

**JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH**

**BUDĚJOVICÍCH**

Filozofická fakulta

Ústav věd o umění a kultuře

**DIPLOMOVÁ PRÁCE**

**ARISTOLOGIE – JÍDLO JAKO KULTURNÍ FENOMÉN**

**Vedoucí práce:** prof. PhDr. Bohumil Jiroušek, Dr.

**Autor práce:** Bc. Kateřina Švandová

**Studijní obor:** Kulturní studia

**Ročník:** 2.

Prohlašuji, že svoji diplomovou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledky obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

České Budějovice 8. května 2020

Kateřina Švandová

## **Poděkování**

Převeliké díky patří prof. PhDr. Bohumilu Jirouškovi, Dr., za jeho laskavost, vlídný přístup a vždy pohotovou zpětnou vazbu s cennými radami, a to nejen při vedení této práce, ale i v průběhu celého studia. Děkuji také mé rodině a blízkým za velkou podporu.

## ANOTACE

Diplomová práce se zaměřuje na zásadní momenty ve vývoji jídla, zejména na interpretaci podstatných rozdílů v jeho pojmání, a to jak napříč celou naší historií, tak také v současné době. Práce se snaží ukázat, že jídlo od určitého historického okamžiku není pouze životně nezbytnou složkou lidského života, ale slouží jako prostředek určitého kulturně-společenského aktu a zasahuje do sociálních rovin každého člověka. V konkrétních kapitolách, které jsou řazeny kontinuálně, dle posloupného vzniku daných údobí, je popisován význam jídla ve společnosti, stejně jako rozmach gastronomie jako vědy o vaření, ale také samotná konzumace pro nás již nezbytných surovin, anebo vývoj stolování a tomu příslušných nástrojů. Ve výzkumu postmoderní doby, jejíž vznik je zde, v českém kontextu, ohraničen rokem 1989, práce přibližuje problematiku konzumní kultury a též hyperkonzumní společnosti. Dále sleduje dva do jisté míry odlišné aspekty, první z pohledu sociologie jako vědy o společnosti, druhý naopak z pohledu antropologie jako vědy o člověku. Vedle tradičního bádání práce vychází z reflexe sociokulturních teorií, a to například Clauda Lévi-Strausse, Norberta Eliase, Pierra Bourdieuho nebo Rolanda Barthese, kteří se pojmu jídla více či méně dotýkají ve svých vědeckých výkladech. Součástí práce je také představení ne příliš známé vědní disciplíny – aristologie, která se zabývá všemi výše popsanými stanovisky, a to jako obecná věda o jídle, protože se tato diplomová práce může nazývat právě prací aristologickou.

**Klíčová slova:** Jídlo, Kultura, Historie, Aristologie, Antropologie, Sociologie

## ANNOTATION

The diploma thesis focuses on the fundamental moments in the development of food, especially on the interpretation of significant differences in the understanding of food, both throughout our history and at present. The work tries to approach that food from a one historical moment is not only a necessary part of human life, but it serves as a means of a certain cultural and social act and interferes with the social conditions of each person. In specific chapters, which are arranged according to the gradual emergence of period, the importance of food in society is described, as well as the expansion of gastronomy, as a science of cooking, but also the consumption of food or the development of dining and related tools. In the research of the postmodern period, the origin of which is limited to 1989 in the Czech context because of socialism, the work approaches the issue of consumer culture and hyperconsumer society. It also looks at two somewhat different aspects, the first one from the perspective of sociology as a science of society, the second one from the perspective of anthropology as a science of human. In addition to the traditional research, the work is based on a reflection of socio-cultural theories, such as Claude Lévi Strauss, Norbert Elias, Pierre Bourdieu or Roland Barthes, who more or less touch on the concept of food in their scientific interpretations. Part of the work is also the introduction of a not very well-known scientific discipline – aristology, which deals with all the above-described views, as a general science of food, so this thesis may be called aristological work.

**Key words:** Food, Culture, History, Aristology, Anthropology, Sociology

## **Obsah:**

<b>ÚVOD</b>	<b>7</b>
<b>1. HISTORICKÝ EXKURZ</b>	<b>9</b>
1.1. OHNĚM VŠE ZAPOČALO	9
1.1.1. STAROVĚKÁ KULTURA	16
1.2. STŘEDOVĚK	22
1.3. NOVOVĚK	28
1.3.1. RENESANCE	29
1.3.2. BAROKO	35
1.4. 19. STOLETÍ	41
1.5. 20. STOLETÍ JAKO „PROSTOR JÍDLA“	53
<b>2. SOUČASNÉ REFLEXE</b>	<b>71</b>
2.1. SOCIOLOGIE JÍDLA	78
2.2. ANTROPOLOGIE JÍDLA	84
<b>3. ARISTOLOGIE</b>	<b>91</b>
<b>ZÁVĚR</b>	<b>95</b>
<b>LITERATURA</b>	<b>101</b>

## Úvod

Na první pohled se může zdát, že hlavní nebo snad jedinou funkcí jídla je „být potravou“ v tom nejobyčejnějším smyslu slova. Přesto jeho sociokulturní pozadí hraje v našem každodenního stravování významnou roli. To, že se rozhodujeme a vybíráme si, co budeme jíst, nás nejenom odlišuje od zvířat, ale ukazuje, že třebaže je jídlo k životu nepostradatelnou složkou, slouží nám jako prostředek určitého sociálního a kulturního aktu. Bez ohledu na to, jak jsme vytížení, věnujeme velké množství času činnostem s jídlem spojených. Dnes jsou lidé ochotni zaplatit za jídlo spoustu peněz, v důsledku čehož se supermarkety předhánějí v množství exkluzivních potravin, každý rok vychází nové a nové kuchařky, stejně tak vznikají stále další restaurační zařízení. Reklamy na potravu tvoří důležitou část ekonomiky a až maniakální pozornosti se dnes dostává také celému influencer marketingu, propagujícímu jak konkrétní prodejny, tak také značky a určité potraviny. To jistě ukazuje, že jídlo je oblastí velmi širokou a pestrou. Pokládám tudíž za nezbytné věnovat mu nemalou pozornost, a to alespoň v rámci této práce.

Tradiční zkoumání reflektují spíše praktickou funkci jídla, nebo na něj pohlížejí jako na pouhou součást dějin každodenního života či módy, a to bez výraznějšího přesahu k významu jídla a jeho sociokulturních aspektů. Avšak jídlo je fenoménem, který byl v každém období dějin aktuálním a provází lidstvo od nepaměti. S vývojem člověka se vyvíjelo také jeho jídlo – dovednosti jej obstarat, připravit a náležitě vychutnat. Rozmach gastronomie přinášel stále chutnější a plnohodnotnější stravu a s růstem lidské mravnosti se také vyvíjely stále sofistikovanější nástroje, které podporovaly nejenom tuto závaznost, ale též celkovou estetizaci a pojmání pokrmů.

Tato práci si klade za cíl představit více či méně komplexní pohled na jídlo jako sociokulturní fenomén. Snaží se co nejvíce syntetizovat poznatky o

jeho vývoji a pojmání, o významu jídla ve společnosti, stejně jako rozmachu gastronomie jako vědy o vaření, vývoji stolování a tomu příslušnému nádobí, ale také poznatky o samotné konzumaci potravin, které dnes považujeme za samozřejmé. Práce se zaměřuje na kontinuální vývoj jídla jakož i společnosti a jejího historického pozadí. Tomu taktéž odpovídá uspořádání kapitol, které jsou řazeny podle posloupného vzniku daných epoch. Historická část prezentuje rozvoj výše zmíněných aspektů, zaměřujících se na zásadní momenty vývoje západní civilizace. Ve výzkumu současného stavu se práce orientuje na problematiku konzumní kultury a hyperkonzumní společnosti a dále sleduje pojmání jídla z pohledu sociologie a antropologie.

Primárním materiálem jsou knihy výhradně specializované na oblast jídla, které dále doplňují díla se zaměřením na konkrétní časová údobí či dané problémy. Součástí je také reflexe sociokulturních teorií od předních autorů, jakými jsou Claude Lévi-Strauss, Norbert Elias, Pierre Bourdieu a Roland Barthes, kteří se k problematice jídla do jisté míry vyjadřují ve svých vědeckých výkladech.

Příhodným pro tuto práci je motiv vyřčený již v názvu práce, a tím je aristologie, ne příliš známé pojetí obecné vědy o jídle. Vzhledem k její neznalosti tak poslední kapitola přináší nejen celkový pohled na různé aspekty jejího zaměření, ale rovněž představuje její původní teorii.



# 1. HISTORICKÝ EXKURZ

Vztah člověka s prostředím kolem něj byl vždy založen na jeho transformaci. Integrace člověka s přírodou tak probíhá od prvopočátku jeho existence, a to podle jednoho naléhavého požadavku. Tím není nic jiného než přežití, které bylo dlouho dobu postaveno na potřebě chránit se před nepříznivými podmínkami prostředí. Člověk se však především snažil vyhrát v souboji jíst versus být sněden. Tento naléhavý požadavek na přežití nám určuje dva principy, které při honbě za potravou člověk využíval – shromažďování a sběr potravin, a také lovu. Ať už jde o sběr ovoce či zabíjení kořisti, byl jedinec vždy vystaven nebezpečí, že se stane potravou pro jiné, a tak vyvíjel stále sofistikovanější přístup k přírodě.<sup>1</sup>

## 1.1. Ohněm vše započalo

V době paleolitu člověk začal vytvářet stále více nástrojů, které mu usnadňovaly jednak lov a rybaření, jednak také obranu a ochranu sebe a svých blízkých. Zásadním se ovšem stává objev a počátek používání ohně, který se nejdříve využíval střídavě pro své teplo a světlo, ochranu před divokou zvěří či primitivní předávání vzkazů.<sup>2</sup> Objevení ohně znamenalo významný krok ve schopnosti člověka manipulovat s přírodou, oheň umožnil progresivní kulturní vývoj, který byl nesmírně důležitý zejména pokud mluvíme o jídle. Můžeme se jen domnívat, jak tehdy tento nápad s použitím ohně vznikl, nicméně existuje několik mýtů, které původ ohně vysvětlují – ať už jde o člověkem ukradený oheň jaguára nebo mýty, ve kterých opice či morče divoké naučilo rozdělávat oheň člověka. Mohlo jít jednoduše o náhodu, kdy při obvyklém posezení u

<sup>1</sup> Beranová, Magdalena: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005, str. 18

<sup>2</sup> Bronowski, Jacob: *Vzestup člověka*. Praha: Odeon, 1985, str. 114

ohně spadl jednomu lovcovi syrový kus masa přímo do plamenů a vzhledem k tak těžce ulovené kořisti si nemohl dovolit o svůj úlovek přijít.<sup>3</sup>

Z archeologických nálezů – z nalezených zbytků potravin můžeme vyvodit, jak se pravěcí lidé stravovali a jaké druhy potravin jedli – díky objevům ohnišť, pecí, nádob na vaření či podávání jídla lze naopak objasnit, jak se jídlo připravovalo a konzumovalo. Není to však lehký úkol, neboť jako primární zdroj poznatků existují právě a pouze fyzické pozůstatky, které po sobě před tisíci lety pravěcí lidé zanechali. Tací archeologové v podstatě tráví většinu svého času přehrabováním se ve starověkých odpadcích, ve snaze najít alespoň nějaké zbytky lidské potravy či předměty hmotné kultury.<sup>4</sup> Příkladem sběru potravin můžeme uvést lískové oříšky, jablka, houby či ptačí vejce, jako zástupce živočišného původu například jeleni, bizoni, lesní sloni nebo mamuti.<sup>5</sup>

V důsledku objevení ohně se jídlo jako takové stává základem pro vývoj v kulturním a sociálním charakteru člověka. Můžeme říci, že vaření symbolicky označuje přechod od přírody ke kultuře – společnosti. Michael Pollan, americký profesor zabývající se protnutím přírody a kultury a u nás známý především svou knihou *Dilema všežravce*, se domnívá, že: „Vaření, jeden z nejchytřejších nástrojů všežravce, lidstvu otevřelo dalekosáhlé perspektivy. Díky němu se lidé vlastně stali tím, čím jsou.“<sup>6</sup> Vaření způsobilo, že se z člověka stává právě zmíněný všežravec. A tak první „kulturní“ úsilí do značné míry zahrnovalo otázku, jak nalézt jídlo, čímž se odstartovalo, Pollanem definované, dilema všežravce. Koncept dilematu nám pomáhá rozkódovat chování při výběru potravy. Stejně, jako zní slavný výrok Clauda Lévi-Strausse: „[...] nejsou vybrány jenom proto, že

<sup>3</sup> Lévi-Strauss, Claude: *Mythologica\* Syrové a vařené*. Praha: Argo, 2006, str. 80

<sup>4</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 33

<sup>5</sup> Beranová, Magdalena: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005, str. 18

<sup>6</sup> Tamtéž, str. 247

jsou „vhodné k jídlu“ ale proto, že jsou „vhodné k myšlení“.<sup>7</sup> Strauss tímto tvrzením vyjadřuje svůj pohled na jídlo jako na zprostředkovatele významů, a právě zacházení s ním definuje svébytnou sféru komunikace.

*„Dilema všežravce se objeví, kdykoli se rozhodujeme, zda sníst, či zavrhnout kdesi nalezenou houbu, ale hraje roli i v našich od přírody vzdálenějších setkání s potenciální poživatinou: když uvažujeme nad výživovými hodnotami na krabicích v regálu s cereáliemi; když se rozhodujeme, jakou životosprávou dosáhnout úbytku tělesné hmotnosti (málo tuků – anebo málo sacharidů?); když váháme, jestli máme u McDonald's vyzkoušet nové, vylepšené kuřecí nugetky; když porovnáváme ceny a výhodnost nákupu jahod organických a na druhé straně obyčejných; když se rozhodujeme zachovávat (či ignorovat) pravidla košer nebo halál; nebo když řešíme, zda je – anebo není – eticky obhajitelné jíst maso – tedy zda maso, nebo kterákoli jiná z těchto věcí, je dobré nejen k jídlu, ale i k zamýšlení.“<sup>8</sup>*

Jak tedy vyplývá, od ostatních živočichů jsme se začali odlišovat právě zpestřením našeho jídelníčku. Michael Pollan poznamenává příklad s koalou, která má malý mozek kvůli tomu, že nepotřebuje přemýšlet nad tím, co bude k večeři – když jedinou věcí kterou jí, jsou listy eukalyptu. Člověk naopak vkládá velké množství energie do přemýšlení, co mezi mnoha dostupnými potravinami bezpečně sníst. To značí úsilí, které je součástí kulturního procesu.

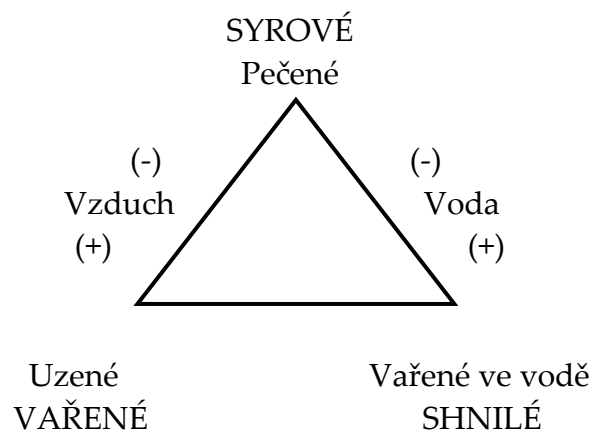
Již bylo zmíněno, že objev ohně přinesl rozhodující zlom. Ale než se člověk naučil jídlo tepelně upravovat, jedl jej syrové nebo shnilé. Dnes bychom nic takového nepozřeli a kdyby, těžce bychom to nesli. Pravěcí lidé však měli takové potravě uzpůsobený svůj žaludek, a tak jim nevadilo „pochutnávat“ si na jídle zkaženém.<sup>9</sup> Claude Lévi-Strauss ve své eseji *La triangle culinaire*

<sup>7</sup> Lévi-Strauss, Claude: *Totemismus dnes*. Praha: Dauphin, 2001, str. 97

<sup>8</sup> Pollan, Michael: *Dilema všežravce: přírodopis čtyř jídel*. Praha: Argo, 2013, str. 244

<sup>9</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 41-42

analyzuje kuchařské umění v různých kulturách, ve kterých tvoří kulinářské postupy tři vrcholy trojúhelníku – syrové, vařené, prohnilé. Tato esej vyšla ve francouzském časopise *L'Arc* v roce 1965 a byla později zařazena do třetího dílu čtyřsvazkového díla v českém překladu pod názvem *Mythologica \*\*\*: Původ stolničení*. Z hlediska kuchařských operací představuje, podle Václava Soukupa, syrové neutrální pól, zatímco vařené a shnilé jsou binární kontrasty. Vařené je tak kulturní přeměnou syrového a shnilé jeho transformací přirozenou.<sup>10</sup> Tato hypotéza předpokládá trojúhelníkové sémantické pole, které si ukážeme na následujícím schématu převzatém z článku.<sup>11</sup>



Tři vrcholy trojúhelníku korespondují s kategoriemi syrové, vařené (či jak dodává později kuchyňsky upravené<sup>12</sup>) a shnilé. Distinkce těchto vrcholů vyjadřují protiklady zpracované – nezpracované a kulturní – přírodní. Tyto vrcholy jsou však pouhými prázdnými formami,<sup>13</sup> jenom nám přibližují reálný svět – každá kultura má svou představu o tom, co je vařené, co syrové a co už je

<sup>10</sup> Soukup, Václav: *Přehled antropologických teorií kultury*. 2. vydání, Praha: Portál, 2004, str. 137

<sup>11</sup> Lévi-Strauss, Claude: *The Culinary Triangle*. In *Food and Culture: A Reader*, Carole Counihan and Penny Van Esterik, 36-43. London: Routledge

<sup>12</sup> Lévi-Strauss, Claude: *Mythologica\*\*\* Původ stolničení*. Praha: Argo, 2008. str. 422

<sup>13</sup> Soukup, Václav: *Přehled antropologických teorií kultury*. 2. vydání, Praha: Portál, 2004, str. 137

naopak shnilé – pro každou kulturu existuje konkrétní trojúhelník, který se nachází uvnitř tohoto abstraktního. Lévi-Strauss pro představu uvádí velmi úsměvnou historku o amerických vojácích, kteří se v roce 1944 vylodili v Normandii a kterým pach sýrů připadal jako zápach mrtvol, což je pobízelo místní mlékárny ničit.<sup>14</sup>

Lévi-Strauss se dále soustředí na klasifikaci způsobů tepelné úpravy, které nám doplňují původní trojúhelník, neboť: „*V žádné kuchyni není nic prostě jen vařené, musí to být tepelně zpracováno určitým způsobem. Neexistuje ani žádné syrové jídlo v čistém stavu: tak lze konzumovat pouze některé potraviny, a to ještě pod podmínkou, že jsme je nejdříve umyli, oloupali, nakrájeli, ne-li vždy ochutli. Konečně i kuchyně nejvíce vstřícné vůči hnilobě hnilobu připouštějí, jen vznikne-li určitým způsobem, ať samovolným, nebo řízeným.*“<sup>15</sup>

Jídlo se zprvu vystavovalo přímému plamenu, a tak bývalo jednoduše spáleno. Tedy pečení je zde na straně přírodní a řadí se pod distinkci nezpracované a zároveň syrové, neboť ve skutečnosti není nikdy pečeno rovnoměrně a na některých místech syrové stále zůstává.

Naopak vaření (ve vodě) a uzení jsou bodem kulturního vývoje, kdy pravěký člověk kreativním způsobem využívá další samostatné prvky. Při vaření je zapotřebí voda, do které se potraviny ponoří, a to vše by samozřejmě nefungovalo bez vhodné nádoby, která je jistě důkazem kulturní evoluce. Přiřazuje se tudíž k distinkci zpracované a vzhledem ke spřízněnosti ve spoustě

<sup>14</sup> Lévi-Strauss, Claude: *The Culinary Triangle*. In *Food and Culture: A Reader*, Carole Counihan and Penny Van Esterik, 36-43. London: Routledge, str. 37

<sup>15</sup> Lévi-Strauss, Claude: *Mythologica\*\*\* Původ stolničení*. Praha: Argo, 2008. str. 414

světových jazycích, Lévi-Strauss uvádí např. německé *zu Brei zerkochetes Fleisch*, které znamená maso rozvařené na kaši,<sup>16</sup> ke spojitosti také se shnilým.

Třetím vrcholem trojúhelníku je metoda uzení, která se přidružuje k vařenému (bez vody). Stejně jako pečení jde o postup nezprostředkovaný žádnou nádobou, natož vodou, a stejně jako vaření (ve vodě) je formou pomalého, rovnoměrného a hlubokého zpracování potravy. „*In the technique of smoking, as in that of roasting, nothing is interposed between meat and fire except air. But difference between the two techniques comes from the fact that in one the layer of air is reduced to minimum, whereas in the other it is brought to a maximum. [...]* Hence for one constant – the presence of layer of air – we note two differentials which are expressed by the opposition close/distant and rapid/slow.“<sup>17</sup> Pro Lévi-Strausse tato metoda reprezentuje nejvíce ze všech kulturní formu vaření.

Abychom však nezůstali jen u kategorizace, podíváme se společně s Lévi-Straussem i na kulturní kontext. Vaření se podle něj nazývá endo-kuchyní, což v latinském překladu znamená uvnitř<sup>18</sup> a je tak určené pro malou uzavřenou skupinku lidí, pouze pro soukromé účely. Pečení je na druhé straně exo-kuchyní a jak lze logicky vyvodit, znamená směrem ven,<sup>19</sup> což předpokládá využití zejména pro větší masu lidí, hostů. Konkrétně ve Francii bylo vařené kuře vhodné pro rodinnou večeři, kdežto pečené pro velkou hostinu.<sup>20</sup> Rozdíl můžeme najít samozřejmě i v rozdělení společnosti, vysoká

<sup>16</sup> Lévi-Strauss, Claude: *Mythologica\*\*\* Původ stolničení*. Praha: Argo, 2008. str. 418

<sup>17</sup> Lévi-Strauss, Claude: *The Culinary Triangle*. In *Food and Culture: A Reader*, Carole Counihan and Penny Van Esterik, 36-43. London: Routledge, str. 40

<sup>18</sup> *slovník.cz - Multilingual Dictionary. Endo* [online]. © Martin Vít [cit. 20.01.2020] Dostupné z: <http://www.slovník.cz>

<sup>19</sup> *slovník.cz - Multilingual Dictionary. Exo* [online]. © Martin Vít [cit. 20.01.2020] Dostupné z: <http://www.slovník.cz>

<sup>20</sup> Lévi-Strauss, Claude: *The Culinary Triangle*. In *Food and Culture: A Reader*, Carole Counihan and Penny Van Esterik, 36-43. London: Routledge, str. 38

aristokracie si dopřávala především maso pečené, kdežto spodina výhradně maso uvařené tak, aby se dalo téměř pít.

Pokud bychom chtěli toto schéma aplikovat na dnešní gastronomii, museli bychom kulinářský trojúhelník transformovat a doplnit jej o spoustu nových technik, které zmiňuje i Claude Lévi-Strauss – smažení, grilování, vaření v páře atp. Musíme tak tento model pojímat pouze jako jeden z mnoha dalších, pouze jako příklad a jak sám na závěr říká: „*Thus we can hope to discover for each specific case how the cooking of a society is a language in which it unconsciously translate its structure – or else resigns itself, still unconsciously, to revealing its contradictions.*“<sup>21</sup>

Vraťme se nyní zpět k objevu ohně. Od té doby totiž vzrůstá potřeba lovit a tím také vzniká symbolické rozvrstvení společnosti. Udolání živého tvora, často převyšujícího člověka svou velikostí a silou, znamenalo nejen zajištění dostatku potravy, ale také vyšší postavení ve společnosti. Lov byl zřejmě ceněn vyšší měrou než obyčejné sbírání plodů, přestože i rostlinná složka byla ve stravě pravěkého člověka velmi podstatná, pravděpodobně však neměla takový význam. Přesvědčit nás o tom mohou i známé jeskynní malby, které dokládají triumfální vítězství člověka nad zvěří. Například jedna z maleb v Lascaux zobrazuje, jak lidé naháněli a štvali zvířata přes různé srázy, pomocí umělých překážek je zaháněli do soutěsek, připravovali pasti a jámy.<sup>22</sup> Díky tomu se rozvíjí nejen kulturní, ale i sociální povaha člověka.

Nicméně pouhé sbírání a lov se postupem času stává nedostačující. Na několika místech, nezávisle na sobě, lidé přišli na to, jak pěstovat rostliny jako

<sup>21</sup> Lévi-Strauss, Claude: *The Culinary Triangle*. In *Food and Culture: A Reader*, Carole Counihan and Penny Van Esterik, 36-43. London: Routledge, str. 43

<sup>22</sup> Beranová, Magdalena: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005, str. 19

potravu. Za velkou trojici se považuje Blízký východ, kde lidé domestikovali obilniny jako ječmen a pšenici, a to zhruba před 10 000 lety; Střední Amerika, kde asi před 9000 lety lidé začali poprvé pěstovat kukuřici a fazole; a Čína, kde byla poprvé vypěstována rýže.<sup>23</sup> Odsud se myšlenka zemědělství šíří dál do různých oblastí, které si jej velmi rychle osvojují a tím se kolonizuje čím dál více půdy. Tento proces je natolik významný, že bývá nazýván revolucí – neolitickou revolucí. Společnosti začínají plánovitě pěstovat rostliny a domestikovat zvířata, postupně produkují různé potraviny a začínají vytvářet zásoby pro stále vzrůstající populaci.<sup>24</sup>

Ne nadarmo i sám termín kultura pochází z latinského *colere*,<sup>25</sup> což znamená pěstovat. V užším slova smyslu jej můžeme chápat také jako to, co člověka pěstí, zušlechťuje – naopak v širším slova smyslu je kultura tím, co člověka odlišuje od okolní přírody.<sup>26</sup> A tak tím, jak zemědělci svou činností postupně měnili krajinu, lidé nemohli jinak, než se změnám přizpůsobovat a vytvářet nové kulturní požadavky a tradice.<sup>27</sup>

### 1.1.1. Starověká kultura

Člověk si postupem času stále více vybírá vhodnou potravu a nezbývá mu nic jiného, než se spoléhat na svou paměť a smysly, které mu vytyčují, co sníst a co už ne. Jednotlivci se začínají opírat o znalosti a zkušenosti, které nasbírali ochutnávači před nimi; můžeme říci, že jde o jakousi „primitivní“

<sup>23</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 51

<sup>24</sup> Hrabáková, Luďka: *Úvod do kulturní historie*. Liberec: Technická univerzita v Liberci, 2013, str. 6-7

<sup>25</sup> slovník.cz - Multilingual Dictionary. *Colere* [online]. © Martin Vít [cit. 03.02.2020] Dostupné z: <http://www.slovník.cz>

<sup>26</sup> Hrabáková, Luďka: *Úvod do kulturní historie*. Liberec: Technická univerzita v Liberci, 2013, str. 5

<sup>27</sup> Beranová, Magdalena: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005, str. 38



kulturu a tradici potravy. Tato kultura již začíná kodifikovat pravidla, rituály či různá tabu a to proto, aby každý další strávník předešel nechutenství, otravě nebo jednoduše nově vzniklému dilematu všežravce. Tak počínají odlišné kulturní zvyky, svět se začíná klasifikovat – někde si pochutnávají na broucích a jinde se na ně dívají s odporem. Jedinec se stává větším a větším labužníkem, a tak vytváří nové, různorodé nástroje, osvojuje si kulinářské techniky a pěstuje čerstvé potraviny, ze kterých vymýšlí stále lepší recepty.

