



O roli stravy v životě reemigranta

Vliv stravovacích návyků na formování identity československých přesídlenců z Bulharska

Olga Džulajová

Absolventka Kulturní a sociální antropologie na Filozofické fakultě, ZČU Plzeň

Do redakce doručeno 28. července 2015; k publikaci přijato 2. března 2016

ON THE ROLE OF FOOD IN REEMIGRANTS' LIFE. THE INFLUENCE OF DIETARY HABITS ON FORMING THE IDENTITY OF CZECHOSLOVAK REEMIGRANTS FROM BULGARIA

ABSTRACT The text is focused on the topic of position of the food and food practices in the reemigrants' life. It approaches the sphere of food and eating not to be just biological issue, whose only purpose is to satisfy basic human needs and as such is objective and unified for all human beings, but it shows how everyday practices around the food can be closely connected with the socially constructed subjective meanings tightly linked with the individual background, experiences and habitus. The article works on assumption, that food – saturated by the symbolical meaning(s) – is culture on the level of its production as well as on the level of its consumption. Using the results of field research among the reemigrants from Bulgaria in South Moravia, I show how specific food practices and ingredients used by the resettled people facilitated building of the symbolic boarder between them and the old residents. Food culture served to reemigrants as the means of reinforcing the ties inside their own group and the sense of belonging to it. Food also helped to maintain the continuity of the group identity, tore apart by migration, and anchor it in the socially, culturally and geographically changed conditions.

KEY WORDS anthropology of food; identity; migration; reemigration; Bulgaria

ABSTRAKT Text, který držíte v rukou, staví do ohniska svého zájmu stravu a stravování nejen jako ryze biologický akt, jenž je vnímán 'pouze' jako prostředek k uspokojení základní existenční potřeby člověka, a jako takový je objektivní a unifikovaný pro všechny zástupce lidského druhu, ale poukazuje i na subjektivní, sociálně konstruované vlastnosti stravy a praktiky s ní spojené, jež zaujímají nezanedbatelnou úlohu v každodenním životě lidí. Vycházím zde z myšlenky, že fráze 'Jsme to, co jíme' není jen prázdná konstrukce, ale sdělení, které v sobě kóduje zprávu – zprávu o tom, že jídlo je kultura na úrovni produkce i konzumace, jelikož je spojeno nejen s faktory ekonomickými či nutričními, ale i se symbolickými hodnotami, které k dané stravě přísluší. Presentovaný článek se zaměřuje na problematiku stravy ze sociálně-konstruktivistické perspektivy a objasňuje, jakým způsobem a do jaké míry může představovat kultura, odehrávající se na poli stravovacích praktik, prostředek vytýčující hranice mezi 'vlastní' a 'cizí' skupinou, posilovat vazby uvnitř jednotky i vědomí vlastní sounáležitosti s ní a vytvářet tak platformu pro etablování specifické skupinové identity.

KLÍČOVÁ SLOVA antropologie stravy; identita; migrace; reemigrace; Bulharsko

VHLED DO TERÉNU

Hlavní roli v prezentovaném výzkumu sehrála skupina původně českých a slovenských reemigrantů a jejich potomků, kteří se v poválečném období vraceli na území Českosloven-

ska z Bulharska, kam vlivem historických a sociálních okolností jejich předci migrovali v období od konce 19. století. Terénní výzkum se odehrával jako součást mé diplomové práce v průběhu září 2013, a to převážně na území jižní Moravy (obce Jevišovka, Nový Přerov, Žabčice). Tento text vychází

z celkem 19 neformálních polo-strukturovaných rozhovorů, z nichž tvořily převážnou část ženy (15:4), jejichž věkový interval se pohyboval mezi 52–88 lety. Jelikož se rozhovory dotýkaly převážně témat spojených s přípravou jídel a praxí s tím spojenou, důvod převahy ženského pohlaví je poměrně zjevný. Dotazovaní informátoři byli vystaveni hloubkovým polostrukturovaným i nestrukturovaným rozhovorům, standardně trvajícím okolo jedné hodiny. Rozhovory se odehrávaly v informátorovi blízkém prostředí, a to přímo u něj doma. Tato možnost se nabízela ze situace. Také mám za to, že důvěrně známá atmosféra měla příznivý vliv na jeho průběh, do něhož se mohli zapojit i ostatní členové rodiny. Ač to nebylo mým úmyslem, k individuálním rozhovorům došlo 'pouze' v sedmi případech, jinak se rozhovory odehrávaly v menších skupinkách, čítajících 2–3 členy. Tyto utvořené kompilace dávaly podněty k odhalení nových, nečekaných informací, jež by mohly v případě dotazování jednotlivců zůstat nevyřčeny. Probíhající rozhovory byly nahrávány na diktafon a doplňovány o ručně psané poznámky, zaznamenávané do terénního deníku. Ačkoli se většinou jednalo o rozhovory polostrukturované, docházelo v některých případech i na zcela neformální, nestrukturovanou konverzaci o tématu, což zapůsobilo příznivě při navazování vzájemného vztahu výzkumník – informátor. Jako doplňkové předměty analýzy jsem využila jednak materiální objekty v podobě kuchyňského vybavení (nádobí), jednak fotografie a recepty, pocházející ze soukromých zdrojů informátorů a z webových stránek, přímo se zabývajících kulinařskou tematikou reemigrantů z Bulharska. Kladně hodnotím taktéž svou přítomnost při každodenních (kuchyňských) činnostech klíčové informátorky, která mi poskytla i přístřeší po celou dobu výzkumu, a stala se tak i primárním zdrojem mého zúčastněného pozorování.

Následující text uplatňuje poznatky z oblastí symbolické antropologie, antropologie stravy či antropologie smyslů, aby tak poukázal na stravu jako na symbolické médium, jež má schopnost přenášet paměťovou stopu napříč časovým i teritoriálním prostorem, upevňovat migraci zprerhanou kontinuitu vlastní identity a ukotvovat ji ve zcela novém sociálně-kulturně-geografickém prostředí.

