkladu o spolupráci Zemana s hudebním skladatelem Leošem Janáčkem vyzvedla J. Kučerová některé aspekty Zemanovy sběratelské práce, progresivní rysy jeho metody sběru písní i jejich zápisu. Poukázala na Zemanovu roli mezi Janáčkovými spolupracovníky i vzájemné předávání zkušeností mezi oběma osobnostmi, zvláště v oblasti notace složitějších nápěvů východomoravských písní.

Poslední slovo měla Zemanem zachycená lidová hudba. Posluchači se mohli potěšit vystoupením Horňácké cimbálové muziky Petra Galečky a Sbořečku žen z Lipova. Milostné či obřadní lidové písně, které byly v minulosti významnou součástí ženského zpěvního repertoáru, střídaly temperamentní taneční a žertovné písně interpretované členy obou hudebních uskupení.

Muzejní noc v Městském muzeu Veselí nad Moravou se stala důstojnou a milou připomínkou významu osobnosti Martina Zemana z Velké nad Veličkou. Byl prvním sběratelem na Horňácku, který v takové míře zachytil osobité projevy lidové hudební kultury regionu. O jejich životnosti svědčila nejen zcela zaplněná výstavní místnost muzea, ale i čilé besedování zúčastněných po odeznění programu – a to nejen díky ochutnávce vín z arcibiskupských vinných sklepů.

Magdalena Maňáková
(NÚLK)

MFF STRÁŽNICE 2019

Zodpovědný úkol napsat tento příspěvek, tedy shrnutí mých dojmů z Mezinárodního folklorního festivalu Strážnice 2019 pohledem tzv. nezávislého hodnotitele, mi byl redakci časopisu Národopisná revue přisouzen po sedmi letech. Již takto vymezený časový úsek, který lidem odpradávná evokoval možnost zvratu, mne v prvé řadě opravňuje položit si otázku, co se za tu dobu ve Stráž-

nici změnilo. Můj pohled bude převážně pohledem běžného diváka, tedy konzumenta vybírajícího z mnoha možností, jež festival nabízí.

Strážnice si stále zachovává svoji výlučnost, a to navzdory mnoha lokálním festivalům a akcím inspirovaným tradičními místními festivally, které u nás za posledních třicet let vznikly, ale také zanikly. Nehledě na množství účinkujících jim poskytuje perfektní servis, počínaje rychlým odbavováním příchodících souborů, podáním základních informací, přes ubytování, kvalitní stravování, víkendový provoz obchodů s potravinami, dostatečné množství stánků rychlého občerstvení až k poskytnutí lékařské péče. Neméně rychle a nenápadně pracují úklidové čety. Úvodem k hodnocení festivalu, tedy věci možná nepatřičné, zato pro soužití mnoha lidí na malém prostoru zcela zásadní.

Motivací navštívit Strážnici je mnoho a nelze je snadno generalizovat: Jsou zde tací, kteří se neúčastní žádně-

ho z programů a tráví celý čas v družné pospolitosti u stánků s občerstvením, zatímco z bližšího okolí přijedou na jednodenní návštěvu celé rodiny, aby zhlédly, popřípadě (a to se týká zejména soutěže o nejlepšího tanečníka slováckého verbuňku) podpořily příbuzného. Zdaleka pak přijíždějí rodáci, aby v kruhu rodinném či mezi svými spolužáky zavzpomínali, podebatovali, zazpívali, zatančili. A z velké dálky a při všech strastech cestování konce školního roku dorazí všichni přátelé folkloru, kteří si chtějí podle intenzity svých zájmů užít tři nádherné dny, načerpat inspiraci, vyměnit zkušenosti a – vzhledem k oceněním – i změřit síly. Domnívám se, že všechny jmenované, ale i další blíže nespecifikované skupiny, může Strážnice uspokojit. Zbojnická lúka s neformální výukou tanců a jiným bohatým programem či posezení na Ostrůvku při dechovce zůstává příjemnou oddechovou zónou pro toho, kdo se nechce tlačit v davu přeplněného stadionu.

Začnu-li vstupem do areálu, ocenila jsem v kontrastu s minulými léty redukci stánků s běžným pouťovým zbožím a výběr jejich sortimentu. Kdo se chtěl pokochat ukázkami tradiční lidové výroby, osobně se seznámit s jejich výrobci a odvézt si hodnotný artefakt, věděl, že musí podobně jako v minulých letech do skanzenu. Stánky s občerstvením umístěné podél hlavní cesty byly bohatě zásobené a doslova oplývaly různými druhy vín a piv. Další prodejní místo u amfiteátru Zámek tvořily stánky, jejichž majitelé jednak uspokojovali praktickou poptávku po krojových součástkách (stuhy, krajky, prýmky, šátky apod.), jednak prezentovali oděvy a doplňky, inspirovanými folklorními motivy. Tato nová vlna svérázu jakoby vystřídala někdejší převahu horňácké činovatí, kterou jsem zaznamenala při své poslední návštěvě. Někteří výrobci se dokonce vydali cestou zhotovování luxusní konfekce jak pánské „pro vinaře“, tak dámské „pro vinařky“. I tato stránka strážnických slavností stojí za zaznamenání, neboť dotváří kolorit festivalu a dává mu opět punc jedinečnosti. Bylo by hrubým opomenutím nezmínit stánky s knihami, v nichž zcela bezkonkurenčně vedlo Horňácko. Postrádala jsem však obvyklou přítomnost publikací Etnologického ústavu AV ČR, byť jen v podobě výstavy jeho produkce, jakož i zainteresovanost západočeských nakladatelství, neboť, jak uvedu dále, se Plzeňsko prezentovalo hned čtyřmi pořady.

Programová nabídka festivalu je natolik bohatá, že není v silách jedince stihnout pořady, které by si zde zasloužily uvést, a to i tehdy, když ony sítěžněji bývají zdvojeny. Další problém představuje dětská Strážnice, již jsou takto na jedné straně zajištění diváci, na straně druhé se však vážnější zájemce musí rozhodnout, na kterou Strážnici vlastně jede.

Dříve než poreferuji o pořadech, jež se mi podařilo zhlédnout, bych ráda vzdala hold všem účinkujícím, kteří své výkony předvedli v podmínkách extrémních vysokých teplot, vymykajícím se tentokrát i běžným klimatickým pod-



MFF Strážnice 2019, pořad Bez bab. Foto Tomáš Hájek, fotoarchiv NÚLK

mínkám strážnického Dolňácka. Platí to i o zahraničních souborech, ačkoliv většina přijela z jižních krajín – Couleurs d'Algerie z alžírského Sidi Bel Abbès, Folk Ensemble Tena z Chorvatska, Roxolanta z Kyjeva a slovenský Gymnik. Měla jsem možnost vidět pouze jejich nedělní odpolední vystoupení, v němž svoji oběť rozpálenému pódiu přinesli i bosky tančící Charu Castle Foundation z Dillí. I když jsem jejich vystoupení chápala jako efektní tečku za festivalem, chybělo mně průvodní slovo, v němž by moderátor prozradil název, charakter a funkci předváděných tanců.

Vraťme se však k programové skladbě, kterou naplňují především domácí soubory a jednotlivci. Strážnice má skutečně vznosný, ničím nenapodobitelný úvodní rituál, jehož slavnostnost je znásobena přítomností strážnických souborů. Pokládám za velké symbolické gesto hodné velkorysého hostitele, že českou hymnu jsme slyšeli v podání Hynka Hradeckého z Domažlic, někdejšího vítěze dětských pěveckých soutěží. Hlas z druhého konce republiky naznačil, že Strážnice se sice ocitla na samém okraji republiky, nicméně pro každého milovníka folkloru představuje svým významem pomyslný střed.

