

# Úvod do Anthropology of Food: Jsme to, co jíme?

## Introduction to Anthropology of Food: Are we what we eat?

PhDr. EVA FERRAROVÁ, Ph.D.

Ústav etnologie, Filozofická fakulta, Univerzita Karlova  
nám. Jana Palacha 2, 116 38 Praha 1; e-mail: Eva.Ferrarova@seznam.cz

### ABSTRAKT:

Studie předkládá úvod do problematiky Antropologie jídla/Anthropology of Food, subdisciplíny sociokulturní antropologie, která se zaměřuje na jídlo a stravování v kontextu kultury, společnosti a náboženství. Důraz je kladen na zásadní otázky z hlediska antropologické perspektivy: jídlo jako jazyk a součást identity člověka. Studie se zabývá i současnou situací, kdy vlivem globalizace člověk svou identitu v tomto směru ztrácí. Cílem studie je prokázat, že Anthropology of Food je důležitou vědní disciplínou, jejíž znalost vede k poznání a reflexi o tom, jak člověk prostřednictvím jídla pojímá a buduje z morálního hlediska vztah k vlastnímu tělu, k ostatním lidem, ke své kulturní historii, ke zvířatům a k životnímu prostředí.

### ABSTRACT:

The study presents an introduction to the Anthropology of Food, a branch of science focusing on food and eating in cultural, social and religious context. Emphasis is placed on essential questions from an anthropological perspective: food as language and as a part of human identity. The study is concerned also with the present situation when people are losing their identity due to the globalization. The aim of this study is to prove that the Anthropology of Food is an important branch of science aiming to knowledge and reflection on people dealing with and developing relationships with their bodies, with other people, with their cultural history, with animals and with the environment – from moral position and through the food.

### ÚVOD

Jídlo provází člověka od narození až do smrti a v některých kulturách i po smrti. Jídlo je tou nejdůležitější biologickou potřebou člověka, protože bez jídla člověk umírá hladem. Všichni živí tvorové musí jíst, aby nezemřeli, ale jen člověk si potravu tepelně upravuje (Fox, 2014), a tím se od ostatních živočišných druhů zásadně liší.

Jídlu se věnují četné vědní obory, ať už se jedná o obory přírodovědné jako biologie, chemie či medicína, nebo o obory společenskovední jako sociologie, antropologie či etnologie. Tyto obory se zabývají tím, co se jí a jak se připravuje jídlo v různých kulturách ve vztahu k různým sociodemografickým skupinám i ve vztahu k jedinci a jeho životnímu stylu. S jídlem a stravováním úzce souvisí i příbuzné obory jako historie potravy, která zkoumá stravovací zvyklosti v různých časových obdobích nebo etnografie jídla, která se zabývá popisem rozšíření tradičních způsobů vaření v minulosti i současnosti na regionální úrovni. V současné době se hodně řeší jídlo v souvislosti s nemocemi z nadbytku jídla i v jiných částech světa, nemocemi z nedostatku jídla, dietní režimy i globalizace výroby, přípravy i distribuce jídla.

Antropologie jídla (Anthropology of Food) je etablovaným studijním oborem, který se zabývá jídlem a stravováním v kontextu kultury, společnosti a náboženství i v historické perspektivě. Kulturními a sociálními aspekty jídla se zabývají antropologové a antropoložky na školách jako Food Queen Margaret University v Edinburgu, Evropský Institut pro historii a kulturu jídla (IEHCA)

v Tours ve Francii při Université François Rabelais, SOAS University of London, Harvard University, Oxford University, Cambridge University, Boston University, New York University, Berkeley University a četné další vysoké školy na celém světě.