Oblast tzv. úrodného půlměsíce, kterou nazýváme Mezopotámií, byla centrem jedné z prvních zemědělských civilizací. Pochází odtud řada plodin a téměř všechna zdomácnělá zvířata současného světa. První zemědělci selektovali různé druhy obilnin – pšenici, ječmen, žito. Poté přistoupili ke šlechtění stromů, které začínají rodit ovoce nebo ořechy. Následně už vznikají specializované obory, například mlynářství, pekařství nebo pivovarnictví a s tím související potřebné nástroje a techniky, jako kolo či hrnčířský kruh. Tím se tak, spolu s chovem zdomácnělých zvířat (koza, ovce, hovězí skot a vepř) vytváří první hospodářská základna.<sup>28</sup>

*„Ty, Gilgameši, měj plné břicho, ve dne i v noci se stále jen vesel, každý den pořádej radovánky, ve dne i v noci tancuj a hraj!“*<sup>29</sup> Díky dochovaným destičkám s klínovým písmem si můžeme přečíst nejen nejstarší dochované epické dílo, *Epos o Gilgamešovi*, ale také podklady o výrobě piva, rybolovu nebo záznamech o počtu potravin. Právě výroba piva, pro nás neoddelitelná součást češství, byla v Mezopotámii velmi proslulá. Je až s podivem, že již rozlišovali různé druhy, a dokonce i stupně kvasných nápojů.<sup>30</sup>

<sup>28</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 12

<sup>29</sup> *Epos o Gilgamešovi*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, str. 61

<sup>30</sup> Klíma, Josef: *Společnost a kultura starověké Mezopotámie*. 2. vydání, Praha: Nakladatelství Československé akademie věd, 1963, str. 122

Přesto centrem, které ovlivnilo naši civilizaci, se stává starověký Egypt. Stejně jako v Mezopotámii to bylo díky příznivým přírodním podmínkám, které napomohly při rozvoji zemědělské civilizace a poskytovaly tak široké potravinové spektrum.<sup>31</sup> Jak můžeme vidět také na mnohých nástěnných malbách: „*Pojídají chleba, který dělají ze špaldy, a říkají mu kylléstitis. Pijí víno, které dělají z ječmene; v jejich zemi totiž není vinná réva. Některé ryby jedí syrové, sušené na slunci, jiné nakládáné v soli. Z ptáků pojídají křepelky, kachny a drobnou drůbež syrové, když je předtím naložili. Ostatní ptáky a ryby, pokud je mají (kromě těch, které považují za posvátné), pojídají pečené nebo vařené.*“<sup>32</sup>

V našich poměrech však pokládáme za kolébku západní civilizace starověké Řecko a jinak tomu není ani v případě kulinářského umění. Starověká kultura Řeků a Římanů se zakládala především na zemědělství a sadovnictví, a tak pro ně nejvýznamnějšími plodinami bylo obilí, vinná réva a olivy. Je tak logické, že tuto trojici produktivních a kulturních hodnot povýšily na symboly své vlastní identity.<sup>33</sup>

V řecké kultuře se kuchař transformuje v samostatnou jednotku, z počátku v podobě pouhého otroka, postupem času ze něj však stává velmi lukrativní a ceněné povolání. Obyčejné nádoby se přetváří na nádoby různých podob, tvarů a velikostí, s vlastním účelem, reprezentující jednotlivé vrstvy společnosti. Řekové na jídlo již nepohlíží pouze jako na nezbytnost, která je udržuje při životě. Pořádání opulentních hostin se stává stále více oblíbenými, pohostinnosti přikládají nemalou hodnotu.

<sup>31</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 28

<sup>32</sup> Hérodotos: *Dějiny*. Praha: Odeon, 1972, str. 125

<sup>33</sup> Montanari, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, str. 13

*„Větší měsidlo přistav a namíchej, Menoitiovoče, o mnoho silnější směs a každému přichystej pohár, neboť teď pod mou střešou jsou z mužů mi nejvítanější.“* Pravil, a Patroklos poslechl hned milého přítele svého. Veliký masný stůl šel postavit k paprskům ohně, položil na něj hřbet jak z tučné krávy, tak z ovce, a k tomu i z pěkného vepře hřbet přiložil kypící sádlem. Automedón vše držel a slavný Achilleus sekal, maso pak nadrobno krájel a na rožně nabodal kusy. Patroklos podobný bohům hned zažihal veliký oheň. Když pak dohořel oheň a plamen už nadobro zhasl, rozhrnul řeřavé uhlí a na povrch rozložil rožně, potom je z podstavců zdvihl a sůl na ně sypal, dar boží. Když pak to upekla všechno a rozložil na masné desky, Patroklos nabral si chléb a z krásných košíků šel jej na stole rozdílet mužům, však maso sám Achilleus dělil. Ten si pak u druhé stěny sed naproti Odysseovi, onomu božskému reku, a přítele Patrokla vyzval bohům vzdát oběť – i házel kus po kuse do ohně maso; k pokrmu připravenému pak všichni už zdvíhali ruce.<sup>34</sup>

Tímto způsobem lidé ve starověkém světě přijímali hosty, jež můžeme spatřit v Homérových epických básních. „Prvořadou rutinou každodenního života, která má pro historika kultury mimořádný význam, je jídlo a strava. Homér nejenže popisuje překvapující množství hostin, ale ve srovnání s pozdějšími řeckými spisovateli je jeho postoj k jídlu a pití úžasně celistvý a nekomplikovaný, bez snobského pohrdání k těm tělesným potřebám, které máme společné se zvířaty. [...] Jídlo a pití nejsou v Homérovi pouhou nutností, pouhou požitatinou, která udržuje při životě a navrácí sílu. Jsou také zdrojem radosti a potěšení a tvoří základy života komunity.“<sup>35</sup> Protože již není zásadním problémem sehnání potravy, zaměřují se lidé na jiné aspekty s jídlem spojené. Z pouhého posezení u jídla se stává „kulturní událost,“ jakýsi prostředek k utvrzování a rozvíjení vztahů.

<sup>34</sup> Homéros: *Ílias*. V překladu Mertlíka, Praha: Odeon, 1980, str. 160-161

<sup>35</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 64

Na hostinách v homérských dobách se jedlo výhradně v leže, na leháčcích rozestavěných do kruhu, jak můžeme spatřit na různých dochovaných antických amforách či nástěnných malbách. Při takovýchto symposiích, které byly vlastní výhradně mužům, se holdovalo především vínu – avšak v dochovaných literárních dílech nacházíme i množství zmínek o jídle, nicméně dlouhé filosofické diskuze většinou končily tím, že jídlo má sloužit pouze k udržování života, a že nestřídmé hodování je nebezpečné a okázalé hostiny vedou k morálnímu úpadku.<sup>36</sup>

I přes to zájem o kuchyni vzrostl natolik, že začaly vznikat první spisy s kuchařskými recepty. Vzhledem k vyhoření slavné knihovny v Alexandrii se nám jich nedochovalo velké množství, proto nesmíme opomenout nejspíše nejcennější zdroj důkazů týkající se řecké kuchyně, a to knihu neznámého Athenaea z 2. století n. l. Jedná se o dílo *Deipnosophistae* – tzv. *Učení stolovníci*. Nalézáme zde techniky příprav, způsoby podávání a stolování.<sup>37</sup>

Řecká kuchyně se zakládala na třech darech od bohů, jak se můžeme dočíst v antické mytologii, obilí od bohyně zemědělství Déméter, vína od boha Dionýsa a oliv, darovaných od bohyně moudrosti Athény. Tím však výčet potravin nekončí, díky Athenaeavu svědectví víme, že na řeckých hostinách nechyběly ani ryby a různé mořské plody, různé druhy masa od kůzlat a prasat, přes husy a koroptve, doprovázené zeleninou, dochucené různorodým kořením, vše zakončené sladkými koláči či ovocem.<sup>38</sup>

Zájem o vytříbenou kuchyni se dostal až na italský poloostrov k Římanům. I zde můžeme sledovat postupný vývoj od prosté konzumace

<sup>36</sup> Platón: Faidón, *Platónovy spisy*. Praha: Oikoymenh, 2003, str. 91

<sup>37</sup> Sir Thomas Browne [online]. *Athenaeus*. Copyright © [cit. 20.03.2020].

Dostupné

z: <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Athenaeus/home.html>

<sup>38</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 69-78

k požitkářství. V podstatě však přejímají řeckou kulinářskou tradici, a nakonec vlastně i civilizaci. Od Řeků se ale vědomě odlišují tím, že již nepraktikují řecké symposium – tedy společné pití, ale vytváří si vlastní hodování, tzv. konvivium – společné soužití. Rozdíl je v tom, že těchto hostin se již mohly, po boku svých mužů, účastnit i ženy. „*Jako většina středomořských národů si i Římané hluboce uvědomovali, jak je pohostinnost pro společné soužití a pro stmelení komunit důležitá. Ostatně jeden z Pompejanů tuto skutečnost velice výstižně vyjádřil, když na zed' vyškrábal následující nápis: „Ten, s nímž nevečeřím, je pro mě barbar!“ Společné stolování znamenalo přátelství, přijetí do komunity, pospolitost. Z tohoto důvodu slavnostní hostiny nesloužily pouze jako shromáždění rodiny a přátel, ale také jako prostředek k dojednání obchodu či k projednávání politiky.*“<sup>39</sup>

Tím se také dostáváme k dalším zdrojům, které nám přibližují způsob stolování či přípravu jídla, kterým jsou samozřejmě četné mozaiky a fresky, archeologické nálezy stolního náčiní, mimořádně také zbytky jídla. Pompeje jsou ideálním místem, kde můžeme najít celé spektrum artefaktů typických pro antický Řím.

Co se složení hostiny týče, nijak zvlášť se od té řecké neliší. Za zmínku však stojí dílo *De re coquinaria* – tzn. *O věcech kuchařských*, pořízených Apiciem, slavným gurmánem, který nám zprostředkovává sbírku více než pěti set receptů. Díky němu se dozvídáme, že římská kuchařka se vyžívali v používání všelijakých druhů koření, především tedy pepře, který prý Římané obzvlášť milovali.<sup>40</sup> Zároveň také naznačuje, že se jednalo o velmi kultivovanou kuchyni, oplývající mnoha ingrediencemi, leckdy nákladnými, ale exkluzivními recepty. Římané se postupně, během trvání jejich říše, stali znalými vybraných pokrmů

<sup>39</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 86-87

<sup>40</sup> Sir Thomas Browne [online]. *Apicius*. Copyright © [cit. 20.03.2020]. Dostupné z: <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Apicius/home.html>

a ze zahraničí začali dovážet nejrůznější exotické potraviny. Jejich stravování tak výrazně pokročilo.<sup>41</sup>

Nic však netrvá věčně, a tak i římská civilizace, ač pragmatická a ochotná nabývat nových vědomostí, pod nátlakem barbarských migrací, zaniká. Pomalu, malými změnami – zemědělským oslabováním a vyčerpávající se půdou, změnou vegetačního období, rozkladem obchodu až postupným zánikem politických orgánů. „*Ve chvíli, kdy římské císařství dospělo do těžké politické krize, už se jeho zemědělství nacházelo tak říkajíc v kómatu. [...] Zhroucení římského impéria prostě nezavinily jen agresivní barbarské kmeny a ztráta odvahy pohanských Římanů, [...] ale také upadající obchod s potravinami.*“<sup>42</sup>

I přesto však staří Římané odkázali budoucím věkům smysl pro vytříbenou kuchyni, a to jako základ civilizovaného života společnosti, které spolu s vytyčením skladby dobrého jídla, přežilo zhroucení říše a asketickou kulturu pústu často rozvrátilo, nebo zcela vytlačilo.<sup>43</sup>

## 1.2. Středověk

*„S pádem Římské říše zmizely i obecné představy, které daly vzniknout rozšířenému chápání vysoké kultury a kuchyně. Trvalo více než pět set let, než se opět objevilo kuchařské umění s podobným vzhlasem. [...] Informace, které máme o jídle a chuti v období středověku, pochází ze široké škály zdrojů – nejenom ilustrací, [...] ale také z kuchařských knih, domácích záznamů a jídelních menu různých oslav, a z archeologických poznatků – ale dochovaný materiál není jednotný a liší se svým zaměřením. Nejlepší dokumentaci máme z let 1200 až 1500, a to zvláště pokud jde o horní společenskou vrstvu a některé církevní instituce. Důkazy, které by umožnily*

<sup>41</sup> Fraser, Evan D. G. a Andrew Rimas: *Impérium jídla: hodování, hlad a vzestupy i pády civilizací*. Praha: Kniha Zlin, 2019, str. 99

<sup>42</sup> Tamtéž, str. 101-103

<sup>43</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 97

*podrobnou analýzu gastronomických zvyklostí před rokem 1000, z převážné části chybí.“<sup>44</sup>*

Stará římská tradice viděla, podle řeckého konceptu, v chlebu, vínu a oleji produkty, které symbolizovaly tradici zemědělské civilizace. Jemné a vytríbené chování Římanů je však nahrazeno hrubými mravy a neřízenými pitkami Barbarů. A tak Germánské a Keltské národy, žijící v symbióze s lesem, stavěli na piedestal lov, pastýřství a žně, což určuje nejvíce jejich potravinových zdrojů. Dávají přednost živočišné stravě, pijí mléko a vyrábí z něj celou řadu surovin.<sup>45</sup> Nicméně nově vzniklé křesťanské náboženství, které zřejmě spoluzapříčinilo pád Západořímské říše, přejímá právě řecké pojetí – chléb, víno a olej byly vzývány jako posvátné potraviny.<sup>46</sup>

Biblické knihy, ve kterých jsou shromážděny epické, zákonodárné, prorocké i liturgické texty, zachycují také dobu před nástupem křesťanství. Konkrétně Starý zákon je důležitým zdrojem informací o egyptské a mezopotámské civilizaci. Navazuje na něj Nový zákon, který obsahuje události z prvních století našeho letopočtu, a které jsou velmi důležité pro vznik nového náboženského proudu. V podstatě však šlo paralelní zachycení jiné skutečnosti, která se prolínala se světem řeckořímské civilizace. V každém případě oba zákony učinily z jídla a pití jakýsi posvátný akt s vlastní symbolikou. Samu hostinu pak křesťanství zasadilo do nového kulturního rámce, v němž se západní civilizace pohybuje dodnes.<sup>47</sup>

<sup>44</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 164

<sup>45</sup> Beranová, Magdalena: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005, str. 244

<sup>46</sup> Montanari, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, str. 22

<sup>47</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 106

Křesťanská liturgie a okolnosti okolo Večeře páně výrazně ovlivnily průběh hostin. V tomto rituálu je zpřítomňován Kristus ve formě chleba a vína. Vychází z příběhu poslední večeře, při které dal Ježíš svým učedníkům chléb a víno jako symbol svého těla a krve. Tak se lidé před i po jídle začínají modlit, pokrmu se požehávají a lámáním chleba otec, jako hlava rodiny, dává pokyn ke společnému zahájení krmě. Opouští se také od antického stravování se vleže a zavádí se, po vzoru oltářní mensy, sezení u společného stolu.<sup>48</sup>

Nová křesťanská ideologie se snažila zaměřit pozornost především na duši, to znamená, že jakýmkoliv zájmem o tělesné požitky pohrdala. To způsobilo zásadní změnu v jídelních zvyklostech a způsobech každodenního života. Přesto její snaha odstranit zálibu v hodování nesklidila kýžený úspěch, ačkoli církve prohlašovala, že láska k jídlu má velmi blízko k hříchu obžerství. Během počátečních křesťanských staletí se zavádělo čím dál více hostin, které měly vynahradit dny půstu.<sup>49</sup>

Právě půst se stává výrazným činitelem jídelních schémat. Zdržení se na určitý čas masa, mléka či pokrmů vůbec, rovněž tělesnosti a hříchů obžerství a smilnosti, to znamenalo vítězství ducha, spásu duše. Rozlišovaly se však půsty různé kvality. Při tzv. újmě se člověk mohl najíst dosyta, ovšem pouze jednou za den, a ne před polednem. Při tzv. zdrženlivosti se člověk vyhýbal masitým pokrmům (kromě ryb a vodních živočichů), a to každý pátek. Zdrženlivost s újmou – přísný půst byl ukládán pouze několikrát do roka.<sup>50</sup> Přesto různé části Evropy měly odlišné zvyky, a tak tento výčet není pravidlem. V Anglii se například typická šlechta zdržovala masa téměř polovinu roku – během velikonočního půstu, každý pátek a sobotu, velmi často také ve středu a v dny

<sup>48</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 142

<sup>49</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 97

<sup>50</sup> Beranová, Magdalena: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005, str. 266



předcházející svátkům a slavnostem či jednoduše na základě osobní oddanosti.<sup>51</sup>

Asketismus vedl některé Kristovo stoupence k odloučení se od bujaré společnosti a uchýlení se do poustev, kde se postupně začali sdružovat a vytvářet komunity. Posléze tyto skupiny utvářejí pevný řád a pravidla společného života, čímž vznikají první kláštery s přesným rozvrhem odříkání, modliteb a prací. Kláštery se vzápětí stávají, díky svému universalismu, významnými ohnisky vzdělanosti a organizovanými zemědělskými jednotkami.<sup>52</sup>

Jak praví Bible: „*Základní věci potřebné k životu jsou voda, oheň, železo a sůl, mouka, mléko a med, šťáva z hroznů, olej a oděv.*“<sup>53</sup> Třebaže si mniši pro svůj vlastní život chtěli brát za vzor svět chudoby, sdíleli spíše hodnoty šlechtické kultury, která překypovala hojností. Díky tomu se tak postupně začíná navyšovat kultura stolování a kvůli podněcování ke kácení lesů a obdělávání polí, šířili životní způsob a model stravy, který se nedá srovnávat s tím poustevnickým. Demografický růst měl za následek zvýšenou poptávku po potravinách, kterou mohlo uspokojit pouze prosazování zemědělství – rozšiřování orné půdy a obdělávaných území. Kláštery se tak záhy stávají nejbohatšími a nejmocnějšími místy v Evropě, což se také odráží na složení stravy a kulturního vkusu většiny náboženských řádů.<sup>54</sup>

Bezpochyby tak stojí kláštery na počátku dobrých evropských mravů při hostině. Přísná sebekázeň a nutnost soužití s ostatními generovala předpisy

<sup>51</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 166

<sup>52</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 128

<sup>53</sup> Bible21 – překlad 21. století. *Sírachovec 40/26* [online] Copyright © 2012 [cit. 01.04.2020] Dostupné z: <https://www.bible21.cz/online#sirachovec/40/26>

<sup>54</sup> Montanari, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, str. 41

chování: „[...] než přistoupí ke stolu, musí si umýt ruce a u svého sedadla v naprostém tichu vyčká příchodu opata, který pronese modlitbu. Lektor zahajuje četbu z písma svatého a mnich setrává v nehybnosti, dokud závěrečná formulace „podle slova Božího“ (*de verbo Dei*) nedají pokyn k jídlu. Při jídle nevěnuje pozornost svým spolustolovníkům, netěká očima, ale drží je sklopené nad talířem. Jídlo požívá „zbožně a důstojně“ (*religiose et honeste*). Střeží se pokaňhat nebo proříznout ubrus, nesmrká do ubrousku, ani ho nepoužívá na čištění zubů.“<sup>55</sup> Výčet pokračuje s důrazem na sezení a držení pohárů, zákazu srkání či bezhlučného ovládání nože a lžice. Pravidla se sepisovala a s vynálezem knihtisku se rozšířila i ke stolu panských a bohatých domů. Dle Magdaleny Beranové, české archeoložky, bylo ve středověkých a raně novověkých Čechách vytištěno několikero takových pravidel, všechna však měla v podstatě stejné zákazy a nařízení.<sup>56</sup>

Skrze klášterní kuchyně se rozvíjí nová odvětví a poznatky v obilnářství, drůbežářství, včelařství, zahradnictví, ovocnářství, vinařství i pivovarnictví.<sup>57</sup> Postupně se znalosti šíří a ukládají v zárodčích měst, zrychluje se oběh zboží a na trzích se nabízí širší spektrum potravin. Výběr potravy však ve skutečnosti posiloval názory na společenskou třídu a status a objevuje se tak středověká forma sociální stratifikace – vzniká velký rozdíl ve složení stravy mezi chudými a bohatými. Strava nižších vrstev se skládala především z potravin rostlinného původu, a to z obilnin a zeleniny. Výsadou vyšších vrstev byla konzumace masa, a to obzvlášť toho čerstvého. Právě maso se postupně stávalo symbolem společenského postavení, čímž se utvořil nový alimentární jazyk, kterým Evropané od 11. století hovořili čím dál zřetelněji a uvědoměleji.“<sup>58</sup> Strava

55 Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 133

56 Beranová, Magdalena: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005, str. 233

57 Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 134

58 Montanari, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, str. 50

privilegovaných měla jak širší základnu, ze které si jídlo vybírala, tak také větší možnosti výběru, co se týče kvality určitých potravin.<sup>59</sup>

Na stolech horních společenských vrstev se objevovalo, jak již bylo řečeno, především čerstvé maso, od skotu, lovné zvěře, přes drůbež, divoké ptactvo, ryb či vodních živočichů. Nechyběl chléb z různých obilovin, ani mléčné potraviny. Dále zelenina, ovoce. Středověké kuchařství charakterizovala vášeň pro koření a výrazné chutě. Významná byla barva, kterou koření jídlu dodávalo. „*Koření používané v kuchyni mělo čtyři účely: změnit charakter pokrmu ve vztahu k tělesným šťávám lidského těla; pozměnit jeho příchut; dodat jídlu barvu; a na základě okázalé konzumace jídla nepřímo ukázat, jak si ta či ona domácnost vede.*“<sup>60</sup> Po kuchařích se vyžadovalo, aby připravovali jídla barevná, často se potrava malovala, zlatila. „[...] *vytvářely se celé pozlacené věže, domy i potoky, v nichž plavaly skutečné ryby. [...] Takovým jídlům se říkalo šauesen, jídla na podívanou.*“<sup>61</sup> Avšak tím kořením, které zcela změnilo možnosti kuchyně, se stal cukr – cukrová třtina. Ta se k nám dostává z Indie a zpočátku se používá jako dochucovadlo, později jej začínají využívat k výrobě cukrovinek, např. kandovaného ovoce, sladkých prášků nebo kompotů.<sup>62</sup> Role cukru se však dramaticky proměňuje až v 17. století, a tak o ní ještě zmíníme později.

Propracovaný ceremoniál přípravy se ve dvorském prostředí stává nezbytným, neboť manifestuje bohatství hostitele. Stejně tak, jako ušlechtilé chování, krásný stůl, ubrusy, nádobí, dobrá společnost, hudba – klade se velký důraz právě na vnější prezentaci hostitelova bohatství, kdy se hlavním

<sup>59</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 165

<sup>60</sup> Tamtéž, str. 176

<sup>61</sup> Beranová, Magdalena: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005, str. 230

<sup>62</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 176-177

měřítkem stává množství potravin. „*Přepych v jídle je přepych hlavní.*“<sup>63</sup> Za znaky společenské distinkce se začíná považovat kvalita jídla a způsob stravování. O rostoucí kulturní úrovni středověké společnosti svědčí evropská literatura 13. století, ve které nacházíme první kuchařské knihy typu „*Apiciova příručka*“, což nám dokládá nový zájem o potěšení z jídla.<sup>64</sup>

Spolu s uspořádáním „banketu“ se začíná modifikovat i zasedací pořádek, kdy uprostřed stolu nacházíme nejvznešenějšího a nejbohatšího hosta; hostina se tak stává prostředkem k utváření vztahů a podobně i různé dvorské či korunovační slavnosti, svatby, které se v doprovodu hostin stávaly příležitostí k demonstraci politické a hospodářské síly země. Tyto ceremonie byly založeny na přísném hierarchickém principu a předkládaly zcela jasně státotvorný aspekt světa, člověka a lidských vztahů. Hostiny tak upevňovaly nejen stabilitu, ale také neproměnnost řádu, což se projevovalo například v udílení dědičných pozic stolníka nebo číšníka. Ti ve dvorské hierarchii zaujímali význačné místo a tvořili nejbližší kompars při dvorských slavnostech.<sup>65</sup>

### 1.3. Novověk

Příchod novověku je ohraničen významnými kulturně historickými událostmi – klíčové se však stávají tři moderní vynálezy, a to knihtisk, kompas a střelný prach. „*Tyto tři velké vynálezy změnily rovněž kulturu stolování raně novověké Evropy. Díky knihtisku vycházely ve velkých nákladech kuchařky, návody správné výživy a dokonce i pojednání o filozofii gastronomie. Kompas umožnil zámořské cesty, střelný prach pak znásobil smrtící sílu a důsledkem jejich spojení bylo vytváření*

<sup>63</sup> Le Goff, Jacques: *Kultura středověké Evropy*. Praha: Vyšehrad, 2005, str. 476

<sup>64</sup> Montanari, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, str. 62

<sup>65</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 175

raně novověkých evropských říší po celé planetě. Tato expanze evropské politické, vojenské a ekonomické moci Evropanům zprostředkovala také mnohá nová jídla a gastronomické vlivy ze zámoří. Zároveň se v národních státech, které vytvářely koloniální říše, posilovalo vědomí národní identity, která se stále více odrážela i v pojmech svébytné národní kuchyně.<sup>66</sup> K těmto okolnostem musíme přiřadit také objevy v astronomii, zlepšení technické úrovně výroby a řemesel v důsledku těžby rud či zpracování železa, rozvoj zemědělství a pěstování nových plodin, rozvoj obchodu, a zvláště také zlepšení postavení měšťanstva.<sup>67</sup>

### 1.3.1. Renesance

Postupně tak od 14. století nastávají změny nejen ve společenském uspořádání, ale i v jednotlivých životních stylech, jako např. oblékání, bydlení, a především se kodifikuje způsob jídla. Mezi hlavní atributy této doby – období renesance, řadíme návrat k antickému dědictví a odklon od náboženských záležitostí přesměrovaných na problémy profánní. Na rozdíl od středověku, kdy se opovrhovalo vším světským a tělesným, humanistická koncepce rehabilitovala člověka i s jeho smyslovými a fyzickými potřebami. Místo pojmání jídla jako hříchu se začíná přemýšlet o tom, co člověk jí, jak a proč.