Sobotní večerní pořad *Bez bab* s podtitulem *O mužských tanečních projevech* autora Iva Mikuše vzbuzoval zvědavost již samotným názvem. Kdo ho ten večer v amfiteátru Zahrada navštívil, byl svědkem výtečných výkonů zralých tanečníků, potvrzujících pravidlo, že kvalita, uměřenost a dokonalost tanečních výkonů zraje spolu s věkem. Ať to byl mužský tanec z Kalotaszégu v podání tanečníků VUS Ondráš 90, mužské tance z Oravy předvedené Oravan senioremi, obuškové a odzemky vítězů odzemkářské soutěže, furiant plzeňské Mladiny, sólamaďar a fogáš VSPT Jánošík 90 či rozkazovačky z Podpofania v podání bratrů Briakovců, vše mělo při různých stupních temperamentu jedno společné – bezprostřednost, která vytřyskne jen ve vypjatých momentech

radosti. Neméně působivý byl barevně kompaktní sborový zpěv Staroměstských mládenců, kontrastní ztišený zvuk fujar Matúše a Martina Murínových či pohotový stylový doprovod CM Lubomíra Graffeho a CM Bálešáci.

Z každého festivalu si divák odveze nejsilnější zážitek. Pro mne to byl jednoznačně, a to opět v amfiteátru Zahrada, noční pořad Chrystiana Heczka *Ze života stromů*. Jeho osu tvořilo vyprávění nejstaršího jilmu v České republice, a to o stromech obklopujících člověka v „goralském lese“ na moravsko-polském pomezí. Přednes Karola Stuszka v nářečí Těšínského Slezska doprovázely v pozadí na filmovém plátně české titulky. V autentickém provedení jsme slyšeli goralské balady a písně (Katarzyna Broda-Firla, Urszula Jachnicka, Małgorzata Tutko, manželé Milerscy) přednesené buď sólově, anebo za doprovodu jablunkovských kapel Lipka a Nowina a Kapele Bezmiana z Bystřice. Opačný přístup k folklornímu materiálu představovala

skupina Skład Niearchaiczny z polského města Żivec (Żywiec), prezentující goralskou kulturu ve vysoce stylizovaném, neobvyklém zvukovém pojetí. Zachování autenticity a jeho stylizace se uplatnilo i v taneční složce – vedle tanců *owiynziok*, *zbójnicki*, *patykowy* a *ja-wornicki* zaujala nápaditá choreografie znázorňující zpracování dřeva a jeho dopravu na vorech. Porotou festivalu oceněný pořad (autor získal titul laureát MFF Strážnice 2019) byl názorným příkladem, kterak v přeshraniční spolupráci prezentovat autentický i stylizovaný folklor jedné z kontaktních pomezních zón, navíc s tématem ekologicky zaměřeného a zároveň i hluboce filozofického obsahu.

Zcela odlišný přístup zvolil v sobotu večer v amfiteátru Bludník Zdeněk Vejvoda v pořadu *Plzeňáci aneb depa a pročpa se tuto tancuje?*, když regionální pořad širšího Plzeňska pojal jako sled převážně tanečních stylizovaných čísel s doprovodem poměrně početného



MFF Strážnice 2019, pořad *Ze života stromů*. Foto Tomáš Hájek, fotoarchiv NÚLK

Orchestr lidových nástrojů Plzeňského kraje a kapel jednotlivých souborů. Ačkoliv tzv. širší Plzeňsko bylo na západ od Plzně do roku 1945 německé, autor se rozhodl Plzeňsko představit jako etnicky homogenní oblast, v níž je čerpáno především z vesnického prostředí, navíc spojeného s tradičními atributy bezstarostnosti – pivem, jídlem a milováním. V podstatě tak navázal na své předchůdce, kteří tuto formu stylizovaného folkloru začali pěstovat (a to i s ohledem na rozhlasové vysílání) v 50. letech minulého století. Účinkující podali výtečný výkon – dařilo se roky-canským souborům Sluníčku a Rokyti, plzeňské Jiskře a Mladině i nově dobře zkonsolidovanému Úsměvu, který, zdá se, vstupuje do své nové úspěšné etapy. Bohužel se Plzeňsko v současné době nemůže chlubit velkými hlasy (jedinou výjimkou je dudák Václav Švík, jehož nepřítomnost jsem postrádala), což se v programu konečně projevilo v nepříliš šťastném vystoupení ženského tria, tu-

díž i absencí účinného kontrastu. S humorným rázem pořadu se naopak dobře sladili oba mladí konferenciéři – Filip Cíl a Tomáš Kügel, kteří plzeňskou mluvu a její intonaci dokázali napodobit skutečně na výbornou.

(Zde bych ráda odbočila. V pořadu, a týká se to nejen tohoto, byly využity choreografie mnohých tvůrců, z nichž mnozí již nejsou mezi námi. Škoda, že jejich jména nezazněla, anebo nebyla uvedena v programu. Choreografové jakož i aranžéři zpracovávající taneční a písňový materiál, byť folklorního původu, jsou zároveň i jeho tvůrci. Jsou jmenovitě uváděni ve všech uměleckých produkcích, Strážnice by proto neměla být výjimkou. Všimla jsem si, že popisy pořadů v programovém sborníku končí bílými místy. Proč je tedy příště nezaplňt jmény těch, kteří by si tuto pozornost zasloužili?)

Nedělní dopoledne v amfiteátru Zahradka je tradičně věnováno zajímavým „poslechovým“ pořadům. Ani tentokrát nebyli posluchači jak ve Strážnici, tak

u rozhlasových přijímačů zklamáni. Program Lucie Uhlíkové *Jablko od stromu* upoutal nevšedním nápadem – sešly se v něm tři pravnučky osobností výrazně spjatých s lidovou kulturou: Magdalena Můčková jako pravnučka malíře Joži Uprky, Julia Ulehla, jako jediná z uvedených trojice stále ještě nositelka jména svého praděda, biologa a folkloristy Vladimíra Úlehly, a Alžběta Lukáčová coby pravnučka myjavského primáše Samka Dudíka. A protože ve všech třech případech se jablko skutečně daleko od stromu neodkutálelo, byl program nabitý mnoha hudebními zážitky, o něž se společně s protagonistkami postarali i jejich kolegové – CM Danaj s hosty Pavlem Můčkou a sborem Malé taneční skupiny Danaj, Juliin manžel Aram Bajakian, americký kytarista s arménskými kořeny, nakonec pak kapela Banda, v současnosti jedna z nejvýraznějších skupin world music na Slovensku. Programu velmi prospělo i citlivé a fundované slovo moderátorky Jitky Novotné.

Nejeden mimořádný zážitek přineslo ještě nedělní závěrečné odpoledne. Ze zahraničních hostů se o něj postaral japonský soubor Starodávny. Zároveň mohli návštěvníci amfiteátru obdivovat pěvecký a taneční výkon japonského verbíře, jednoho ze členů tohoto početného seniorského souboru. Konečný potlesk patřil všem oceněným, v samém závěru pak pestré směsici krojovaných tanečních párů ve sledu několika generací při závěrečném strážnickém tanci danaj, jehož se zúčastnily všechny strážnické dětské i dospělé soubory.

Bylo by ještě mnohé o čem psát – o vzpomínání na Karla Pavlišťáka, o slováckém verbuňku, který se stal jednoznačně největší soutěžní atrakcí, o nadšení a výdrži cimbálových muzik, frenetickém úspěchu Ondráše, SĽUKu a Gymniku, o třech dnech zalitých sluncem, o teplých nocích, dobré náladě, lidském nadšení, pospolitosti a úctě k tradicím. Strážnice zůstává jedinečná.

Marta Ulrychová
(Plzeň)



MFF Strážnice 2019, pořad Plzeňáci aneb Depa a pročpa se tuto tancuje?
Foto Tomáš Hájek, fotoarchiv NÚLK

DANIEL DĚDOVSKÝ – LIBOR DUŠEK:
LIDOVÁ KULTURA ZÁPADNÍCH KR-
KONOŠ VE SVĚTLE NÁRODOPISNÉ
VÝSTAVY ČESKOSLOVANSKÉ 1895.
 Vrchlabí: Správa Krkonošského ná-
 rodního parku ve spolupráci s mě-
 stem Vysoké nad Jizerou, 2019, 240 s.

