

Recenzie

Janák, D. a kol.: Jídlo není jenom "něco k jídlu": Tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti

Opava: Slezská univerzita, 2020. ISBN 978-80-7510-428-1. (dostupné z: http://kulturni-dejiny.slu.cz/data/uploads/067/upvysledky/jidlo-neni-jenom_odborna-kniha_uplatny_2020.pdf)

Vedoucí autorského týmu a hlavní autor publikace Dušan Janák je v sociologické obci znám především pracemi z dějin sociologie (poslední kniha např. Janák, D. 2018. *Klasická sociologie ve střední Evropě: Mezi centrem a periferií*. Praha: Sociologické nakladatelství, publikace v českém *Sociologickém časopise* i slovenské *Sociológii*). Druhou oblast jeho odborného zájmu představují aplikované empirické výzkumy na různorodá témata: socioekonomický rozvoj regionů, sociální exkluze a inkluze ve vzdělávání, mikropodnikání v sociálních službách, staré a nové menšiny atd. Do tohoto druhého typu publikací spadá i recenzovaná kniha, která je výsledkem aplikovaného historicko-sociologického bádání a kolektivní monografií autorů *Dušana Janáka, Miroslava Paulička, Andrey Preissově-Krejčí, Ireny Korbelářové a Rudolfa Žáčka*.

Problematika jídla se stále více objevuje v centru pozornosti sociálních, humanitních i přírodních věd. Pokud jde o sociální vědy, tak určitý primát náleží sociální (popřípadě kulturní) antropologii, která zkoumá mimo jiné specifické funkce a symbolický význam stravy a nápojů v určité kultuře a společnosti, a to i v kontextu lidového léčitelství a náboženství. Tento primát přiznává antropologii také sama sociologie, která svou speciální vědní oblast - sociologii stravování - zaměřuje na zkoumání funkce potravy, výživy, činností spojených s přípravou jídla, systémů stravování a stolování v současnosti i v minulosti. Čeští sociologové zatím nepředložili soustavnější studii s výjimkou monografie *Lidé a jídlo Věry Dvořákové-Janů* (1999).

V rámci antropologie se postupně vyvinula nová aplikovaná subdisciplína, která funguje spíše ve Spojených státech amerických než v Evropě. Tak v internetovém prohlížeči Google se po zadání hesla „Nutritional Anthropology“ vynoří desítky tisíc odkazů. Nutriční antropologie v kontextu medicke antropologie, popřípadě etnobotaniky je interdisciplinární komplex se sofistikovanými studijními programy zaměřenými jak na studium stravy komplexních společností, tak i nativních etnik. Jde o velmi aktuální a potřebnou disciplínu, neboť se v jejím zorném poli objevují například vzory spotřeby potravy jednotlivých sociálních skupin, fenomén hladu a tzv. potravinový problém jako

jeden z globálních problémů lidstva. K tomu náleží i sledování trendů ve výživě a nutriční politika celosvětově i v jednotlivých zemích.

Připomeňme ještě alespoň dvě vědecké společnosti koordinující výzkum stravovacích zvyků: International Committee for the Anthropology of Food and Food Habits (založena roku 1968) a Ethnological Food Research Group (fungující od roku 1970).

Výzkum jídla má své sociologické a antropologické klasiky. Ze sociologů uveďme především *Maxe Webera*, zabývajícího se v této souvislosti kultivací plodin a domestikací zvířat, dále *Thorsteina Veblena*, jehož dílo o zahálčivé třídě poukazuje na jídlo a pití jako na prostředek demonstrativní spotřeby, konečně pak *Georga Simmela* zvýrazňujícího sociální význam stolování včetně předpisů a zákazů. Stranou nezůstává ani *Norbert Elias*, který věnoval pozornost způsobům chování u stolu členů vyšších tříd od dob středověku. Mohli bychom jmenovat i další sociology s přesahem do antropologie, z nichž nad jiné vyniká *Émile Durkheim* s popisem stravy v kontextu totemických zákazů a v souvislosti s klasifikací posvátného a profánního.

Sociální/kulturní antropolog při výzkumu stravy se obvykle zaměřuje na adaptaci, akulturaci a symboličnost. Přitom může operovat s termínem tabu doplněným v našem případě přívlastkem alimentární. Dále je tabu spjata s magickým zákazy, jakož i s konceptem čistoty a nečistoty. Přitom vzájemný vztah nečistoty fyzické a symbolické není jednoznačný. Diferenciace čistého a nečistého v symbolickém plánu se nekryje s fyzickými konotacemi.