STRUČNĚ K HISTORII

Migrace českých a slovenských obyvatel do Bulharska započala v poslední čtvrtině 19. století, a souvisela s osvobozením Bulharska od osmanské nadvlády roku 1878. Po tomto historickém zlomu se oblasti, osídlené českým a slovenským obyvatelstvem, začaly pomalu rozrůstat (Penčev 2012, 62–66) – hojně se tak dělo v okolí významnějších městských aglomerací (Vaculík 1983), kde převážnou část českého obyvatelstva tvořila inteligence, kvalifikovaní dělníci, technici, řemeslníci, obchodníci i umělci z českých zemí (Jakoubková Budilová 2010, 59) a zemědělci, kteří do Bulharska reemigrovali z rumunského Banátu (Jakoubek 2010c; Vaculík 1983).

Slovenští reemigranti od počátku 80. let formují významnou komunitu v Sofii, složenou převážně z obchodníků a řeme-

slníků (Penčev 2012, 66). Česky a slovensky hovořící obyvatelstvo se usazovalo i na venkově, kde zakládalo krajaňské vesnice. Na základě apelu československé vlády, která v létě roku 1945 vyzvala krajaňy v Bulharsku k návratu do vlasti, započalo úsilí českého a slovenského obyvatelstva o organizovanou reemigraci. Po téměř čtyřletém vyjednávání bulharské a československé strany byla na jaře 1949 podepsána dohoda o reemigraci, což znamenalo návrat pro 963 Čechů a Slováků v oficiálních transportech, poté však docházelo k dalším, individuálním návratům (Vaculík 1983).

STRAVA JAKO SYMBOL

Lidské bytosti nemohou být nikdy odděleny od svého (historického, individuálního) kontextu, nemohou být izolovány od vlastních kulturních, osobitých atributů, jež samy tvoří a jsou jimi tvořeny. Použijeme-li koncept Appaduraie (2003 [1996]), *ethnoscape* (tj. lidé) nikdy neproudí samo o sobě, ale rovněž s sebou přináší i sféru *ideoscape* (tj. myšlenky, zvyky, tradice). Nebyla to tedy pouze individua, která migrovala, společně s nimi putovaly přes hranice i vzorce chování, zvyky, tradice a kulturní specifika, jež tito reemigranti dále aplikovali v každodenním životě, a které jim pomáhaly udržet či udržovat si svou identitu napříč státními a kulturními hranicemi. A jednou ze sfér, jež doprovázela přesídleneckou skupinu z Bulharska na území Československa, byla i sféra stravy a stravování.

Kuchyně přesídlenců z Bulharska se vyznačovala především samo-zásobitelstvím a od té starousedlické se odlišovala hlavně hojnou konzumací zeleniny – a to i v syrovém stavu – především papriky, kukuřice, cibule, rajčat, dýní či mléčných výrobků. Rozdílné byly i některé techniky přípravy pokrmů, například zabijačka či způsoby krájení či loupání zeleniny. Stravovací model reemigrantů tak byl – i přes fakt, že se českému/slovenskému vlivu nikdy zcela nevymanil (Ludvíková 1986, 3–7) – starousedlíky považován za nezvyklý, zvláštní a divný, protože byl domněle 'bulharský' a pro ně cizí. A tento postoj se pak promítal i do každodenních interakcí, chování a celkového vztahu mezi nově příchozími a starousedlou populací.

Jak poznamenává Mary Douglas, společnost neexistuje v neutrálním vakuu, ale vždy podléhá externím tlakům a jevy, které stojí mimo hranice této společnosti a její principy, se potenciálně ocitají proti ní (Douglas 1985 [1966], 4). Stejně jako mluvený jazyk, také strava vyjadřuje i obsahuje kulturu aktéra, je to pramen tradic a (kolektivní) identity. Z tohoto důvodu představuje strava signifikantní prostředek sebe-reprezentace i kulturní směny – prostředek pro etablování identity, ale také cestu k prvnímu kontaktu s cizí kulturou (Montanari 2006 [2004], 133). Individua v daném kulturním systému totiž nejsou pouze pasivními jednotkami aplikace zajetých praktik svého společenství, ale představují i aktivní subjekty utváření a rekonstrukce určených principů a (leckdy neuvědomované) strůjce těchto pravidel a změn (Douglas 1985 [1966], 5). Kultura, v rámci které jedinci jednají, je dynamický a proměnlivý systém, reagující na zdánlivě marginální změny

ve svém celku a jednání jednotlivců v něm. Aktéři si tento svůj systém aktivně utvářejí a sami si definují hranice – hranice přijatelného chování, normálnosti, hranice čistoty a znečištění, jejichž nerespektování provází potrestání i možná exkluze. Jinými slovy – to, co stojí na okrajích (společnosti, kultury) a nějakým způsobem se odlišuje, připadá lidem často nebezpečné, protože spadá do sféry anomálií, která je těsně propojena s kategoriemi nečistoty (Douglas 1985 [1966], 5). Tento status 'znečištěného' objektu není pokrmu připsán na základě přítomnosti bakterií či jeho chuti – nečistým se stává v momentě výskytu na nepatřičném místě nebo v podobě pro něj nezvyklé, což u aktérů může vyvolat pocity znechucení či pobouření (Douglas 1985 [1966]; Miller 2005).

Lidé, kteří se po válce sestěhovali z Bulharska do československého pohraničí, si s sebou přinesli i stravovací praktiky, které místním obyvatelům připadaly nepatřičné. Aktivita reemigrantů se mnohdy pojily s nepochopením, někdy se skrze stravovací praktiky stávali i terčem posměchu, urážek a opovržení ze strany svých sousedů: „No, to si pamatuju, že babička říkala 'No, to se nám Češi smáli, že žijeme jak svině, že jíme dýně.'“ (Božena B., 1960).