Reprezentativní publikace na křídovém papíře a v pěkné grafické úpravě propojuje blížící se půlkulaté výročí *Národopisné výstavy československé* (dále jen NVČ) s regionem Vysocka, který se zde prezentoval skutečně velmi výrazně. Kniha má zajímavou skladbu. Vedle dvou propracovaných autorských studií Daniela Dědovského – „Folklorní profil Horního Pojizeří v kontextu krkonošsko-jizerského kulturního areálu“ a „Lidový oděv v Krkonoších“ – je tu edice několika dobových rukopisů a cenná obrazová příloha, sestávající z reprodukcí starších ikonografických pramenů, archivních fotografií a sbírkové fotografické dokumentace. Tato neobvyklá struktura nepochybně upoutá pozornost čtenáře a působí svěže, neotřele. Zároveň je ovšem na místě formální výtky, protože přiložený „Obsah“ neodpovídá přesně skladbě knihy, a hlavně neuvádí jednotlivé autory, takže je třeba se neustále vracet k předmluvě „Národopisná výstava československá a krkonošští horáci“ (zřejmě z pera Libora Duška?), aby bylo jasné, kdo napsal kterou kapitolu.

Autorkou vstupní pasáže „Z Vysokého nad Jizerou na Národopisnou výstavu v r. 1895“ je bývalá pracovnice vysockého muzea Františka Jandová. Rukopis z roku 1970 je poprvé uveřejněn v plném znění a velmi dobře na základě dobové dokumentace, terénního výzkumu a literatury podrobně rekonstruuje účast Vysocka ve výstavní expozici. Navíc jsou zde i odkazy na dvě místní národopisné výstavy (1893 a 1896) a řada souvisejících dobových snímků.

Drobnou, ale zajímavou marginálií je vzpomínka Františka Patočky, zapsaná rovněž v r. 1970 a uložená v muzejním

archivu. Autor byl v době výstavních příprav čtrnáctiletým žákem vysocké měšťanské školy a pomáhal učiteli Mařatkovvi s přípravou plastické mapy Vysokého a okolí, která budila na výstavě zasloužený zájem.

Na dalších zhruba dvaceti stranách je prezentováno několik desítek archivních fotografií pořízených Josefem Hladíkem v letech kolem NVČ. Jedná se vesměs o neobyčejně cennou dokumentaci lidové architektury, obytných sídel i hospodářských objektů. Na některých snímcích je vidět i způsob obhospodařování plůžiny.

Druhá série fotografií od téhož autora zachycuje školní budovy ze stejné doby a navazuje na kapitolu sestavenou z rukopisů učitele Josefa Šíra. Přesněji se jedná o ručně krasopisně napsané archy svázané do knihy, která byla k dispozici návštěvníkům výstavy. Josef Šír se, zřejmě v terénním výzkumu a nepochybně i ve spolupráci se svými žáky a jejich rodinami, soustředil na místní pověry, pranostiky a strašidelné pověsti. Další ukázkou z jeho rukopisu

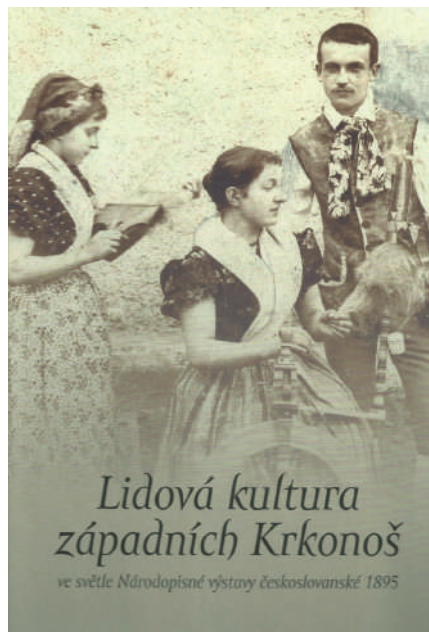
představuje několik písní, z nichž některé – a to je pozoruhodné – neprošli obvyklou mravnostní cenzurou, jak upozorňuje v následné folkloristické studii D. Dědovský. Následující část knihy tvoří Šírem pečlivě sestavené tabulky „Popis školství okresu Vysockého“, které, jak už bylo řečeno, ilustrují fotografie Josefa Hladíka. Poslední ukázkou z Šírovy dílny je stručný dialektologický slovníček.

Další místní učitel, Josef Zajíček, vytvořil pro NVČ rukopisnou (krasopisnou) knihu místních oblíbených koled. Vesměs jsou to notové záznamy s texty, jen v některých případech je uvedeno „zpívá se jako...“ nebo „týmž nápěvem“.

Edice pramenů a dokumentů tvoří zhruba polovinu knihy a je mimo jiné dokladem toho, že významné místo při organizování, sběru a prezentaci regionální kultury měli místní intelektuálové, z velké části učitelé.

Druhá polovina publikace je současnou odbornou reflexí místního dění kolem NVČ. D. Dědovský se nejdříve věnuje folkloru Horního Pojizeří. Vychází přirozeně z analýzy rukopisů obou učitelů, ale jeho celkový záběr je mnohem širší, opřený o vlastní terénní výzkum, archiválii a bohatou bibliografii. V komparativních partiích daleko překračuje pomyslnou hranici regionu. Je samozřejmé, že pozornost věnuje i německému etniku. Studii doplňuje velmi podrobný poznámkový aparát, který sám o sobě nabízí další potenciální výzkumná témata.

Druhá Dědovského práce je zaměřena na lidový oděv v Krkonoších. Je to tematicky klasický, avšak moderně pojatý příspěvek o materiální lidové kultuře oblasti, ve které se badatelé soustřeďovali převážně na folklor a duchovní kulturu. Prameny výborně podložený text mapuje vývoj dosavadního zájmu o krkonošský lidový oděv v kontextu rozvoje etnologie jako vědního oboru, provádí kritiku ikonografických pramenů a zasazuje kulturu odívání do způsobu místního hospodaření a obživy v obecnějším smyslu. Vedle obvyklých dokladů o formách odě-



vu všedního, svátečního a obřadního je zde položen dôraz i na specifika oblečení letního a zimního. Naproti tomu případné rozdíly mezi českým a německým krojem jsou interpretovány jako varianty středoevropského oděvu, tedy s potlačným dôrazu na etnikum. Velmi zajímavý je závěr, ve kterém je stručně zachyceno období revitalizace krojů. Autorský text je doplněn přílohou (vzpomínky Josefa Kramáře ze 70. a 80. let 19. století a nedatovaný popis podkrkonošského kroje Růženy Pluhařové, zřejmě z let po druhé světové válce). Nedílnou součástí je komentovaná kolekce fotografií jednotlivých součástí z muzejního sbírkového fondu. Pochopitelně i zde je bohatá bibliografie a poznámkový aparát.

Lidová kultura západních Krkonoš je nepochybně zdařilá publikace, která může oslovit jak laického, tak odborného čtenáře. Její dokumentární hodnota zasahuje jak do folkloristiky, tak do studia materiální kultury, přináší edici cenných ikonografických i rukopisných pramenů, a navíc dvě zajímavé, erudovaně zpracované studie.

Irena Štěpánová
(Praha)

HELENA BERÁNKOVÁ (ED.): JOSEF KLVAŇA (1857–1919). NÁČRTKY MĚHO ŽIVOTOPISU. PAMĚTI A FOTOGRAFIE. Brno: Moravské zemské muzeum, 2018, 235 s.