*„Už je konec s klučením, s dobýváním půdy a i okrajové pozemky, obdělávané pod tlakem rostoucího počtu obyvatelstva a v expanzivním nadšení, leží ladem, protože jejich výnosy jsou vskutku příliš slabé. Na mnoha místech se projevuje nedostatek lesů. Začínají se opouštět pole a dokonce vsi. [...] Přerušuje se stavba velkých nedokončených katedrál. Demografická křivka ochabuje a začíná klesat. Zastavuje se vzestup cen a začíná pokles.“<sup>68</sup>* Křesťanská Evropa prošla ve 14. století krizí, která způsobila

<sup>66</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 197

<sup>67</sup> Hrabáková, Ludka: *Úvod do kulturní historie*. Liberec: Technická univerzita v Liberci, 2013, str. 73

<sup>68</sup> Le Goff, Jacques: *Kultura středověké Evropy*. Praha: Vyšehrad, 2005, str. 148

pokles zemědělské produkce a započala devalvaci měny. Oslabené hospodářství, špatná úroda, stoupání cen a s tím související hlad, který, aby toho nebylo málo, ještě podpořilo vypuknutí morové epidemie, mělo za následek katastrofu, která otřásla feudálním zřízením. Avšak tato krize neměla jen negativní dopad, ba naopak. Obdělávání půdy nahrazuje výnosnější chov dobytka, upravují se smlouvy a zlepšuje se manipulace s penězi. Zjevuje se tak zcela nová společnost s pokrokovým hospodářstvím, což přispělo k větší centralizaci evropských státních útvarů.<sup>69</sup>

Tento nový hospodářský rozmach potřeboval stále větší znalosti. Bylo třeba mít alespoň základní dispozice k řemeslnické činnosti – ovládat čtení, psaní, počítání. Tato nutnost podněcovala rozvoj vzdělanosti a zřizování vzdělávacích institucí. Svědectvím o tom se stávají univerzity, které se především v Itálii hojně rozšiřují – britský kulturní historik Peter Burke uvádí, že v raném 15. století jich zde bylo hned třináct.<sup>70</sup> *„Zrod renesanční ideologie v podmínkách své krize feudalismu, udivující rozšíření a prohloubení vzdělanosti v souvislosti s potřebami praxe – života, rozmach školské soustavy a její sekularizace stejně jako rozvoj světské inteligence umožňují nám zčásti pochopit, proč renesanční kultura vzlétla do takových výšin.“*<sup>71</sup> Zájem vzdělanců se tak obrací k tomu nejdůležitějšímu – k člověku samému. Ten se sice zcela nevymanil z područí církve, ale změnil se z pasivního nástroje božího na aktivního tvůrce života. *„V Itálii tento závoj se nejdříve roztrhl; tam probouzí se objektivní pojmání a pozorování*

<sup>69</sup> Le Goff, Jacques: *Kultura středověké Evropy*. Praha: Vyšehrad, 2005, str. 148-151

<sup>70</sup> V Bologni, Ferrare, Florencii, Neapoli, Padově, Pavii, Perugii, Piacenze, Pise, Salernu, Sieně a Turínu. Dostupné z: Burke, Peter: *Italská renesance: kultura a společnost v Itálii*. Praha: Mladá fronta, 1996, str. 62

<sup>71</sup> Macek, Josef: *Italská renesance*. Praha: Československá akademie věd, 1965, str. 209

*státu a vůbec všech věcí tohoto světa; dále však povstává plnou silou subjektivní, člověk se stává duševním individuem a poznává se.*<sup>72</sup>

Zaměřením se na člověka samotného, na jeho poznávání a jednání skrze svobodnou vůli, se změnil i pohled na zdravý životní styl. Sociálním kritériem přestává být protiklad tučných a hubených, ale do popředí vstupují aspekty racionální výživy, stejně tak léčebné diety a zdravotní hlediska.<sup>73</sup> Rozšiřují se lékařské rady a dietetická prohlášení o výhodách a nebezpečích konzumace daných potravin. A tak se stalo, že se na gastronomii začali podílet i laičtí lékaři. Znovuobjevení tradice antických lékařů ovlivnilo dosavadní postoj k nemocem a doktoři počali slučovat zdraví se zdravou výživou, vařením a přípravou jídla. Lékaři se znalostí antického dědictví vstupovali do renesančních kuchyní a jejich úvahy o jídle a pití nepochybně přispěly ke zrodu moderní gastronomie.<sup>74</sup> Že zdravá strava prospívá lidskému zdraví se snažili předložit v různých studiích, z nichž největšího ohlasu dosáhla kniha italského humanisty Bartolomea Sacchi, zvaného Platina, *De honesta voluptate et valitudine* – tzn. *O správném požitku a dobrém zdraví*<sup>75</sup>, kde nacházíme kombinaci lékařských doporučení o správném stravování s praktickými radami, jak si uvařit známá jídla. Přestože Platina přejal „manuál“ pro dvorní kuchaře – knihu s názvem *Libro de arte coquinara* (*Kniha o umění kuchařském*) od mistra Martina de Como: „[...] a přidal k nim zdravotně a moralistní komentáře odvozené od starověkých autorit jako Apicia, Plinia nebo lékaře starověkého Řecka Galéna (129-200 n. l.).

<sup>72</sup> Burckhardt, Jacob Christoph: *Kultura renesanční doby v Itálii*. Praha: Karel Stan, Sokol, 1912, str. 139

<sup>73</sup> Petrůň, Josef: *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století*. II/2. Praha: Karolinum, 1997, str. 819

<sup>74</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 199

<sup>75</sup> Karel Holub uvádí název *O počestné rozkoši*. Dostupné z: Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 197

*Výsledkem byla nesmírně populární kniha, která plnila funkci praktické kuchařky, návodu správného stravování i filozofie jídla.“<sup>76</sup>*

Základním předpokladem pro zdravý život se tak stalo stravování se podle osobní kvality, a to s přihlédnutím k věku, pohlaví, zdravotnímu stavu, typu vykonávané činnosti, ale také k podnebí nebo ročnímu období. Ke všem podmínkám, které by mohly mít určitý dopad na jedince, a to na základě jeho vlastní subjektivní kvality. Víceméně se však tato kvalita shodovala s bohatstvím, mocí a společenským postavením daného jedince, proto se výše postaveným povolovalo konzumovat větší množství jídla a samozřejmě lepší potraviny.<sup>77</sup> *„Vztah mezi „kvalitou jídla“ a „osobní kvalitou“ zkrátka nebyl pociťován jako prostý fakt spjatý s příležitostnými situacemi blahobytu či nedostatku, nýbrž byl postulován jako absolutní a téměř ontologická pravda. Jíst dobře nebo jíst špatně byl atribut nedílně spjatý s člověkem, stejně jako jeho (pokud možno neměnný) sociální status.“<sup>78</sup>*

Námětem dalších knih renesanční kultury byla etiketa stravování/stolování. Prostřednictvím těchto traktátů byla rozvíjena myšlenka čistoty ať při přípravě pokrmů nebo při jejich jedení, či snaha o znormalizování stravovacích návyků a zavedení řádu. *„Nechci nyní mluvit podrobněji o věcech příliš dobře známých, připomínat například, že náš dvořan nesmí být nestřídmy ani v jídle, ani v pití, propadat určitým zlovykům, vést pohoršlivý a nespořádaný život a libovat si v selských způsobech zavánějících na sto honů motykou a pluhem; takový člověk nejen nemůže doufat, že by se někdy mohl stát dobrým dvořanem, ale jediným vhodným zaměstnáním je pro něj pást ovce.“<sup>79</sup>* „Kulturnější“ se nestalo jen chování,

<sup>76</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 199

<sup>77</sup> Montanari, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, str. 84

<sup>78</sup> Tamtéž, str. 88

<sup>79</sup> Castiglione, Baldassare: *Dvořan*. Praha: Odeon, 1978, str. 138-139



ale také prostředí každodenního života. Města začala poskytovat vyšší úroveň bydlení, pustili se do výstavby vodovodů a přívodů pitné vody, hojně také lázní, které se zpřístupnily všem obyvatelům. „*Byl to nerozlučný doprovod humanistické úcty k člověku. Objevily se i náročnější požadavky na stolování, kulturu bydlení a odívání. Vznikly jídelní příbory, stoly se pokryly ubrusy, lidé si myli ruce před jídlem.*“<sup>80</sup>

V důsledku tak dochází k regulaci společenského chování u stolu, zavádění a diferenciaci příborů, různých druhů nádob a nádobí, ale také představa správného prostření stolu, jeho dispozice, dekorace, používání ubrusů a ubrousků. Stůl šlechtických a měšťanských obyvatel býval pokryt ubrusy, a to často z velmi drahého damašku. Běžně byly každému k dispozici ubrousky, a vedle cínových talířů se na stole začala objevovat také celá řada nových předmětů, jež si vynutila stále více rafinovanější gastronomie a zjemnělý vkus. Takovými předměty bylo benátské sklo, křišťálové karafy, zlaté a stříbrné košíčky na ovoce, cukřenky, ale také stříbrná či kostěná párátka, louskáčky anebo kalíšky na vejce.<sup>81</sup> Vrcholem okázalosti se stávaly, například u Habsburského stolu, honosné jednoúčelové dekorace, často nefunkční kusy nádobí, které bylo zvykem stavět na prostřený stůl, kromě podnosů a nádob s pokrmy. Již zmíněné šausen renesance ještě více povýšila – vznikají důmyslné dekorativní kombinace ať už z jídla nebo vosku, umělecké kreace, lidské či zvířecí figurky, stromoví nebo drobná architektura.<sup>82</sup>

K rapidnímu rozvoji kultury jídla přispěly také zámořské objevy, ale nejenom ty. „*Jak dokazují popisy nákladných hostin českých a moravských šlechticů i dochované úcty z nich, bylo šlechtické stravování u nás v polovině 16. století zcela*

<sup>80</sup> Macek, Josef: *Italská renesance*. Praha: Československá akademie věd, 1965, str. 265

<sup>81</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 258

<sup>82</sup> Tamtéž, str. 230 a 254

v zajištění italského renesančního stylu.“<sup>83</sup> Do zaalpské Evropy se tedy mnohé dostává z renesanční Itálie, kam směřovali své kavalírské cesty bezpočty šlechticů za účelem získání zkušeností a všestranného vzdělání; poznání lákavého prostředí aristokratických dvorů. Dochází tak převážně k převzetí určitých rysů renesančního životního stylu. „Zejména od druhé poloviny 16. století kavalírské cesty zakotvily v podvědomí české aristokracie jako navýsost žádoucí součást životního cyklu urozeného muže.“<sup>84</sup> Nešlo však o účelové vzdělání odbornosti toho či onoho konkrétního postavení, podle dobových společenských měřítek měl být aristokrat všestranně vzdělán, měl utvořit svou osobnost dvořana a zavazoval se tím k reprezentaci rodové cti a prestiže.<sup>85</sup>

I zásluhou těchto cest začaly na trhy proudit potraviny ze všech koutů světa a prodejci i kuchaři museli rychle reagovat na stoupající poptávku po exotických surovinách. Zatímco selská a povětšinou i řemeslnická kuchyně zůstávala téměř nezměněna<sup>86</sup>, panské a měšťanské honorace zažívali epochální změny.<sup>87</sup> Ačkoliv některé potraviny se dočkaly přijetí a asimilaci do stravovacích návyků až v 19. století, jiné potraviny, například krocan, káva, čaj či čokoláda, byly přijaty téměř okamžitě.<sup>88</sup> Vzestup zámožských říší však nepřinesl pouze nové pochoutky, naopak, zcela změnil způsoby využití starších evropských potravin. V aristokratických kuchyních se začaly stále více používat

<sup>83</sup> Petrůň, Josef: *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století*. II/2. Praha: Karolinum, 1997, str. 825

<sup>84</sup> Koldinská, Marie: *Každodennost renesančního aristokrata*. 2. vydání, Praha: Paseka, 2004, str. 51

<sup>85</sup> Petrůň, Josef: *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století*. II/1. Praha: Karolinum, 1995, str. 117

<sup>86</sup> Až do konce 18. století, kdy se zásadně změnila obecným rozšířením brambor. Dostupné z: Petrůň, Josef: *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století*. II/2. Praha: Karolinum, 1997, str. 819

<sup>87</sup> Petrůň, Josef: *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století*. II/2. Praha: Karolinum, 1997, str. 819

<sup>88</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 213

„obyčejné“ nearistokratické potraviny, jako například máta, petržel, bazalka nebo tymián, ale také nově okurka a dýně, které vytlačily kořenovou zeleninu. Užívání koření a bylinek tak přineslo významnou změnu, kterou se počaly diferencovat chuťové kvality.<sup>89</sup>

I přes svou důležitost nebylo však kuchařské řemeslo povýšeno do sféry svobodných umění, přestože se již kuchaři mohli považovat za odborníky s vysokou prestiží. Stále se jednalo o manuální práci, což se v tehdejší době považovalo za ponižující.<sup>90</sup>

### 1.3.2. Baroko

V reakci na odpoutání se od křesťanských záležitostí, resp. protestantismus či obecněji humanistickou kulturu, přichází katolická církev s tzv. protireformací a snaží se upevnit a získat právě ztracené pozice. „[...] orientace a zřetel k představám a pojmům duchovým je jedním ze základních rysů baroka, takže tu můžeme mluvit do jisté míry přímo o protikladu k renesanci a jejímu vnitřnímu utváření.“<sup>91</sup> Jak bylo řečeno, nastává tak období značných protikladů, ať náboženských či ideových, které se objevují takřka všude – náboženství v kontrastu s racionalitou, církevní versus světské, askeze nebo smyslnost, Bůh či příroda atp.<sup>92</sup> V každém případě, pokud se chceme zaměřit na fenomén baroka, je třeba odhlédnout od jednotlivce, který v renesanci tolik dominoval, a obrátit se na širokou masovou společnost.<sup>93</sup>

<sup>89</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 208

<sup>90</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 211

<sup>91</sup> Kalista, Zdeněk: *Tvář baroka: poznámky, které zabloudily na okraj života, skicář problémů a odpovědí*. 2. vydání, Praha: Garamond, 2005, str. 29

<sup>92</sup> Hrabáková, Luďka: *Úvod do kulturní historie*. Liberec: Technická univerzita v Liberci, 2013, str. 78-79

<sup>93</sup> Kalista, Zdeněk: *Tvář baroka: poznámky, které zabloudily na okraj života, skicář problémů a odpovědí*. 2. vydání, Praha: Garamond, 2005, str. 31

Mimo jiné je to období třicetileté války, období plné vzpour, a to i pokud mluvíme o stravě, neboť vypuká hladomor a produkce potravin neodpovídá demografickému růstu. S vzrůstající hrozbou hladu a postupným vyostřováním situace se projevy vzteku a svárlosti neustále stupňují a nabývají pořád více zoufalejších a násilnějších forem. „*Bylo to období velkých sporů o jídlo způsobených nejen nedostatečnou produkcí, ale také vývojem kapitalismu a následným procesem proletarizace.*“<sup>94</sup> Faktem zůstává, že v době válek se muselo mnoho lidí uskromnit a plno potravin se stalo nedosažitelných.

Po válce se však situace postupně zlepšovala, a to především díky technickým vylepšením – zdokonalováním výrobních nástrojů, které zefektivňovaly zemědělskou i živočišnou produkci. Spolu s rostoucím konzumem podněcovaly řemeslný růst a s dalším zlepšováním materiálních podmínek do popředí vstupují nové možnosti manufakturní výroby – sklářství, výrobky z porcelánu nebo keramiky. Zatímco v období renesance dominovaly stolu především mísy s ovocem nebo ozdoby z pomíjivých materiálů, pak baroko přináší celou řadu stolních nástavců, např. na sůl, cukr nebo sladké pečivo, a od 18. století dokonce nástavce na kávové nebo čajové soupravy.<sup>95</sup> Na šlechtickém stole se tak začíná objevovat celý arsenál nových předmětů, od lžiček na zmrzlinu po louskáčky na ořechy. Nepostradatelnými proprietami se každopádně stávají příbory – konkrétně třeba vidlička. Její používání bylo ještě v 11. století bráno jako skandální, až postupně od 16. století začíná odpovídat všeobecné potřebě. Nicméně ještě o století později je stále luxusním předmětem, používaným pouze nejvyššími společenskými vrstvami.<sup>96</sup> V lidové subkultuře však vše přichází se značným zpožděním, tak kupříkladu talíře se ujímají

<sup>94</sup> Montanari, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, str. 108

<sup>95</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 293

<sup>96</sup> Elias, Norbert: *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie*. Praha: Argo, 2006, str. 138-139

postupně až od 17. století a jmenované nože s vidličkami se na venkově běžně neužívaly ještě ani v 19. století.<sup>97</sup> „*Jejich funkce a užívání,*“ jak tvrdí Norbert Elias, „*se vymezovaly po staletí bezprostředně ve společenském styku a stejně dlouho se ustavovala také jejich podoba.*“<sup>98</sup>

Jestliže jsme zmínili zmrzlinu, je třeba přiblížit roli cukru, která prošla snad největší proměnou. Přestože byl v Evropě známý už po staletí, sloužil pouze k lékařským účelům. Místo něj hrál úlohu potravinového sladidla med.<sup>99</sup> Později se začíná používat jako dochucovadlo, resp. jako každé jiné koření a v renesanci se stává všudypřítomnou přísadou kuchyně, neboť se z něj stává důkaz moci a vybraného vkusu.<sup>100</sup> Bezprecedentní růst koloniálních plantáží a otrokářských společností však umožnil rozvoj výroby a cukr se tak proměnil z luxusní přísady elitářských pokrmů na každodenní sladidlo, které se však stále více stávalo náhradou základních potravin.<sup>101</sup> Vzhledem k jeho větší dostupnosti přináší 17. století novinku zvanou „dezert“ – samostatný, závěrečný chod. To dalo prostor pro vznik nové profese, tedy cukrářství jako nové kulinářské umění.

Servírování jídla a jeho jedení neprobíhalo jen tak mimoděčně, jak by se mohlo zdát. Mluvíme-li o vysoké aristokracii, je záhodno připomenout její provázanost s ceremoniály. Ten, jako takový, představoval: „*[...] lidskou snahu dodat jistému gestu jisté nadčasové platnosti, vytrhnout je z kontextu dějových jednotlivin a povznést je k jakémusi zrcadlu věčnosti, jež, opětujič totéž v stále stejné*

<sup>97</sup> Petrůň, Josef: *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století*. II/1. Praha: Karolinum, 1995, str. 98

<sup>98</sup> Elias, Norbert: *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie*. Praha: Argo, 2006, str. 179

<sup>99</sup> Montanari, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, str. 119

<sup>100</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 199

<sup>101</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 219

podobě, činila by je jaksi věčným, dodávala by jeho nositeli zdání existence, jež se sice navenek obměňuje, ale ve skutečnosti trvá. [...] Ceremoniál v jistém smyslu prodlužuje jistý moment, jistou chvíli, jistý pohyb, činí je v stálém opakování věčnými. Barokní člověk vychází v něm vstříc své touze po Věčnosti a po Nekonečnu, a svého panovníka vědomě či nevědomky tím vyjímá z kontextu přítomnosti a přibližuje představě Boha nebo aspoň nadpřirozeného světa.“<sup>102</sup> I takové věci, které v životě obyčejného jedince probíhají jen tak bezděky, bez zvláštní pozornosti, nabývají ve spojitosti se šlechtickou půdou na značné důležitosti. „Na panovnických stolech nebylo požívání jídla samoučelné. Šlo o proces, na kterém se podílel stejnou měrou ceremoniál předkládání pokrmů jako přítomnost dalších hostů, jejichž jedinou povinností bylo asistovat nebo jenom přihlížet. Nezáleželo na tom, zda šlo o snídani, oběd, večeři, jídlo „en public“, přesnídávku na lovu či během válečného tažení. Všude a vždy vládly zásady přísné etikety, zvláště tíživé pro dvořany i nejbližší okolí monarchy. Její základy se formovaly již v předcházejícím století, ale teprve s nástupem absolutismu byly principům etikety podřízeny všechny činnosti každodenního života u dvora. Chování vycházelo sice z psaných pravidel, ale zároveň se jejich dodržování řídilo nepsanými zvyky, jejichž tradici ovládal každý dvořan.“<sup>103</sup> S vývojem servírovacího a dranžírovacího<sup>104</sup> ceremoniálu se ustaluje způsob používání nových specializovaných nástrojů, například, dle Josefa Petráně, českého historika, určovalo porcování husy dvacet řezů a krůty řezů dvaadvacet a to různě tvarovanými noži; na talíř, který je novinkou, se nandávají kusy masa; lžíce se prostírá nad talíř, vidlička vlevo a nůž vpravo od talíře.<sup>105</sup>

<sup>102</sup> Kalista, Zdeněk: *Tvář baroka: poznámky, které zabloudily na okraj života, skicář problémů a odpovědí*. 2. vydání, Praha: Garamond, 2005, str. 86

<sup>103</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 308

<sup>104</sup> Dranžírovat = krájet na porce. Dostupné z: Petráčková, Věra: *Akademický slovník cizích slov: A-K*. Praha: Academia, 1995, str. 177

<sup>105</sup> Petráň, Josef: *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století*. II/1. Praha: Karolinum, 1995, str. 107

Standardu stolovacích zvyků, které se postupně staly samozřejmými pro civilizovanou společnost, nám přiblíží následující rozhovor mezi básníkem Delilem a abbé Cossonem:

*„Nedávno mi vyprávěl abbé Cosson, profesor literatury na Mazarinově koleji, o večeři, na které byl před několika dny s lidmi od dvora ve Versailles.*

*Vsadím se, řekl jsem mu, že jste se dopustil alespoň stovky nepřijemností.*

- *Jak to, odpovětil abbé Cosson živě a znepokojeně. Připadá mi, že jsem dělal to samé co všichni.*
- *Jaká domýšlivost! Vsadím se, že jste nedělal nic tak jako ostatní. Ale uvidíme. Omezím se na večeři. Co jste udělal na začátku s ubrouskem, když jste se posadil ke stolu?*
- *S ubrouskem? To co všichni: rozložil jsem ho, přehodil přes sebe a jedním rohem zastrčil do knoflíkové dírky.*
- *Pak tedy, můj milý, jste byl jediný, kdo to tak udělal. Ubrousky se dnes už nerozprostírají, ale nechávají se na kolenou. A jak jste jedl polévku?*
- *Jako všichni, myslím. Do jedné ruky jsem si vzal lžici a do druhé vidličku...*
- *Vidličku? Dobrý Bože! Nikdo přece nepoužívá vidličku, aby jedl polévku. [...]*

*Ale řekněte mi něco o tom, jak jste jedl chléb.*
- *Zcela určitě jako všichni ostatní: Odkrojil jsem jej čistě nožem.*
- *Aj aj, chleba se nekrájí, ale láme. [...] Pojd' me dál. Jak jste pil kávu?*
- *Přece také jako všichni ostatní: Byla vařící, po doušcích jsem ji odléval z šálku na podšálek.*

- *No dobrá, dělal jste to tedy jistě tak jako nikdy jiný: Všichni přece pijí kávu z šálku, nikoli z podšálku.*<sup>106</sup>

A tak se, krok za krokem, ustálily každodenní rituály, ačkoliv i v některých případech stále docházelo ke změnám, základ toho, co se v civilizované společnosti požadovalo a co bylo nepřipustné, zůstává i nyní nezměněno – a to standardy techniky stolování, způsobu používání příborů, ubrousků atp.<sup>107</sup>

Největší zásluhu na proměně gastronomického a chuťového paradigmatu měla Francie v čele s versailleským dvorem Ludvíka XIV., odkud se šířila po celé aristokratické Evropě. „*Spojením středověkých alegorií s renesanční barvitostí a okázalou výtvarnou nádherou baroka došlo k syntéze, jejímž výsledkem byl slohově jednotný barokní stůl (gesamtkunstwerk). S dekorativní podobou stolu a kvalitou pokrmů se spojovala prosperita země, velikost velmože a o slovo se zde hlásily i konkrétní projevy pozemského života.*“<sup>108</sup> Prvotřídní francouzská kuchyně se tak stále více prosazovala, až se stala synonymem pro dobrý vkus.<sup>109</sup> Přednost při přípravě pokrmů dostala čistota, čerstvost a jednoduchost. Do popředí se dostal požitek z jídla, a řádné vychutnání si jej. V samotném procesu vaření se začalo upouštět od přehnaného používání koření a kuchaři nechávali vyniknout originální chuti té které přísady. Postupně se různé chutě začínají rozlišovat a tradici silně ochucených a kořeněných omáček a příloh tak vystřídalo sladko-slané rozlišování, které v polovině 17. století zapříčinilo zrod nové kuchyně, která více respektovala osobité chutě. Tato nová kulinářská tradice se

<sup>106</sup> Alfred Franklin, *La vie privée d'autrefois*, Paris 1889. Překlad citace z: Elias, Norbert: *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie*. Praha: Argo, 2006, str. 312-313

<sup>107</sup> Elias, Norbert: *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie*. Praha: Argo, 2006, str. 176

<sup>108</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 293

<sup>109</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 229



objevila nejprve ve Francii, kde se stala základem klasické francouzské *haute cuisine*.<sup>110</sup>

Dílem, které předčilo ostatní svou originalitou a novým konceptem, se stala kniha *Le Cuisinier françois – Francouzský kuchař*, od autora s pseudonymem La Varenne. Na rozdíl od knih renesančních, které byly plné dietetických rad, se La Varennova kniha věnuje výhradně jídlu samotnému a pokouší se vysvětlit čtenáři, jak konkrétní pokrm připravit.<sup>111</sup> Přináší nepřeborné množství nových chutí a vůní a dedikuje správnou úpravu a přípravu pokrmů tak, aby bylo co nejchutnější. Tato kniha předznamenala nejenom změnu myšlení o jídlu a vaření, ale také zahájila diskuzi a stravování se tak stalo legitimním tématem; kuchařství se vyvinulo v autonomní sféru a z vaření se stalo potencionálně lukrativní povolání, kde mohli kuchaři soutěžit a překonávat recepty druhých. „Tato snaha vymezit se proti historické tradici pokračuje po celý zbytek 18. století, a vede ve svém důsledku v roce 1730 k vyhlášení „nouvelle cuisine“ nebo „cuisine moderne“.“<sup>112</sup>

#### 1.4. 19. století

Již jsme se zmiňovali o etymologickém původu slova *colere*, tedy kultura. Filozofy 17. a 18. století je chápána jako oblast skutečné lidské existence, která stojí v protikladu k přírodě; je užívána pro charakteristiku pozitivních hodnot, které přispívají k humanizaci a zdokonalování člověka. V 19. století však dochází k zásadnímu obratu, když Edward Burnett Tylor, britský antropolog, přichází s převratnou definicí: „Kultura nebo civilizace [...] je komplexní celek, který zahrnuje poznání, víru, umění, právo, morálku, zvyky a všechny

110 Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 219

111 Tamtéž, str. 224

112 Tamtéž, str. 227

*ostatní schopnosti a obyčeje, jež si člověk osvojil jako člen společnosti.*"<sup>113</sup> Toto vymezení znamenalo počátek vědecké revoluce a studium kultury nebylo již omezeno na pouhou oblast pozitivních hodnot, ale zahrnovalo i takové produkty lidské činnosti, díky nimž se člověk adaptoval na vnější prostředí. Můžeme sem tak zahrnout rovněž způsob, jakým určitá společnost získává či zpracovává potravu.<sup>114</sup>

Tylor ve své definici zmiňuje termín civilizace, který se v moderním slova smyslu objevuje zhruba ve stejné době – v renesanční Francii, patrně odvozením od slova „civilisér“, což znamená vštípení jemných mravů, nebo také urbanizaci a zdokonalení. To značí, že pojmy kultura a civilizace začal spojovat stejný obsahový význam, a to myšlenka kultivace a zdokonalování člověka.<sup>115</sup> Později však, ve století 20., Norbert Elias, německý filosof a sociolog, tento pojem nově rozpracoval a započal popisovat dějinný vývoj jako civilizační proces.<sup>116</sup>