Pokud jsme to, co jíme, pak způsob, jakým vaříme, hraje významnou roli při utváření a projevování identity (Caldwell – Nestle – Dunn 2009, 156). Avšak identita, potažmo identity, kterými se zde zabýváme, se vymykaly bezproblémovému určení. Jelikož identita našich aktérů nebyla jasně daná, nenacházela se ani 'vně' ani 'uvnitř' většinové skupiny, byli tito jedinci v jistém smyslu nezařaditelní. Jak podotýká Douglas „... *tihle lidé nemusí vykonávat činnosti, které by byly klasifikovány jako morálně špatné, ale jejich status jako takový je nedefinovatelný*“ (Douglas 1985 [1966], 96). Pokračujme dál ve šlépějích symbolické antropologie Mary Douglas. Využijeme-li jednu z klíčových myšlenek jejího článku, přímo se věnujícího symbolice stravy (Douglas 1972) o tom, že strukturace stravy skupiny či jednotlivců je závislá na daném kulturním prostředí a každý „... *jednotlivý význam pokrmu má základ v systému opakovaných analogií...*“ a je významově spjat s řadou dalších pokrmů tohoto systému, čímž tvoří symbolický řetězec, protkaný vztahy a významy (Douglas 1972, 69), pochopíme, že jednotlivé pokrmy zaujímaly v myslích reemigrantů a starousedlíků odlišnou pozici. O situačním charakteru stravy mluví i česká autorka Dvořáková-Janů když dokládá, že významy jednotlivých potravin ve změněných časových a/nebo prostorových, potažmo kulturních, intencích generují rozdílné konotace (Dvořáková-Janů 1999, 31). Zatímco příslušné stravovací vzorce byly pro naše aktéry zcela známé a kompatibilní s jejich každodenností z dřívější praxe, pro místní tytéž praktiky znamenaly vybočení z vlastního klasifikačního systému, přičily se jejich ustanoveným kognitivním kategoriím každodenního života a představovaly tak anomálii, s níž bylo spojené i odmítání 'nečistoty' v douglasovském slova smyslu (Douglas 1972; 1985 [1966]). Vlastní stravovací vzorce – techniky a suroviny využívané reemigranty v každodenním životě – tak ve změněném socio-kulturním prostředí nabraly nádech jakési nepatřičnosti a pro většinové obyvatelstvo představovaly určitou odchylku, která nezapadala do jejich ustanovených kognitivních kategorií. Tyto nově zave-

dené vzorce byly majoritou, právě z důvodu nezařaditelnosti, vnímány jako primárně špatné, což je automaticky, společně s jejich vykonavatelí, začleňovalo do symbolické kategorie 'špinavé' a stavělo pomyslnou zeď mezi obě skupiny.

Obrátíme-li pohled dovnitř zkoumané komunity, uvidíme, že jednotlivé pokrmy reemigrantů či techniky jejich přípravy zároveň sloužily jako prostředky pro posilování vazeb v rámci společenství a současně utvrzovaly pocit vlastní oddělenosti oproti 'těm druhým', a přispívaly tak ke konstrukci osobité skupinové identity. Tento proces příznačně vykresluje následující příhoda, která začíná v momentě, kdy se v televizním pořadu o vaření objevuje známá zpěvačka Eva Pilarová:

„... a milá paní Pilarová (...) *vopekla tři papriky, takto je hodila na dřež, tam na ně... No já sem říkala 'Kurník, až ti to vystyďne, jak to budeš loupat, až ti to vystyďne?! To teda jsem zvědavá!*“ *Dala si to na prkýnku, vzala si nůž a takhle to škrábala. No hrůza a děs, to kdyby to viděl Bulhar, tak se vykotí nebo řekne 'Co ta baba tam dělá, jo?!' Nožem (...)* *Pak jsme si o tom říkaly naproti se sousedkou druhé den 'Viděla jsi, jak škrábala Pilarka papriku?!' Přišla jsem do obchodu a Zuzka tam 'Viděla jsi, jak Pilarka škrábala papriku?!' Celej Přerov měl strandu z Pilarky, jak Pilarka škrábala papriku!*“ (Rozálie P., 1948),

KDYŽ PŮVOD NEROZHODUJE

Viděli jsme, jakým způsobem může jídlo figurovat jako mocný identifikační symbol formující základ pro individualismus a pocit příslušnosti k širší, vymezené skupině (Wilk 2008, 308). V rétorice zařazování sebe nebo jiných do určité škatulky se přitom často operuje se slovy 'národní', 'tradiční', 'autentický' apod., přičemž skutečný význam těchto pojmů je mnohdy, ač nezáměrně, opomíjen či modifikován. Přistupme k dané tématice trochu podrobněji. Rastislava Stoličná na tomto poli rozlišuje mezi užíváním pojmu 'národní pokrm' následovně: (1) národní jako pojmenování zvenčí, které odkazuje ke specifčnosti regionu či národa, znamená pokrm, který je pro skupinu (národ) charakteristický, a tak v sobě nese symbolickou hodnotu znaku, jenž napomáhá utvářet specifický 'národní charakter'; a (2) atribut národní, pro označení častého nebo oblíbeného pokrmu lidových vrstev v kontextu vlastního společenství či kultury (Stoličná 2001, 20). Zatímco představa o typickém 'národním pokrmu' či 'chuti Bulharska' byla mezi dotazovanými poměrně unifikovaná – hojně zaznívala slova jako plněné papriky, *kebabčeta*, bílý chléb, a téměř jednohlasně to pak byla zelenina, která reprezentovala Bulharsko jako stát – pokrmy, které zaujímaly první příčky jídelního lístku jednotlivých informátorů, se značně lišily. Pro někoho to byla *lutenica*, pro dalšího *lokum* a někteří zmiňovali například *kačamak* nebo bílý jogurt. Co je na tomto místě důležité je fakt, že v obou případech v sobě pojem 'národní kuchyně' zahrnuje i charakteristiku obyvatelstva určitého státu či regionu, v rámci něž tito jedinci „... *nabyli (...) náležitě stravovací návyky a byla jim vtisknuta určitá 'národní' tradice.*“ (Bell – Valentine 1997, 165). Massimo Montanari