Josef Klvaňa – zakladatel a významný představitel etnografie v českých zemích. Svojimi bádateřskými aktivitami zasíhal aj územie Slovenska. Fotograf, ktorého snímky patria k priekopníckym v oblasti etnografickej fotografie. Zároveň vyštudovaný prírodovedec, odborník v mineralógii, petrografii a geológii. Pedagóg, zapálený vlastenec, cestovateľ. Súhrnom všestranná osobnosť – predstaviteľ inteligencie, ktorý svoj najplodnejší čas života prežil na prelome

19. a 20. storočia. Helena Beránková, kurátorka fotografickej a graphickej zbierky Etnografického ústavu Moravského zemského múzea v Brne sa rozhodla vzdať hold tejto osobnosti publikáciou predstavujúcou Klvaňov životopis. Klvaňa ho pôvodne zapísal na takmer 450 rukopisných listoch, ktoré boli neskôr strojopisne prepísané a zdigitalizované v rokoch 2015 – 2017. V druhej časti knihy editorka životopisné náčrtky výstižne doplnila výberom Klvaňových fotografií. Patria k jedným z prvých v českých zemiach, ktoré vznikli so zámerom dokumentovať skúmané prejavy etnograficky komplexne, prepojením obrazu s dôsledným popisom. Obe časti rozsiahlej publikácie – biografii a obrazová sú zhodnotené kvalitným editorským komentárom.

Klvaňov životopis je koncipovaný lineárne. Prináša opisy, postrehy, záznamy situácií v chronologickom slede od prvých detských spomienok, cez školské roky, univerzitné štúdiá v Prahe, profesijné pôsobenie najskôr ako gymnaziálny učiteľ v Kroměříži, neskôr v Uherskom Hradišti, až po jeho zavŕšenie riaditeľ-

ským postom na gymnáziu v Kyjove. Dá sa z neho utvoriť si obraz o tom, ako vyzerali počiatky národopisu v českých zemích. Ako sa v súlade s dobovým vlasteneckým, národno-obrodeneckým úsilím Klvaňovo očarenie najnápadnejšími znakmi moravskej kultúry – krojom, výšivkou, ornamentom – rozvinulo do skutočného bádateľského úsilia a ako mu k tomu dopomohol dostatok podnetov z prostredia a kraja, v ktorom žil a pracoval. Mimo neho však podnikal cesty za „starožitníckym štúdiom“, ako svoje bádanie sám nazval, aj od iných oblastí Moravy. Navštívil aj Slovensko, okrem iných Hornú Súču, Zárčie, Detvu. Vynikajúcim študijným prameňom boli pre neho jarmoky, púte do Velehradu. Vybrané prejavy zachytával kresbou, neskôr fotografiou, opatril opisom s lokalizáciou a datovaním. Svoju obrazovú zbierku stále dopĺňoval a čiastočne obohacoval aj o autentický materiál, ktorý kupoval od priekupníkov. Okrem kroja a výšiviek zaujali Klvaňa aj ďalšie sféry materiálnej kultúry, predovšetkým stavby a keramika. Svoje poznatky a znalosti odovzdával ďalej v odborných i popularizačných článkoch a odborných statiach v publikáciách, ako bol napríklad jeho opis kroja na Moravskom Slovensku (Slovácku) uverejnený v roku 1898 v *Österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild* (Über die Trachten der mährischen Slaven, s. 221–235) či súpis slováckych krojov, ktorý pripravil pre prvý diel regionálnej monografie *Moravské Slovensko* (1918). Prejavy materiálnej kultúry, ktorým sa venoval, ho prirodzenou cestou doviedli k spolupráci s múzeami v Prahe a Brne. Prispel k rozšíreniu ich zbierkových fondov. Organizačne a koncepčne sa v roku 1895 podieľal na príprave prezentácie Slovácka na *Národopisej výstave československej* v Prahe. Súhrnom je materiál, ktorý Klvaňa zozbieral, dodnes cenným východiskom pre ďalšie vedecké analýzy. Okrem toho tu boli aj iné Klvaňove aktivity – medzi nimi i jeho príspevok k odevnému folklorizmu. Ľudí zo širokého okruhu svojich zná-

Josef Klvaňa

(1857–1919)

Náčrtky mého životopisu.
Paměti a fotografie



K vydání připravila Helena Beránková

mych nabádal na nosenie kroja na spoločenských podujatiach, plesoch, báloch a sám bol toho príkladom.

Klvaňove životopisné náčrtky, okrem pasáží zaujímavých pre etnológov, tie napokon tvoria iba menšiu časť biografie, približujú čitateľom v hlavných rysoch predovšetkým obraz o živote strednej vrstvy inteligencie v českých zemiach na prelome 19. a 20. storočia. Tvoria ho Klvaňove reminiscencie na detstvo, manželský a rodinný život pretkávaný časťami návštevami rodičov, príbuzných, utužovaný rodinnými stretnutiami pri príležitosti krstín, svadieb, pohrebov. Veľký priestor v ňom zaujímajú spomienky na školské roky, pražské štúdiá, opisy profesijnej dráhy gymnaziálneho pedagóga najskôr v Kroměříži, potom v Uherskom Hradišti, kde prežil svoje najplodnejšie a najšťastnejšie roky, až po posledné roky strávené na gymnáziu v Kyjove. K tomu treba pripočítať pestrý spoločenský život, pôsobenie v spolkoch, ochotníckom divadle. To všetko v spojení s konkrétnymi postavami z okruhu rodiny, príbuzných, priateľov, známych, kolegov, predstaviteľov miestnej inteligencie. V ich početnej plejáde sa objavujú aj historicky významné postavy z radov národopiscov (Jan Koula, František Kretz, Lubor Niederle, Vojtěch Náprstek, Antonín Václavík), maliarov (Mikoláš Aleš, Josef Mánes, Joža Uprka) a hudobných skladateľov (Antonín Dvořák, Bedřich Smetana).

Koncom storočia patrilo už cestovanie spojené s objavovaním a poznávanie iných, predovšetkým európskych, krajín k trendovému životnému štýlu, ktorý si mohla dovoliť aj menej zámožnejšia stredná vrstva. Cestovateľskej vášni prepadol aj Jozef Klvaňa, keď za poznaním prírody, miestopisu a umenia precestoval okrem bývalej rakúsko-uhorskej monarchie aj mnoho ďalších krajín Európy. Plány na ďalšie výpravy do Španielska a Afriky mu skrížila choroba a prepuknutie prvej svetovej vojny.

V Klvaňových záznamoch z ciest – a netýka sa to iba ich, platí to súhrnom – by sme však márne hľadali subjektívne

prejavy, farbistejšie vyjadrenia, podrobnejšie popisy. Prikláňal sa skôr k strohejšiemu spôsobu zachytenia sledu udalostí, oprostenej od nánosov vlastných dojmov, postrehov. Tie občas prebleskujú v pasážach týkajúcich sa rodiny, manželky. Objavujú sa tiež v záverečných partiách zachytávajúcích posledné roky Klvaňovho života už z pohľadu chorľavého starnúceho muža vtiahnutého do ničivého víru prvej svetovej vojny, ktorému ostali už iba spomienky na predvojnové krásne časy *belle époque* bez nedostatku potravín, ošatenia, uhlia na kúrenie, sviečok na svietenie. Ale možno ešte horšie ako pokles životnej úrovne vnímal úpadok a zhrubnutie mravov, rozmáhajúcu sa šmelinu, priekupníctvo, krádeže. V takom ovzduší sa potom ostrili hrany vnímania etnických rozdielov, rozmáhal sa antisemitizmus, posilnený navyše príchodom poľských Židov utekajúcich z Haliče do Kyjova. Zaklincovalo to zrušenie gymnázia v Kyjove, kde sa aj tak už s generačne mladšími kolegami názorovo dostatočne nezhodoval. Podľa jeho názoru boli materialisticky orientovaní a zaujímali sa viac o politiku a šport než o zveľadovanie lásky k národu. Už týchto zopár vybraných zlomkov Klvaňovho životopisu naznačuje, ako môže byť jeho obsah prínosný nielen pre etnológiu, ale pre iné odbory spoločenských vied.