Antropologie jídla je obor kultury, který je pro člověka zásadní a od jiných vědních oborů, které se zabývají jídlem a stravováním jako např. výživa, zemědělství, gastronomie a vaření, se liší tím, že je interdisciplinární. Hledá odpovědi na otázky související s dopadem toho, co jíme, na nás samotné z kulturního a sociálního hlediska, ale také zkoumá dopad na životní prostředí a ekologickou zátěž v souvislosti s globální distribucí, zabývá se tím, do jaké míry je jídlo symbolickým ukazatelem identity člověka, zkoumá otázku toho, kdo rozhoduje o tom, co jíme a proč, zabývá se psychologickými i genderovými aspekty stravování a rolí ve vztahu k jídlu. Soustřeďuje se i na současné otázky související s individualizací stravování a řešení etických problémů: jíme, abychom mohli pracovat, a pracujeme, abychom mohli jíst (Dvořáková-Janů 1999). Podle Fischlera (1988) neexistuje v dnešní době žádná kultura, která by neměla vlastní systém stravovacích pravidel a kategorií, která by neznala příkazy nebo zákazy týkající se toho, co je možné jíst, co se nesmí jíst a jak se to má jíst. Liší se pouze obsah těchto kategorií.

Zásadní otázky, na které se antropologové a antropoložky, kteří se touto oblastí vědy zabývají, snaží odpovědět, jsou následující: proč jíme to, co jíme (Dvořáková-Janů 1999), proč nejíme vše, co je biologicky jedlé

### KLÍČOVÁ SLOVA:

antropologie jídla, jídlo, kultura, identita

### KEYWORDS:

Anthropology of Food, food, culture, identity

(Fischler 2001), co je to chuť a jak ji získáváme a přenášíme (Bourdieu 1979, Fischler 1988, Lévi-Strauss 2006, Fox 2014). Podle většiny badatelů je to, co jíme, nejvýznamnějším symbolem toho, co jsme.

Jídlo má v sobě nejen biologickou, ale i sociální a kulturní komponentu. Sociálně i kulturně se definujeme nejen tím, co jíme, ale i tím, jak stolujeme a jak jídlo připravujeme, jak ho servírujeme, jak, kdy a kde ho jíme a v jaké posloupnosti (Fox, 1988). Jídlo je indikátorem našeho statusu. Nejíme vše, co je biologicky jedlé, protože to, co je jedlé, není vždy kulturně požitelné (Fischler 1988). Člověk se živí nejen proteiny, tuky, uhlohydráty, ale také symboly, mýty, fantaziemi (Fischler 1981). Vybírá si jídlo nejen na základě svých fyziologických potřeb, perceptivních a kognitivních mechanismů, ale také na základě kulturních a sociálních představ o tom, co se má a co se nemá jíst, co je dobré a co není dobré. Lévi-Strauss v této souvislosti napsal, že věci musí být nejen dobré k jídlu, ale také dobré k myšlení (Lévi-Strauss 2006).

Při přípravě a konzumaci jídla dochází k trojnásobné identifikaci: etnické, náboženské a třídní (Fox, 2014). Jídlo jako takové je nejen nástrojem kulturní identity, ale možná prvním způsobem, jak vstoupit do kontaktu s jinými kulturami (Montanari 2006). Jídlo je kulturní zkušenost (Montanari 2006), a proto je třeba ji filtrovat přes vlastní hodnotový systém, což souvisí s jedním ze zásadních aspektů vztahu mezi jídlom a kulturou, kterým je rozdíl mezi tím, co považujeme za jedlé a co ne. Podle Fischlera (2001) je jednou ze zvláštností vztahu mezi lidmi a jídlom tzv. „klasifikační myšlenka“, kdy každá kultura si vybírá z širokého rejstříku produktů s výživnými vlastnostmi určité množství, které se pro tu kterou kulturu stává potravou. Rozdíl mezi jedlými a nejedlými substancemi vztahuje většina badatelů buď ke konkrétním náboženským příkazům, nebo k otázce chuti. Nejdůležitější se otázkou chuti (a vkusu) zabývá Bourdieu (Bourdieu 1979), z kulturně materialistického hlediska ji analyzuje americký antropolog Marvin Harris (1998), oproti tomu Fischler si klade otázku, jestli chuť vyvolává kulturní změny nebo naopak kultura určuje změny v „přirozených“ preferencích a dochází k nároku, že obé je možné, ale pokud je tomu tak, nemáme ponětí o tom, jak naše představy o jídlu mohou být zmapovány do pocitů a o tom, co vlastně je chybějícím pojítkem mezi fyzikální a chemickou strukturou, pocitem a představou (Fischler 2001). Fischler tvrdí, že velkou část stravovacích návyků je těžké přičíst nějaké vnitřní koherenci, protože často