přichází se souslovím 'jíst geograficky', což v praxi znamená znát či popsat kulturu konkrétního regionu skrze kuchyni, lokální produkci, suroviny či recepty (Montanari 2006 [2004], 75), tj. propojit určité území s objekty stravovací kultury jemu typickými. Toto spojení s kulinářskou tradicí 'vlastního' regionu pak v situaci migrace může posloužit jako prostředek, který pomocí společně sdílených modelů/chutí pomáhá utvářet a/nebo udržovat pocit skupinové soudržnosti a – podobně jako jazyk – ve změněném sociálním, geografickém a kulturním prostředí, symbolicky zařazovat a vyjadřovat představy o příslušnosti jedince do příslušné komunity nebo naopak o jeho exkluzi z ní (Bell – Valentine 1997, 168). A tak vidíme, že dotazovaní aktéři sdílejí poměrně unifikovaný model bulharské 'národní kuchyně', přičemž se tento model relativně velkou měrou shoduje s klasifikací národních potravin Bulharska tak, jak je ve své obsáhlé publikaci o světových kuchyních popsala Helen Brittin. Jejímí slovy „... *národním znakem* (bulharské – pozn. autora) *kuchyně jsou červeně zbarvené pokrmy i nápoje*“ (Brittin 2011, 43), což odkazuje k hojně oblíbené červené paprice, rajčat či želé, vyráběného z růží.

Teoretický problém může nastat ve chvíli, budeme-li pátrat po kořenech těchto 'tradičních' pokrmů. Jak zdůrazňuje Appadurai (1988), na 'národní' kuchyně a procesy jejich utváření by se mělo nahlížet především v diachronní perspektivě, a to z důvodu, že podléhají procesu konstantní dynamické (re) formulace, jelikož neustále vstřebávají nové vlivy. Proto také „... *neexistuje žádný skutečný 'národní' pokrm, protože jídlo, které můžeme považovat za charakteristické pro určitou oblast v sobě vždy odráží procesy stěhování a míšení...*“ (Bell – Valentine 1997, 169). A tak se snadno stane, že skutečný původ (ani skutečné stáří) určitého 'národního' pokrmu není znám ani osobě, která ho za takový považuje. „*Asi z Bulharska, ty papriky, to všechno...*“ říká paní Zuzana M. (1926), a z následné konverzace vyplývá, že se nad touto otázkou nikdy hlouběji nezamýšlela. Tímto se dostáváme do sféry Hobsbawmových tradic. Eric Hobsbawm (1992) rozvíjí tezi, která ve své podstatě tvrdí, že „... *'tradicí', které vypadají a tváří se jako staré, jsou často původem soudobé a někdy i vynalezené, (...) vykonstruované a formálně institucionalizované...*“ (Hobsbawm 1992 [1983], 1). Domnělá kontinuita těchto tradic je pak ve většině případů zdánlivá a fiktivní, protože, podobně jako u procesů přeměny 'národních' kuchyní, se neustále proměňuje celkový kontext, a s ním i pozice a funkce prvků v něm (Hobsbawm 1992 [1983]). Celou ideu 'vynalézání tradic' pak Hobsbawm spojuje s povahou moderního a dynamického světa a jeho neustálými změnami a inovacemi (Hobsbawm 1992 [1983], 2), kdy jsou staré modely aplikované na nové podmínky, což ve výsledku může sloužit i jako forma psychické opory, jako pevný bod v proměnlivých a nejistých podmínkách. A tak to v daném případě znamená, že zde docházelo k (symbolické) identifikaci s určitým společenstvím na základě (domnělé či reálné) představy o společném základu, o objektivně sdílených v tomto společenství představách, a jedná se o typ 'vynalézání tradic', jenž „... *ustanovuje nebo symbolizuje sociální soudržnost nebo členství ve skupinách, reálných či uměle vytvořených komunitách.*“ (Hobsbawm 1992 [1983], 9).

Zde je vidět, že prvek autenticity, který je na obecné úrovni sdílen v rámci jednoho společenství, a odkazuje k něčemu opravdovému, esenciálnímu, upřímnému, původnímu, originálnímu (Lindholm 2008, 2; Spooner 1986), může být sociálně a historicky konstruován, a to z toho důvodu, že nabytí pocitu 'nefalšovanosti' je dosaženo *interpretací* této autenticity a naší touhou po ní (Spooner 1986, 199–200). Spíše než o pozitivisticky laděný fakt tu tedy jde především o vztah mezi objektem a příjemcem, založený na interpretaci (Spooner 1986, 223), který však i přesto může sloužit jako jeden z mechanismů, jenž kreslí pomyslné hranice mezi vlastní a cizí kulturou (Spooner 1986), a upevňuje tak pocit sounáležitosti a příslušnosti do 'svého' společenství v prostředí kulturní a sociální diverzity. A tak i přesto, že *paprikáč* nebo *cvirgaš* leckdy zaujímají – navzdory tomu, že bývají často považovány za slovenské – čestné místo v obrazu o tradiční bulharské kuchyni, mohou tato jídla na ideové i praktické rovině hrát nezanedbatelnou úlohu. Pokrmy, připravované reemigranty nemusely být nutně 'bulharské' ve své nejryzejší podstatě, podstatně v těchto situacích bylo, jakým způsobem o nich smýšleli samotní aktéři – a protože je jako bulharské opravdu vnímali a patřičným způsobem o nich také uvažovali, získaly tyto pokrmy nálepku 'bulharské'. Nálepku, která byla v myšlenkových modelech jednotlivců daného společenství sdílená a objektivní. Tyto kognitivní kategorie kumulující se kolem jídla, pak posilovaly „... *pocity smysluplnosti, jednoty a neobyčejné sounáležitosti*“ (Lindholm 2008, 1).