Povětšinou převládal názor, že společnost je neměnná – Eliasova koncepce naopak protěžuje proměňování společnosti jako základ civilizace. *„Pojem „civilizace“ se vztahuje na velmi rozmanité skutečnosti: na stav techniky, na způsoby chování, na vývoj vědeckého poznání, na náboženské ideje a zvyky. Může se týkat způsobu bydlení nebo spolužití muže a ženy, forem soudních trestů nebo přípravy jídla. Přesně vzato neexistuje téměř nic, co by se nedalo dělat „civilizovaným“ a „necivilizovaným“ způsobem. Proto se zdá být vždycky poněkud obtížné shrnout*

<sup>113</sup> Překlad definice z: Soukup, Václav: *Antropologie: teorie člověka a kultury*. Praha: Portál, 2011, str. 27

<sup>114</sup> Soukup, Václav: *Antropologie: teorie člověka a kultury*. Praha: Portál, 2011, str. 16-28

<sup>115</sup> Soukup, Václav: *Dějiny antropologie: (encyklopedický přehled dějin fyzické antropologie, paleoantropologie, sociální a kulturní antropologie)*. Praha: Karolinum, 2004, str. 284

<sup>116</sup> Elias, Norbert: *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie*. Praha: Argo, 2006

*několika slovy všechno to, co lze označit jako „civilizaci“.*<sup>117</sup> Civilizace se však formuje jinak v Německu a jinak v Anglii a Francii, jak Elias náhle dodává. Pro pochopení těchto rozdílů je třeba si uvědomit, že vývoj francouzského měšťanstva probíhal v jistém ohledu přesně opačně než vývoj německého měšťanstva. *„Ve Francii byla měšťanská inteligence a elita středního stavu poměrně záhy vtažena do kruhů dvorské společnosti. [...] Německá středostavovská inteligence, politicky zcela bezmocná, ale radikální v duchovní sféře, naproti tomu vytvořila vlastní, čistě měšťanskou tradici, která se dalekosáhle odlišovala od tradice dvorsko-aristokratické.“*<sup>118</sup>

Nesmíme tak klást rovnítko mezi tyto dva termíny, termíny civilizace a kultury. V přeneseném významu se pojem kultura objevuje na německé půdě, a to jako transpozice francouzského slova civilizace, což byl především pojem francouzský a jak tvrdí Terry Eagleton, britský literární teoretik, stejně jako dnes se i tehdy považovali Francouzi za držitele monopolu na civilizovanost.<sup>119</sup> Na druhou stranu, německý úspěch slova kultura vysvětluje Norbert Elias přijetím intelektuální buržoazí, která stojí v opozici ke dvorské aristokracii. Termín kultura se tak díky tomu rychle vyvíjel směrem k užšímu významu; na rozdíl od pojmu civilizace, který se může vztahovat k politické, hospodářské nebo technické skutečnosti, se pojem kultura ve svém jádru vztahuje na významy duchovní, umělecké a náboženské.<sup>120</sup>

Avšak, podle Eagletona, k výrazné změně dochází až tehdy, kdy dochází k sémantickém obratu a z obou slov se stávají antonyma. Kultura se tak stává heslem romantické, předmarxistické kritiky průmyslového kapitalismu, kdežto

<sup>117</sup> Elias, Norbert: *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie*. Praha: Argo, 2006, str. 67

<sup>118</sup> Tamtéž, str. 97 a 110

<sup>119</sup> Eagleton, Terry: *Idea kultury*. Brno: Host, 2001, str. 18

<sup>120</sup> Elias, Norbert: *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie*. Praha: Argo, 2006, str. 68

civilizace heslem imperialistickým. „Zatímco civilizace je společenský pojem pro geniální důvtip a přijatelné způsoby, kultura má mnohem obsáhlejší význam a ve vztahu ke světu je spíš duchovní, kritická a náročná než příjemně bezkonfliktní. [...] I když jsou slova „kultura“ a „civilizace“ často vzájemně zaměňována, a to nejen antropology, kultura se nyní stává téměř protikladem civilizovanosti.“<sup>121</sup>

Procesem civilizace nazýval Norbert Elias, jak již bylo řečeno, jakýsi evropský vývoj k sebekontrolě. Normativní prameny, ze kterých vychází při své analýze proměn lidského chování<sup>122</sup> – spisy o slušném chování, příručky dobrých mravů a způsobů, středověkou epickou literaturu atp., se zabývají způsoby při stolování, smrkáním, pliváním, vztahy mezi mužem a ženou, životem rytířů, dvořanů atd. S jejich pomocí dokazuje dlouhodobý vývoj a postupné zjemňování lidského chování.<sup>123</sup> To vše prezentuje na trojici pojmů: kurtoazie – civilité – civilizace. „*„Courtoisie“*, *„civilité“* a *„civilisation“* vymezují tři etapy společenského vývoje a ukazují, z jaké a k jaké společnosti se v té které etapě mluví.“<sup>124</sup>

„*Courtoisie*“ neboli kurtoazie bylo označení pro formu chování, pro označení dobrých mravů, které se pěstovaly na dvorech rytířsko-feudálních vládců, nicméně postupem času se termín začal používat i v měšťanských kruzích, čímž se vytratil jeho původní význam. Nahrazuje jej, tak jako rytířsko-feudální válečnickou šlechtu absolutisticko-dvorská aristokracie, pojem civilité, označující společensky přijatelné chování. Avšak i tento výraz ztrácí časem na závažnosti, v důsledku „poměšťování“ a „podvoršťování“, přebírá

121 Eagleton, Terry: *Idea kultury*. Brno: Host, 2001, str. 19 a 22

122 Jeden z nich jsme citovali v předchozí kapitole

123 Šubrt, Jiří a Jóhann Páll Árnason, ed.: *Kultury, civilizace, světový systém*. Praha: Karolinum, 2010, str. 36

124 Elias, Norbert: *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie*. Praha: Argo, 2006, str. 175

jeho roli pojem civilizace, ve kterém se dále vyvíjí.<sup>125</sup> V praktické rovině se tím posouvá práh trapnosti a studu, jak dále Elias ukazuje na příkladech užívání nože či vidličky při jídle, které jsou zatížené množstvím tabu, jež v určité míře stále přetrvávají. Jak sám uvádí, nejznámější a nejzávažnější je vkládání nože do úst nebo ušpinění prstů – takové zákazy se staly prostředkem sociální distinkce a internalizovaly se s nimi mnohé moderní kultury.<sup>126</sup>

Eliasova koncepce procesu civilizace tak staví na neustálém proměňování společnosti. Prokázat se dá, jak jsme letmo ukázali, empirickým výzkumem, který se zaměřuje na historii společnosti. Vývoj však nemusí být zcela lineární, ačkoliv je pro civilizační proces charakteristické sledovat určitý směr. Naopak, mohou se vyskytnout různé zatačky, křižovatky nebo posuny tím či oním směrem.<sup>127</sup>

Společnost se proměňuje i nadále, konkrétně 19. století označuje zrození moderního konzumního věku. Technický pokrok, ke kterému v tomto období dochází, je jedním z faktorů industrializace a urbanizace, který ovlivnil kulturu kulinářství. Vše započalo již v druhé polovině 18. století ve Velké Británii a s notným zpožděním se objevuje ve století 19. v Evropě a Severní Americe. Za proces industrializace považujeme změnu struktury hospodářství, a to od agrární a řemeslné výroby ve strojní, průmyslovou produkci.<sup>128</sup> Toto údobí je tak provázáno objevy, vynálezy, ale především však jejich využitím. „*Změny provázel hluk parních strojů, včetně dunění lokomotiv na stále hustší železniční síti.*

<sup>125</sup> Elias, Norbert: *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie*. Praha: Argo, 2006, str. 174-175

<sup>126</sup> Tamtéž, str. 193-200

<sup>127</sup> Šubrt, Jiří, ed.: *Historická sociologie: teorie dlouhodobých vývojových procesů*. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, 2007, str. 336

<sup>128</sup> Paulinyi, Ákoš: *Průmyslová revoluce: o původu moderní techniky*. Praha: ISV, 2002, str. 19-21

*Rostoucí počet lidí si dokázal poradit s časem, jenž se stal zbožím, i se vzdáleností, snadněji překonávanou za účelem práce, vzdělání a dokonce i zábavy.*<sup>129</sup>

Prudký demografický rozvoj, jak by se mohlo zdát, nebyl způsoben růstem porodnosti, ale následkem snížení úmrtnosti. Ještě před průmyslovým věkem jídlo nesplňovalo moderní standardy, které byly do jisté míry způsobeny právě nedostačujícím a také nehygienickým stravováním, především v dolních vrstvách společnosti. Změna přichází teprve s reformami zemědělství, které trvale zvýšily zemědělskou produkci. „*Tato „agrární revoluce“, [...] zahrnovala systematictější rotaci plodin, umělé hnojení, nové zemědělské nářadí a stroje a intenzivnější chov dobytka. [...] Vzestup životní úrovně znamenal, že spotřeba živočišných produktů nyní převýšila spotřebu zeleniny.*“<sup>130</sup>

Jedním z dalších důsledků nekvalitní výživy byla relativně nízká produktivita práce. Do jisté doby bylo atributem moci a bohatství vlastnictví půdy různých forem – polí, lesů, rybníků apod. Prostředky k obživě si lidé obstarávali vlastními silami, a to pěstováním plodin či řemeslnou výrobou. To se však záhy mění, neboť předpokladem vzniku moderní společnosti je bohatství spotřební, vznikající oběhem zboží. Objem spotřeby je pak určen především kupní silou obyvatelstva, kterou strukturují zákazníkovi ekonomické možnosti.<sup>131</sup> Proto byl v historii růst měst omezen především z ekonomického důvodu, neboť nebylo možné základními životními potřebami zásobovat velký počet obyvatel. V předindustriální společnosti tudíž žila

<sup>129</sup> Lenderová, Milena, Tomáš Jiránek a Marie Macková: *Z dějin české každodennosti: život v 19. století. 2. vydání*, Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2017, str. 12

<sup>130</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 237-238

<sup>131</sup> Lenderová, Milena, Tomáš Jiránek a Marie Macková: *Z dějin české každodennosti: život v 19. století. 2. vydání*, Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2017, str. 21-34

většina obyvatel na venkově jednoduše proto, že to pro ně byla levnější varianta. Technologická modernizace průmyslu a vznik továren si však vynutily koncentraci pracovních sil.<sup>132</sup> A tak přechod k moderní stravě nastal nejdříve tam, kde rozpínání venkovského obchodu a průmyslu vedlo k intenzivnějšímu používání peněz v každodenním životě.<sup>133</sup>

*„Aby mohl průmysl fungovat, potřebuje spotřebitele a v okamžiku, kdy zemědělství změnilo svůj ekonomický status z výrobce jídla a na dodavatele surovin pro potravinářský průmysl, došlo i ke společenskému rozšíření trhu s požitatinami.“<sup>134</sup>*

Tato expanze měst a růst městské populace vynutil změny v zásobovacím systému. Rozvoj způsobů dopravy jako jsou železnice nebo parníky sehrály důležitou roli ve zvýšení úrovně stravování. Potraviny se začaly dostávat i do vzdálenějších oblastí a poptávka tak rychle stoupala. Nešlo však pouze o to dopravit co nejdále co nejvíce potravin. Novým a významným potenciálem pro další rozvoj se stalo zajištění uskladnění jídla a jeho nekažení se. *„Ještě v prvních desetiletích 19. století se lidé při konzumaci jídla přizpůsobovali zásobovacím možnostem daným klimatickým charakterem roku. Za mrazivé zimy mohli jíst jen to, co úrodný podzim dovolil uschovat, mokrá jara a léta předznamenávala zásobovací krize, deštivé podzimy ničily úrodu ovoce i vína, sklizeň často sežehla válka. Až do objevení konzervace potravin zůstávalo problémem skladování zásob. Nový způsob, apertaci,<sup>135</sup> jenž doplnil dosavadní sušení, uzení, solení a ukládání do koření, zveřejnil roku 1810*

<sup>132</sup> Cameron, Rondo E.: *Stručné ekonomické dějiny světa: od doby kamenné do současnosti*. Praha: Victoria Publishing, 1996, str. 229-230

<sup>133</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 235

<sup>134</sup> Montanari, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, str. 153

<sup>135</sup> Při apertaci se potraviny určené ke konzervaci zahřály na 100 °C a pak se vzduchotěsně uzavřely (původní skleněnou nádobu s korkovou zátkou nahradily o něco později pocínované plechovky od Petera Duranda). Dostupné z: Lenderová, Milena, Tomáš Jiránek a Marie Macková: *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. 2. vydání, Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2017, str. 128

*pařížský kuchař François Appert, [...] O něco později objevil Pasteur nový způsob konzervace, vhodný především pro uchování nápojů: pasterizované víno či mléko odstranilo úskalí jejich skladování.“<sup>136</sup>*

Podařilo se tak najít způsob, jak zachytit roční období v uzavřené nádobě, což odstartovalo zakládání společností a firem propagujících konzervované potraviny. Příkladem mohou být tzv. „polévkové války“ mezi Maggi a společností Liebig proklamující bujónové plátky; Oetkerův prášek do pečiva; vařené párky od Friedricha Heineho atd.<sup>137</sup> Postupně se tak začala rozrůstat maloobchodní síť a rozšířil se výběr potravin. Došlo k rozvoji náhražek a polotovarů, vznikaly produkty nové. *„Kvůli zisku musela ustoupit stranou společenská distinkce i symbolika, výlučnost i hluboce zakořeněné přesvědčení, že to či ono jídlo je pokrmem určeným přesně definovaným kategoriím spotřebitelů. Společenská distinkce se nadále projevovala především v kvalitě: potraviny byly první, druhé a nejhorší jakosti, nebo dokonce potraviny falšované. V Evropě průmyslového kapitalismu a svobodné iniciativy nicméně už nikdo nemohl popřít, že všichni měli možnost (nebo dokonce museli) konzumovat mnoho a od všeho trochu.“<sup>138</sup>*

Právě odlišnosti ve skladbě jídel, receptur a technologií vedly k formování národních kuchyní a jak uvádí František Bahenský v jednom svazku kolektivního díla Velké dějiny zemí Koruny české: *„Na jejich počátku stály typické měšťanské ctnosti: hospodárnost, šetrnost, čistota, úpravnost, přesnost. [...] Diferenciace vyústila na přelomu 18. a 19. století v celé řadě osobitých kuchařských knih s názvy Vídeňská, Brunšvická, Kolínská, Augšpurská, Bamberská aj., které měly*

<sup>136</sup> Lenderová, Milena, Tomáš Jiránek a Marie Macková: *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. 2. vydání, Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2017, str. 128

<sup>137</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 240-244

<sup>138</sup> Montanari, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, str. 155



reprezentovat osobitost měšťanských kuchyní.“<sup>139</sup> Knihou, která položila základy moderní, české národní kuchyně se stala *Domácí kuchařka aneb Pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské*<sup>140</sup> od měšťanské hospodyně Magdaleny Dobromily Rettigové. Ta zde poukazuje na odlišnosti kulinářství v českých zemích, přibližuje základní úpravu pokrmů a kniha samozřejmě obsahuje také soubor dobových receptů.<sup>141</sup> Mimo jiné, minimálně od této doby platí také zásada čistého a hezky upraveného každodenního stolu.<sup>142</sup>

První místo v každodenní konzumaci zaujímal chléb či různé kaše z obilovin, v českém prostředí především z žita, ječmene a ovsu. Rozmohlo se také pěstování brambor, které, jak lidé zjistili, bylo snazší a méně riskantní než pěstování obilovin.<sup>143</sup> Jejich pěstování odstranilo trvale hrozící nebezpečí hladu a od 20. let 19. století začaly pronikat jako zemědělská kultura a složka lidové stravy, a to v Čechách obecně. Brambory se tak staly nejen významnou potravinou, ale také průmyslovou surovinou.<sup>144</sup> Z rostlinných produktů u nás dominovalo zelí, mrkev; zámožní si pochutnávali na chřestu, rajčatech, paprikách. Z ovoce konzumovali jablka, hrušky, švestky. Co se týče masa, to se v průběhu století stalo mnohem dostupnější pro širší vrstvy obyvatel. Přispělo k tomu také jeho bezpečné skladování a konzervace, které jsme již popsali

<sup>139</sup> Bahenský, František: *Velké dějiny země Koruny české. Lidová kultura*. Praha: Paseka, 2014, str. 253

<sup>140</sup> Rettigová, Magdalena Dobromila: *Domácí kuchařka*. Praha: Ikar, 2004

<sup>141</sup> Bahenský, František: *Velké dějiny země Koruny české. Lidová kultura*. Praha: Paseka, 2014, str. 253-254

<sup>142</sup> Lenderová, Milena, Tomáš Jiránek a Marie Macková: *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. 2. vydání, Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2017, str. 145

<sup>143</sup> Tamtéž, str. 129-131

<sup>144</sup> Kutnar, František: *Malé dějiny brambor*. 2. vydání, Pelhřimov: Nová tiskárna Pelhřimov, 2005, str. 45

výše.<sup>145</sup> K rozšíření potravinové základny přispělo rovněž pití kávy (a jejich náhražek) a rozšířením homolového cukru – jak připouje Bahenský, na Zbraslavi zahájil první řepný cukrovar svou výrobu roku 1810.<sup>146</sup>

Ačkoliv kniha Magdaleny D. Rettigové *Domáci kuchařka aneb Pojednání o masitých a postních pokrmech dcerky české a moravské* nese vlastenecké poselství, filozofickou hloubkou nemůže konkurovat knize stěžejního francouzského autora Jean-Anthélme Brillat-Savarina, který se zapsal do historie svým dílem *Fyziologie chuti*.<sup>147</sup> Tato kniha vzbudila dosud nevídaný ohlas, neboť do té doby určovaly podobu gastronomie tři literární druhy, které se navíc často vzájemně prolínaly – literatura technického rázu, pojednávající o receptech a určená kuchařům; literatura vědecká, která byla plná prologů o zažívání; a anakreonská poezie, opěvující dobré jídlo a pití. Kompozice a poselství tohoto díla je však jiné. Brillat-Savarin ztotožnil totiž gastronomii nejen s uměním a duchovní vzdělaností, ale také se společenským chováním a odpovídajícími mravy.<sup>148</sup>

S pojmem gastronomie však jako první nepřichází Brillat-Savarin, ačkoliv se díky němu dostává do širokého podvědomí obyvatelstva. „Gastronomie“ se poprvé objevuje v roce 1800 a to v jedné z básní Josepha de Berchoux. Ve *Francouzském slovníku Akademie*<sup>149</sup> se poprvé objevuje až v roce 1835, nicméně stále neoznačovala ani tak umění vybraného jídla, jako způsob získávání a udržení si společenského postavení.<sup>150</sup> Až Brillat-Savarin definuje

<sup>145</sup> Lenderová, Milena, Tomáš Jiránek a Marie Macková: *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. 2. vydání, Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2017, str. 129-133

<sup>146</sup> Bahenský, František: *Velké dějiny země Koruny české. Lidová kultura*. Praha: Paseka, 2014, str. 234

<sup>147</sup> Brillat-Savarine, Jean-Anthelme: *La Physiologie du goût*. Paris: Julliard, 1996

<sup>148</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 345

<sup>149</sup> Dictionnaire de l'Académie française. Sixième édition. Paris, 1835

<sup>150</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 264

gastronomii<sup>151</sup> jako: „*Labužnictví je rozumová znalost všeho, co se týká výživy člověka. Jeho účelem je bdít nad udržováním lidstva prostřednictvím nejlepší možné výživy. Dosahuje toho, řídící pevnými zásadami všechny ty, kdož vyhledávají, opatřují, připravují věci, jež se mohou stát potravou. Abychom řekli pravdu, nuže je to labužnictví, které v činnost uvádí rolníky, vinaře, rybáře, myslivce i četnou rodinu kuchařů, ať již pod jakýmkoli názvem nebo klasifikací skrývají svoje zaměstnání – opatřování pokrmů.*“<sup>152</sup>

Knih tak obsahuje rozsáhlý průzkum všech známých chutí a jejich různých kombinací, neboť jak Brillat-Savarin připomíná, pěstovat a tříbit chuť je vlastní každému člověku. Systematizoval tak všechny dostupné poznatky o jídle, pití a stolování z hlediska různých oblastí vědy a odvážil se sloučit kuchyni s filozofií, stravu s morálkou a potěšení ze stolování se smysly.<sup>153</sup> „*Z řeckého jazyka bylo znovu vzkříšeno slovo gastronomie (labužnictví); pro sluch Francouzů zní libozvučně a ačkoli se mu jen nedokonale rozumělo, stačilo již pouhé jeho vyslovení, aby vykouzlilo na všech tvářích veselý úsměv. Počalo se konečně rozlišovat labužnictví od žravosti a hýřivosti; považuje se za sklon, k němuž možno se přiznat, za společenskou ctnost, příjemnou hostiteli, užitečnou hostu, prospěšnou vědě, a labužníci byli postaveni na roveň s ostatními znalci, majícími jako oni zálibu pro určitý obor.*“<sup>154</sup>

Francouzská národní kuchyně, všemi oslavovaná *grande* nebo *haute cuisine* započala, v kombinaci vědy a umění, propagovat gastronomii v novém

<sup>151</sup> Je třeba podotknout, že do českého překladu se vloudila chyba – gastronomie je zde překládána jako labužnictví, což zcela nevystihuje její podstatu, jelikož gastronomie je věda o labužnictví a kuchařském umění. Stejně tak labužník je spíše než gastronom (odborník v gastronomii) gourmet (česky spíše gurmán, ačkoliv to je další chybný překlad).

<sup>152</sup> Brillat-Savarin, Jean Anthéme: *O labužnictví: Fyziologie chuti: Kniha milovníků dobrých jídel*. 2. vydání, Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994, str. 47-48

<sup>153</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 345-347

<sup>154</sup> Brillat-Savarin, Jean Anthéme: *O labužnictví: Fyziologie chuti: Kniha milovníků dobrých jídel*. 2. vydání, Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994, str. 242

slova smyslu. Tento nový gastronomický diskurz vedl k vytvoření nového konceptu – restaurací. S jejich růstem probíhala jejich diverzifikace a začaly se ustavovat různá menu.<sup>155</sup> Restaurace tak měla zpravidla jídelnu, výčep, hernu, hovornu a popřípadě i sál, který se hodil k tanci nebo zábavě. Dále se zde nacházela kavárna, cukrárna, čajovna, vinárna a také šatna s úschovnou. Začaly tak představovat velmi lukrativní podniky, což také zvláště záviselo na vhodném umístění a dobrém vedení.<sup>156</sup> Jejich přírůstek byl tak závratný, že k polovině 19. století udávají knižní průvodci v evropských velkoměstech na stovky různých adres, proto nám svědčí o proměnách životního stylu a nových zdrojích potěšení.<sup>157</sup>

I v Čechách se rozkvět hostinství značně rozšířil. Živnosti se počaly přizpůsobovat požadavkům odlišných vrstev obyvatelstva a stylu jejich života. Od hostinců se předpokládala nabídka piva a jednoduchého jídla. Od restaurantů zase podávání teplých pokrmů dvakrát denně, a to podle jídelního lístku. Označení kavárna znamenalo především prodávání kávy, čaje a čokolády. Krčmy, nálevny či kořalny jako výčepy lihovin byly odsunuty na periferii.<sup>158</sup> Se stále postupující industrializací, které vedlo ke zrychlení životního tempa, začaly vznikat bufety či nádražní restaurace, které podpořily snahu strážníků najíst se co možná nejrychleji.<sup>159</sup>

*„Jídlo jako komplexní společenský jev pravidelně propojuje přírodu, kulturu a lidské tělo; vnější předměty a vnitřní, mentální vnímání. Chuť poskytuje jakýsi*

155 Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 266

156 Lenderová, Milena, Tomáš Jiránek a Marie Macková: *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. 2. vydání, Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2017, str. 150

157 Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 353

158 Tamtéž, str. 354

159 Lenderová, Milena, Tomáš Jiránek a Marie Macková: *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. 2. vydání, Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2017, str. 140

*katalytický most a stále se měnící návod ke každému článku v potravním řetězci. V určitém okamžiku evolučního vývoje lidé ztratili své instinkty v otázce uspokojení hladu a chuti a od té doby se stalo především výrazem jednotlivých kultur, které bylo třeba se vždy znovu naučit a předat z generace na generaci.”<sup>160</sup> Jak dodává Milena Lenderová, česká historička: „[...] 19. století lidi změnilo. Na jeho počátku stál poddaný, na jeho konci – více či méně sebevědomý – občan.”<sup>161</sup>*

### **1.5. 20. století jako „prostor jídla“**

*„Na začátku 20. století vyhlížel „svět“ na této malé planetě takto: skupina národů nordické krve pod vedením Angličanů, Němců, Francouzů a Yankeeů ovládá situaci. Jejich politická moc spočívá v bohatství a jejich bohatství v síle industrie. Ta je však vázána na existenci uhlí. Rozložení rozhodujících uhelných oblastí zajišťuje především germánským národům téměř monopol a vede k rozmnožení obyvatelstva, které je v celých dějinách bez příkladu. Na uhelných pánvích a v uzlech dopravních cest, které z nich vyzařují, se shromažďuje obrovská lidská masa, která je vypěstěna strojní kulturou, pracuje pro ni a z ní žije. Ostatní národy jsou udržovány, ať v podobě kolonií nebo zdánlivě nezávislých států, v roli výrobců surovin a odběratelů. Toto rozdělení zajišťují bohatstvím industriálních zemí udržované armády a loďstva, které se v důsledku své technické vyspělosti samy staly stroji a „pracují“ na stisknutí prstem. Opět se ukazuje hluboká příbuznost, ba skoro identita politiky, války a hospodářství. Stupeň vojenské moci je závislý na úrovni průmyslu. Průmyslově chudé země jsou chudé vůbec, tedy nemohou zaplatit žádné vojsko a žádnou válku, tedy jsou politicky*

<sup>160</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 260

<sup>161</sup> Lenderová, Milena, Tomáš Jiránek a Marie Macková: *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. 2. vydání, Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2017, str. 15

*bezmocné, tedy jsou pracující v nich, vůdci právě tak jako vedení, objekty hospodářské politiky svých protivníků.*<sup>162</sup>

Mnohonárodnostní středoevropská velmoc se ke konci 19. století začala dostávat do nejrůznějších sporů, ať politických, sociálních, národnostních či hospodářských. Byla tak narušena vnitřní soudržnost a časem i mezinárodní postavení habsburského státu. Heterogenní státní útvary začaly volat po vlastní integritě.<sup>163</sup> Sílicí národnostní agitace a spory se staly jednou z příčin první světové války, neboť, jak tvrdí Ernest Gellner, britsko-český sociální antropolog: *„Je to nacionalismus, který plodí národy, a nikoli obráceně.*<sup>164</sup> Nacionalismus je tak důsledkem nové podoby společenské organizace, která je podle Gellnera založena na vysoké kultuře, jejímž základem je vzdělání a souhrnné hospodářství, přičemž je chráněna vlastním státem. Hospodářství státu pak závisí na proměnlivosti a komunikaci mezi jednotlivci, čehož lze do jisté míry dosáhnout vzděláním. Právě určité minimální vzdělání vede k mobilitě mezi pracovními místy a jedinci proto nemusí zastávat jednu profesi celý život, což je důležité pro funkčnost moderní průmyslové společnosti. Proto nacionalismus konstruuje národy z dříve existujících kultur. *„Moderní člověk není loajální k monarchovi nebo zemi nebo víře, ať už říká cokoli, ale ke kultuře.*<sup>165</sup> Nacionalismus tak vytváří potřebu sounáležitosti členů jedné sociální skupiny ke stejné kultuře, ke stejnému národu. *„Stručně řečeno, vzájemný vztah moderní kultury a*