Konzumace jídla ve všech společnostech – od lovecko-sběračských až k těm nejmodernějším – se řídí obecným principem, že vhodné jídlo musí být přiděleno symbolicky nebo materiálně každé kategorii konzumentů podle specifických kritérií. Z tohoto pohledu se jídlo jeví také jako odraz dynamiky sociální organizace. Koncept tabu aplikovaný na jídlo (čili alimentární tabu) definuje negativní postoje a chování k jídlu, které by nemělo být požíváno nebo s ním manipulováno ze strachu ze zničujících dopadů. Ve srovnání s pojmem tabu termíny „vyhýbání se jídlu“ a „zákazy jídla“ mohou být používány obecněji. Poukazují na transgrese, které jsou společensky uznávány, ale jejich následky mohou být jednoduše neutralizovány nebo napraveny. Není třeba zmiňovat, že každá kultura má své vlastní koncepty týkající se těchto fenoménů.

Vraťme se však k recenzované knize. Odborné veřejnosti byla předložena zajímavá komparativní publikace, jejíž jádro tvoří výzkum síly kulinární tradice v životě lidí v historických mikroregionech českých zemí: Slezsko (příklad Hlučínska), Morava (příklad Hanáckého Slovácka), Čechy (příklad Podkrkonoší). K tomu přistupuje exkurz zachycující kulinární tradice českých krajanů v Chorvatsku. V rámci teoretických a metodologických úvah byl realizován empirický výzkum za pomoci různých, převážně kvalitativních, postupů (viz

níže). V této oblasti kultury je podnětné využití koncepcí *Pierra Bourdieua*, sémiotického přístupu *Rolanda Barthesa*, popřípadě *Georga Simmela*.

Knihla obsahuje tři části. První část je teoretická, druhá část empirická a poslední část je exkurz do české kulinární tradice v zahraničí, jmenovitě v české krajanské komunitě v Chorvatsku. Teoretická a empirická část obsahuje více kapitol, které se věnují jednotlivým aspektům zkoumaného fenoménu. Každá z částí obsahuje přehledné shrnutí hlavních poznatků.

Teoretická část obsahuje dvě kapitoly („Jídlo a sociologie“, „Jídlo jako prvek sociální identity a tradice“). Obě vychází z poznatků současných nebo nedávno zesnulých světových sociologů, kteří do sociální vědy přinesli koncepty pojmenovávající sociální podmíněnost světa. Teorie je zpracována přehledně, uživatelsky příjemně pro čtenáře, jelikož se nejedná o jednoduché sociologické koncepty a jednotlivé podkapitoly jsou uvedeny vždy citátem.

Vstupní kapitola („Jídlo a sociologie“) přináší stručný přehled různorodých prací z oblastí sociologie jídla od klasických koncepcí *Georga Simmela* pro soudobé pojetí *Pierra Bourdieu* či semiotický přístup *Rolanda Barthesa*. Druhá kapitola („Jídlo jako prvek sociální identity a tradice“) se věnuje teoretickým koncepcím použitelným při empirickém zkoumání sociální role jídla. Klíčovým teoretikem je pro autory *Pierre Bourdieu* a jeho koncepce habitu, coby „souboru distinktivních rysů určitého sociálního postavení“ (s. 50), z něhož na více místech citují: „To, co jí dělník, a hlavně způsob, jakým to jí, sporty jež pěstuje a jakým způsobem je pěstuje, jeho politické názory a způsob, jakým je vyjadřuje, se systematicky liší od způsobů stravování a odpovídajících aktivit továrníka, ale jsou to také klasifikační schémata, principy klasifikace, principy vidění a rozlišování, různého vkusu.“ (s. 33) Koncept habitu autoři propojují s konceptem identity, který je pro jejich práci stěžejní. Identitou autoři rozumí „tu část habitu, která je aktérům subjektivně přístupná, je spojena s vědomím a existencí určité subjektivity. Toto vědomí habitus nutně neobsahuje, přestože jak habitus, tak identita jsou prosazovány a reprodukovány prostřednictvím stejných médií: jednání a řeči.“ (s. 35)

Těžiště publikace je však v empirickém výzkumu shrnutém v empirické části publikace nazvané „Kulinární tradice ve třech historických mikroregionech českých zemí: Slezsko na příkladu Hlučínska, Morava na příkladu Hanáckého Slovácka, Čechy na příkladu Podkrkonoší.“ Výběr regionů byl záměrný a autoři jej dostatečně jasně vysvětlují s ohledem na historické souvislosti, ne/probádanost či srovnatelnost.