Druhú časť knihy tvorí katalóg fotografií Jozefa Klvaňu uložených v zbierkovom fonde Etnografického ústavu MZM v Brne a po ňom v ilustračnej časti výber ukážok z tohto fondu. Hoci je to iba časť celkového súboru Klvaňovho fotografického diela (ďalšie fotografické doklady vo forme pozitívov a negatívov sa dajú nájsť okrem Národného múzea v Prahe aj v zbierkach iných moravských múzeí, predovšetkým v Slováckom múzeu v Uherskom Hradišti), stačí na pochopenie jeho podstatných črt. Hlavným námetom Klvaňových snímok bol ľudový odev. Záujem oň ladiť s dobovým obdivom k vizuálnym prejavom ľudovosti v odievaní, výšivke, ornamentike ako k vyjadreniam národnej identity. Posil-

ňoval ju aj Klvaňov osobnostný záujem o obliekanie, módu, ku ktorému inklinoval už od detských rokov. Klvaňa považoval fotografiu za účinný prostriedok rozšírenia znalostí o sledovanom prejave v autentickom prostredí, vnímal ju ako prirodzenú súčasť terénneho výskumu. Fotografiou zaznamenával ľudí, ktorí sa odevom odlišovali podľa regiónov, či v tom istom regióne, lokalite podľa veku, stavu, každodennosti či sviatočnosti príležitosti. Pozornosť venoval tiež výberu typov ľudí. Jeho prístup bol v tomto výsostne etnografický. Ako konštatuje editorka, Klvaňa bol zakladateľskou osobnosťou, bez ktorej vkladu si nemožno predstaviť ďalší vývoj fotografie spojenej s etnografiou.

Knihu o J. Klvaňovi je významným príspevkom do otvoreného a zvlášť na Slovensku stále nedostatočne rozvinutého diskurzu o národopisnej fotografii. Ako usudzuje Helena Beránková, príčina tohto stavu tkvie okrem iného v chýbajúcej materiálnej základni, ktorá by sústreďovala fotografické dokumenty z rôznych inštitúcií podľa autorov, regiónov, tém, a tvorila tak východisko pre ďalšie vedecké interpretácie. V tomto ohľade ostáva etnografická fotografia stále tak trochu terra incognita, čakajúca na svojich objaviteľov a hodnotiteľov.

Olga Danglová
(Ústav etnológie a sociálnej
antropológie SAV)

GABRIELA FATKOVÁ – ANDREA KÖNIGSMARKOVÁ – TEREZA ŠLEHOFEROVÁ: TACHOVSKÁ KUCHARKA RECEPTŮ, PŘÍBĚHŮ A VZPOMÍNEK / TACHAUER KOCHBUCH DER REZEPTE, GESCHICHTEN UND ERINNERUNGEN. Plzeň: Západočeská univerzita, 320 s.

Ľudová strava a jej štúdium má v českej etnografii a etnológii pomerné bohatou tradíciou, ktorá má i v súčasnosti

době řadu následovníků. Jen málokdo z pracovníků našich odborných pracovišť se jí však může věnovat cele, aniž by nebyl vázán povinnostmi i v jiném badatelském směru. Čas od času se tak etnologové/etnografové profilují jako autoři kuchařek, které pak znásobí tento žánr speciální literatury, jímž je náš knižní trh v poslední době doslova zaplaven.

Tři odborné pracovnice Západočeské univerzity v Plzni si pro svůj exkurz do problematiky lidové stravy vybraly Tachovsko. Toto geografické zaměření lze jediné přivítat, neboť právě tento region stál v české etnografii dlouhou dobu stranou odborného zájmu. Do roku 1945 Tachovsko patřilo k oblastem obývaným většinou německým obyvatelstvem, českou menšinu zde do roku 1938 tvořili povětšinou státní zaměstnanci. Etnická skladba se po druhé světové válce výrazně proměnila – Němci byli z valné části odsunuti a na jejich místo přišli vedle Čechů a Slováků zejména repatrianti z Polska, Rumunska, Podkarpatské Rusi a Maďarska. Toto etnický a konfesně pestré složení nových osídlenců se vedle jiných oblastí ekonomického, politického a kulturně-společenského života odrazilo i ve složení stravy a stravovacích zvyklostech.

Texty jsou uvedeny v dvojazyčné mutaci, jak česky, tak německy. Jako hlavní zdroj informací posloužily v prvé řadě sešity s recepty, jež si informantky pořizovaly v průběhu svého života od dětství do dospělosti, dále fondy Archivu AV ČR, SOkA v Tachově, SOA v Plzni a Regionalbibliothek ve Weidenau, časopisy a noviny (pařížská *Revue Horticole*, *Ascher Zeitung* z let 1886, 1891–1900, přibližně ze stejné doby *Egerer Zeitung* či *Egerer Anzeiger* (1880, 1890–1900), *Karlsbader Badeblatt* (1894–1900) a domažlický *Posel od Čerchova* (1882–1899), v neposlední řadě pak výpovědi třiceti sedmi pamětníků, z toho devěťadvaceti žen a osmi mužů, bohužel bez udání věku. Seznam použitých zdrojů je početně zastoupen česky a německy psanými knižními publikacemi.

Hlavní oddíly knihy tvoří kapitoly nazvané „Jaro“, „Léto“, „Podzim“ a „Zima“. Čtyřmi ročními obdobími čtenáře provázejí čtyři ženy – Hermína, pocházející z rodiny německých vysídlenců, Marie původem z Čech, vedle nich pak Hana a Anna, obě příšle z Rumunska, první pocházející ze slovenské a druhá z ruské rodiny. Pro snazší orientaci v textu autorky využívají jednoduchých ikon, označujících přímé citace, doplňující informace, recepty, autorské poznámky a medailony.

Již samotný název publikace dává tušit, že se nejedná „pouze“ o kuchařku, která by měla být dobrým rádcem a pomocníkem v domácnosti, ale že ambice autorek směřují k širšímu pojetí – k zachycení života na Tachovsku, který je tu nazírán z hlediska nejzákladnějších lidských potřeb, mezi něž patří strava s celým následným řetězcem s ní spjatých úkonů, počínaje získáváním potravin, přes jejich zpracování a uchovávání až k nutriční a symbolické hodnotě jednotlivých pokrmů a způsobu stolování.



Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek
Tachauer Kochbuch der Rezepte, Geschichten
und Erinnerungen

Gabriela Fatková & Andrea Königsmarková & Tereza Šlechternová



Autorky shromáždily na osmdesát receptur, které rozdělily do čtyřdílného rámce kalendářního roku. Nepostupují tedy tradičním způsobem od polévek přes hlavní chody k moučnickům. Byly zřejmě ovlivněny kuchařkami odborníka na lidovou stravu Václava Malovického, když podobně jako on vysvětlují jednotlivé recepty v širším kontextu přírodních a ekonomických podmínek daného regionu. Tachovsko zde vystupuje v celé rozmanitosti pokrmů, které se tady připravovaly v průběhu 20. století a do jejichž přípravy se promítají často velmi dramatické osudy žen a jejich rodin. Četné fotografie dokazují, že autorky šly cestou empirie a mnohé receptury vyzkoušely buď samy, anebo pod odborným vedením svých informantek.