<sup>162</sup> Spengler, Oswald: *Člověk a technika: příspěvek k jedné filozofii života*. Praha: Neklan, 1997, str. 48

<sup>163</sup> Lacina, Vratislav: *Kdy nám bylo nejlépe? Od hospodářské dezintegrace k integraci střední Evropy*. Praha: Libri, 2002, str. 10

<sup>164</sup> Gellner, Ernest André: *Národy a nacionalismus*. Praha: Josef Hříbal, 1993, str. 67

<sup>165</sup> Tamtéž, str. 47

*státu je něčím zcela novým, a vyplývá nevyhnutelně z požadavků moderního hospodářství.*<sup>166</sup>

Konkrétně v českých zemích se počátkem 20. století rozvíjela, velmi dynamicky, celá řada odvětví, a to především těžba uhlí, hutnictví, rovněž chemické, textilní, sklářské či potravinářské podniky. V potravinářské sféře to byly především cukrovary, pivovary a také lihovary.<sup>167</sup> Postupně se tak díky průmyslové společnosti podařilo odstranit potřebu, která nutila v podstatě každého produkovat nějaký druh potravy.<sup>168</sup> Ačkoliv stále se zdokonalující technika nebo moderní medicína často vedly k růstu populace a snižování cen potravin, začalo být levnější dovážet potraviny z oblastí mimo danou zemi. To vedlo k tomu, že se charakteristické pro moderní Evropu stala migrace. Emigranty nejenom že lákaly nové příležitosti, ale zároveň je tížila situace jejich rodných zemí. Ti, kteří se snažili nalézt obživu v zemědělství, byli najednou značně diskvalifikováni levnějším zahraničním importem. I přesto se však zvyšovala prosperita domácích zemí, neboť vystěhovalci za prací posílali rodinám finanční prostředky, anebo si po návratu pořídili vysněný kus půdy.<sup>169</sup> Byla to tak otázka distribuce a konzumace potravin, která znamenala nejviditelnější zásah do předválečného dělnického kolektivu a která pro všechny dělníky tvořila nejakutnější problém jejich každodenního přežití.<sup>170</sup> Došlo tím k tzv. územnímu odcizení stravy, přesto však stoupá zájem o etnická,

<sup>166</sup> Gellner, Ernest André: *Národy a nacionalismus*. Praha: Josef Hříbal, 1993, str. 151

<sup>167</sup> Lacina, Vratislav: *Kdy nám bylo nejlépe? Od hospodářské dezintegrace k integraci střední Evropy*. Praha: Libri, 2002, str. 19

<sup>168</sup> Gellner, Ernest André: *Národy a nacionalismus*. Praha: Josef Hříbal, 1993, str. 151

<sup>169</sup> Vinen, Richard: *Evropa dvacátého století*. Praha: Vyšehrad, 2007, str. 27-32

<sup>170</sup> Kučera, Rudolf: *Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2013, str. 12

náboženská a regionální specifika, a tak jídlo jako kulturní fenomén napomáhá konstituovat identity národů, regionů a sociálních skupin.<sup>171</sup>

První světová válka způsobila ve vývoji střední Evropy zásadní převrat, a to nejen v geograficko-politickém uspořádání, ale i v hospodářské oblasti. Výroba a distribuce potravin se uskutečňovaly převážně prostřednictvím trhu, a to zejména v městském prostředí. Přístup k nim byl vázán na finanční výdělky, které plynuly především z placené práce. S vypuknutím války se počala spotřeba jídla v každodenním životě regulovat, a to bez ohledu na rozdílnou sociální příslušnost nebo status jedince. Zaveden byl přidělový systém, který ve válečném stavu zcela opanoval habsburskou monarchii. Regulován byl trh s chlebem, respektive moukou, která se směla užívat pouze v kombinaci směsí; bylo omezeno používání obilí a brambor v palírnách alkoholu; konzumace a prodej masa byl redukován pouze na pár dní v týdnu.<sup>172</sup> „*To všechno učinilo z Rakouska-Uherska pionýra přidělového systému mezi všemi válčícími státy.*“<sup>173</sup> Přestože monarchie každému úředně zaručila právo pro získání vymezených přidělů masa, mléka nebo tuku, prakticky mohl být tento nárok zužitkován pouze uhrazením kupní ceny. Ve válečných letech se tak spolu s hladem znovu objevily formy zásobování a spotřeby, které se už považovaly za zcela zapomenuté a překonané.<sup>174</sup>

*„V podmínkách akutního materiálního nedostatku, obrovského vypětí válečné výroby a stoupajícího sociálního napětí docházelo mnohem více než kdy jindy*

171 Bahenský, František: *Velké dějiny zemí Koruny české. Lidová kultura*. Praha: Paseka, 2014, str. 258

172 Kučera, Rudolf: *Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2013, str. 21-36

173 Tamtéž, str. 25

174 Montanari, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, str. 157



*k dynamickému přeskupování společenských hierarchií.*<sup>175</sup> Zejména profese, které byly odkázané na stálou mzdu, zaznamenaly náhlý propad příjmů, což velmi často znamenalo, že nedosáhly ani na základní výživové potřeby. Kvalifikovaní dělníci se tak dostávali pod úroveň dříve chudšího obyvatelstva a mnohdy jim nezbylo nic jiného: „[...] než vydat se na venkov a jít od statku ke statku, od usedlosti k usedlosti, od mlýna ke mlýnu a prosit o trochu mouky, vajec, mléka či másla a brambor.“<sup>176</sup>

V průběhu roku 1918 se v českých zemích postupně upouštělo od podpory habsburské monarchie a řada českých představitelů začala počítat s československým státem a jeho samostatným hospodářstvím. „Po první světové válce stály před vládami v nástupnických státech dva hlavní úkoly: převést válečné hospodářství na mírové a stabilizovat nové státy politicky i hospodářsky.“<sup>177</sup> Oslabená území trápil akutní nedostatek základních surovin, nicméně ty státy, které je produkovaly, se o ně odmítaly dělit a vyvážet do cizích zemí, když i ony trpěly nedostatkem. Tak opojení ze samostatnosti záhy vyprchalo, protože ještě v roce 1919 vrcholily hladové bouře kvůli nedostatečným přidělům potravin.<sup>178</sup> Proto při likvidaci hladu značně pomohly úvěry od dohodových zemí, které měly být upotřebeny na nákup potravin a surovin, jež umožnily zlepšit zásobování a rozběhnout mírovou průmyslovou výrobu. Následoval tak odliv vzpour, a to

<sup>175</sup> Kučera, Rudolf: *Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2013, str. 11

<sup>176</sup> Nedvěd, Antonín: *Jak to bylo na českém západě*. Str. 131 Dostupné z: Kučera, Rudolf: *Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2013, str. 36

<sup>177</sup> Lacina, Vratislav: *Kdy nám bylo nejlépe? Od hospodářské dezintegrace k integraci střední Evropy*. Praha: Libri, 2002, str. 64

<sup>178</sup> Klimek, Antoník: *Vítejte v první republice*. Praha: Havran, 2003, str. 41

především proto, že hospodářské poměry se přece jen s odstupem války začaly zlepšovat.<sup>179</sup>

Je však bezesporu, že ukončením první světové války si Evropa konečně vydechla. Na bojové podmínky se časem zapomnělo a po hospodářském rozvratu, který válka způsobila, se státy začaly postupně stabilizovat.

*„Gastronomický průvodce Michelin<sup>180</sup> začal hodnotit místa dobrého jídla a gastronomádi vyrazili na cesty v nových modelech automobilů, kterým již dráhu nekřížila koňská spřežení.“<sup>181</sup>* K důsledkům války patřila kultura, jejímž základem se staly stroje. Civilisté postupně využívali nástrojů – automobilů, letadel, rozhlasu nebo telefonů – které měly za války značný bojový význam. Stávaly se z nich předměty nové konzumní kultury, která se však podstatně rozvinula až po druhé světové válce.<sup>182</sup> Technologické změny vedly ve výrobě a zpracování potravin k proměnám v distribuci, přípravě a konzumaci potravin. Gastronomie se začala postupně využívat k prosazování marketingových a mediálních strategií. Pro reklamní zobrazení gastronomického systému přinesla rozhodující průlom, co do využití vizuálních možností, fotografie. Od počátku 20. let 20. století tak vznikají první knižní vydání, obsahující nepřeberné množství fotografií, a to jak černobílých, tak barevných. To vše naznačuje nově se rodící styl reklamního zobrazení.<sup>183</sup>

Přesto se v meziválečné Evropě značně vyostřil nacionalismus. *„Jak vlna modernizace zaplavuje svět, stará se o to, aby téměř každý v té či oné době měl příčinu*

179 Lacina, Vratislav: *Kdy nám bylo nejlépe? Od hospodářské dezintegrace k integraci střední Evropy*. Praha: Libri, 2002, str. 64

180 V době svého založení (1900) byl pouhou příručkou pro motoristy; až ve 30. letech Michelin začal klasifikovat jednotlivé restaurace a hodnotit je podle různých parametrů, především však kvality, hvězdičkami. Dostupné z: Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 448

181 Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 434

182 Vinen, Richard: *Evropa dvacátého století*. Praha: Vyšehrad, 2007, str. 152

183 Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 448

*pocitu, že se s ním nespravedlivě zachází a že může určit totožnost viníků jako příslušníků jiného „národa“.*<sup>184</sup> Stalo se tomu tak nejenom kvůli etnické rivalitě, ale také v důsledku třídního konfliktu. Evropa byla zasažena obrovskými ekonomickými otřesy, které vypukly v důsledku hospodářského propadu ve 30. letech. To značně posílilo třídní antagonismy v Evropě, které navíc po Říjnové revoluci a následném založení Sovětského svazu naléhavě vzrostly, neboť zde byla představa převratu, který by mohl potenciálně svrhnout kapitalismus a nastolit diktaturu proletariátu, stejně jako v SSSR. Toho využila extrémní nacionalistická pravice, která pod zástěrkou kontrarevoluce využívala obav z třídního konfliktu. Vznikla tak masová hnutí, která byla následně, v Německu a Itálii, schopna převzít moc ve státě. Toto vyvolání všeobecné politické, socioekonomické a ideologicko-kulturní krize dohnalo Evropu až na pokraj sebezničení.<sup>185</sup>

Ve druhé světové válce byly již státy poučeny z předešlého selhání a zhroucení v oblasti zásobování. Konkrétně v Německu bylo řízené válečné hospodářství připravováno už dlouhou dobu před vypuknutím války, a tak zcela nahradilo hospodářství tržní. V českých zemích byl tento systém přejat a následně pouze vylepšován okupační vládou. Válečné hospodářství tak bylo: *„[...] mnohem kompletnější, daleko lépe organizované a používalo drastičtějších metod než za první války. Bylo také efektivnější a účinné. Přes pokles přídělu potravin pod životní minimum fungoval přidělový systém zásobování ve své minimální verzi až do jara 1945.“*<sup>186</sup> Onen přidělový systém byl na území tehdejšího Protektorátu Čechy a Morava zaveden od roku 1939 a týkal se velkého množství zboží – potravin, oblečení, obuvi, mýdla, tabáku atd. Obchodní síť tak přestala

<sup>184</sup> Gellner, Ernest André: *Národy a nacionalismus*. Praha: Josef Hříbal, 1993, str. 123

<sup>185</sup> Kershaw, Ian: *Do pekel a zpět: Evropa 1914-1949*. Praha: Argo, 2017, str. 20-23

<sup>186</sup> Gebhart, Jan a Ivan Šedivý, ed.: *Česká společnost za velkých válek 20. století: pokus o komparaci*. Praha: Karolinum, 2003, str. 49

plnit normální funkce a stala se jakousi rozdělovnou zboží, kterou řídily ústřední orgány, které rozhodovaly o tom, jaké zboží, v jakém množství, kvalitě a za jaké ceny bude v daném období dodáno na trh, nakoupeno a spotřebováno.<sup>187</sup> Během válečných let se tak např. vajíčka, která aby vydržela, uchovávala sušená ve formě prášku, máslo nahradil margarín, mléko bylo vyhrazeno jen pro malé děti a jehněčí, vepřové či hovězí maso se stalo tak vzácné, že lidé chovali jako jejich náhražku králíky.<sup>188</sup>

Po válce se situace na mnoha místech ještě zhoršovala, na jídlo čekaly miliony hladovějících. Problémem se stal celosvětový nedostatek potravin, a i přestože některé potraviny dostupné byly, nedalo se je náležitě distribuovat, neboť evropská dopravní infrastruktura ležela v troskách. Ta se tak musela nejdříve opravit – jak železniční síť, tak silnice a obnovení lodní dopravy. Díky pomoci ze strany nově vytvořeného UNRRA<sup>189</sup> se do zemí začaly dostávat většinou konzervované potraviny, často i takové, které byly v širší veřejnosti málo známé – novinkami v jídelníčku československých obyvatel se staly nejenom konzervy samy o sobě, ale také pomazánky z burských oříšků, ovocné želé, sójová mouka atp. Velmi rychle se však ujaly, a to především díky výborné jakosti, pestrosti a vynikajícím chuťovým vlastnostem.<sup>190</sup> „*Za zaznamenaní rovněž stojí estetická stránka zboží UNNRA. Obalová technika všech druhů zboží byla na světové úrovni. [...] Zboží z fondů UNNRA bylo nejen lákavé svou výživnou a chuťovou hodnotou, ale oslňovalo též svým vzhledem a vkusem. Obyvatelstvo přímo prahlo po tak pohledných výrobcích. Svým estetickým vzhledem de facto vychovávaly ke*

<sup>187</sup> Štěpek, Jiří: *Přídělové doklady z období tzv. Protektorátu*. Praha: Odbor archivní správy a spisové služby, MV, 2010, str. 5

<sup>188</sup> Lowe, Keith: *Zdivočelý kontinent: Evropa po druhé světové válce*. Litomyšl: Paseka, 2015, str. 44

<sup>189</sup> United Nations Relief and Rehabilitation Administration – Správa Spojených národů pro pomoc a obnovu

<sup>190</sup> Sommer, Karel: *UNRRA a Československo*. Opava: Slezský ústav AV ČR, 1993, str. 55

*kulturnosti stolování a byly nesporně vzorem pro naše průmyslové podnikatele.*<sup>191</sup>

V poválečných letech se tak potravinová akce UNRRA podílela významnou měrou na celkové konsolidaci hospodářských a politických poměrů Československa.

Nacionalisté byly zdiskreditováni svou kolaborací s fašismem a nacismem, a tak ochranu národní nezávislosti převzali komunisté. V mnoha oblastech válka změnila sociální strukturu, začaly se tvořit nové hierarchie a mocenské struktury. Osvobození přineslo nové příležitosti dělníkům v průmyslových oblastech a jak hlásala internacionalistická doktrína Ruska – dělníci spojte se a společně prosazujte své cíle. To nebylo vzhledem ke zkompromitovanosti hlavních průmyslníků těžké, a tak si dělníci mohli postupně začít sami rozhodovat, a to v takové míře, jaká byla před válkou nepředstavitelná. Prosazování komunistické myšlenky také napomohly opuštěné pozemky a živnosti po deportaci Němců, které bylo možno zkonfiskovat a přerozdělit mezi chudé dělníky, kteří pak jímali komunisty jako dobrodince. Společnost byla plná levicových ideálů, kteří svou nevraživostí ke kolaborantům napomáhaly k nastolení nové diktatury. Světová válka tak pozvolna přešla ve válku studenou, která vytvořila propast mezi východní a západní polovinou Evropy, kterou se nepodařilo překlenout více než 40 let.<sup>192</sup>

Nově vzniklá „lidovědemokratická“ a zvláště později „socialistická“ společnost měla přinést nový životní styl i v oblasti stravování, a to díky respektování všech zdravotních potřeb – racionalizaci stravy.<sup>193</sup> Rozumem

<sup>191</sup> Sommer, Karel: *UNRRA a Československo*. Opava: Slezský ústav AV ČR, 1993, str. 54

<sup>192</sup> Lowe, Keith: *Zdivočelý kontinent. Evropa po druhé světové válce*. Litomyšl: Paseka, 2015, str. 69-71

<sup>193</sup> Franc, Martin: *Řasy, nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003, str. 28-29

řízená spotřeba potravin měla vychovávat spotřebitele ke správným stravovacím zvyklostem, a to podle doporučených dávek živin, skladeb potravinového sortimentu, ale také přípravou pokrmů a doby jejich podávání, úměrné věku a práci člověka. „*Živit se správně je v zájmu jednotlivce i společnosti. Hlavní zásadou pro racionální stravování je volit stravu pestrou co do potravinových zdrojů, bohatou biologicky aktivními látkami, jednoduše upravovanou a požívanou střídavě.*“<sup>194</sup> Poválečná hospodářská situace se krok po kroku zlepšovala, což zpřístupnilo některé blahobytné rysy tradiční stravy. Ve spotřebě stoupají dražší potraviny považované za luxusnější, a to trvanlivé pečivo, lahůdkové zboží, převažuje konzumace masa. To vše vzrůstá na úkor potravin obecně považovaných za chudinské – luštěnin, brambor, chleba nebo mléka.<sup>195</sup>

Výrazný problém dále představovalo značné zvýšení přísunu cukru a sladkých jídel. Jejich konzumace přispívala nejenom k růst obezity, ale také ke kazivosti zubů. Jednalo se patrně o následek vysoce rozvinutého pěstování cukrovky a výroby cukru, jenž i za druhé světové války patřil k jednému z mála zboží, kterého byl relativní dostatek.<sup>196</sup> Sidney Mintz, americký antropolog, představil ve své knize<sup>197</sup> historii cukru – ten se v průběhu 20. století změnil z nedostatkového zboží určeného bohatým, na masově vyráběný produkt, který se stal každodenní jídelní rutinou celé společnosti. Poklesla tak jeho symbolická moc a z luxusní komodity se stala lidská droga. „*As the exemplar of luxuries turned into affordable proletarian goodies by dint of individual effort, sucrose was one of*

<sup>194</sup> Mašek, Josef: *Člověk, společnost a výživa*. Praha: Orbis, 1971, str. 35

<sup>195</sup> Tamtéž, str. 354

<sup>196</sup> Franc, Martin: *Řasy, nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003, str. 95-96

<sup>197</sup> Mintz, W. Sidney: *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking Penguin, 1985

*the people's opiates, and its consumption was a symbolic demonstration that the system that produced it was successful.*"<sup>198</sup>

Dalšími pronásledovanými produkty mezi výživovými odborníky byly knedlíky, které se i přesto staly emblematickou součástí české národní kuchyně – a s knedlíkem se zajisté váže i omastek – nacházely se tak společně: „[...] mezi tzv. nositeli prázdných kalorií, tedy z hlediska racionální výživy mezi zcela bezcenným a zavrženíhodným balastem stravy bez sebemenších stop tzv. ochranných látek, hodným pouze energického vymýcení.“<sup>199</sup>

I přes veškeré snahy však nebyla československá ekonomika na takové úrovni, aby splnila všechny požadavky racionálního stravování. Problémy se pojily především se zemědělskou výrobou, která zůstávala v podstatě na stejné úrovni jako před válkou. Vázla produkce ovoce a zeleniny, střídavě chyběly různé výrobky. Prudký růst však zaznamenala výroba polotovarů, která měla šetřit čas nákupů, pomáhat nezkušeným hospodynkám, ale hlavně osvobodit ženy od domácího vyvařování, protože bylo potřeba, aby se stále více zapojovaly do pracovního procesu. Realita však vyhlížela poněkud odlišně, jejich rozšíření limitovala vysoká cena, a ne příliš dobrá kvalita.<sup>200</sup>

Kuchyně se každopádně rozrůstaly o celou řadu moderních přístrojů, které měly hospodyně ulehčit práci. Nepochybně však nejdůležitějším technologickým pokrokem bylo zavedení chlazeného a mraženého jídla<sup>201</sup> do

<sup>198</sup> Mintz, W. Sidney: *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking Penguin, 1985, str. 174

<sup>199</sup> Franc, Martin: *Řasy, nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003, str. 41

<sup>200</sup> Tamtéž, str. 142-143 a 162

<sup>201</sup> Evropa znala metodu použití ledu k chlazení nápojů, masa a ovoce již od starověku, zmrzlinu a zmraženou ovocnou šťávu od pozdního 17. století, od 18. století se v severoamerických koloniích začaly budovat „ledové domy“. Později

každodenního života běžných obyvatel. V západním bloku se zároveň s ním rozšířily také samoobslužné supermarkety, donáška hotových jídel a později mikrovlnné trouby. „Vytvoření tohoto řetězce mraženého zboží, který po relativně dlouhou dobu zachovával chuť, kvalitu a čerstvost jídla, jež by se dříve snadno zkazilo, musíme zařadit bok po boku vynálezu konzervy jako jeden z rozhodujících obrátů v historii lidského stravování.“<sup>202</sup>

S přístupem širší masy lidí k původně přepychovému zboží a luxusním potravinám rostla jejich komercializace. Postupující industrializace a urbanizace vedla k rozšiřování obchodu a na něm závislejších konzumentů. „Tak třeba kdysi velmi drahé kuře, které se mohlo objevit jen na stole zámožných obyvatel Západu, konzumovaly v padesátých letech masy lidí jako slavnostní (tedy velmi neobvyklé) jídlo, v šedesátých letech už bylo obvyklé jíst je vždy v neděli a v osmdesátých se stalo běžným jídlem dostupným každý den.“<sup>203</sup> Přijetí nebo odmítnutí nového jídla tak může záviset na způsobu jejich života, potažmo způsobem konzumování statků – buď na sociální struktuře, formování identit, ambicích, či frustraci, nejistotě atp.

Teorii vkusu a životního stylu rozpracoval francouzský sociolog a antropolog Pierre Bourdieu v knize *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*<sup>204</sup> a následně také v díle *Teorie jednání*<sup>205</sup>. Jedná se o koncept utvořený na základě empirického výzkumu francouzské společnosti, který čerpá primárně z teorií sociální stratifikace a sociálního rozdělení prostoru. Nicméně jak

se stavějí „ledové sklepy“ a „ledové jámy“, koncem 19. století „přenosné ledové sklepy“, až nakonec přichází vynález umělého chlazení a první chladničky. Dostupné z: Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 256-258

<sup>202</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 258

<sup>203</sup> Tamtéž, str. 339

<sup>204</sup> V originále *La Distinction: Critique sociale du jugement* 1979

<sup>205</sup> Bourdieu, Pierre: *Teorie jednání*. Praha: Karolinum, 1998



Bourdieu sám dodává, je to koncept obecně platný také v jiných společnostech a národech.<sup>206</sup>

Pierre Bourdieu zkoumá ve své teorii vztah mezi životním stylem a ekonomickými strukturami. Napomáhají mu k tomu základní pojmy a to habitus, pole a kapitál. Hlavním svorníkem této koncepce: „[...] je *dvousměrný vztah mezi strukturami objektivními (strukturami sociálního pole) a strukturami osvojenými (strukturami habitu).*“<sup>207</sup>

Sociální nerovnosti ve společnosti jsou způsobeny odlišným estetickým cítěním, různými vkusy. Bourdieu však podotýká, že není podstatné, jaký status ve společnosti daný jedinec zaujímá, určující jsou jeho estetické predispozice, třídní rozřazení a také výchova, poněvadž určité dispozice získáváme v brzkém věku působením sociálního prostředí. To určuje sociální pozici a chování, kterým bude jedinec oplývat ve svém životě. Vkus proto není osobní preferencí daného člověka, ale důsledek jeho příslušnosti k určité společenské třídě.

Jednotlivci či skupiny jsou tak na základě ekonomického a kulturního kapitálu umístěny podle svých pozic – postavení, a právě díky nim určují pozici aktéra v sociální struktuře, poli a sociálním prostoru.<sup>208</sup> Ekonomický kapitál tvoří různé formy finančních a materiálních zdrojů, kterými jedinec disponuje – získané jak vlastním úsilím, tak kupříkladu dědictvím; podílí se také na vstupních sociokulturních podmínkách. Na druhé straně stojí kulturní kapitál, který je definován jako: „[...] *nástroj přivlastňování symbolického bohatství, které je společností pokládáno za hodno toho, aby bylo vyhledáváno a vlastněno,*“ nebo také jako „*zvláštní forma získaných předpokladů jedince nebo skupiny k dosažení určitého soc.*“

<sup>206</sup> Bourdieu, Pierre: *Teorie jednání*. Praha: Karolinum, 1998, str. 9

<sup>207</sup> Tamtéž, str. 7

<sup>208</sup> Tamtéž, str. 13

*statusu, která je vázána na charakter a úroveň enkulturace.*<sup>209</sup> Do kulturního kapitálu tak spadá všeobecný kulturní rozhled, vzdělání nebo právě vkus. Bourdieu však rozlišuje mezi několika typy kulturního kapitálu, a to objektivacemi, který je úzce vázán na ekonomický kapitál, protože jeho objekty – knihy, obrazy, umělecká díla apod. – jsou poutána na materiální hodnotu; dále inkorporacemi, tedy takové kulturní schopnosti, které lze nabýt vzděláním; a konečně institucionalizacemi, pod kterými si představuje různé formy titulů, vysvědčení a diplomů. Díky tomu získává člověk doklad o kompetenci, trvalou právně garantovanou konvenční hodnotu, vykonávat určité povolání a tím proměnit kapitál ve finanční příjem.<sup>210</sup> Dále definuje Bourdieu i kapitál sociální a symbolický.

Na základě kapitálových dispozic usoustavňuje Bourdieu tři sociální třídy, ke kterým může určitý jedinec náležet. Vládnoucí třída je nadřazena ostatním třídám, protože je převyšuje svým vytríbeným vkusem. Disponuje největším množstvím kulturního i ekonomického kapitálu. Střední třída, třída maloburžoazie, je složena z různých skupin odlišujících se vzestupem, tedy růstem „životní dráhy“, stabilní pozicí – setrvalým stavem či sestupem, tedy klesající „životní dráhou“. Třetí třídou je třída prostého lidu, se kterým ostatní manipulují.<sup>211</sup> Každá z těchto tříd se vyznačuje distinktivními životními styly, a to také v případě stravování.