nelze vztahovat systém pravidel, norem a představ spojený s výběrem jídla k ničemu biologicky funkčnímu, protože někdy jsou kulturní znaky mnohem silnější než ty biologické. Tělo je často přinuceno přizpůsobit se kulturním omezením, zatímco kultura a sociální organizace nejsou vždy přizpůsobovány potřebám lidské biologie.

Velmi naléhavou se v současnosti jeví otázka problémů výživy, která je v západním světě spojená spíše s přejídáním než s hladověním. Máme problém s jídlom přestat. Proč? Podle Fischlera (2001) současný vývoj ve stravování ukazuje, že stupňování nutriční nerovnováhy se nevztahuje ani tak ke kulturním vzorcům, jako spíše ke krizi kulturních vzorců, které jsou oslabené v důsledku dezintegrace tradičních institucí a sociálně kulturních vzorců i hodnotových škál. Pojímáme jídlo jinak než dříve, na rozdíl od našich předků se většina z nás nejen nepodílela na jeho výrobě, ale nevíme ani, jak a z čeho se vyrábí. Tím ztrácíme na identitě, kterou jsme mívali. Stali se z nás pouze konzumenty. A mění se i naše tradiční kategorie toho, co je čisté a toho, co je nečisté a to hlavně v důsledku (anonymní) průmyslové výroby jídla.

#### PRŮKOPNÍCI VĚDECKÉ DISKUSE O JÍDLU Claude Lévi-Strauss

Lévi-Strauss se snaží ze strukturalistického hlediska definovat univerzální empirické kategorie kultury. Předmětem jeho analýzy nejsou izolované kulturní prvky, ale vztahy, které je spojují. Cílem jeho výzkumu není objasnění rozmanitosti kulturních jevů, ale nalezení nevědomých univerzálních struktur existujících ve všech kulturách. Klíčem k pochopení kulturní variability je logika binárních kontrastů, jejímž prostřednictvím lidé modelují přírodní a sociokulturní realitu. Lévi-Strauss tvrdí, že jestli obsah kategorií je rozdílný, kategorie samotné jsou alespoň částečně univerzální.

Lévi-Strauss se začal zabývat jídlom již ve své knize *Anthropologie structurale*, která byla vydána v roce 1958. V tomto díle také začal používat termín „gustém“ jako základní jednotku jídla s tím, že gustémy jsou ve vzájemné opozici. Ve své knize *Syrové a vařené* definuje vaření jako „technickou aktivitu“, která vytváří most mezi přírodou a kulturou (Lévi-Strauss 2006). V této souvislosti chce zdůraznit, že člověk je současně bytostí biologickou a sociálním jedincem, protože vařením transformuje přírodní prvky v kulturní, které mají silný symbolický význam.

Základní opozice gustémů ilustroval Lévi-Strauss na trojúhelníku, jehož tři vrcholy

odpovídají kategoriím syrový, vařený, shnilý (2006). Vařený představuje kulturní transformaci syrového, zatímco shnilý je jeho přirozenou modifikací. Tudiž trojúhelník má v sobě dvojí opozici: „zpracovaný“ versus „nezpracovaný“ a „kultura“ versus „příroda“. Na základě tohoto schématu pak Lévi-Strauss rozeznává různé další způsoby proměn jídla.

Podle Lévi-Strausse je jídlo ceremonie, jejímž prostřednictvím prokazujeme náš status. Například v určitých společnostech a v minulosti i v západních zemích hojnost jídla byla jasným status symbolem. Jíme a připravujeme jídlo, abychom udělali dojem na ostatní. Přejídáme se s ostatními. Tedy nejsme jen to, co jíme, ale také jsme souzeni podle toho, jak dobře jíme (Lévi-Strauss 2006).