I když v knize a priori poněkud postrádáme rozlišení receptur používaných v městské a venkovské kuchyni, můžeme si původ snadno domyslet. Receptury pořizované Hermínou pocházející ze střední vrstvy tachovských obchodníků jednoznačně uspokojovaly náročnější měšťanské domácnosti, zatímco receptury ostatních žen jsou založeny buď na dostatku, či naopak nedostatku potravin ve venkovském prostředí. Již z tohoto důvodu jsou některé receptury pro dnešní hospodyně téměř nepoužitelné (např. velké množství vajec si mohou dovolit pouze takové domácnosti, kde se chovají slepice). Receptury repatriantů se naopak vyznačují použitím kukuřice, která se před druhou světovou válkou na Tachovsku vůbec nepěstovala. Jako jeden z nejoblíbenějších pokrmů badatelky zaznamenaly *holubce/holubky* (závitky ze zelných listů naplněné směsí rýže a mletého masa), rozšířené pod různými názvy v celé východní a jižní Evropě, v Zakavkazsku a Turecku.

Tachovsko se vyznačuje velkým množstvím lesů, v nichž mohla ukojit svou loveckou vášeň šlechta z nejbližšího i vzdáleného okolí. Cílem těchto setkání byl lovecký zámček Ostrůvek/Inselthal a Diana/Dianaberg, dílo Jana Blažeje Santiniho. Náhled do kulinářské-

ho umění tamějších přizvaných kuchařů v publikaci představuje celé menu, obsahující zaječí paštiku coby předkrm, jako hlavní chod dvě odlišné úpravy srnčího masa, jako dezert pak dušené hrušky a sýrové taštičky.

Tachovsko rozhodně není baštou kulinařského umění, jako jsou mnohé oblasti na Moravě, o to ostatně autorkám nešlo. Snažily se naopak odhalit tento pozapomenutý kout západních Čech z hlediska proměnlivosti jeho demografické skladby, která je evidentní i v této pro člověka nejpodstatnější oblasti jeho existence.

Výpravnou publikaci doprovází bohatá fotodokumentace, demonstrující jednak postupy přípravy jednotlivých pokrmů, dále ukázky z dobových knih kuchařského umění a rukopisných sešitů (formou faksimile) a dobové fotografie. Vzhledem k tomu, že kniha zcela jistě není určena jen regálům vědeckých institucí, je škoda, že u fotografií lokalit chybí popisky. Jistě by zajímaly nejen odborníka, ale i širokou veřejnost, pro niž je tato kniha rovněž určena.

Marta Ulrychová
(Plzeň)

PETER MICHALOVIČ: L'UDOVÁ NÁSTROJOVÁ HUDBA NA ZÁHORÍ. JEJ ŠTÝLOVE VRSTVY A TYPY NÁSTROJOVÝCH SESKUPENÍ. Skalica: Záhorské muzeum v Skalici, 2015, 170 s.

Souborná práce o instrumentální hudbě na západním Slovensku, v etnografickém regionu Záhoří, představuje nejstarší dochované doklady až po současné prameny a pojednává o tradiční lidové hudební tradici až po dnešní moderní instrumentální praxi. Jako je tomu v lidové hudbě obecně, nejen na Záhoří, pramenů je velmi málo, zvláště pro období 19. století a pro začátek století následujícího. Jen částečně mohou tento nedostatek nahradit fotografie, jimiž je

publikace bohatě vybavena. Ojedinelý pramen hudební povahy představuje houslový part zaznamenaný při guberniální sběratelské akci v roce 1819 v obci Rabensburg v Dolním Rakousku, který dokumentuje způsob hry v oblasti těsně se připínající k Záhoří. Tyto prameny doplňují vzpomínky pamětníků a další archiválie.

Kniha je členěna podle typů nástrojových sdružení. V úvodu jsou popsány jednoduché hudební a zvukové nástroje. Zajímavé je např. časté využití biců, píšťal a zvonů. Následuje kapitola o kapelách dudáckých (gajdošských), hudeckých, cimbálových a smíšených, o dechových sestavách a také o současných módních nástrojových seskupeních. V rámci těchto oddílů jsou představeni vedoucí kapel, zpravidla nejen kapelníci, ale také vedoucí hudebníci. Jsou uvedeni další výrazní instrumentalisté s jejich zaměřením, používané nástrojové sestavy, zařazení jednotlivců do konkrétních kapel, okruh jejich působnosti, popřípadě charakteristické znaky jejich projevu. Tyto údaje tvoří hlavní jádro publikace. Je zde částečně podán rovněž náhled do hraného repertoáru, přehled příležitostí, při nichž se různá instrumen-

tální tělesa uplatňovala, a další podrobnosti. Jde o velké množství údajů, které by možná bylo vhodnější přiblížit rovněž formou tabulek nebo katalogu.

Pokud jde o repertoár různých kapel a jejich zakotvení v regionální hudební tradici, oblast Záhoří má výhodu v tom, že zdejší hudebníci a zpěváci mají k dispozici vlastní regionální písňovou edici *Záhorácké pjesničky*, a to hned několik svazků (1948–1984). Byla to zásluha sběratelské činnosti operního pěvce Janka Blaha, který písně pro ojedinelou šestisvazkovou regionální sbírku shromáždil. Zvukové záznamy záhoráckých lidových písní a hudby pak pocházejí z celostátní nahrávací akce realizované v letech 1929–1930. Tehdy z iniciativy České akademie věd a umění pořídila francouzská firma Pathé různé zvukové nahrávky slova a hudby, mezi jiným i lidových písní a hudby z jednotlivých regionů tehdejšího Československa. Ze Záhoří byla kromě vokálních projevů zaznamenána rovněž hra na trojhlasé gajdy. (Původní šelakové desky byly v roce 2009 ve výběru vydány ve formě CD, záznamy ze Záhoří však na nosiči nebyly zařazeny.)

Součástí pojednání jsou vedle údajů o existenci, vedení a sestavě kapel rovněž – zejména pokud jde o druhou polovinu 20. století – i poznatky o stylu hry, repertoáru či o charakteru hudebního doprovodu. Podobně jako v jiných pomezích oblastech nelze přehlédnout vliv sousední východní a jižní Moravy, zvláště slováckých subregionů Podluží a Dolňácka. Vlivy se ostatně projevíly v obou směrech. Z předložených poznatků uveďme nejstarší formu doprovodu – hru dudáků, a to v podání dud dvouhlasých a trojhlasých. Nejstarší dochovaný nástroj pochází z roku 1866. Obsazení kapel se řídilo do jisté míry také příležitostmi, při nichž kapely hrály. Vytvořily se např. tzv. svatební kapely, jejichž úloha vyplývá ze samotného označení. Velké sestavy měly za úkol zvýšit lesk slavnostních chvil. Tuto roli plnily hlavně dechové orchestry, které hrály



o hodech, při pochodech po obci, o pohřbech, o církevních svátcích, jako jsou Boží tělo, Boží srdce či vánoční mše, dále při stavění máje, při slavnosti vino-braní, o svátku Josefa a Anny, o státních svátcích apod. Jiná seskupení při těchto situacích nehrávala, výjimkou byly pohřby členů kapel. Důležitá byla role kapel při tanci, a to jako doprovod tradičních, zejména točivých tanců, která měla podobný charakter jako na sousedním Podluží a Kyjovsku. Dechovka hrála k novější vrstvě tanců, jako jsou tance kolové (polka a valčík) i módní. Vývoj nebyl plynulý nebo přímočarý. I v současnosti se např. při fašanku scházejí různá seskupení, protože k tradičním tancům nehrají moderní kapely, stejně jako je tomu o svatbách. Tento vývojový stupeň na Záhoří přetrvál dlouho do 20. století. Malé sestavy hrající hlavně na vesnicích se přiklonily k lidovému repertoáru, takže přispěly k udržování tradičních hudebních forem, zatímco velké sestavy, existující často jako součást hasičských, hornických či jiných instrumentálních sdružení, vycházely spíše z autorské tvorby.