*„Bourdieu rozlišuje tři hlavní sféry spotřeby, které zakládají kulturní diferenciaci tříd (platné zejména uvnitř dominantní třídy): jídlo, kulturní aktivity a*

<sup>209</sup> Soukup, Václav, Alena Vodáková a Olga Vodáková: *Sociální a kulturní antropologie*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2000, str. 104-105

<sup>210</sup> Šubrt, Jiří: *Postavy a problémy soudobé teoretické sociologie: sociologické teorie druhé poloviny 20. století*. Praha: ISV, 2001, str. 110

<sup>211</sup> Tamtéž, str. 112

*preferance a sebeprezentace (oblečení, krása, péče o tělo atd.).*<sup>212</sup> I gastronomie tak slouží jako jedno z pozorovaných odlišností tříd. Dominantní třída má samozřejmě bohatší ekonomický kapitál, a tak si může dovolit lehčí, dietnější jídla, jako je hovězí maso, telecí, skopové, jehněčí a zejména tedy čerstvé ovoce a zeleninu. Naopak, čím níže je člověk v sociální hierarchii, tím méně peněz do jídla investuje, a tak méně majetní lidé vyhledávají jídla těžká, která je zasytí na delší dobu – tučná, mastná, těstoviny, brambory, vepřové maso atp.<sup>213</sup>

Nicméně jak Pierre Bourdieu podotýká, skutečným principem preferencí je chuť. *„The true basis of the differences found in the area of consumption, and far beyond it, is the opposition between the tastes of luxury (or freedom) and the tastes of necessity.*“<sup>214</sup> Ne jedné straně tu tak máme absolutní svobodu výběru, což nepochybně dimenzuje buržoazní třídu, která si neodpírá chutnější a vybranější jídla; na druhé straně je zde nucená volba prostého lidu, který chuť, do jisté míry, vylučuje a vyhledává jídla odpovídající jejich požadavkům na dostatečný přísun živin, ale také odpovídající jejich ekonomickému kapitálu. *„The art of eating and drinking remains one of the few areas in which the working classes explicitly challenge the legitimate art of living. [...] The „modest“ taste which can defer its gratifications is opposed to the spontaneous materialism of the working classes.*“<sup>215</sup>

Ztráta ekonomických omezení u dominantní třídy se však kompenzuje posílením sociálních kontrol. Buržoazie tak mnohem více dbá na správnou životosprávu, udržuje si štíhlou linii, stoluje výhradně podle etikety, zakazuje si hrubost a nevkusnost, také usiluje o originalitu, vyhledává exotiku, a především tedy rozlišuje mezi zdravými a nezdravými jídly. Jak však Bourdieu

<sup>212</sup> Šafr, Jiří: *Životní styl a sociální třídy: vytvoření symbolické kulturní hranice diferenciací*. Praha: Sociologický ústav AV ČR, 2008, str. 47-48

<sup>213</sup> Bourdieu, Pierre: *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 1984, str. 177

<sup>214</sup> Tamtéž, str. 177

<sup>215</sup> Tamtéž, str. 179-180

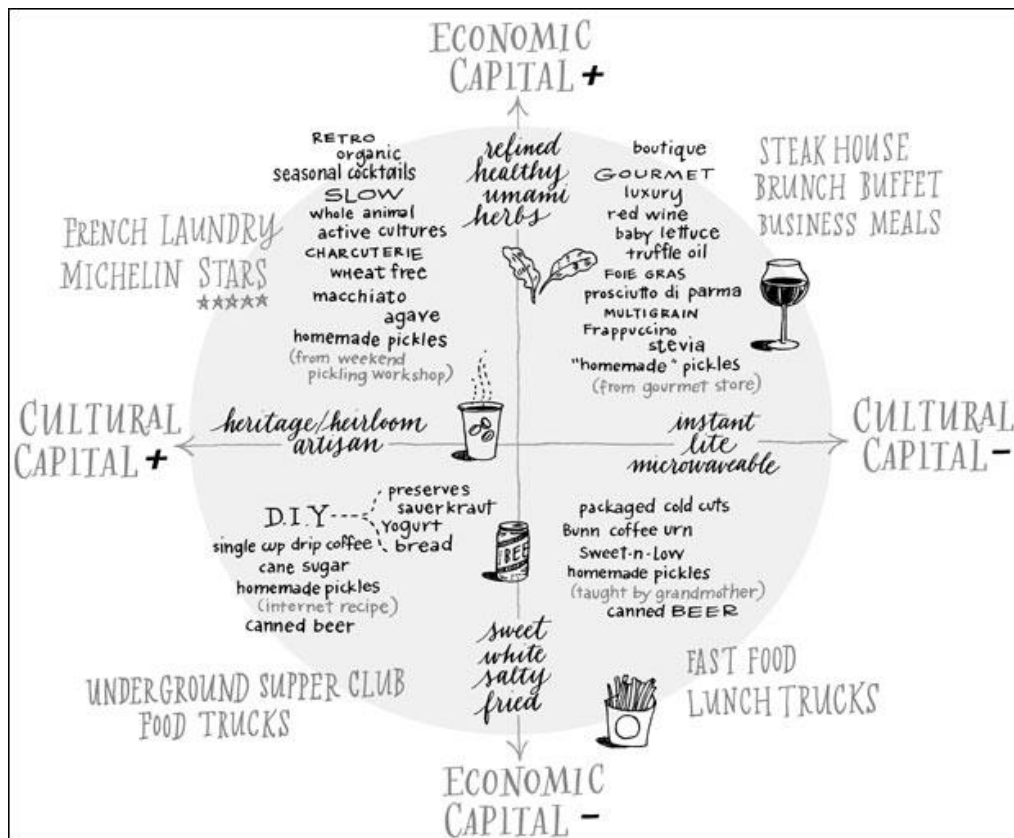
připomíná, stravovací zvyklosti nemůžeme považovat za nezávislé na celém životním stylu určité třídy. Důvodem je, že chuť konkrétního jídla je spojena, prostřednictvím přípravy a vaření, s celým pojetím domácí úspornosti. Domácí prostředí se tak stává místem, kde se zpochybňuje třídní dominance a zastírá třídní nerovnost a boj. Dalším důvodem je rozdíl dělby práce mezi pohlavími. Především role ženy se významově odlišuje mezi třídami. V té buržoazní má, na rozdíl od dělnické třídy, práce ženy vysokou tržní hodnotu, a tak svůj volný čas věnuje spíše přenosu kulturního kapitálu, zpochybňujíc tradiční rozdělení domácí práce.<sup>216</sup>

Klíčové pro výběr pokrmů je tak určité postavení jedince, které závisí na hodnotě kulturního a ekonomického kapitálu. Každodenní stravovací praktiky tudíž vytvářejí a reprodukují třídní identity. Svoji teorii znázorňuje na analýze kulturního pole, jež přepracoval v graf nazvaný „*The food space*“<sup>217</sup> Kulinářský vkus je zde rozdělen do čtyř polí, které protínají osy kulturního a ekonomického kapitálu – ty značí rozdíl mezi bohatými a chudými. Jeho aktualizovanou verzi, avšak pro americké reálie 21. století, zveřejnila webová stránka [Gastronomica.org](https://gastronomica.org)<sup>218</sup>.

<sup>216</sup> Bourdieu, Pierre: *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 1984, str. 185-187

<sup>217</sup> Tamtéž, str. 177

<sup>218</sup> Molly Watson – *Gastronomica*. *Gastronomica – The Journal for Food Studies*. *Bourdieu's Food Space* [online]. Copyright © 2017 The Regents of the University of California [cit. 27.04.2020]. Dostupné z: <https://gastronomica.org/2012/06/18/bourdieu-food-space/>



Stratifikovat společnost bychom také mohli na základě konzumních možností, které se v průběhu druhé poloviny 20. století notně rozšířily – došlo k prudkému nárůstu tržních produktů, které se prezentovaly pomocí různých značek, a jež se začínaly propagovat prostřednictvím reklamy. Pokud bychom přejali Bourdieuho model a zasadili jej do situace právě druhé poloviny 20. století, dominantní třídou s vysokým ekonomickým a kulturním kapitálem by byl bohatý západní blok, ve kterém fungoval snadno dostupný a stále se rozrůstající masový konzum. Lidé tak mohli nakupovat cokoli, každý nově vzniklý produkt, jež proklamovala média, mohli rozlišovat mezi známými, vyhlášenými a různě kvalitními výrobky. Čím méně kapitálu člověk v západní společnosti měl, tím více se mu samozřejmě tato možnost vzdalovala a vystačil si tak pouze s druhořadou značkou (alespoň do určité míry). Ve východním bloku, konkrétně v Československu, kde právě probíhal reálný socialismus, jedinec, ač by chtěl, nemohl vybírat mezi produkty různých značek, často vůbec mezi produkty, a tak je znal pouze z amerických filmů (hamburgery, plechovky

s pivem atp.). Situace dospěla tak daleko, že se největším měřítkem úspěchu stal přístup k produktům západního konzumu. „[...] hospodyňky byly zoufalé, že si nemohou vyzkoušet na vlastní kůži rozdíly mezi persilem, arielem a vizirem, zatímco jejich manželé byli stresováni komplikovaností výměny nové škody za ojetý mercedes.“<sup>219</sup>

Přiblížili jsme tím tak rozdíl mezi kapitalistickým hospodářstvím, závislým na nadprodukcí zboží, a také vyžadujícím, aby každý spotřebitel, ať produkt potřebuje či ne, po něm začal toužit. Toto zboží je buď k jejich každodennímu životu nezbytně nutné, nebo jej jednoduše potřebují, například aby vyhověli určitému postavení nebo společenskému stylu. Aby si jej lidé byli schopni dovolit, potřebují volné prostředky a také čas. Ten je jim dopřáván, neboť se v kapitalistických společnostech regulují právě výrobní aktivity. Naproti tomu společnost socialistická funguje přesně opačným systémem – reguluje svobodu a volný čas, volnost nechává v oblasti práce a výroby. Proto zde neexistuje snadno dostupný masový konzum, který v západním bloku tolik nabírá na síle. Oba dva přístupy mají své nesporné výhody i nevýhody, v každém případě i Československo na konci 80. let vyměnilo socialismus za kapitalismus a velmi rychle přejalo masový konzum, který již v západních zemích měl značné odpůrce a kritiky – připomeňme tzv. skrytou reklamu (Packard), kulturní průmysl (Adorno, Marcuse) nebo hnutí jako hippies, beatnici, Slow Food atd.

<sup>219</sup> Keller, Jan: *Až na dno blahobytu*. Praha: Earth Save, 2005, str. 89

## 2. SOUČASNÉ REFLEXE

Dějiny 20. století jsme záměrně ukončili před rokem 1989, neboť právě tento rok, respektive druhá polovina 80. let až počátek let 90., patří z dlouhodobého hlediska k těm nejdramatičtějším, a to nejen kvůli revolučním sériím. V tomto období počal epochální obrat, a to největší od počátku moderní doby. Po dvou stoletích tak dobu modernismu, kdysi započatou parním strojem, střídá éra přívlastků post. Tato doba se tak značí několika provizorními výrazy, a to zejména postmodernismus, postmoderna, postindustriální či dokonce postobčanská.<sup>220</sup>

Ve *Velkém sociologickém slovníku*<sup>221</sup> se postmodernismus označuje jako nejednoznačný a kontroverzně chápáný pojem, jak je jistě zřejmé z předchozího výčtu, existuje mnoho podob jeho pojmenování. Je to termín, který se vztahuje jak ke způsobu života, tak k životnímu stylu, ale také k životní náladě, praxi.<sup>222</sup> Podle Terryho Eagletona postmodernismus pohrdá tradicemi, stálou osobností a skupinovou solidaritou. Je prostořeký a protřelý, říká, jaké věci jsou ve skutečnosti, a ne jaké by měly být. Postmodernismus je podle něj typem „antropologické“ kultury a zahrnuje jak kluby, módní salóny, nákupní střediska, tak texty a třeba videokazety.<sup>223</sup> „Vysoká kultura byla vždy spíše působištěm inteligence než výlučně třídní záležitostí, i když inteligence se za třídu obvykle považuje. Postmoderní kultura je naopak beztřídní, stejně jako konzum, což znamená, že překračuje hranice třídních rozdílů a přitom pohání systém výroby, pro který jsou tyto rozdíly nezbytné.“<sup>224</sup>

<sup>220</sup> Křen, Jan: *Dvě století střední Evropy*. Praha: Argo, 2005, str. 911

<sup>221</sup> Linhart, Jiří, Alena Vodáková a Pavel Klener: *Velký sociologický slovník: P-Ž*. Praha: Karolinum, 1996

<sup>222</sup> Tamtéž, str. 811

<sup>223</sup> Eagleton, Terry: *Idea kultury*. Brno: Host, 2001, str. 84-89

<sup>224</sup> Tamtéž, str. 140

Postmoderní kulturu tak Eagleton chápe ve smyslu konzumní kultury vyspělého kapitalismu. Předtím vládla modernost, pro kterou nebyla kultura nejdůležitější pojmem. S příchodem postmoderního světa se kultura a společenský život velmi těsně spojily, a to ve formě estetiky zboží, pompézní politiky, také konzumního životního stylu a integrace do výroby zboží.<sup>225</sup> Můžeme tak říci, že postmoderní společnost se postupným vývojem zrodila právě ze společnosti moderní, a to jejím naplněním.

Sama konzumní kultura se však objevuje již v 19. století. Gilles Lipovetsky, francouzský filozof a sociolog, rozděluje ve své knize *Paradoxní štěstí: esej o hyperkonzumní společnosti*<sup>226</sup> vývoj konzumní společnosti na tři odlišné fáze. První, vzniknuvší právě po roce 1800, je dovršena po druhé světové válce. Definují ji masové státní trhy, které zapříčinil rozmach strojů, dopravy a rostoucí pracovní produktivita. To vedlo ke zrodu moderního spotřebitele – konzumenta, který nově kupuje určitý podpis výrobce – značku.<sup>227</sup> Od té doby mají značky mimořádný vliv. Např. jedna z největších firem na světě, Coca-Cola, protože doprovázela americké vojáky, byla za druhé světové války vlasteneckým symbolem. V jiných zemích se naopak stala synonymem pro osvobození a hrdinství. V 50. letech viděly komunistické strany v Coca-Cole symbol kapitalismu, přesto se stala znkem mladé generace a alternativní kultury. Po roce 1989 vstoupila Coca-Cola i na území dříve z propagandistických důvodů nedostupných, a začala tak být všeobecně dostupnou – internacionalizovanou.<sup>228</sup> Značky tak počaly představovat identitu, jistotu a spolehlivost.

<sup>225</sup> Eagleton, Terry: *Idea kultury*. Brno: Host, 2001, str. 40

<sup>226</sup> Lipovetsky, Gilles: *Paradoxní štěstí: esej o hyperkonzumní společnosti*. Praha: Prostor, 2007

<sup>227</sup> Tamtéž, str. 30-34

<sup>228</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 341



Druhou etapu odstartoval rozmach obchodních domů, které uvozují epochu masové distribuce. Tradiční rituál smlouvání se mění na pevně dané ceny, které jsou leckdy obzvlášť laciné, díky čemuž si mohou různé prodejci vzájemně konkurovat. Zároveň se prostřednictvím reklam a výzdoby spouští proces tzv. demokratizace touhy. Ony svádějící strategie podněcují dychtivost po všem novém, prezentují nákup jako slast. Druhá fáze, kolem roku 1950, se tak vyznačuje hospodářským růstem a ustanovuje společnost masové spotřeby. Je postavena na komercializaci, specializaci, standardizaci, opakovatelnosti, zvýšení objemu produkce atd. Vytvářením nových a nových potřeb přichází pokroková masová distribuce – samoobsluhy, supermarkety a hypermarkety.<sup>229</sup> Právě zavedení supermarketů přineslo v historii nakupování tu nejradikálnější změnu, jejímž výsledkem byla přeměna organizace a vzhledu obchodu. Novým principem se stal masový prodej a také samoobslužný systém, jejichž cílem bylo redukovat náklady, a to snížením počtu zaměstnanců a zvýšením prodejní nabídky – velkým množstvím levných výrobků. Objevila se široká nabídka potravin od balených, přes mražené, též exotické ovoce, ale také hotová jídla. Začaly se pravidelně nabízet zvýhodněné nákupy, prostor zdobily světélkující nápisy, nakupující bavila hudba i bezplatné ochutnávky. Zcela se tak změnil charakter nakupování, který se počal prezentovat jako zábava.<sup>230</sup> „*Projevem druhé fáze je obsesivní shopping, horečnatá touha po předmětech, eskalace potřeb, spektakulární hojnost a plýtvání.*“<sup>231</sup>

Na úkor toho však klesá kvalita zboží, důraz se se počíná klást na kvantitu. Zkracuje se životnost zboží, trh se segmentuje.<sup>232</sup> Od té doby už je jídlo

<sup>229</sup> Lipovetsky, Gilles: *Paradoxní štěstí: esej o hyperkonzumní společnosti*. Praha: Prostor, 2007, str. 35-42

<sup>230</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 349

<sup>231</sup> Lipovetsky, Gilles: *Paradoxní štěstí: esej o hyperkonzumní společnosti*. Praha: Prostor, 2007, str. 41

<sup>232</sup> Tamtéž, str. 39

pokládáno za zcela samozřejmou a běžnou záležitost. Začínají se produkovat instantní a mražené výrobky, jako třeba polévky v pytlíku, sladké a slané pochutiny, jíšky, omáčky; ale také výrobky očištěné a naporcované, jako maso, ryby, oloupané brambory; nebo produkty vhodné k přímé spotřebě, a to pečivo, jogurty, sýry, zmrzlina apod. Tyto výrobky jsou již nějakým způsobem zpracovány – buď připraveny k okamžité konzumaci nebo ihned nachystány k vaření. Jedná se však o výrobky průmyslové, syntetické, a tak jsou plné chemických látek a konzervantů.<sup>233</sup> „Neblahým důsledkem těchto součinitelů je redukce potravin na pouhou materii, kterou lze identifikovat pouze podle obalu.“<sup>234</sup>

Jak dále Gilles Lipovetsky trefně konstatuje: „Je to triviální fakt: čím jsou naše společnosti bohatší, tím více vyvstávají nové spotřební touhy. Čím více konzumujeme, tím více chceme konzumovat.“<sup>235</sup> Třetí fáze přichází koncem 70. let a je nesporné, že konzumní apetit stále více roste. Spotřebitelé jsou však pořád vrtkavější a hůře předvídatelní. Začínají více usilovat o zdraví a kvalitu svého života, mezi zbožím si vybírají na základě vlastních kritérií, cílů, aby dosáhli citového i tělesného uspokojení. Spotřeba je tak čím dál více závislá na individualitě konzumentů, na emocionálním svazku mezi jednotlivci a pořizovaným zbožím. Lidé se už nemusí přesouvat k obchodníkům, protože obchody přicházejí k nim. Nastala tak, podle Lipovetskyho, třetí epocha – hyperkonzumentství.<sup>236</sup>

Je evidentní, že poslední dvě fáze se v české společnosti vyvíjely se značným zpožděním. Rozmach supermarketů přichází až po sametové revoluci, a to v 90. letech. Do té doby zde fungovaly jisté maloobchodní

<sup>233</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 454

<sup>234</sup> Tamtéž, str. 455

<sup>235</sup> Lipovetsky, Gilles: *Paradoxní štěstí: esej o hyperkonzumní společnosti*. Praha: Prostor, 2007, str. 43

<sup>236</sup> Tamtéž, str. 46-51, 117

jednotky, jejichž sortiment byl značně omezen. Je všeobecně známo, že na určité druhy zboží se stály dlouhé fronty, například na zahraniční druhy ovoce – banány, pomeranče, které byly značně nedostatkové. V posledních letech totality přichází obchody Eso, kde mohli zákazníci nakupovat za koruny zboží, které se jinak dalo sehnat jenom za bony v Tuzexu. Nakoupit zde mohli jak zahraniční zboží, tak také jakostní české, a to třeba vybrané cukrovinky, kečup, holandské kakao atp. Nicméně ceny byly tak vysoké, že těžko mohl někdo s průměrným platem chodit do Esa pravidelně nakupovat.

V druhé fázi také upadá kvalita zboží, která může být v českém prostředí velmi diskutabilní. Vzhledem k vyvlastnění zemědělské půdy a kolektivní výroby pod záštitou JZD je však nasnadě tvrdit, že ani v Československu nebyla kvalita potravin nijak zvlášť převratná. Martin Franc cituje ve své knize<sup>237</sup> Jindřicha Reže, který na stránkách *Výživy lidu* konstatoval, že kvalita produktů, jejich obalová úroveň i struktura prodeje silně zaostává za průmyslově vyspělými státy, a že: „*Současný stav jakosti potravinářských výrobků nedosahuje ... ve svém průměru úrovně, odpovídající kulturní a hospodářské úrovni i vyspělosti našeho státu.*“<sup>238</sup>

Po pádu socialismu veškerá omezení přestala existovat – dovozní, výjezdni atd., a pro mnohé tak první výlet za západní hranice znamenal kulturní zážitek, respektive kulturní šok, a to, když poprvé vstoupili do supermarketu, kde bylo veškeré zboží na jednom místě a v tak ohromném výběru, kdy obvyklou strohost a šed' vystřídalý okázalé prodejní prostory zdobené designovými prvky.

<sup>237</sup> Franc, Martin: *Řasy, nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003

<sup>238</sup> Tamtéž, str. 167-168

Můžeme říci, že v českém prostředí přichází třetí fáze až v posledních 10-15 letech. Ne snad proto, že by si lidé nechtěli zdravé a výběrové potraviny dopřát, ale jednoduše kvůli tomu, že si je nemohli dovolit. Ekonomická situace po roce 89 nebyla nejlepší,<sup>239</sup> a tak většina spotřebitelů dávala přednost výrobkům s nejnižší cenou, a to bez ohledu na jakost. S nárůstem kupní síly obyvatelstva přicházejí „módní trendy“ v podobě bio výrobků s ohledem na šetrnost chovů a také pěstování bez nezbytného ošetřování plodin. Lidé tak začínají rozlišovat mezi různě kvalitními potravinami a: *„Celý systém dotvářejí i další obory: obalový průmysl, reklamní agentury a nekonečné řady publikací s recepty, v neposlední řadě i nové typy stravovacích zařízení.“*<sup>240</sup>

Jak dále tvrdí Slavoj Žižek, slovinský filozof a kulturní teoretik, tato nová podstata emocionálního svazku se manifestuje jako „kulturní kapitalismus“, protože teď už nenakupujeme produkty kvůli jejich užitečnosti nebo jako symboly společenského postavení. Kupujeme a konzumujeme je kvůli pocitům, které v nás vyvolávají, kvůli potěšení.<sup>241</sup> Dnes je tudíž důležité, co chce spotřebitel svým nákupem vyjádřit, jaké poselství je založeno v samotném produktu, což se snaží i samotné značky – zasáhnout spotřebitele a zároveň obsáhnout co nejvíce lidí. Příkladem jsou nám bio a organické potraviny, které vyvolávají dobrý pocit, a to na základě naší etické volby – pocit, že přispíváme naším nákupem k ochraně životního prostředí. *„Když je kupujeme a konzumujeme, je to podle všeho proto, že tím děláme něco smysluplného, že tím dáváme najevo naši ohleduplnost a globální zodpovědnost, protože se účastníme kolektivního projektu.“*<sup>242</sup>

239 Křen, Jan: *Dvě století střední Evropy*. Praha: Argo, 2005, str. 928

240 Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 455

241 Žižek, Slavoj: *Jednou jako tragédie, podruhé jako fraška: aneb proč musela utopie liberalismu zemřít dvakrát*. Praha: Rybka, 2011, str. 71

242 Tamtéž, str. 74

Samozřejmě nám takové produkty dodávají také pocit jistoty. Podvědomě nám vsugerovávají, že s jejich konzumací podporujeme naše zdraví. Stejný účinek mohou mít restaurace a celkově konzumace mimo domov, která se stala znakem postmoderního stravování. Restaurace jsou hodnoceny v turistických průvodcích, novinách nebo na internetu, a to vytváří v lidech důvěru, kterou potřebují. Jistotu, že se vždy dobře najedí, a to kvalitně a k tomu bez práce. Nicméně je to přesvědčení, kterým disponují spíše mladší generace, v starších lidech přetrvává nejistota a upřednostňují tradiční jídla, která považují za signum dobré kuchyně.<sup>243</sup>

V každém případě, dnešní hyperkonzument má možnost vybírat z velmi rozmanité škály produktů a získávat informace z internetových portálů, kde může využívat skvělých cenových nabídek a optimalizovat poměr kvality a nákladů. Paradoxně však se jeho životní styly, zájmy a rozmary ocitají stále výrazněji ve vleku zbožího systému a podléhají požadavkům komerce. Hyperkonzument dychtí po blahobytu, a to jak materiálním, tak duševním.<sup>244</sup>

*„Dnešek patří světu spotřeby zcela bez kulturního antagonismu, kde konzumentský étos transformuje veškeré konání a jednání, a to i mimo přímou zboží směnu. Duch spotřeby postupně infiltroval i vztah k rodině a náboženství, k politice a odborovému hnutí, ke kultuře a k využití volného času. Spotřeba dnes ustavuje takřikající suverénní říši, která nikdy nevypadne z taktu a vymyká se všem hranicím.“<sup>245</sup>*

<sup>243</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 352

<sup>244</sup> Lipovetsky, Gilles: *Paradoxní štěstí: esej o hyperkonzumní společnosti*. Praha: Prostor, 2007, str. 17

<sup>245</sup> Tamtéž, str. 16

## 2.1. Sociologie jídla

Jak sociologii jídla definuje Velký sociologický slovník, je to: „[...] oblast zahrnující sociologické zkoumání funkce potravy (stravy), výživy, činnosti spojených s přípravou jídla, systémů stravování a stolování v době současné i minulé.“<sup>246</sup> Činit tak může jak v různých kulturách, tak i uvnitř dané společnosti ve vztahu k různým etnickým společenstvím, ale i ve vztahu k jedinci v souvislosti jeho socializace, také jeho životním stylem, nebo proměnami. Zkoumá různé role, které se k jídlu vážou, jako stolovník, labužník, kuchař, výrobce jídla atp.<sup>247</sup>

Jak je zřejmé z předchozích kapitol, funkce jídla nespočívá pouze v uspokojení našich základních biologických potřeb, ale plní mnohem více – jak jsme mohli vidět např. v renesanci. Z obligátního rozlišování mezi jedlým a nejedlým, resp. jedovatým, se postupně ustanovil základní okruh požitelných potravin. Jeho rozšiřováním se v něm, v rámci sociálního hodnocení, začalo diferencovat, a to na základě požitku, prestiže, efektu, ceny, půvabu atd.<sup>248</sup> Tyto hodnoty se však, stejně jako společnost, v průběhu vývoje proměňují. A jak se v každé době názory na tyto atributy liší, tak se i výběr stává činitelem, který formuje vývoj jedince.