O SMĚNĚ A VZTAZÍCH

„*Dojde-li k symbolické manipulaci jídla a stanou-li se stravovací návyky, ingredience užívané k přípravě jídla, kombinace jídel (...) prostředkem, jak se vymezit vůči okolní společnosti, pak se zároveň stanou prostředkem posilujícím vazby uvnitř skupiny*“ (Pokorná 2008, 51). Tyto prostředky se přitom mohou objevovat v různých formách. Daniel Sosna a Jitka Kotalová ve svém příspěvku, zabývajícím se směnou v pojetí Clauda Lévi-Strausse napsali, že „*Lévi-Strauss vnímá směnu jako univerzální princip, který není zdaleka omezen materialitou věcí. Slova, věci a lidské bytosti jsou společně vtaženy do procesu vzájemné interakce, která vytváří lidskou společnost*“ (Sosna – Kotalová 2009, 66). A základní principy směny a její sociálně formulativní povahu můžeme pozorovat i v rámci přesídlenecké komunity. Mezi členy reemigrantské skupiny se poměrně často vyskytovalo vzájemné obdarovávání, které mělo většinou podobu 'výslužek' při příležitosti zabijačky nebo jiné významné události, k tomu sdílení však někdy docházelo i v rámci každodennosti. Mezi reemigranty tak probíhal systém vzájemných služeb a protisluzeb které se „...*uskutečňují víceméně na principu dobrovolnosti, prostřednictvím dáreků a darů, třebaže jsou ve své podstatě (...) povinné*“ (Maus 1999 [1924], 13). Povinné ve smyslu, že daná směna se sice uskutečňovala bez existence smluvního závazku, zakládala se však na nepsaných pravidlech sdílených účastníky, která vycházela především z morálních a solidárních vazeb na ostatní členy společenství a z pocitu vlastní zodpovědnosti

vůči okruhu (blízkých) příbuzných či přátel, přičemž zde svoji roli mohla sehrát i sociální kontrola. Princip této směny ve své podstatě zúčastněným přímo nevymezoval protiváhu získané komodity a časový horizont návratu – tyto náležitosti však byly taktéž implicitně zakódovány v principu tohoto aktu, jenž Mauss navrhuje nazývat *systemem totálních závazků* (Mauss 1999 [1924]). Aktéři těchto výměn se tak, leckdy neuvědomovaně, zapojovali do závazného a symetrického principu darů a protidarů (Mauss 1999 [1924]), majícího kolektivní povahu, jenž může být označen jako reciprocita.

Reciprocita je charakterizovaná jako druh směny bez užití peněz mezi jednotlivci či skupinami, jejíž normy „... evokují závazky vůči jiným (skupinám) na základě jejich předchozího jednání“ (Diekmann 2004, 489). Marshall Sahlins charakterizuje reciprocitu jako instituci, mající formální, morální nebo mechanický charakter a dodává, že reálné rozdělení reciprocity může nabývat v různých společenstvích různých podob. Z tohoto důvodu tak sebou může přinášet například neformální pohostinství, ceremoniální směnu mezi příbuznými, předávání materiálních věcí nebo dělbu surovin (Sahlins 1999 [1972], 176).

„Já jsem se vždycky ptala mámy ‘Proč posíláš těm a tamtěm a ona říkala ‘To není jakože jim posílám, oni nám to zase vrátějí.’ (...) Že lidi si to tak posílali navzájem, a to říkám ‘Aha, to taky byl dobrej jako výměnej obchod!’ (...) Dělal to v Bulharsku a přišli sem do Čech a tady se to taky dělalo, že se po rodině (rodina = reemigrantská komunita – pozn. autora) roznášela zabijačka.“ (Jarmila Š., 1957).

V případě prezentovaného výzkumu se jedná o reciprocitu materiálního charakteru, která spojuje osobní/příbuzenskou sféru založenou na morálních aspektech a důvěře a oblast uspokojující praktické ekonomicko-sociální potřeby.

„Protože se to nedalo nijak uchovat, tak se to rozneslo po těch sousedech a po rodině. A protože ten soused, nebo z rodiny švagr, bratr, sestra budou zabíjet za 14 dní, tak to zase vrátili. Tím pádem třeba bylo půl druhého měsíce zabijačka, že to od někoho přišlo a bylo to čerstvý.“ (Antonín S., 1949).

Touto charakteristikou by se tedy dala zařadit na pomezí mezi reciprocitu *generalizovanou* a *balancovanou* (Sahlins 1999 [1972]). V každém případě reciprocita „... vyjadřuje povahu vztahu mezi aktéry, kteří věci směňují“ a jelikož nešlo „... primárně o hodnotu směňovaných předmětů (...) ale o vztahy, které jsou touto směnou ustaveny...“ (Sosna – Kotalová 2009, 71), měl, ač neuvědoměle, tento sociální akt, založený na vzájemně podmíněném přímém vztahu ‘ty mně – já tobě’, přispívat k posilování sociálních vazeb i vzájemné solidarity uvnitř společenství.

MEZI REZISTENCÍ A ADAPTACÍ

Předchozí odstavce ukázaly, jakým způsobem sehrála strava a praktiky s ní spojené důležitou úlohu při symbolickém sdílení (skupinové) identity a jejím utvrzování, udržování vztahů uvnitř přesídlenecké komunity a vymezování se navenek a plnění recipročních závazků. Nyní se podíváme na to, jak