Podle Fischlera (2001) prostřednictvím gustémů se Lévi-Strauss snažil pochopit kulturu a společnosti, protože kuchyň (cuisine) je řečí, do které každá společnost nevědomě překládá svou strukturu. Z druhé strany nabízí kuchyň možnost izolovat univerzální empirické kategorie, i když jejich obsah je v každé společnosti rozdílný.

#### Mary Douglas

Mary Douglas bývá definována jako představitelka symbolické antropologie, která zakládá svou syntagmatickou analýzu na analogii mezi jídlom a jazykem. Podle Douglas je řeč kódem vysílajícím řadu předkódovaných sdělení, která se nacházejí uvnitř systému sociálních vztahů. Sdělení vypovídají o různých stupních hierarchie, inkluze/exkluze, o limitech a překračování limitů. I kategorie jídla mají v sobě zakódované sociální události. Sama píše: „Několik kol konverzace ve mně probudilo praktický zájem o kategorie a význam jídla. Potřebovala jsem vědět, jaká je definice kategorie jídla u nás doma“ (Douglas 1972: 36). Podle Douglas to, kdy jíme a jak jíme, je gramatika, zatímco to, co jíme, je lexikum. Gastronomickým morfémem je pro Douglas sousto. Každé jídlo i pití (drink) je strukturovanou sociální událostí a každá událost má svá pravidla. Podle Douglas předkódované sdělení kategorií jídla je mezním systémem série sociálních událostí. Tento systém a jeho řád se mění podle zemí a kultur.

Jak jíme, rukama nebo přiborem? Sedíme na židli nebo na zemi? Jíme z jedné společné mísy nebo má každý svou? Kdy jíme? Jíme v jídelně nebo v kuchyni? Co jíme napřed a co jíme potom? Co pijeme? Pijeme při jídlu nebo až po jídlu? Mary Douglas ve svém díle *Deciphering a Meal* (1972) sleduje právě tyto úda-

je, přičemž jídla jsou strukturována podle specifické gramatiky.

Mary Douglas tvrdí, že ve mnoha kulturách včetně té naší nikdy člověk nejí psa ani lišku a není to tím, že bychom nebyli schopni jejich maso strávit. Podle Douglas (1966, 1972) je to řádem, v jakém kultura, ke které patříme, vidí svět a místem, které tato kultura přirazuje věcem, zvířatům a lidem. Lidský mozek vytváří kategorie a do nich násilím tlačí realitu. Podle Fischlera Douglas věří, že kultura jídla může a musí být vysvětlena v kulturních termínech prostřednictvím analýzy vztahů mezi prvky kulinárního systému, nikoli prostřednictvím analýzy izolovaných prvků (Fischler 2001).

### Roland Barthes

Francouzský psycholog Roland Barthes ve svém článku *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine* (1961) definuje jídlo jako systém komunikace, soubor představ, protokolů zvyklostí, situací a chování a snaží se objevit jednotky, ze kterých tento systém sestává a pravidla, na jejichž základě jsou tyto jednotky organizovány a dávány do souvztažnosti jedny s druhými. Barthes tvrdí, že pro spotřebitele je potravina nejen předmět, ale nese v sobě a dále předává určitou situaci; jídlo je tedy informací, znakem, funkční jednotkou komunikační struktury. Jak studovat celý systém, ukazuje Barthes na příkladu chleba, kdy jeho závěr je, že smysl jídla vzniká nikoli v jeho přípravě či výrobě, ale v průběhu jeho transformace a konzumace.