Na rozdíl od Moravy a jiných částí Slovenska není na Záhoří doložen malý cimbál, existuje pouze zmínka o něm datovaná rokem 1791. Smyčcové kapely existovaly v čisté podobě i s pronikavšími dechovými nástroji. Podle údajů v literatuře (F. Zagiba) bylo právě Záhoří oblastí, kde k tomuto procesu docházelo nejdříve. Na základě konkrétních ukázek z roku 1973 je v recenzované publikaci provedená podrobná analýza přibližující styl instrumentálního podání na Záhoří. Jde o transkripce zvukových nahrávek sólové hry houslisty Jana Mikulky z Čáčova.

Reprezentativní publikace s množstvím informací, založeným na dlouholetém výzkumu a doplněným bohatým ikonografickým materiálem je významným pramenem k poznání regionální instrumentální tradice a zároveň důležitou bází ke komparaci se sousedními slovenskými i dalšími, např. moravskými

regiony. Vzhledem k množství údajů by orientaci v knize nepochybně prospěly rejstříky, které z nějakého neznámého důvodu v díle postrádáme. Užitečný by byl zejména soupis lokalit, obvyklý bývá také rejstřík věcný, jmenný, popř. seznam vyobrazení.

Marta Toncrová
(Etnologický ústav AV ČR)

MICHAL BABIAK – JAROSLAV BLECHA – JURAJ HAMAR: SLOVENSKÝ LOUTKÁŘ 1928. Bratislava: Slovenský ľudový umelecký kolektív 2018, 340 s.

V důsledku zápisu českého a slovenského loutkářství na Reprezentativní seznam nehmotného kulturního dědictví lidstva UNESCO (2016) narůstá v posledních letech zájem o složitou problematiku lidového divadla. Publikace Michala Babiaka, Jaroslava Blechy a Juraje Hamara se rovněž hrdě hlásí

k tomuto úspěchu; krom toho je svým datem vydání věnována i výročí vzniku Československé republiky. Z etnologického hlediska se autoři zabývají doposud málo zpracovaným obdobím loutkoherectví v meziválečném období. Přestože kolektivní monografie vychází ze slovenského čísla periodika *Loutkář* (1928), nejedná se o pouhou komentovanou edici či glosář; kniha v esteticky zpracované pevně plátěné vazbě se třemi záložkami tvořícími trikoloru a bohatými obrazovými přílohami představuje krom kvalitně provedené faksimile vlastního časopisu a samotných scénářů loutkových her i hodnotné originální studie věnované fenoménu loutkářství, které svou šíří a odbornou validitou přesahují rozbor původní publikace z roku 1928, ale i hranice Slovenska. Na území Slovenska se loutkářství ve své autentické lidové podobě udrželo déle než v českojazyčném venkovském prostředí, kde díky osvětě a zapojení lokálních elit (podnikatelé, úředníci, učitelé, kněží) nabývá fenomén lidového divadla na vážnosti v rámci péče o jazyk a vzdělávání širokých vrstev národa; zejména maďarizační tlaky ve druhé polovině 19. století bránily podobnému rozvoji slovenské kultury. Zatímco tak na českém území kočovné společnosti v meziválečné době představují fenomén minulosti, Slovensko se stává živnou půdou pro výzkum lidového divadla v jeho původní formě lidové zábavy doplňující kolorit rozličných světských i nábožensky podbarvených lidových slavností. Loutkové divadlo zde představovalo fenomén provozovaný ponejvíce kočujícími jednotlivci i skupinami osob s nízkým sociálním statutem, pohybujícími se v mezích kultury chudoby, a tento stav jen postupně narušovaly emancipovanější vlastenecké herecké společnosti zajišťující sem předešlým z Moravy; vlastní slovenská osvěta se před vznikem republiky primárně soustředila na urbánní prostředí, a venkov si tak po dlouhý čas zachovával mnohé prvky tradiční lidové kultury.



Autoři publikace sledují období prolínání obou forem, tradiční lidové i umělé osvětové, která nově vnáší do loutkových představení dobové historicko-vlastenecké, edukativní, ale i světonázorové a politické potřeby a cíle mladého státu, obhajujícího těmito i dalšími argumenty svou existenci a nároky (legionářská hra, velkomoravská tematika, náměty pracující s vyjádřením ideálů svobody a volnosti atd.) s přihlédnutím ke specifickým slovenského kulturního prostředí, projevující se v obsahu her například posunutím fenoménu zbojnictví do sociálně-nacionální antimonarchistické roviny.

České ochotnické divadlo vychází ve svých počátcích z lidové tradice sousedských her posunutých do odlišné obsahové roviny jazykovědnými a záhy i revitalizačními (buditelskými) zájmy první generace obrozenců, přičemž brzy integruje i loutkovou složku v kooperaci či převzetím prvků tvorby společností kočovných loutkoherců; záhy je ve své činoherní i loutkové složce adaptováno do struktur lidové kultury a dále rozvíjeno v husté síti vesnických i městských společností a spolků jako forma osvětově více či méně akcentované lidové zábavy. Vývoj ochotnictví na Slovensku je oproti tomu zpočátku vázán na studentská představení ovlivněná českou tradicí a na intelektuální prostředí evangelických far; maďarskojazyčné inscenace dominují díky politice kulturních represí zdejší scéně i ve druhé polovině 19. století, na venkově se proto fenomén šíří o poznání obtížněji. Ani český venkov nebyl v oblastech s absencí sousedské

tradice prost problémů s nízkým sociálním statusem herců při zavádění ochotnického divadla a tento fakt v případě konzervativnějších částí Slovenska rovněž představoval nemalý problém.

Přerod od lidové tradice k umění, ale i pronikání osvětové filozofie českého ochotnického hnutí na Slovensko dobře vystihuje příklad hereckého rodu Jána Stražana, který se jako nemanželský sirotek přidal k moravským loutkohercům a posléze se s vlastní loutkářskou společností vypracoval ze sociálního dna až na dobře situovaného otce početné rodiny, když přetvořil lidové loutkoherectví na profesionální umění. V duchu dobové romantizující teorie přežitku pracoval s folklorismem (loutky oblečené do slovenských krojů, využívání folklorních sujetů při tvorbě scénářů) a v duchu českého ochotnického hnutí kombinovala Stražanova společnost loutkoherectví s činoherní aktivitou; české i jinojazyčné texty ovšem poslovenšťoval, a programově tak spoluvytvářel, pozvedal a dále šířil slovenskou kulturu a jazyk i v dobách maďarizačního útlaku, aniž by však zcela potlačil osobité prvky lidové tradice, a svou tvorbou ovlivnil i další kočovné divadelní společnosti. Na příkladu Stražana, jeho kolegů a pokračovatelů autoři publikace dobře ilustrují sociokulturní proměny v prostředí slovenských loutkoherců v kontextu začínajícího filmového průmyslu i rodících se stálých scén slovenskojazyčných profesionálních divadel.

Jako obsahově přínosnou je nutné hodnotit i studii o fenoménu domácích

(rodinných) loutkových divadel, který jako dědictví kultury *biedermeieru* využívalo hnutí národního obrození i osvětové divadlo druhé poloviny 19. století a jehož zlatá éra končí až s druhou světovou válkou. Jednalo se o typickou zábavní aktivitu zámožnějších měšťanských rodin ovlivněných zejména v prvním desetiletí po vzniku republiky filozofií folklorismu; na tvorbě loutek i kulís se často podíleli populární výtvarní umělci inspirovaní lidovou kulturou (Kysela, Aleš, Kašpar aj.), pročež divadélka obvykle vykazovala vysokou míru umělecké i estetické propracovanosti. Příspěvek věnovaný této problematice kvalitně hodnotí jednotlivé autory, ale i výrobní techniky a historické proměny fenoménu s přihlédnutím ke slovenským realitám.

Monografii doplňují komentované edice scénářů dvou nejtypičtějších loutkových her na československém území – *Faust* a *Jánošík* – provedené zejména v případě *Fausta* příkladnou komparací. Publikaci doplňuje slovníček méně známých pojmů i poměrně obsáhlé résumé v anglickém jazyce.