Díky socializaci se tak člověk může stát členem té či oné společnosti, a to podle toho (což samozřejmě není jediný faktor), jaké stravovací návyky jsou u něj formovány pozorováním nebo osvojováním. Jedinec tak buď vyzoruje zavedená pravidla a ztotožní se s nimi, nebo převezme domácí zvyklosti a nadále se jimi řídí. Proto se od sebe svými úzy liší nejenom různé kultury, společenství, ale také rodiny. Rozdíly mezi nimi se pak mohou zdát nesmyslné,

<sup>246</sup> Linhart, Jiří, Alena Vodáková a Pavel Klener: *Velký sociologický slovník: P-Ž*. Praha: Karolinum, 1996, str. 1074

<sup>247</sup> Tamtéž, str. 1074

<sup>248</sup> Dvořáková-Janů, Věra: *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999, str. 15

nevhodné, někdy až takřka nechutné. *“Zda člověk utiší hlad masem z koně nebo vepře, neznamená pro tělo příliš podstatný rozdíl. Pro sociální hodnocení oběda určitou společností znamená rozdíl podstatný.”*<sup>249</sup> Už v minulosti byly některé vzdálené kultury, kvůli odlišným stravovacím návykům, stigmatizovány definicí kanibalů, i přestože s kanibalismem neměly nic společného.<sup>250</sup> Existuje tak určitá hranice, která stále a často odlišuje „nás“ od „ostatních“. Proto i dnes je strava považována za jeden z nejdůležitějších prvků při definování bariér, které mohou být jak sociální, tak kulturní, etnické, politické apod. Ale i naopak, jídlo je v současné době jedním z nejužívanějších způsobů, jakým můžeme poznat jiné kultury. Globalizace a zvýšená mobilita mezi zeměmi, podněcuje touhu objevit charakteristické kulturní rysy dalších kultur. A tak někdo vycestuje do Itálie na pravé italské těstoviny, někdo chce okusit skutečný americký hamburger.

Pro poznání cizokrajných potravin však nemusíme cestovat daleko. Kumulace různých národních restaurací, od americké až k asijské, se čím dál více rozšiřuje – dnes již pomalu v každém městě máme možnost poobědvat pizzu, čínské nudle, popřípadě kebab. Zejména skrze národní kuchyně se snažíme objevovat nové chutě, které poté toužíme udržovat i v našich domovech, čímž se otevírá distribuce etnických produktů. Můžeme si běžně koupit různá koření nebo exotické ovoce, a to v průběhu celého roku. Ale i přestože máme na výběr takové množství potravin z nejrůznějších mezinárodních kuchyní, jsme nejvíce ovlivňováni zvyklostmi našeho domácího prostředí. *„Jídlo, jež konzumujeme, často vypovídá o našem sociálním postavení a naše stravovací návyky mají vliv nejen na tuzemskou ekonomiku, ale i na hospodářství jiných zemí. Dnes si můžeme dát k večeři okurku z domácí produkce, zítra třeba*

<sup>249</sup> Dvořáková-Janů, Věra: *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999, str. 15

<sup>250</sup> Benedictová, Ruth. Dostupné z: Soukup, Václav: *Přehled antropologických teorií kultury*. 2. vydání, Praha: Portál, 2004, str. 74

holandskou. Pomeranč, který jsme si právě oloupali, může být dovezený ze Španělska nebo třeba z Izraele.“<sup>251</sup> Svým výběrem tak často můžeme uspokojit své tužby, oprostít se od starostí, pocitu marnosti, dát jednoduše najevo své potěšení, a to buď individuálně, nebo v kolektivu, spontánně anebo s rozvahou.<sup>252</sup>

Nicméně to, jakou konkrétní potravinu zvolíme – jakou máme rádi, jaká nám chutná – ovlivňuje několik různých faktorů. Nemůžeme tak vyloženě říci, že by měl člověk rád obecně taková jídla, na která si zvykl v dětství. Naše chutě jsou ovlivňovány spíše vrozenými charakterovými rysy a genetickými dispozicemi, než vlivem rodinného a kulturního prostředí.<sup>253</sup> Přesto se říká, že jíme očima. Právě zrak se podílí na hodnocení kvalitativních vlastností a také chuti. Proto jsou některá jídla pevně asociována s určitou barvou „Párek je červený, banán žlutý, čokoláda hnědá. Změna očekávané barvy může ovlivnit chuť.“<sup>254</sup> Může ji ale ovlivnit také estetická úprava, tvar, velikost či uspořádání jednotlivých složek. Dále individuální znalosti, zkušenosti a emoce, které mohou být jak pozitivní, které většinou chuť k jídlu podněcují, tak negativní, které ji naopak blokují.<sup>255</sup> Přijetí nebo odmítnutí daného jídla může ale také záviset na sociální struktuře, formování identit, frustraci, společenských ambicích, snobství či pocitu nejistoty.<sup>256</sup>

*„Jídlo slouží jako výraz socio-kulturní identifikace. Nemusí demonstrovat sociální roli individua, ale skupinovou konformitu, spojuje členy určité sociální skupiny. Druh preferovaného jídla může sloužit i jako poznávací znamení určité*

251 Hirsch, R. Alan: *Řekni mi, co jíš: a já ti povím, jaký jsi*. Praha: Ikar, 2003, str. 239

252 Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 335

253 Hirsch, R. Alan: *Řekni mi, co jíš: a já ti povím, jaký jsi*. Praha: Ikar, 2003, str. 21

254 Fraňková, Slávka: *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. Praha: Karolinum, 2003, str. 104

255 Tamtéž, str. 104-105

256 Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 334



*sociální skupiny, kasty, třídy.*"<sup>257</sup> V současnosti můžeme nalézt několik separovaných společností, které se nevyhraňují ani kulturou ani odlišnou výchovou, ale společným postojem ke stravování. Je to stanovisko, kvůli kterému si odepírají například maso, veškeré živočišné produkty, nebo třeba jedí jen ovoce. Tyto výživové směry – vegetariánů, veganů, vitariánů atp. – jsou v některých kruzích považovány za podivínské, obecně se však dostávají do stále širšího podvědomí. Důvodem je pravděpodobně zvýšení duševní práce, která souvisí s rozvojem moderní techniky. Na člověka je tak denně vytvářen psychosociální tlak o nesprávné životosprávě, a to téměř ze všech stran. Začíná se proto mnohem více přemýšlet nad složením a původem potravy. Tak se dostává do jejich podvědomí neomluvitelné vykořisťování přírody, spojené například s přeměnou polí na pastviny, nebo se „zbytečným“ utrácením života zvířat. Dnes jsou tak mezi mnohými tyto životní styly považovány za politicky nejspornější.<sup>258</sup>

Taktéž obstarávání, příprava a způsob podávání jídla nese určitý sociální význam. Nakupování se stává jednou z nejčastějších forem sociálního jednání, kdy člověk volí mezi různými nákupními formami – supermarket, hypermarket, trh atd., tedy kde a od koho bude nakupovat. Pro někoho je důležitá interakce s prodávajícím, někdo dá přednost rychlému nákupu a jiný nakupování bere jako příjemné trávení volného času.<sup>259</sup> Přesvědčovací úsilí reklamních agentur často svádí k nákupu zbytečného množství nepotřebných potravin, které dále posilují konzumní postoj.<sup>260</sup> Příprava jídla může být

<sup>257</sup> Fraňková, Slávka: *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. Praha: Karolinum, 2003, str. 237

<sup>258</sup> Hirsch, R. Alan: *Řekni mi, co jíš: a já ti povím, jaký jsi*. Praha: Ikar, 2003, str. 243

<sup>259</sup> Fraňková, Slávka: *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. Praha: Karolinum, 2003, str. 84

<sup>260</sup> Bauman, Zygmund: *Myslet sociologicky: netradiční uvedení do sociologie*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2000, str. 203

veřejná nebo soukromá.<sup>261</sup> Stravování mimo domov probíhá v různých restauračních zařízeních, a to dle individuálních preferencí. „Lidé jsou ochotni zaplatit víc peněz za jídlo, které vypadá lákavě, má výjimečnou chuť a je podáváno v neobvyklém prostředí – romantickém, společenském, tichém, intimním atd.“<sup>262</sup> Jedinec se může rozhodnout podle aktuální chutě – italská restaurace, indická, Tex-mex atd.; podle délky vyčleněného času – restaurace, bistro; též podle ceny, dopravní dostupnosti apod. Příprava jídla v domácnosti se váže k předešlému sociálnímu jednání – nákupu, také ke skladování potravin, a koresponduje s chutí a vkusem všech členů domácnosti. Zahrnout bychom sem mohli také dnes velmi oblíbené donáškové služby, které ačkoliv popisem zapadají do sféry veřejného stravování, konzumují se v kruhu rodinném.

Zmínili jsme výběr dle ceny a dopravní dostupnosti. Jídlo, které si kvůli těmto podnětům vybereme ke konzumaci, tak často svědčí o našem sociálním postavení. „Pokrmy jako kaviár, humr či ústřice vyvolávají v naší kultuře představu úspěchu a moci, zatímco například vdolky či jitrnice mohou být naším oblíbeným jídlem, ale s úspěchem spojovány nejsou.“<sup>263</sup> Je zjevné, že ne každý má dostatek finančních prostředků pro každodenní stravování se v restauracích, natož v restauracích luxusních. Lidí na nižší ekonomické úrovni jsou tak někdy bezmála nuceni vybírat si a jíst především to, co je levné.

Přece však někdy vyhledáváme tato „obyčejná“ jídla, protože nám připomínají určité šťastné chvíle. Jistě každý má v rodině nějaké jídlo, podle kterého se pozná, zda je sváteční den. To samé platí i o způsobu podávání, „sváteční nádobí“ se přece neprostrírá jen tak v ledajaký všední den. „Chování u stolu se významně liší podle toho, co na stole stojí a kdo kolem něj sedí. Dokonce i způsob stolování – jak se chováme při jídle – je jiný, pokud jde o jídlo slavnostní, a jiný,

<sup>261</sup> Dvořáková-Janů, Věra: *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999, str. 39

<sup>262</sup> Hirsch, R. Alan: *Řekni mi, co jíš: a já ti povím, jaký jsi*. Praha: Ikar, 2003, str. 35

<sup>263</sup> Tamtéž, str. 38

*jedná-li se o všední rodinnou večeři nebo jen o setkání přátel.*<sup>264</sup> Společné stolování také velmi často udává tón celkové komunikace mezi blízkými.

Pravěcí lidé začali společně sedávat u rozdělaného ohně a tento zavedený rituál poté přetrvává v celé naší historii, ovšem v podobě posezení u stolu. *„Lidé mu [jídlu] přizpůsobují vlastní chování a jeho konzumování jim přináší pohodu, požitek i prostředek komunikace.*“<sup>265</sup> Právě jídlo a pití jsou skvělou příležitostí k sociální interakci. Důkazem je jistě pití alkoholu nebo posezení u kávy. Ta zprvu sloužila spíše jako stimulace nervového systému, dnes je součástí našeho každodenního života, a především prostředkem k posezení s rodinou či přáteli.<sup>266</sup>

Podle několika autorů<sup>267</sup> však tato sociální situace postupně zaniká. V mnoha domácnostech přestalo být stolování a jídlo příležitostí k tomu, aby si společně popovídali. V dnešní uspěchané době čím dál více pracujeme a snažíme se toho denně stihnout co nejvíce. Proto méně času trávíme jídlem a se svými blízkými u stolu. *„Člověk jídlo často redukuje na stejný úkon, jako je každodenní čištění zubů. Tím se stal svět triviálnější, neboť se ztrátou „stolu“ pro společné jídlo ztratili jsme i pocit pospolitosti a určitou náhradu za anonymní bytí.*“<sup>268</sup>

Za vytěsněním významu stolu jako integrujícího činitele společnosti stojí proces urbanizace a mobilní trh práce. Rodinné posezení u stolu stírají veřejná stravovací zařízení, ať centrální jídelny, nebo fast food výdejny. Právě ty se staly jedním ze symbolů dnešního uspěchaného světa, symbolem rychlého

<sup>264</sup> Bauman, Zygmunt: *Myslet sociologicky: netradiční uvedení do sociologie*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2000, str. 150

<sup>265</sup> Fraňková, Slávka: *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. Praha: Karolinum, 2003, str. 237

<sup>266</sup> Dvořáková-Janů, Věra: *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999, str. 30

<sup>267</sup> Srov. Dvořáková-Janů, Věra: *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999, str. 15 a Hirsch, R. Alan: *Řekni mi, co jíš: a já ti povím, jaký jsi*. Praha: Ikar, 2003, str. 164

<sup>268</sup> Dvořáková-Janů, Věra: *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999, str. 18

nasycení, který kopíruje životní a pracovní rytmus většiny spotřebitelů. „Prostřednictvím všeobjímajícího systému fast food zároveň není třeba starat se o pracovní nákupy, vaření, dekoraci stolu, výběr vína nebo v interiéru vymezovat velký prostor pro kuchyni s jídelnou.“<sup>269</sup> Zároveň na chvíli umožňují porušit zavedená pravidla chování a dovolují lidem jíst rukama, ve stoje, nebo za chůze. Reagují tak na požadavky konzumentů, kteří se chtějí rychle najíst, a to zároveň za přívětivou cenu. V reakci přichází supermarkety s nabídkou široké škály potravin, které usnadňují kuchařské postupy. Jedná se o předem připravená jídla, nevyžadující téměř žádnou úpravu. „Prodej hotových jídel v supermarketech, který odstraňuje nutnost jídlo připravovat, představuje téměř poslední krok směrem k úplné komercializaci potravinového řetězce; z přípravy jídla zůstává jen ohřátí, servírování a úklid.“<sup>270</sup>

## 2.2. Antropologie jídla

Kulturní rozmanitostí lidstva se zabývá sociální a kulturní antropologie. Ta zkoumá vznik, vývoj a fungování kulturních systémů v čase a prostoru, srovnáváním různých kultur a jejich významem pro člověka. Dvojí pojetí – sociální a kulturní – je způsobeno odlišnými postoji a vymezeními, ale také vztahem k dalším disciplínám. „Terminologické a obsahové nejasnosti jsou způsobeny zejména odlišnou tradicí výzkumů kultury, různou institucionální základnou a odlišnou klasifikací věd v kontinentální Evropě, Velké Británii a Spojených státech.“<sup>271</sup> Americká kulturní antropologie chápe kulturu jako centrální kategorii, jako široký pojem, kdežto britská sociální antropologie klade důraz na studium hodnot, institucí a zvyků v kontextu sociální struktury, a tak

<sup>269</sup> Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011, str. 460

<sup>270</sup> Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008, str. 350

<sup>271</sup> Soukup, Václav: *Dějiny antropologie: (encyklopedický přehled dějin fyzické antropologie, paleoantropologie, sociální a kulturní antropologie)*. Praha: Karolinum, 2004, str. 293

preferuje pojem společnost. Každopádně vzhledem k příbuznosti a neustálému sbližování těchto věd se stále více prosazuje termín sociokulturní antropologie.<sup>272</sup> Antropologii jídla pak tedy zajímá specifická funkce a symbolický význam tradiční stravy a nápojů v dané kultuře nebo společnosti.<sup>273</sup>

Antropologii jídla jsme se do jisté míry věnovali již v předešlých kapitolách, nicméně existují také další výklady, které můžeme v této souvislosti zmínit. Claude Lévi-Strauss, jehož kulinární trojúhelník jsme představili v kapitole 1.1., se krátce nad problematikou jídla pozastavil také ve svém díle *Strukturální antropologie*<sup>274</sup>. Vedle klíčových lingvistických pojmů používá Lévi-Strauss obdobu fonémů – *mytémy* (v mytologii) a *gustémy* (v kulinářství). Snaží se tak metody strukturální lingvistiky aplikovat na antropologické studium národních kuchyní.

Kuchyně každé společnosti se podle něj dělí, podobně jako jazyk, na konstitutivní složky – *gustémy*, které jsou po vzoru fonémů uspořádány v systému opozic a korelací. Tak například anglickou a francouzskou kuchyni můžeme rozlišit prostřednictvím tří protikladů: endogenní/exogenní (suroviny národní či exotické), centrální/periferní (hlavní jídlo a příloha) a výrazné/nevýrazné (tj. chutné nebo chuťově mdlé). Podle těchto kontrastů konstituuje následující tabulku, a ve které + a – odpovídají relevantní nebo irelevantní povaze každé opozice ve zkoumaném systému.<sup>275</sup>

<sup>272</sup> Soukup, Václav: *Dějiny antropologie: (encyklopedický přehled dějin fyzické antropologie, paleoantropologie, sociální a kulturní antropologie)*. Praha: Karolinum, 2004, str. 271 a 293

<sup>273</sup> Linhart, Jiří, Alena Vodáková a Pavel Klener: *Velký sociologický slovník: P-Ž*. Praha: Karolinum, 1996, str. 1075

<sup>274</sup> Lévi-Strauss, Claude: *Strukturální antropologie I*. Praha: Argo, 2006

<sup>275</sup> Tamtéž, str. 83

	Kuchyně anglická	Kuchyně francouzská
Endogenní/exogenní	+	-
Centrální/periferní	+	-
Výrazné/nevýrazné	-	+

V anglické kuchyni jsou tudíž hlavní chody tvořeny z domácích ingrediencí, které mají nevýraznou chuť, a jsou doplněny exotickými přílohami, jako příklad Lévi-Strauss uvádí čaj, pomerančovou marmeládu nebo portské. Naopak v kuchyni francouzské je protiklad endogenní/exogenní velmi slabý nebo zaniká úplně, a tak se kombinují stejně výrazná hlavní jídla i přílohy. Pokud se budeme i nadále držet těchto tří uvedených opozic, můžeme takto podle Lévi-Strausse definovat také další kuchyně.<sup>276</sup>

*„Kultura představuje „gigantický jazyk“, přičemž každý systém, například příbuzenské vztahy, jídlo, politické zřízení, svatební rituály, vaření atd., tvoří částečně vyjádření celé kultury.“<sup>277</sup> Přesto žádný prvek systému nemá smysl sám o sobě – nabývá jej, až když vstupuje do opozice ve vztahu k jiným prvkům. Tato opozice se pak stává kódem, který umožňuje odhalit významy zkoumané sociokulturní struktury.<sup>278</sup>*

*„For what is food? It is not only collection of products that can be used for statistical or nutritional studies. It is also, and at the same time, a system of communication, a body of images, a protocol of usage, situation, and behavior.“<sup>279</sup>* Stejného názoru jako Claude Lévi-Strauss byl i francouzský literární kritik

<sup>276</sup> Lévi-Strauss, Claude: *Strukturální antropologie I*. Praha: Argo, 2006, str. 83-84

<sup>277</sup> Budil, T. Ivo: *Mýtus, jazyk a kulturní antropologie*. Praha: Triton, 2003, str. 305

<sup>278</sup> Soukup, Václav: *Přehled antropologických teorií kultury*. 2. vydání, Praha: Portál, 2004, str. 139

<sup>279</sup> Barthes, Roland: *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*. 1961, str. 21 Dostupné z:

<https://scholarblogs.emory.edu/sustainablefooditaly/files/2016/07/rolandbarthes.pdf>

Roland Barthes, který se věnoval jídlu na několika místech své tvorby. Konkrétně v článku *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*<sup>280</sup> vysvětluje, že každá země má svůj vlastní druh potravin, které mají vliv na jejich kulturu. Jako příklad udává pečivo, které není jen potravinou samo o sobě, ale naopak, druhy pečiva znamenají různé situace. Tak tu máme např. kváskový chléb<sup>281</sup>, který se obecně používá pro každodenní konzumaci, a v jeho opozici veku, která se hodí pro přípravu chlebičků na různé společenské události. Podobný význam má také přechod z tradičního bílého chleba na tmavý celozrnný, který se paradoxně stal vyjádřením jakéhosi zdokonalování.<sup>282</sup>

Roland Barthes tak dále poukazuje na to, že se hlavní složky potravinového systému dají analyzovat, a to zvažováním, zda změna určité vlastnosti jídla – způsob zpracování, zdroj surovin, vzhled, nebo klidně samotný obal – by přinesla převrat ve významu jídla. Načež dochází k závěru, že by bylo systematictější popisovat jídla ne pro to, co jsou, ale právě pro to, co znamenají. Toho podle Barthesse velmi využívají reklamy, když například demonstrují národnost (viz například *Rétorika obrazu*) anebo zdraví.<sup>283</sup>

Na jiném místě<sup>284</sup> ukazuje, že má jídlo symbolickou a mytologickou funkci. Například maso, konkrétně biftek ve svém syrovém stavu představuje mýtus síly a morálky. „*Je samotným srdcem masa, je masem v čistém stavu, a kdokoli jej jí, vstřebává do sebe býčí sílu.*“<sup>285</sup> Dalším příkladem je víno, na které se

<sup>280</sup> Barthes, Roland: *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*. 1961 Dostupné z: <https://scholarblogs.emory.edu/sustainablefooditaly/files/2016/07/rolandbarthes.pdf>

<sup>281</sup> Barthes v článku uvádí pečivo francouzské, převedeme si je proto do českého kontextu.

<sup>282</sup> Tamtéž, str. 22

<sup>283</sup> Tamtéž, str. 23-27

<sup>284</sup> Barthes, Roland: *Mytologie*. Praha: Dokořán, 2004

<sup>285</sup> Tamtéž, str. 59

odjakživa pohlíží tak, že: „*Víno je elixír života, piješ-li ho s mírou. Co by byl život bez vína? Vždyť bylo stvořeno lidem pro radost.*“<sup>286</sup> Barthes mu přisuzuje funkce, jak učinit ze slabocha siláka, z tichošlápka žvanila, víno může sloužit jako alibi, nebo zajišťovat pracovní elán. Další schopností může být zbavení vzdělance jeho intelektuálnosti a postavení jej na roveň dělníka<sup>287</sup> – zde si můžeme všimnout protikladu s českou tradicí, kde je víno naopak přisuzován ušlechtilý charakter, oproti pivu, které je u nás pojímáno spíše jako prostý nápoj. S výčtem jídel bychom mohli pokračovat, neboť snad s každým národem je asociována nějaká potravina – Francouzům patří víno a sýr, Belgičani mají čokoládu, Italové těstoviny a pizzu atp.

Jídlo má tedy obzvlášť silný symbolický potenciál, a to proto, že je hluboko zakotven v našem každodenním i slavnostním životě a plní fyzické, emocionální a psychologické potřeby zároveň. Dnes už si lidé příliš neuvědomují, že některá jídla nabývají symbolických významů. A to i přesto, že leckdy tradice s jídlem spjaté sami dodržují. Takové rituály se většinou předávají mezi rodinami; jedinec si je osvojuje v průběhu života a stávají se součástí jeho vlastní osobnosti.<sup>288</sup>

Rituálem tak může být například čaj o páté, který dodržují Angličané, pro někoho je rituálem pití kávy po obědě nebo při pauze v práci. Nezbytnými se rituály stávají ve svátečních dnech, které mají základ v náboženských přesvědčeních a filosofických systémech různých kultur a společností. Náboženství tak přikládá některým jídlům symbolický význam a jiná naopak tabuizuje. Už staré náboženské tradice vycházely z přesvědčení, že uctíváním,

<sup>286</sup> Bible21 – překlad 21. století. *Sírachovec 32/27* [online] Copyright © 2012 [cit. 04.05.2020] Dostupné z: <https://www.bible21.cz/online#sirachovec/32/27>

<sup>287</sup> Barthes, Roland: *Mytologie*. Praha: Dokořán, 2004, str. 55-56

<sup>288</sup> Fraňková, Slávka: *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. Praha: Karolinum, 2003, str. 139-140



vzýváním pomocí hudby, darováním obětí, zkrátka nejrůznějšími obřady a rituály si zajistí bohatou úrodu nebo úspěšný lov.<sup>289</sup> V průběhu celé naší historie se tak s jídlem spojují nejrůznější slavnosti, svátky a také rituály. Dnes se kupříkladu v západní náboženstvích dodržuje žehnání pokrmů – společné modlitby před jídlem.

Rituály ale především využívají jídlo jako symbol. Novoročním zvykem je konzumace čočky, která má přinést dostatek peněz a bohatství po celý rok. Velikonoce se zase neobejdou bez beránka, který symbolizuje samého Ježíše Krista a jeho oběti za spásu světa. Na Štědrý den se podává kapr, který je tradičním symbolem křesťanství a jeho šupiny nám mají též značit bohatství po celý rok. Jídlo se také používalo jako prostředek věštby – například věštění ze zvířecích vnitřností nebo kávové sedliny. I dnes se na Vánoce, v některých rodinách, rozkrajuje jablko. Poté mohou z rozkrojeného jádřince vyčíst, zda následující rok přežijí ve zdraví či v nemoci. Pokud je jádřinec ve tvaru hvězdičky, následuje rok plný zdravý a štěstí; pokud je ve tvaru křížku, symbolizuje příchod nemoci a smrti.<sup>290</sup> Jídlo má ale také „magické“ schopnosti. Například čokoláda se využívá jako afrodisiakum, zvyšující sexuální touhu. Podobně také vůně skořicového pečiva, anebo alkohol, který v jisté míře odstraňuje zábrany.<sup>291</sup>

*„Odvěké tradice přetrvávají z mnoha důvodů, mezi něž patří zejména nostalgie. Náboženské zvyky a rituály pomáhají udržet stabilitu a posilují pouta mezi rodinnými příslušníky a obyvateli jednotlivých zeměpisných oblastí. Nedílnou součástí každoročních oslav tvoří jídlo, které nám pomáhá vnímat posvátnost tradice a upevňuje v nás pocit sounáležitosti bez ohledu na naši víru. Díky tomu, že můžeme v kruhu*

289 Hirsch, R. Alan: *Řekni mi, co jíš: a já ti povím, jaký jsi*. Praha: Ikar, 2003, str. 253

290 Fraňková, Slávka: *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. Praha: Karolinum, 2003, str. 140

291 Hirsch, R. Alan: *Řekni mi, co jíš: a já ti povím, jaký jsi*. Praha: Ikar, 2003, str. 33

*blízkých jíst výjimečná jídla, která v sobě nesou určitou symboliku, se sami cítíme výjimečně.*<sup>292</sup> Je tedy zřejmé, že specifické funkce jídla jsou velmi rozmanité a nelze tak určitou vlastnost vztáhnout všeobecně ke všem společnostem. Kultura a tradice podněcují vytvoření určitých pravidel správného jídelního chování, složení jídelníčku nebo přípravy pokrmů. Dodnes jsou národní kuchyně spjaty s osobitými chuťovými rysy jak jedinců, tak celých oblastí, a tak je důležité jídlo a pití vnímat jako nedílnou součást kultury, jako výraz kulturní diverzity.

<sup>292</sup> Hirsch, R. Alan: *Řekni mi, co jíš: a já ti povím, jaký jsi*. Praha: Ikar, 2003, str. 257

### 3. ARISTOLOGIE

Tato práce má svém názvu pojem aristologie, je tudíž na místě jej nyní vysvětlit. Dle etymologického slovníku je slovo složené z řeckého ariston, což znamená snídaně, nebo také polední jídlo. Přípona logie označuje systematickou disciplínu, vědu.<sup>293</sup> Ve společném významu je jako první použil jistý Thomas Walker, londýnský policejní soudce, a to roku 1835 ve svém týdeníku *The Original*. Z článků, kterých bylo konkrétně 29, vznikla kniha nazvaná *Aristology, or the Art of Dining*<sup>294</sup>.

Podle Thomase Walkera však ariston označuje *dinner*, což se dá přeložit jako oběd, ale i jako večeře. Všeobecné zasazení do konkrétní denní doby je tak velmi obšírné, neboť v celé historii lidé stolovali v odlišném čase, a to se samozřejmě také kulturu od kultury liší. Obecně však byla tendence stravovat se později – večerní jídlo bylo jídlo hlavní. Např. v zemědělských komunitách se začínalo pracovat za svítání a první pokrm se objevil uprostřed dne. Jinde zase pozdní snídaně byla kolem deváté hodiny a večeře mezi třetí a čtvrtou. Nakonec se v průběhu 19. století stalo módní obědvat/večeřet kolem osmé hodiny večerní, nicméně i tento rozvrh se lišil mezi sociálními třídami.<sup>295</sup> Budeme proto slovo ariston, resp. dinner, chápat ne jako konkrétní „chod“ ale jako hlavní jídlo dne.