byl jídelníček aktérů modifikován a transformován novými kulturně sociálně geografickými podmínkami. A odpovědi na tyto otázky zaznívají z řad zástupců kulturních materialistů, jejichž strategie „... jsou založeny na předpokladu, že biopsychologické, environmentální, demografické, technologické a sociopolitické faktory vyvíjejí mocný tlak na stravu produkovanou a konzumovanou v daném lidském společenství.“ (Harris 1987, 58). A tak při změně podmínek, za kterých jedinec, jako aktivně jednající individuuum, provádí vlastní každodenní rozhodnutí a (re)produkuje tak své zažité vzorce (chování), musí nutně dojít i k obměně těchto vzorců a praktik z nich vycházejících. V kontextu prezentovaného výzkumu to pak byly převážně podmínky geografické, které modifikovaly jednání aktérů na poli stravovacích praktik, přičemž obměna, která v tomto ohledu následovala, zasáhla nejen do života jednotlivce, ale i skupiny jako takové. Jinými faktory, které vyplývaly z procesu samotného přesunu, byly limity množství a charakteru věcí, které mohly s reemigranty putovat přes hranice, což později transformovalo jejich jídelníček. Mnozí přistěhovalci pak popisují situaci po reemigraci podobně, jako Rozálie P. (1948): „Už si nikdo nepořídil koně, krávy (...) pořídili si prasata, a proto se potom vařilo tak, jak se vařilo, co bylo na dvoře.“ A tak byl jídelníček reemigrantské komunity jako celku na novém území přizpůsoben okolním podmínkám, kdy se jejich sociální život na poli stravování reformuloval jako logická odpověď na praktické problémy života (Harris 1987).

Na tomto místě by neměla být opomenuta ani stanoviska komplementární k myšlenkám kulturních materialistů, která zaujímají zástupci kulturní ekologie. Kulturní ekologové proklamují tezi o tom, že kulturní změna se nachází ve vzájemném vztahu mezi člověkem a jeho okolím (Steward 1975; Sutton – Anderson 2010). Lidská (kulturní) adaptace je pak podle nich odpovědí na (měnící se) životní podmínky společenství (Sutton – Anderson 2010), a „... znamená přizpůsobení se skupin lidí životnímu prostředí, a to prostřednictvím kolektivního jednání a/nebo pomocí technologií.“ (op.cit.: 2). V počátečních fázích života v Československu si tak reemigranti snažili zachovávat stravovací vzorce, zažité z předchozího života. Tito lidé pak v rámci svých možností pěstovali vlastní ovoce a zeleninu (což na území dnešní jižní Moravy na rozdíl od Bulharska nebylo zvykem) a, jak již bylo řečeno, celkově usilovali o vlastní soběstačnost (Ludvíková 1986). K postupnému ovlivňování československým prostředím zde však i přes tyto snahy docházelo – přičemž velkou roli zde hrála i nepříliš příznivá ekonomická situace přesídlenců. V tuto chvíli je na místě zdůraznit Stewardovu tezi o tom, že aby lidský druh mohl přežít a dále se reprodukovat, musí si nutně osvojit prostředky, které jsou mu okolním prostředím nabízeny (Steward 1975). Mimo prostředky technologické (v tomto případě techniky spojené s pěstováním zeleniny), které měl Steward především na mysli, jsou to i přírodní a sociální podmínky jako celek, které hrají významnou úlohu při utváření vzájemného formulativního vztahu Já – prostředí. Můžeme tak v zásadě souhlasit s myšlenkou, že každodenní činnosti a praktiky jsou, ač nevědomky, ovlivňovány okolním prostorem, které vystupuje jako aktivní tvůrce a formovací

prvek individuů v něm. Máme zde co do činění s aktivním vzájemně se ovlivňujícím cyklickým vztahem mezi člověkem a jeho životním prostředím, jelikož „... lidé nejsou pouze dalším druhem zvířete. Jsou to kooperativní, technologické, vysoce společenské bytosti s vědomím sebe sama, a tato jedinečná kombinace je odlišuje od ostatních organismů a činí jejich interakce s (životním) prostředím komplexnější a oslnivější.“ (Sutton – Anderson 2010, 2)

CO BUDE DÁL?

Čas plyne a s ním přibývají i léta oddělující první životní momenty reemigrantských rodin v československém pohraničí od právě probíhajícího okamžiku. Vzpomínky pomalu mizí, chutě se vytrácejí, lidé zapomínají, odchází... Rodí se nová generace. Co bude dál? K osvětlení odpovědi na tuto otázku nám dopomůže americký sociolog německého původu Herbert J. Gans. Gans (1979) odmítá názory některých badatelů o existenci tzv. etnických obrození, která se odehrávají mezi příslušníky třetí a čtvrté generace potomků přesídleneckých komunit. Tendence revitalizace tradic či obnovy kořenů, jež bývají zaznamenány mezi potomky (re)emigrantů Gans na místo toho přisuzuje dvěma faktorům: (1) zvýšené míře mobility, procesu, jenž ve svém důsledku znamená snadnější formu demonstrace příslušnosti do těchto skupin a (2) přítomnosti nových forem (etnického) jednání a vztahů, což podle něj ústí ve zvýšený cit pro vlastní identitu, jakožto pocit příslušnosti k určité skupině. Popsaná forma identity je pak charakteristická svojí snadnější a viditelnější manifestací, nežli tomu bylo u starších generací a Gans ji nazývá 'symbolickou etnicitou', o které prohlašuje, že „... je charakterizována nostalgickou věrností kultuře imigrantské generace nebo kultuře země původu, láskou a hrdostí k tradici, které mohou být cítěny, aniž by musely být zahrnuty do každodenního chování.“ (Gans 1979, 9).

Jedním ze záměrů výzkumu bylo zjistit, zda jsou stravovací tradice, zvyky, chutě a praktiky rodičů dále předávány na jejich potomky a pokud ano, do jaké míry a prostřednictvím jakých kanálů se descendentní generace pokouší tyto 'gastronomické kořeny' uchovat. V tomto ohledu se ukázalo, že určité úsilí na tomto poli opravdu existuje, a to v generaci dětí reemigrantů. Mezi informátory či jejich příjímými potomky v první generaci tak byly zaznamenány tendence uchovávání vlastní specifické identity (skupiny) prostřednictvím stravy a stravování, a to jak v rovině praktické, tak částečně i v písemné. Pravděpodobně nejviditelnějším počinem na tomto poli je existence internetové stránky receptů z Vojvodova. Avšak, jak samy zakladatelky gastronomických stránek uvádějí, z důvodů časové tísně, nedostatečného nadšení ze strany ostatních následovníků i technologických překážek se tento počín nijak významně dále nevyvíjel. Podle nich na to 'mladí' nemají čas a chybí jim jakýkoli zájem o kuchařské tradice. Tento postoj potvrzují i získané výsledky. Syn paní Marie K., který asistoval u vzniku zmiňované internetové stránky, syn Mileny K. (1962) a dcera Anny K. (1953), jež si 'do šuplíku' sepisuje ba-

biččiny recepty, tak v rámci prezentovaného výzkumu představovali jediné zástupce třetí generace reemigrantů, o níž Gans míní, že by měla představovat jakýsi oživovací element v revitalizaci tradic svých ob-generačních předků. Pokud je zaznamenán zájem o 'etnickou kuchyni', je tento zájem spíše podložen praktickým hlediskem a chuťovými preferencemi potomků či jejich rodinných příslušníků.