Nejsou-li jednotky našeho stravovacího systému produkty výroby čili ekonomiky, co tedy jsou, ptá se Barthes a nabízí jako řešení hypotézu zásadního významu chuti. Jídlo jako kulturní konstrukt vypovídá o chuti, nikoli o výrobním procesu a chuť závisí na příslušnosti člověka k sociální skupině (Barthes 1961). Tato hypotéza je shodná se závěry, ke kterým později dojde Pierre Bourdieu. Podle Barthes lze definovat „ducha“ jídla jako konzistentní celek charakteristik souvisejících s jídlem, který představuje dominantu schopnou definovat obecný řád či režim chuti a zvyklostí. Tyto charakteristiky jsou zásadní pro rekonstrukci systémů, syntaxi a stylů sémantickou cestou, aby se daly srovnat a aby chom se dozvěděli ne to, co jsou, ale to, co znamenají (Barthes 1961).

Barthes analyzuje i americký systém stravování, který ho překvapuje nadměrnou konzumací cukru. Podle něj zde cukr není jenom potravina, je to životní postoj, který je spojen se zvyky a chováním, které nejsou jen o jídle;

prostřednictvím cukru Američané žijí, odpocívají, cestují, lenoší (Barthes 1961). Cukr je v USA instituce.

Barthes se hodně věnuje také roli reklamy v jídle, protože podle něj se konzumace jídla, tedy to, co jíme a kdy to jíme, zakládá na kolektivních představách souvisejících se skupinami následujících témat, která jsou využívána v médiích a ovlivňují nás více, než připouštíme:

- 1) Jídlo umožňuje člověku přístup k národní minulosti.
- 2) Jídlo definuje antropologickou situaci člověka.
- 3) Jídlo je důležité pro zdraví.
- 4) Každá situace má svoje vyjádření v jídle.

### Pierre Bourdieu

Francouzský sociolog Pierre Bourdieu se ve své knize *La distinction: critique sociale du jugement* (1979) soustředil na různé aspekty kultury jako hudba, oblékání, kosmetika a také na jídlo v souvislosti se vkusem a chutí (ve francouzštině slovo „goût“ znamená chuť i vkus). Bourdieu definoval principy, které jsou základem kulturních preferencí každé sociální skupiny či podskupiny. Za tím účelem zavedl koncept „habitus“, který označuje systém perceptivních schémat, myšlenek a chování, které byly přijaty za své trvale a byly generovány objektivními podmínkami, a které mají tendenci přetrvávat i po změně těchto podmínek. Bourdieu, na základě četných podrobných průzkumů a šetření, došel k závěru, že jídlo je součástí sociálního života a jako takové je subjektem „raného osvojení“. Podle Bourdieu nejsou stravovací návyky a výběr jídla podmíněny výchovou, ale jsou dány příslušností k původní sociální třídě či podtřídě. Právě v chuti jídla člověk nachází nejsilnější a nesmazatelný znak učení se v dětství, protože svět, ve kterém se člověk narodil, je svět mateřský, svět základních chutí a základního jídla (Bourdieu, 1979).

Bourdieu ve výše uvedené souvislosti definuje primární formy klasifikace, které se automaticky přeměňují v gesta nebo techniky těla (např. způsob jídla) a vytvářejí ty nezákladnější principy konstrukce a hodnocení sociálního světa, principy, které bezprostředně vyjadřují dělbu práce (mezi třídami, věkovými skupinami a pohlavími).

Vkus a chuť každého sociálního aktéra a každé sociální skupiny je tak dle Bourdieu vymezen zejména celkovou mírou počátečního zděděného (status-derived) kapitálu, postavením v daném sociálním poli a s tím souvisejícím životním stylem. Vkus a chuť nejsou individuální kompetencí člověka, jedná se vý-

hradně o kompetenci sociální. Ve vztahu k jídlu pak chuť závisí také na představě, jakou každá třída má o svém těle a o dopadech, jaké bude jídlo na tělo mít, chuť je tedy také závislá na představách, které máme o zdraví a kráse (Bourdieu 1979). Ze strany nižších tříd je jídlo pokládáno za materiální skutečnost, za výživu, která dává tělu sílu (proto nižší třídy jedí tučná, těžká, silná jídla), zatímco ze strany vyšších tříd je prioritou dávana formě, ve které se vyšší třída identifikuje elektivním asketismem a pravidly, která si sama nastavila (Bourdieu 1979).