<sup>293</sup> Online Etymology Dictionary. Origin, history and meaning of English words. *Aristology*. Origin and meaning of aristology by Online Etymology Dictionary. [online]. Copyright © 2001 [cit. 08.05.2020]. Dostupné

z: [https://www.etymonline.com/word/aristology#etymonline\\_v\\_41481](https://www.etymonline.com/word/aristology#etymonline_v_41481)

<sup>294</sup> Walker, Thomas: *Aristology, or Art of Dining*. London: George Bell and sons, 1881

<sup>295</sup> Katz, H. Solomon and William Woys Weaver: *Encyclopedia of Food and Culture*. Volume 1. Scribner, 2003, str. 529-530

Jak tedy vyplývá nejen z předešlých odstavců, aristologie je věda o jídle. „*I call the art of dining Aristology, and those who study it, Aristologists.*“<sup>296</sup> Thomas Walker se ve svých článcích – knize snaží svým čtenářům ukázat, že ačkoliv je pro každého stravování běžná věc, jen málokdo ví, jak jíst správně. Proto se v celé knize snaží popsat různé aspekty, kterými chce čtenáře přimět k přemýšlení, navést je na správnou cestu.

Aristologie je podle něj závislá nejen na dobrém kuchaři a vhodném jídle, ale také na odpovědnosti hostitele za spokojenost hostů a hladkém průběhu. Pro zachování příjemné konverzace by ideální počet strážníků neměl přesáhnout číslo osm. Též je důležité, aby očnímu kontaktu při konverzaci nebránila přebytečná výzdoba stolu, jako různé květiny a mísy. „*It seems strange that people should be invited, to be hidden from one another.*“<sup>297</sup> Hovory by podobně mohla narušit i obsluha, a proto je vhodné, aby se v jídelně pohybovala co nejméně, pouze při výměně talířů. Pro konverzaci se nehodí vysoké stropy, a také celá dispozice místnosti měla být proporčně harmonická, bez zbytečných ozdob, které každého jen rozptylují, stejně jako okázalá výmalba. Jídelna má být v každém případě vhodně osvětlena a vytopena, aby strážník v zimě neprochládl a v létě se nepotil.

Stůl, prostírání a nádobí má být čisté a rozvrženo tak, aby každý na cokoli dosáhl. Prostřeno má být jen to, co bude jedinec při hodování potřebovat, ani víc ani míň. To samé platí i s jídlem. „*It is most unphilosophical to set things before people, and to tell them they need not take them unless they please. Contentment and safety mainly depend upon having nothing before us except what we ought to take.*“<sup>298</sup> Ideální je servírovat každý chod postupně, a to vždy v krátkých

<sup>296</sup> Walker, Thomas: *Aristology, or Art of Dining*. London: George Bell and sons, 1881, str. 1

<sup>297</sup> Tamtéž, str. 15

<sup>298</sup> Tamtéž, str. 44

intervalech, které se vyplní konverzací a vínem. Tím se dá prostor pro zpracování jídla, optimálnímu trávení.

Servírovat je vhodné také potraviny, které odpovídají ročnímu období, a to samé se týká i podávání vína. „*The general rule is, to drink white wine with white meats, and red wine with brown, to which may be added, that light wines are most suitable to light dishes. [...] In hot weather they ought to be light, and of a cooling nature, and accompanied with agreeable beverages well iced, rather than with pure wine, especially of the stronger kinds. [...] In winter, warmth and substantial diet afford the most satisfaction.*”<sup>299</sup> Je důležité, aby se v jeden den nemíchaly ani různé druhy masa, ani vína. Je lepší se tentýž den držet jednoho, popřípadě dvou rozdílných a raději si další kombinace dopřát až při dalších hostinách.

Podobné schéma, ovšem se zaměřením hlavně na správné chování, v českém kontextu představil Jiří Stanislav Guth-Jarkovský, mimo jiné autor několika publikací o stolničení, především však zakladatel československé etické tradice. V krátkém spise *Kterak slušně jísti a kterak se dobře chovati u stolu*<sup>300</sup> popisuje základní pravidla dobrých způsobů při jídle. Těch je podle něj třeba se učit už od útlého věku, neboť v dospělém životě se již zakořeněné zlovyky jen těžko odnaučují. Tak třeba chce-li být člověk slušný, rozhodně by neměl mlaskat, utírat si ústa rukávem, opíjet se, odkládat kosti na stůl, anebo kopat protějščího stolovníka. Je podle něj také třeba si uvědomit, že tato pravidla mají svůj estetický podklad, který závisí na čistotě a upravenosti.<sup>301</sup> Zdá se tak, alespoň do jisté míry, že aristologická tradice počíná, ve vztahu k českému národu, právě ve spisech Jiřího Stanislava Guth-Jarkovského.

<sup>299</sup> Walker, Thomas: *Aristology, or Art of Dining*. London: George Bell and sons, 1881, str. 66, 39-40

<sup>300</sup> Guth-Jarkovský, Jiří Stanislav: *Kterak slušně jísti a kterak se dobře chovati u stolu*. Praha: Bursík & Kohout, 1923

<sup>301</sup> Tamtéž, str. 32

Obecně tak lze říci, že aristologie je teorie gastronomie a všech činností s ní spojených. Demonstruje spojení gastronomie a sociokulturního hlediska a díky její mnohovýznamnosti prezentuje jídlo jako vědu, ale i jako umění. Můžeme pod ni zahrnout přípravu pokrmů, jejich prezentaci, chuť, vůni, ale také vědomosti o kulturním a ideologickém zázemí toho kterého národa, o vývoji fenoménu jídla. Je to nauka o vztahu kultury a potravy, a to jak z historického, tak také kulturologického nebo estetického hlediska.<sup>302</sup> A jak píše Thomas Walker: „*Dining is an occurrence of every day of our lives, or nearly so, and as our health and spirits depend in great measure upon our vivid enjoyment of this our chief meal, it seems to me a more worthy object of study than those unreal occupations about which so many busy themselves in vain.*“<sup>303</sup>

<sup>302</sup> Vladimír Poštulka. *Aristologie* [online] © 2013 Vladimír Poštulka [cit. 08.05.2020] Dostupné z: <https://postulka.blogspot.com/search?q=aristologie>

<sup>303</sup> Walker, Thomas: *Aristology, or Art of Dining*. London: George Bell and sons, 1881, str. 23

## ZÁVĚR

Pro člověka znamenalo objevení ohně zásadní obrat v jeho progresivním vývoji. Do té doby byl pračlověk pouze poháněn svými pudy, ale vědomá manipulace s přírodou z něj učinila nového, kulturně fungujícího jedince. Díky ohni začal své potraviny tepelně upravovat, čímž se počal odlišovat od ostatních živočichů. V důsledku objevení ohně také vzniká stále větší potřeba lovu, který na základě své úspěšnosti určuje první, primitivní rozvrstvení společnosti. Z hlediska kuchařských operací, kterými od tohoto okamžiku člověk začal disponovat, reprezentuje Claude Lévi-Strauss strukturu dané kultury. Podle rozložení trojúhelníku na syrové – vařené – shnilé analyzuje kuchařské umění, a to dle odlišného zacházení s těmito operacemi. Určuje tak například, že v jisté historické epoše si vysoká aristokracie dopřávala především maso pečené, kdežto chudá spodina maso výhradně uvařené.

Postupně však člověk zjišťuje, že jen lovná zvěř a běžně rostoucí plody nestačí. Přichází na to, jak jisté rostliny pěstovat jako potravu, a to konkrétně různé obilniny, kukuřici nebo rýži.<sup>304</sup> S plánovitým pěstováním přichází také domestikace zvířat, kupříkladu kozy, ovce, nebo hovězí skot. Společně s vzrůstající rozmanitostí potravin si osvojuje nové kulinářské techniky a vytváří různorodé nástroje. Díky tomu se vytváří první hospodářská základna. Zároveň se jednotlivci začínají opírat o znalosti a zkušenosti, které nasbírali lidé před nimi. Tím se počínají kodifikovat různá pravidla, rituály a tabu, které se však kulturu od kultury liší. Svět se klasifikuje a vznikají první civilizace – Sumer, Egypt.

Za kolébkou západní civilizace však považujeme starověké Řecko, kde se poprvé pouhý otrok transformuje v kuchaře, a to jako samostatné povolání.

<sup>304</sup> Konkrétní plodina je však závislá na konkrétní oblasti.

Jídlo přestává být v antickém Řecku nutností, a na jeho počest vznikají také první kuchařské spisy. Jídlo se stává prostředkem k utvrzování a rozvíjení vztahů. Pořádáním opulentních hostin jako společenské události se začínají reprezentovat různé vrstvy společnosti, a stejný význam nabírají také druhy nádobí různých podob a tvarů. Řeckou kulturu jídla přejímají do jisté míry Římané, kteří se vědomě odlišují pouze tím, že přestávají společně popíjet a hodování pro ně začíná nabírat významu společného soužití. Nejen díky Apiciově kuchaře jsme se dozvěděli, že Římané již byli znalými vybraných místních i exotických pokrmů, a při vaření nešetřili kořením.

S příchodem křesťanství se z jídla stává posvátný akt, a zavádí se půst jako výrazný činitel jídelních schémat. I přesto však stále mnoho lidí propadá hodování, čemuž se Kristovo stoupenci snaží předejít straněním se, a tak zakládají první kláštery. V těch se, díky pevnému řádu a pracovní morálce, začíná postupně navyšovat kultura stolování – udržuje se přísná sebekázeň, ustavují se předpisy chování, a to jako počátek dobrých evropských mravů. Spolu s demografickým růstem a rozšiřováním orné půdy se zrychluje oběh zboží a rozšiřuje se potravinářské spektrum. Jídlo se stává symbolem bohatství, a to konkrétně čerstvé maso. Bohatství počínají manifestovat také ceremoniální hostiny, které se ve dvorském prostředí stávají nezbytnými, stejně jako jejich okázalost, barevnost a výrazné chutě. Člověk ve středověku začíná sedět u stolu a díky tomu se počíná modifikovat také zasedací pořádek a určitá hierarchizace.

S počátkem renesance přichází návrat k člověku a jeho smyslovým i fyzickým potřebám. Začíná se přemýšlet o tom, co, jak a proč jedinec jí. Do popředí vstupují aspekty racionální výživy, a tak se na gastronomii počínají podílet lékaři. V důsledku toho vzniká množství traktátů, ve kterých se vedle dietetických doporučení nachází také praktické rady, jak uvařit známá jídla. Dalším námětem se stává etiketa, a to jak stravování, tak stolování. Dochází k regulacím společenského chování a zavádí se přesné dispozice prostírání,



nádobí a náčiní. Objevují se talíře tak, jak je známe dnes, párátko, kalíšky na vejce atp.

Baroko doplňuje stolní repertoár o nástavce na cukr, sůl, nebo kávové a čajové soupravy. Nepostradatelnými se však stávají příbory, jejichž funkce a užívání se od té doby postupně ustalovalo. V rámci jejich používání a přetrvávajících ceremonálních hostin se dodržují čím dál přísnější zásady etiky, jejíž standard se stal samozřejmým pro dnešní civilizovanou společnost. Díky francouzskému dvoru 17.-18. století se do popředí dostává nově také požitek z jídla, rozeznávání jistých chutí a diferenciací chuťových kvalit, které předznamenávají zrod nové kuchyně.

Vznik nové éry společenské kultivace také vymezuje Norbert Elias, který na základě normativních pramenů analyzuje proměnu lidského chování. Definuje tři etapy společenského chování – kurtoazie, civilité a civilizace, jež ukazují postupné zjemňování lidských mravů a díky kterým se dá prokázat neustálá proměna společnosti. Ta v 19. století stojí na počátku industrializace a moderního konzumního věku. Díky tomu se výrazně proměňuje také kultura kulinářství, neboť zemědělství zvyšuje svou produkci, potraviny expandují do vzdálených oblastí a nově vzniká způsob konzervace a uchovávání. To, jak jsme ukázali, odstartovalo zakládání společností a vznik prvních značek, které se začaly odlišovat recepturou svých jídel, což také vedlo k formování národních kuchyní. Potravinová základna se tak značně rozšířila, načež Brillat-Savarin napsal svou významnou knihu, první svého druhu, Fyziologie chuti. V té ztotožnil gastronomii s uměním, mravy a společenským chováním. Díky tomu vzniká nový gastronomický diskurz, jež vede k vytvoření nového konceptu – restaurací a hostinství vůbec.

Ve 20. století stoupá zájem o etnická, náboženská a regionální specifika, díky kterým se konstituují identity národů a sociálních skupin. Sociální

stratifikaci a teorii vkusu jsme představili na základě výkladů Pierra Bourdieua, pro kterého je výběr pokrmů závislý na určitém postavení jedince a jehož stravovací návyky a praktiky vytvářejí a reprodukují třídní identity. Pokusili jsme se dále tuto hypotézu aplikovat na základě konzumních možností, které byly v druhé polovině století velmi odlišné. Pomineme-li války, za kterých byl příděl jídla regulován téměř všude, spatřili jsme ve vývoji jídla 20. století dvě zásadní linie, které se odvíjejí od typu společnosti a politické nadvlády – západního a východního bloku. V západních společnostech přišel v 50. letech rozmach masové distribuce, otevíraly se supermarkety a hypermarkety, jejichž principem se stal masový prodej nové a velmi široké škály potravin, a to od balených, přes mražené až po exotické ovoce. Socialistická společnost neoplývala ani masovou distribucí, ani velkoobchody, natož rozsáhlým výběrem potravin. Naopak, na mnohé se čekaly dlouhé fronty a některých druhů potravin byl značný nedostatek.

Převrat přichází až po roce 1989, a i proto jsme současnou postmoderní dobu ohraničili tímto rokem. Rokem, který přinesl do české společnosti nebyvalé změny. Teorii Gilles Lipovetskyho o hyperkonzumní kultuře, jež je především teorií výše popsaného západního bloku, jsme se pokusili přenést právě do českého prostředí, a to v průběhu jeho přeměny ze socialistické na kapitalistickou společnost. Ukázali jsme, že třetí fáze, ve které se konzument obrací ke svému zdraví a zaměřuje se na kvalitu potravin, je i u nás fenoménem posledních několika let.

Došli jsme k závěru, že dnes konzumujeme a nakupujeme potraviny kvůli tomu, co v nás vyvolávají. Proto jsme v sociologické a antropologické části ukázali, že funkce potravy jsou velmi rozmanité. V sociologii jídla jsme vylíčili, jak naše stravovací návyky podléhají zavedeným pravidlům dané domácnosti, nebo společnosti a kultury, ale také komunity, a to v případě různých výživových směrů. Načež současná globalizace a zvýšená mobilita podněcuje

touhu objevovat charakteristické rysy typické kuchyně. To značí i rozmach restaurací, zaměřených na regionální kuchyni, které můžeme nalézt téměř všude. Přiblížili jsme, že jídlo, které konzumujeme, vypovídá o našem sociálním postavení, což jsme představili už dříve spolu s teorií Pierra Bourdieuho. Dále jsme ukázali, že také obstarávání, příprava a způsob podávání jídla nese určitý sociální význam, a dotkli jsme se problematiky stolování, která je v dnešní postmoderní společnosti čím dál více vytlačována fenomény typu fastfood nebo také prodejem hotových jídel.

V antropologii jídla jsme prezentovali specifické funkce, jakých může daný pokrm či potravina nabývat, a to díky gustémům Claude Lévi-Strausse, anebo výkladu symbolické a mytologické funkce Rolanda Barthesa. Zároveň jsme popsali význam tradiční stravy a s ní spojených rituálů, které částečně vycházejí z náboženských zvyků, jež posilují vztahy jak mezi rodinnými příslušníky, tak mezi obyvateli jednotlivých národů.

Jak vyplývá nejen z tohoto zevrubného shrnutí, historie vztahu člověka a jídla je mimořádným společenským a kulturním eposem. Tato diplomová práce si kladla za cíl interpretovat zásadní momenty v pojmání jídla, a to jako sociokulturního fenoménu. Představila tak kontinuální vývoj fenoménu, a to od pravěku, až po současné reflexe s jídlem spojené. Syntetizací poznatků primární i sekundární literatury vznikl tudíž komplexní přehled významu jídla ve společnosti, a to se zaměřením na jeho historické, antropologické a sociologické pozadí. Práce nás dále seznámila s vývojem pojmání jídla, rozmachem gastronomie, rozvojem stolování a příslušného náčiní, ale přiblížila také samotnou konzumaci konkrétních potravin. V závěru představila vědní disciplínu – aristologii, jež stvrdila důležitost zvoleného tématu. Tato diplomová práce svým výzkumem reprezentuje tuto systematickou disciplínu a díky tomu tak smíme tvrdit, že je vhodné nazývat ji prací aristologickou.

Tato diplomová práce také ukázala, že konzumace potravin je svou povahou kulturním zážitkem specifickým pro lidstvo, a že pouto mezi stravovacími návyky a kulturou se objevuje jako strukturální aspekt v celé lidské historii. Zdá se však, že současná situace modernizace a technologizace pomalu zapřičiňuje ztrátu tohoto důležitého aspektu, jakož celkové kulturní dimenze. Práce tak vede k zamyšlení a posouzení kulturní hodnoty ve vztahu člověk – jídlo, neboť jídlo bylo vždy prostředkem pro agregaci a společenské vztahy, proč je třeba tuto přirozenou tendenci zachovávat.

## Literatura

Bahenský, František: *Velké dějiny zemí Koruny české. Lidová kultura*. Praha: Paseka, 2014

Barthes, Roland: *Mytologie*. Praha: Dokořán, 2004

Barthes, Roland: *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*. 1961 Dostupné z:

<https://scholarblogs.emory.edu/sustainablefooditaly/files/2016/07/rolandbarthes.pdf>

Bauman, Zygmunt: *Myslet sociologicky: netradiční uvedení do sociologie*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2000

Beranová, Magdalena: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005

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

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

Brillat-Savarine, Jean-Anthelme: *La Physiologie du goût*. Paris: Julliard, 1996

Brillat-Savarin, Jean Anthélmé: *O labužnictví: Fyziologie chuti: Kniha milovníků dobrých jídel*. 2. vydání, Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994

Bronowski, Jacob: *Vzestup člověka*. Praha: Odeon, 1985

Budil, T. Ivo: *Mýtus, jazyk a kulturní antropologie*. Praha: Triton, 2003

Burckhardt, Jacob Christoph: *Kultura renaissanční doby v Itálii*. Praha: Karel Stan, Sokol, 1912

Burke, Peter: *Italská renesance: kultura a společnost v Itálii*. Praha: Mladá fronta, 1996

Cameron, Rondo E.: *Stručné ekonomické dějiny světa: od doby kamenné do současnosti*. Praha: Victoria Publishing, 1996

Castiglione, Baldassare: *Dvořan*. Praha: Odeon, 1978

*Dictionnaire de l'Académie française*. Sixième édition. Paris, 1835

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

Eagleton, Terry: *Idea kultury*. Brno: Host, 2001

Elias, Norbert: *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie*. Praha: Argo, 2006

*Epos o Gilgamešovi*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003

Franc, Martin: *Řasy, nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003

Fraňková, Slávka: *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. Praha: Karolinum, 2003

Fraser, Evan D. G. a Andrew Rimas: *Impérium jídla: hodování, hlad a vzestupy i pády civilizací*. Praha: Kniha Zlin, 2019

Freedman, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá Fronta, 2008

- Gebhart, Jan a Ivan Šedivý, ed.: *Česká společnost za velkých válek 20. století: pokus o komparaci*. Praha: Karolinum, 2003
- Gellner, Ernest André: *Národy a nacionalismus*. Praha: Josef Hříbal, 1993
- Guth-Jarkovský, Jiří Stanislav: *Kterak slušně jísti a kterak se dobře chovati u stolu*. Praha: Bursík & Kohout, 1923
- Hérodotos: *Dějiny*. Praha: Odeon, 1972
- Hirsch, R. Alan: *Řekni mi, co jíš: a já ti povím, jaký jsi*. Praha: Ikar, 2003
- Holub, Karel: *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011
- Homéros: *Ílias*. V překladu Mertlíka, Praha: Odeon, 1980
- Hrabáková, Luďka: *Úvod do kulturní historie*. Liberec: Technická univerzita v Liberci, 2013
- Kalista, Zdeněk: *Tvář baroka: poznámky, které zabloudily na okraj života, skicář problémů a odpovědí*. 2. vydání, Praha: Garamond, 2005
- Katz, H. Solomon and William Woys Weaver: *Encyclopedia of Food and Culture*. Volume 1. Scribner, 2003
- Keller, Jan: *Až na dno blahobytu*. Praha: Earth Save, 2005, str. 89
- Kershaw, Ian: *Do pekel a zpět: Evropa 1914-1949*. Praha: Argo, 2017
- Klimek, Antoník: *Vítejte v první republice*. Praha: Havran, 2003
- Klíma, Josef: *Společnost a kultura starověké Mezopotámie*. 2. vydání, Praha: Nakladatelství Československé akademie věd, 1963

- Koldinská, Marie: *Každodennost renesančního aristokrata*. 2. vydání, Praha: Paseka, 2004
- Křen, Jan: *Dvě století střední Evropy*. Praha: Argo, 2005
- Kučera, Rudolf: *Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2013
- Kutnar, František: *Malé dějiny brambor*. 2. vydání, Pelhřimov: Nová tiskárna Pelhřimov, 2005
- Lacina, Vratislav: *Kdy nám bylo nejlépe? Od hospodářské dezintegrace k integraci střední Evropy*. Praha: Libri, 2002
- Le Goff, Jacques: *Kultura středověké Evropy*. Praha: Vyšehrad, 2005
- Lenderová, Milena, Tomáš Jiránek a Marie Macková: *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. 2. vydání, Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2017
- Lévi-Strauss, Claude: *Mythologica\* Syrové a vařené*. Praha: Argo, 2006
- Lévi-Strauss, Claude: *Mythologica\*\*\* Původ stolničení*. Praha: Argo, 2008
- Lévi-Strauss, Claude: *Strukturální antropologie I*. Praha: Argo, 2006
- Lévi-Strauss, Claude: *The Culinary Triangle*. In *Food and Culture: A Reader*, Carole Counihan and Penny Van Esterik, 36-43. London: Routledge
- Lévi-Strauss, Claude: *Totemismus dnes*. Praha: Dauphin, 2001
- Linhart, Jiří, Alena Vodáková a Pavel Klener: *Velký sociologický slovník: P-Ž*. Praha: Karolinum, 1996



- Lipovetsky, Gilles: *Paradoxní štěstí: esej o hyperkonzumní společnosti*. Praha: Prostor, 2007
- Lowe, Keith: *Zdivočelý kontinent: Evropa po druhé světové válce*. Litomyšl: Paseka, 2015
- Macek, Josef: *Italská renesance*. Praha: Československá akademie věd, 1965
- Mašek, Josef: *Člověk, společnost a výživa*. Praha: Orbis, 1971
- Mintz, W. Sidney: *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking Penguin, 1985
- Montanari, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003
- Paulinyi, Ákoš: *Průmyslová revoluce: o původu moderní techniky*. Praha: ISV, 2002
- Petráčková, Věra: *Akademický slovník cizích slov: A-K*. Praha: Academia, 1995
- Petráň, Josef: *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století. II/1*. Praha: Karolinum, 1995
- Petráň, Josef: *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století. II/2*. Praha: Karolinum, 1997
- Platón: Faidón, *Platónovy spisy*. Praha: Oikoymenh, 2003
- Pollan, Michael: *Dilema všežravce: přírodopis čtyř jídel*. Praha: Argo, 2013
- Rettigová, Magdalena Dobromila: *Domácí kuchařka*. Praha: Ikar, 2004
- Sommer, Karel: *UNRRA a Československo*. Opava: Slezský ústav AV ČR, 1993
- Soukup, Václav: *Antropologie: teorie člověka a kultury*. Praha: Portál, 2011

Soukup, Václav: *Dějiny antropologie: (encyklopedický přehled dějin fyzické antropologie, paleoantropologie, sociální a kulturní antropologie)*. Praha: Karolinum, 2004

Soukup, Václav: *Přehled antropologických teorií kultury*. 2. vydání, Praha: Portál, 2004

Soukup, Václav, Alena Vodáková a Olga Vodáková: *Sociální a kulturní antropologie*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2000

Spengler, Oswald: *Člověk a technika: příspěvek k jedné filozofii života*. Praha: Neklan, 1997

Šafr, Jiří: *Životní styl a sociální třídy: vytváření symbolické kulturní hranice diferenciací*. Praha: Sociologický ústav AV ČR, 2008

Štěpek, Jiří: *Přídělové doklady z období tzv. Protektorátu*. Praha: Odbor archivní správy a spisové služby, MV, 2010

Šubrt, Jiří, ed.: *Historická sociologie: teorie dlouhodobých vývojových procesů*. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, 2007

Šubrt, Jiří a Jóhann Páll Árnason, ed.: *Kultury, civilizace, světový systém*. Praha: Karolinum, 2010

Šubrt, Jiří: *Postavy a problémy soudobé teoretické sociologie: sociologické teorie druhé poloviny 20. století*. Praha: ISV, 2001

Vinen, Richard: *Evropa dvacátého století*. Praha: Vyšehrad, 2007

Walker, Thomas: *Aristology, or Art of Dining*. London: George Bell and sons, 1881

Žižek, Slavoj: *Jednou jako tragédie, podruhé jako fraška: aneb proč musela utopie liberalismu zemřít dvakrát*. Praha: Rybka, 2011

## Internetové zdroje

Molly Watson – Gastronomica. *Gastronomica – The Journal for Food Studies*. *Bourdieu's Food Space* [online]. Copyright © 2017 The Regents of the University of California. Dostupné z: <https://gastronomica.org/2012/06/18/bourdieu-s-food-space/>

slovník.cz - Multilingual Dictionary *Endo, Exo, Colere* [online]. © Martin Vít. Dostupné z: <http://www.slovník.cz>

Sir Thomas Browne [online]. *Athenaeus*. Copyright © Dostupné z: <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Athenaeus/home.html>

Sir Thomas Browne [online]. *Apicius*. Copyright © Dostupné z: <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Apicius/home.html>

Bible21 – překlad 21. století. *Sírachovec 40/26* [online] Copyright © 2012 Dostupné z: <https://www.bible21.cz/online#sirachovec/40/26>

Bible21 – překlad 21. století. *Sírachovec 32/27* [online] Copyright © 2012 Dostupné z: <https://www.bible21.cz/online#sirachovec/32/27>

Online Etymology Dictionary. Origin, history and meaning of English words. *Aristology. Origin and meaning of aristology by Online Etymology Dictionary*. [online]. Copyright © 2001 Dostupné z: [https://www.etymonline.com/word/aristology#etymonline\\_v\\_41481](https://www.etymonline.com/word/aristology#etymonline_v_41481)

Vladimír Poštulka. *Aristologie* [online] © 2013 Vladimír Poštulka. Dostupné z: <https://postulka.blogspot.com/search?q=aristologie>