Jedinci, kteří se z jakýchkoli důvodů rozhodli nepřerušit kontinuitu s regionem, z něž přišli jejich rodiče, pak naopak v tomto duchu projevují poměrně silné (emoční) vazby: „... já prostě ty emoce, který jsem převzala od rodičů, tak já to mám prostě v sobě, mám to v sobě a jinak bych to nedělala tu sběratelskou činnost, ale člověk je starší, tak aby si to zachovalo, jo.“ (Anna S., 1949). Tendence k uchování minulého přitom nejsou fixovány písemnou formou, ale opět, stejně jako v případě přenosu (kuchařských) tradic uvnitř společenství, mají tyto tradice téměř výhradně orální podobu, a jsou revitalizovány žitou zkušeností v každodenních aktivitách reemigrantských následovníků. A tak, ačkoli se čas od času objevují jisté tendence o přenos těchto tradic z myšlenkové podoby do té psané, převládá spíše pasivní přístup ke kulinařským tradicím ve smyslu „Já si to pamatuju, ale nemám potřebu to předávat nikomu dál.“ (Ondřej M., 1960). Dá se tedy říci, že druhá generace potomků reemigrantských rodin tak nadále víceméně v přímé zkušenosti prožívá a reprodukuje to, co nezpřetržovaně sdělila po svých rodičích. Ale je zřejmé, že tento stav není trvale udržitelný. Při neexistenci písemné fixace dochází k vymírání těchto tradic, což se, vzhledem k tomu, že většina informátorů z řad druhé generace přesídlenců uvádí, že kuchařské zdatnosti, které jsou schopni dále sami reprodukovat, se naučili praxí, převážně od rodinných příslušníků metodou 'pokus–omyl', kdy v případě selhání stále existovala možnost optat se rodičů, pravděpodobně striktně promítne do budoucího stavu kulinařského dědictví, čehož jsou si vědomi i samotní aktéři.

ZÁVĚR

Text příspěvku, na jehož jste konci, měl za úkol prostřednictvím sociovědních teorií a vlastního výzkumu poukázat na roli stravy a praktik s ní spojených nejen jako na chuťové prožitky, exkluzivně se vážící na biologické aspekty lidské existence, ale taktéž zprostředkovat pohled do společensky konstruovaných přístupů ke (kultuře) stravování. Stravu nelze oddělit od sociálního, kulturního, ani geografického kontextu, ve kterém se konkrétní praktiky, vážící se na ní, odehrávají. Stravovací návyky, využívané ingredience i chuťové preference jsou kódy sdílené v rámci jednotlivých kultur/společností, a porozumění jim předpokládá i znalost kulturního kontextu, v němž se tyto kódy uplatňují a dennodenně reprodukuje. Jedinci, kteří se stali předmětem mého výzkumu, byli dějinnými okolnostmi nuceni opustit zemi, která je formovala a vybavila příslušnými kódy, včetně těch stravovacích, čímž se stalo, že stravovací kultura – tzn. využívané suroviny (např. papriky, kukuřice, cibule, rajčata) pěstování zeleniny, i některé tech-

niky přípravy jídla (způsob krájení zeleniny) – zafungovala jako jeden z prostředků, který napomáhal posilovat vydělující se pozici přesídleneckého společenství vůči starousedlické populaci. Situace pro reemigranty byla o to komplikovanější, že, ačkoli oni sami sebe za Bulhary či cizince nepovažovali, místní obyvatelé je za takové mnohdy pokládali, k čemuž přispívaly i, pro starousedlíky neobvyklé, stravovací vzorce. Jako příklad můžeme zmínit například hojnou konzumaci vlastní zeleniny, a to i v syrovém stavu či obliba mléčných výrobků, pocházejících taktéž ze samozásobitelství. A tak i kukuřice, paprika, dýně nebo melouny potvrzovaly nejasnou pozici reemigrantů v sociální struktuře, a přispívaly tak ke tvarování specifické (skupinové) identity přesídleneckého společenství, založené na rozporu vnitřní a vnější klasifikace. Současně s vymezováním se navenek docházelo prostřednictvím stravovacích praktik i k posilování vazeb uvnitř společenství. Pouta i vzájemná solidarita v rámci reemigrantské komunity byly upevňovány prostřednictvím reciproční směny mezi jednotlivými rodinami, jež zároveň nemohla fungovat bez existence již utvořených solidárních vztahů a morálních závazků. Směňovaly se suroviny i (například v případě zabijačky) pokrmy, které v těchto intencích nabývaly kromě užité, taktéž symbolickou hodnotu. Z důvodů nepříznivých pro reemigranty a přirozenosti lidského druhu adaptovat se na prostředí a využívat přitom všech možných dostupných prostředků, se i zkoumané společenství muselo přizpůsobit stávajícím okolnostem. A tak, i přesto že byly zaznamenány značné snahy o zachování si stávajících stravovacích vzorců, zde docházelo k proměně jídelníčku, jenž musel být reformulován v souladu s dostupnými surovinami i limity, které přinášel samotný proces migrace napříč státními hranicemi. Tak například došlo k upuštění od chovu dobytka (koně, krávy). Tendence soběstačnosti skupiny bulharských reemigrantů však zůstala nepřekonaná. Nemusely to však být pokrmy či ingredience ryze bulharské, ve smyslu bulharského původu, které sloužily jako demarkační a identifikační faktory. Důležité bylo, že sami aktéři o nich jako o bulharských smýšleli, a obdobný status těmto pokrmům přiřazovali i starousedlíci. A tak se i *paprikáč* nebo *cvirgaš* mohly snadno stát pokrmy, které – navzdory svému nejednoznačnému původu – měly svou úlohu při stavění symbolických plotů mezi sousedy. Byla to určitá *interpretace* autenticity, tradice a originality, jež sehrála jednu z významných rolí při udržování pocitu skupinové soudržnosti a vytyčování hranic mezi dvěma skupinami. A protože nemluvíme o statických objektech, jež jsou stabilní, neměnné a trvalé, ale o živém, dynamickém společenství, které bude logicky jednou stát na prahu vlastní existence, je na místě otázka, co se s kulinářskou tradicí, a vším, co může tato tradice pro aktéry přinášet, bude dít dál? Ukazuje se, že část generace potomků reemigrantů na své kořeny nezapomíná, a tak mezi nimi existují tendence k zachování kuchařského dědictví, a s nimi i specifické identity rodičů i své vlastní. Tyto snahy mají podobu „psaní do šuplíku“ nebo memorování rodičovských receptů, dané tendence však inklinují spíše k individuální, než skupinové sféře, a to jak na úrovni myšlenkové, tak částečně i písemné. Asi nejviditelnější počin