### JÍDLO JAKO PRVEK IDENTITY

Člověk se identifikuje s ostatními, pokud s nimi jí ty samé věci stejným způsobem a v tomto případě je jídlo, jak již bylo řečeno, mostem k ostatním. To odpovídá tvrzení Montanariho (2006), že jídlo nás z jedné strany spojuje a z druhé vytváří sociální bariéry. Podle Capattiho a Montanariho (2002) identita není ani tak příslušnost, jako spíše rozdílnost. Antropologové a antropoložky tyto situace popisují velmi často při studiu cizích kultur, kde odmítnutí jídla v minulosti mohlo pro badatele znamenat i smrt, protože odmítnutím jídla člověk odmítá nabídku přátelství a tím v podstatě neguje identitu toho, kdo jídlo nabízí.

Tím, co a jak jíme, se identifikujeme z hlediska nejen sociálního, ale také etnického nebo náboženského. To potvrzuje i Ballarini (2007), když tvrdí, že příslušnost k teritoriu je velmi komplexní jev, který závisí nejen na geografické lokaci, ale hlavně na kulturních charakteristikách, mezi které patří na prvním místě jazyk a kuchyně. To, že jídlo je středobodem naší identity tvrdí i Fischler (2001), Lévi-Strauss (2006), Mary Douglas (1972) a Bourdieu (1979), který konstatuje, že za konzumací jídla se skrývá hledání rozlišovacího znaku, a tudíž identifikace.

To, co jíme, významně vypovídá o naší identitě jak na individuální, tak i na sociální úrovni. Je to dáno tím, že chuť jídla je pokládána za sociálně sdílenou kulturní zkušenost (Fischler 2001). Je zajímavé, že v případě migrujících populací je jídlo tím prvkem, který bývá nejvíce resistentní v procesu asimilace do přijímající společnosti, jídlo tak má význam, který překračuje hodnotu, kterou mělo v původní kultuře (Fischler 2001).

Je sice pravda, že vztah k jídlu je osobní a každodenní, ale zároveň je plný symbolických významů, připomíná kořeny vlastní identity, definuje se v určité kultuře a posiluje pocit sounáležitosti. Ingredience našeho jídla

nemají tedy jen materiální povahu, ale jedná se také o ingredience kulturní, ekonomické, politické a sociální. Jídlo je nástrojem, jehož prostřednictvím vyjadřujeme a předáváme svou identitu (Neresini, Rettore 2008).

Jídlo jako takové je nejen nástrojem kulturní identity, ale možná prvním způsobem, jak vstoupit do kontaktu s jinými kulturami. Ještě více než jazyk je jídlo vhodnějším nástrojem mediace mezi rozličnými kulturami (Montanari 2006). Proto je relevantní, jak jíme a kde jíme. V současné době je jídlo čím dál více multikulturní záležitostí a je tedy určitě zajímavé se zaměřit na dynamiku setkávání se a kompenetrace, ke kterým dochází uvnitř tak různorodých gastronomických „jazyků“ (Stano 2015). V této souvislosti je zajímavé analyzovat procesy přenosu uvnitř gastronomického světa a důsledky, které z nich vyplývají.

Mezi odborníky se současné době vedou diskuse o významu národní kuchyně a o národní identitě člověka s jídlem. Mnoho odborníků totiž tvrdí, že národní kuchyně je pouhým kulturním artefaktem např. Douglas připomíná, že v některých historických fázích mají národy potřebu mít svou národní kuchyni, kterou posilují svou kulturní identitu a která obsahuje symbolické sociální poselství (1966). Americký kulturní antropolog S. W. Mintz tvrdí ve své knize *Tasting Food, Tasting Freedom* (1996), že národní kuchyně neexistuje, že existují pouze kuchyně regionální, protože ve většině případů národní kuchyně zevšeobecňuje uměle vytvořený konstrukt založený na tom, co jedí lidé žijící uvnitř určitého politického systému. To odpovídá zkušenosti z českých zemí, kde národní českou kuchyni „vymyslela“ Magdalena Dobromila Rettigová již v roce 1826 s využitím regionálních receptů (Rettigová 2016). O národní české kuchyni psal i Zikmund Winter (1892) a po založení Československa v roce 1918 to byl Čeněk Zíbrt, autor knihy *Staročeské umění kuchařské* (1927). Ve skutečnosti žádná česká národní kuchyně neexistuje stejně tak, jako neexistuje národní kuchyně italská nebo francouzská.