Kolektivní monografie *Slovenský loutkář 1928* je ve většině oddílů zpracována metodou historickou s marginálními etnologickými, teatrologickými a uměnovědnými přesahy, což odpovídá odborné specializaci autorů. Kniha tak tvoří dílo, které poslouží nejen jako zdroj informací, ale i jako inspirace každému badateli v oblasti lidového divadla ve středoevropském kulturním areálu.

Daniel Dědovský
(Katedra asijských studií FF UP)

NÁRODOPISNÁ REVUE 3/2019

(Revue für Ethnologie 3/2019)

Herausgegeben vom Nationalen Institut für Volkskultur

696 62 Strážnice, Tschechische Republik

Tel. 00420- 518 306 611, Fax 00420-518 306 615

E-Mail: info@nulk.cz

NÁRODOPISNÁ REVUE 3/2019

(Journal of Ethnology 3/2019)

Published by the National Institute of Folk Culture

696 62 Strážnice, Czech Republic

Tel. 00420-518 306 611, Fax 00420-518 306 615

E-mail: info@nulk.cz

Das Heft 2/2019 der Zeitschrift Národopisná revue (Volkskundliche Revue) öffnet das Thema „Ernährung als ein Kulturphänomenon“. Dragana Radojičić befasst sich mit den Überlegungen über die Ernährung in der Zeit der Globalisierung (*Wessen Essen ist es? Die Migration und die kulinarische Kultur im 21. Jahrhundert*). Martin Soukup und Jan D. Bláha erklären Essgewohnheiten in Papua-Neuguinea (*PNG Made: Veränderungen in der Beköstigung in Papua-Neuguinea*). Roman Doušek bietet eine Ansicht über die Veränderung der tschechischen Ernährung aufgrund des ausgewählten Phänomens der gegrillten Hähnchen (*Gegrillte Hähnchen im Netzwerk der kulturellen Bedeutungen. Innovation und Veränderungen in der tschechischen Ernährung in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts und zu Beginn des 21. Jahrhunderts*). Zdena Krišková befasst sich mit der traditionellen Ernährung in einer der slowakischen Regionen (*Die Determinante und Besonderheiten der traditionellen Ernährung im Kontext der Identität auf den ausgewählten Beispielen in den Lokalitäten der Region vom Oberen Spiš*). Markéta Slavková konzentriert sich auf die Ernährung zur Zeit des Balkan-Kriegs (*Wir kochen vom Nichts: Kriegsbeköstigung in Bosnien und Herzegowina zwischen den Jahren 1992 und 1995*).

Die Rubrik „Rückblicke“ erinnert an den 100. Jahrestag der Geburt von der Folkloristin Věra Šejvlová (Autor Sabrina Pasyčnyková) und dem Ethnologen Václav Šolc (Autor Oldřich Kašpar). Die Rubrik „Gespräche“ stellt die Ethnologin Alena Jeřábková vor. Die „Gesellschaftschronik“ bringt eine Begrüßung zum Jubiläum der Ethnologen Miloslava Turková (geb. 1949), Lenka Nováková (geb. 1949) und Zdeněk Uherek (geb. 1959), und den Aufruf auf die Folkloristin Cecilie Havlíková (1927–2019). Sonstige regelmäßige Rubriken veröffentlichen Berichte über Ausstellungen, Konferenzen, Festivals, und die Rezensionen der neuen Fachbücher.

Journal of Ethnology 3/2019 deals with the theme “Diet as a Cultural Phenomenon”. Dragana Radojičić (*Whose Dish Is This? Migrations and Food Culture in the 21st Century*) contemplates the food at the time of globalization. Martin Soukup and Jan D. Bláha explain eating habits in Papua-New Guinea (*PNG Made: Transformations of Papua-New Guinea Diet*). Roman Doušek offers a view of the transformation of Czech diet through the chosen phenomenon of grilled chickens (*Grilled Chicken in the Network of Cultural Significances. Innovations and transformations in Czech diet in the second half of the 20th century and in the early 21st century*). Zdena Krišková deals with traditional diet in one of Slovak regions (*The Determinants and Specific Features of Traditional Diet in the Context of Identity, with Selected Examples from Locations in the Upper Spiš Region*). Markéta Slavková focusses on the diet at the time of the Balkans armed conflict (*Cooking from Nothing: Cooking with Nothing: War Cuisine in Bosnia and Herzegovina between 1992-1995*).

Review Section remembers the 100th anniversary of the birth of the folklorist Věra Šejvlová (author Sabrina Pasičnyková) and the ethnologist Václav Šolc (author Oldřich Kašpar). Interview Section introduces the ethnologist Alena Jeřábková. Social Chronicle remembers the anniversaries of the ethnologists Miloslava Turková (born 1949), Lenka Nováková (born 1949) and Zdeněk Uherek (born 1959), and it publishes an obituary for the folklorist Cecilie Havlíková (1927–2019). Further regular columns include reports on conferences, exhibitions, and festivals, and review of new disciplinary publications.

NÁRODOPISNÁ REVUE 3/2019, ročník XXIX

Vydává Národní ústav lidové kultury, 696 62 Strážnice, ČR (IČ 094927)

Národopisná revue je odborný etnologický recenzovaný časopis, vychází čtyřikrát ročně, vždy na konci příslušného čtvrtletí. Pravidla recenzního řízení i veškeré další informace pro autory příspěvků i pdf verze jednotlivých čísel jsou zveřejněny na internetových stránkách časopisu <<http://revue.nulk.cz>>.

Periodikum je evidováno v mezinárodních bibliografických databázích Scopus, ERIH (European Reference Index for the Humanities), AIO (The Anthropological Index Online of the Royal Anthropological Institute), CEJSH (Central European Journal of Social Sciences and Humanities), GVK (Gemeinsamer Verbundkatalog), IBR (Internationale Bibliographie der Rezensionen geistes- und sozialwissenschaftlicher Literatur) + IBZ (Internationale Bibliographie geistes- und sozialwissenschaftlicher Zeitschriftenliteratur), RILM (Répertoire International de Littérature Musicale), Ulrich's Periodicals Directory.

REDAKČNÍ RADA:

PhDr. Jan Blahůšek, Ph.D., doc. PhDr. Daniel Drápala, Ph.D., PhDr. Hana Dvořáková,
doc. Mgr. Juraj Hamar, CSc., doc. PhDr. Petr Janeček, Ph.D., doc. PhDr. Eva Krekovičová, DrSc.,
PhDr. Jan Krist, PhDr. Martin Novotný, Ph.D., doc. PhDr. Martina Pavlicová, CSc.,
PhDr. Jana Pospíšilová, Ph.D., doc. Mgr. Daniela Stavělová, CSc., PhDr. Martin Šimša, Ph.D.,
doc. PhDr. Zdeněk Uherek, CSc., PhDr. Lucie Uhlíková, Ph.D., doc. PhDr. Miroslav Válka, Ph.D.

MEZINÁRODNÍ REDAKČNÍ RADA:

prof. PhDr. Anna Divičan, CSc. hab. (Maďarsko), Dr. László Felföldi (Maďarsko),
Mag. Dr. Vera Kapeller (Rakousko), prof. Dragana Radojičić (Srbsko),
prof. Mila Santova (Bulharsko), prof. Dr. habil. Dorota Simonides, Dr.h.c. (Polsko),
Dr. Tobias Weger (Německo)

Šéfredaktorka: Lucie Uhlíková

Redaktorka: Martina Pavlicová

Tajemník redakce: Petr Horehled

Překlady: Zdeňka Šafaříková

Překlad studie ze srbštiny: Pavel Krejčí

Tisk: LELKA, Dolní Bojanovice

Datum vydání: 30. 09. 2019

ISSN 0862-8351 (Print)

ISSN 2570-9437 (Online)

MK ČR E 18807