Metodologie výzkumu je především kvalitativní s těžištěm v metodě ohniskových skupin doplněných o různé typy rozhovorů, dotazníků a pozorování realizovaná především na regionálních slavnostech. Pozorování jsou hojně zdokumentována ve fotografiích opatřených komentáři, kterými je propojují s poznatky zprostředkovanými v textu.

Empirickou část by bylo vhodné lépe sladit s teoretickou částí. Místy působí jako dvě samostatné části, které nejsou příliš provázané. Jednak stylem jazyka, ale především obsahově. Charakteristiky jednotlivých regionů jsou poměrně dlouhé, obsahující také jejich historický popis, které se zkoumaným tématem, jímž je jídlo v sociálních souvislostech, souvisejí spíše jen okrajově.

V konkrétních zjištěních však empirický výzkum přináší nepochybně nové poznatky, které jsou cenné především v kontextu komparace jednotlivých mikroregionů. Ukázal např. jaká je relativní důležitost jídla v mozaice regionální identity v různých regionech a jaké konkrétní prvky tuto identitu v různých částech českých zemí vytvářejí. Z obecnějších zjištění jsou zajímavá např. ta, která se týkají relevance regionální identity v mozaice dalších sociálních identit obyvatel jednotlivých mikroregionů.

Regionální identita je v mozaice dalších sociálních identit relativně silná na Hlučínsku (Slezsko). Její zdroj je však především v historickém vědomí, nebo spíše „povědomí“ (s. 168), neboť detailní znalostí historie Hlučíňanů podle výzkumu až tak moc neoplývají. „Stravovací zvyklosti se jako distinktivní rys regionální sebeidentifikace zdá být méně důležitý, možná bychom mohli říct doplňkový.“ (s. 168) Vedle regionální identity je silná identita náboženská (Hlučínsko patří k nejreligióznějším regionům v ČR) a rodinná (Hlučíňané jsou výrazně endogamní).

Zatímco Hlučínsko má ve vědomí jeho obyvatel pevné hranice, na Hanáckém Slovácku na Moravě jsou tyto hranice více „rozostřené“. „Máme zde navrstveny různé typy regionů, které se aktualizují v identifikačních procesech v závislosti na kontextu. Významnou roli sehrává identifikace s obcí, s krajem vína, se subregionem meruňek, s regionem s podobnými kroji apod. Nedá se jednoznačně rozhodnout, který region je vlastně ten základní.“ (s. 169) Jedním z faktorů, kterým autoři tento jev vysvětlují je tzv. „cedníkový vzorec“ nucené poválečné regionální migrace. Emigrační díry v něm byly postupně zapravovány různými vrstvami demografických náplav a vytvořil se zvláštní mix starousedlictví a novoosídlenectví, který se promítá i do identifikačních procesů a konstrukce různých typů tradic.

V Čechách se výzkum realizoval v Podkrkonoší. Autoři konstatují, že „jídlo má ze všech zkoumaných regionů právě v Podkrkonoší relativně největší význam pro regionální identitu (nepočítáme-li specifický případ vína na jižní Moravě).“ (s. 172) Kromě jídla zdejší regionální identitu utváří také krajina. „Podkrkonošské brány Krkonoš, závody rohaček, lyžování, Krakonoš, (...) jsou prvky zakotvené v krajině, ze které Podkrkonoší čerpá svoji identitu možná ještě více než ze sejkor [placky z brambor -pozn. aut.] a bandorky [polévka – pozn. aut.].“ (s. 172) Zároveň se jedná o region, ve kterém jsou nejvíce v tradiční regionální kuchyni zastoupeny recepty z „darů přírody“ (houby, byliny, borůvky, brusinky).

Nebylo by účelné pokračovat ve výčtu dílčích zjištění, i ta uvedená mají především ilustrativní funkci. Závěrem lze konstatovat, že je chvályhodné, že se po letech znovu objevuje publikace věnovaná problematice jídla, kulínárních tradic apod. Přináší empirický vhlad do historických regionů českých zemí z pozice zajímavé, i když nikoli dominantní sociologické subdisciplíny sociologie jídla. V tom spočívá její novum. A ačkoli se nejedná o převratné dílo v oboru sociologie, bylo by škoda, pokud by se vytratilo z pozornosti odborné veřejnosti. Pravděpodobně by bylo možné a užitečné vytvořit podobnou publikaci také pro Slovensko či rozšířit bádání o další regiony. Kniha má potenciál oslovit širší okruh čtenářů, kromě sociologů také kulturní a sociální antropology a regionální historiky, k čemuž přispívá i její volná dostupnost na internetu.

Lubomír Hlavienka
Slezské zemské muzeum v Opavě

Bohuslav Šalanda
Fakulta humanitních studií Univerzity Karlovy v Praze