#### VÝVOJ A SOUČASNÝ STAV

Za posledních několik desetiletí se zásadně změnil způsob stravování i to, co jíme. Stále více se prosazují potraviny, které jsou prakticky připravené k použití (Fischler 2001), čím dále tím častěji se stravujeme mimo domov, přičemž ani restaurace, kde jíme, obvykle jídla samy nevaří, ale nakupují buď již zcela nebo zčásti připravené nebo vaří z polotovarů. K velké změně, kterou Fischler na-

zývá „feminizací stravování“, dochází v předešlém v průběhu sedmdesátých letech minulého století, kdy se mění způsob přípravy jídla i výběr surovin hlavně v souvislosti s dieteticko-kosmetickým mainstreamem (Fischler 2001).

V průběhu několika desetiletí tak došlo v západním světě k zásadní změně ve stravování. Došlo k individualizaci stravování: sami si vybíráme kdy, jak, kde a s kým budeme jíst, v tomto smyslu jsme mnohem méně formální a více svobodní než naši předkové. Ale na rozdíl od nich, kteří se stravovali tak, jak jim to ukládala pravidla jejich náboženství, rituály sociálního života i rodiny a jedli to, co bylo v tom kterém ročním období dostupné, my se podřizujeme diktátu práce (Fischler 2001). A co je horší: zatímco dříve lidé věděli, co jedí, v současné době to většinou nevíme a jsme zcela závislí na potravinářském průmyslu. Jíme jídla, která byla vyrobena zcela mimo náš pohled z produktů, které jsme neviděli a technologiemi, které neznáme. Z chovů zvířat se staly biologické továrny, ze zvířat surovina. Z oblasti kultury jsme se v jídle dostali do oblasti průmyslové výroby. Původně mělo vaření „civilizační“ funkci, ale tím, jak se kuchyně stále více podobá továrně, ztrácí vaření tuto funkci a místo rituálu a alchymie, nám průmysl připravuje jídla v „čarodějnickém kotli“ (Fischler 2001). Potravina se stala tajemným artefaktem, u kterého neznáme ani minulost ani původ. Je bez života, zabalený v umělé hmotě.

Vzhledem k tomu, že stravování je jedním z pilířů identity (jsme to, co jíme), o jaké identitě můžeme hovořit, když nevíme, co jíme? Tato základní nejistota vyvolává potřebu „reidentifikace“, proto kupujeme potraviny, které mají label, etiketu, garanci původu a původní čistoty. Dříve by tuto garanci vystavila církev, nyní je to stát, který k tomuto zřídil instituce. Průmysl uklidňuje spotřebitele značkou (Fischler, 2001).

#### ZÁVĚR

Přes různorodost přístupů, jejichž hlavní proudy jsem prezentovala v první části této studie, nelze popřít, že jídlo a jeho příprava jsou komunikací, neboť vyjadřují určité sociální a kulturní konfigurace, jsou charakterizovány specifickými gramatikami a obsahují sdělení. Ze strany antropologů, etnologů, sociologů a psychologů bylo vykonáno mnoho práce s cílem tyto gramatiky rozklíčovat a pochopit význam a hodnoty, které se skrývají pod stravovacími návyky.

V celé historii lidstva bylo jídlo zásadní součástí identity ať už individuální nebo ko-

lektivní. Výsledkem působení člověka na přírodu se z jídla stala kultura. Podle většiny badatelů v oblasti Anthropology of Food představuje to, co jíme, nejvýznamnější symbol toho, co jsme. Jídlo je kulturní zkušenost, a proto je důležité, abychom objevili a dešifrovali univerzální struktury, které jsou společné všem kulturám. Jídlo je systém komunikace, soubor představ, protokolů zvyklostí, situací a chování a je nutné tento systém umět přečíst, definovat jednotky, ze kterých se skládá a najít pravidla jejich organizace. To, co jíme, významně vypovídá o naší identitě jak na individuální, tak na sociální úrovni, protože chuť je za sociálně sdílenou kulturní zkušeností.

Je sice pravda, že vztah k jídlu je osobní a každodenní, ale zároveň je plný symbolických významů, připomíná kořeny vlastní identity, definuje se v určité kultuře a posiluje pocit sounáležitosti. Ingredience našeho jídla nemají tedy jen materiální povahu, ale jedná se také o ingredience kulturní, ekonomické, politické a sociální. Jídlo je nástrojem, jehož prostřednictvím vyjadřujeme a předáváme svou identitu (Neresini, Rettore 2008).

Různá hnutí, která vznikla v souvislosti s jídlem a stravováním, od veganství k dietám proti rakovině, od mezinárodních velkochovů k protestům proti geneticky modifikovaným potravinám, to vše přivádí pozornost k novým vazbám mezi tím, co jíme a kdo jsme. Studium klasické antropologické literatury i nových antropologických studií o jídle a stravování lze zkoumat mezikulturní škálu identit a sociálních prostředí, které se vyvinuly na základě produkce, přípravy a konzumace jídla.

## LITERATURA

- Ballarini, G. (2007). *La terra del buon cibo*. Parma: Monte Università Parma Editore.
- Barthes, R. (1961). Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations* 16(5), 977–986.
- Bourdieu, P. (1979). *La distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Les Éditions de Minuit.
- Capatti, A., Montanari M. (2002). *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Roma-Bari: Laterza.
- Crowther, G. (2013). *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*. Toronto: University of Toronto Press.
- Douglas, M., Isherwood, B. (1979). *The World of Goods. Towards an Anthropology of Consumption*. London: Routledge.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus* 101(1), 61–81.
- Dvořáková-Janů, V. (1999). *Lidé a jídlo*. Praha: ISV nakladatelství.
- Dumont, L. (1966). *Homo Hierarchicus: The Caste System and its Implications*. Paris: Gallimard.
- Fischler, C. (2001). *L'omnivore*. Paris: Odile Jacob.
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information* 27, 275–293.
- Fischler, C. (1981). *Anthropology of Food*. Masson International: Proceedings of 5th International Congress of the International Organization for the Study of Human Development.
- Forquin, J. C. (1981). Bourdieu – La distinction: critique sociale du jugement. *Revue française de pédagogie* 55, 35–38.
- Fox, R. (2014). *Food and Eating: An Anthropological perspective*. Oxford: Social Issues Research Centre.
- Harris, M. (1998). *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. Illinois: Waveland Press.
- Holden, L. (2001). *Taboos. Structure and Rebellion*. London: The Institute for Cultural Research.
- Lévi-Strauss, C. (2006). *Mythologica. Syrové a vařené*. Praha: Argo.
- Lévi-Strauss, C. (1958). *Anthropologie structurale*. Paris: Plon.
- Mayer, A. C. (1960). *Caste and Kinship in Central India: A Village and its Regio*. London: Routledge.
- Mintz, S., W. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press.
- Montanari, M. (2006). *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza.
- Neresini, F., Rettore V. (2008). *Cibo, cultura, identità*. Roma: Carocci editore.
- Rettigová, M. D. (2016). *Domácí kuchařka*. Praha: Ikar.
- Stano, S. (2015). *Cibo e cultura: dal simbolismo alimentare al principio di incorporazione*, Torino: Università degli Studi di Torino, Università della Svizzera Italiana.
- Winter, Z. (1892). *Kuchyně a stůl našich předků*. Praha: nakladatel František Bačkovský, knihkupec.
- Zíbrt, Č. (1927). *Staročeské umění kuchařské*. Praha: Knihkárna Zmatlík a Palička.