v tomto ohledu tak představuje internetová stránka receptů z Bulharska vytvořená dvěma účastnicemi prezentovaného výzkumu. Kulinářské tradice jsou mezi příslušníky generace potomků přímých přistěhovalců revitalizovány přímou zkušeností, kdy děti migrantů v praxi využívají toho, co nezprostředkovaně zdědily po svých rodičích, a dále tyto aktivity, zakládající se na přímé osobní a živé zkušenosti, reprodukuje. Ale protože zde nejde pouze o recepty jako takové, ale především o symbolické hodnoty, spojené s individuální historií jedince a jeho vnitřními, osobními prožitky, vážícími se na konkrétní pokrmy či kuchyni jako celek, nemůže ani nejpreciznější kuchařská kniha vystihnout to, co se skutečně skrývá pod pokličkou každého pokrmu. Je to orální tradice, která má schopnost reprodukovat minulé i v jeho rozšířené, symbolické podobě, obohacené o emoční prožitky a vnášející do něj kousek osobní historie každého jednotlivce i celé skupiny. Přežití tohoto mluveného slova je závislé na neustálé aktivitaci a oživování myšlenkových modelů lidí, kteří mohou tuto tradici nadále reprodukovat, přičemž podněty k tomuto celému procesu revitalizace a reprodukce musí nutně přicházet z řad mladší generace. Právě ta se stává jakýmsi strážcem těchto soukromých tradic a identity, jejímž úkolem je udržovat tuto významy zatíženou historii naživu.

LITERATURA

- Appadurai, Arjun (1988): How to make national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 3(1), 3–24.
- Appadurai, Arjun (2003 [1996]): *Modernity at large: cultural dimension of globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Bell, D. – Valentine, G. (1997): *Consuming Geographies. We are where we eat*. London and New York: Routledge.
- Brittin, Helen C. (2011): *The food and culture around the world*. New Jersey: Prentice Hall.
- Caldwell, M. L. – Nestle, M. – Dunn, E. C. (2009): *Food and everyday life in the postsocialist world*. Bloomington: Indiana University Press.
- Diekmann, Andreas (2004): The power of reciprocity. *Journal of conflict resolution*, 48(4), 487–505.
- Douglas, Mary (1972): Deciphering a meal. *Journal of American Academy of Arts and Sciences*, 101(1), 61–81.
- Douglas, Mary (1985 [1966]): *Purity and danger. An analysis of concepts of pollution and taboo*. New York: Routledge.
- Dvořáková-Janů, Věra (1999): *Lidé a jídlo*. Praha: ISV.
- Gans, H. J. (1979): Symbolická etnicita: budoucnost etnických skupin a kultur v Americe. *Ethnic and Racial Studies*, 2(1), 1–20.
- Harris, Marvin (1987): Foodways: Historical Overview and theoretical progenomenon. In: Harris, Marvin – Ross, Eric B., eds., *Food and evolution: toward a theory of human food habits*, Philadelphia: Temple University Press, 57–92.
- Hobsbawm, Eric (1992 [1983]): Introduction: inventing traditions. In: Hobsbawm, Eric – Ranger, Terence, eds., *The invention of tradition*. Cambridge: Cambridge University Press, 1–14.
- Jakoubek, Marek (2009): Etnografie (dvoj)identity vojvodovských Čechů její textuální realizace, *Acta Facultatis Filozofické Západočeské univerzity v Plzni*, 5(1), 24–38.
- Jakoubek, Marek (2010a): *Etnografie krajské obce v Bulharsku*. Brno: CDK.
- Jakoubek, Marek (2010b): From believers to compatriots: the case of Vojvodovo, a 'Czech' village in Bulgaria. *Nations and Nationalism*, 16(4), 675–695.
- Jakoubek, Marek (2010c): Sesek – zapomenutá česká obec v Bulharsku. *Český lid*, 97(2), 35–50.

- Jakoubek, Marek (2012): *Vojvodovo: historie, obyvatelstvo, migrace*. Brno: CDK.
- Jakoubková Budilová, Lenka (2008): Některé aspekty příbuzenství a sňatkových vzorců u „vojvodovských Čechů“. *Český lid*, 95(2), 127–142.
- Jakoubková Budilová, Lenka (2010): *Vojvodovo: česká vesnice v Bulharsku: příbuzenství, manželství a dům*. Plzeň: Západočeská Univerzita v Plzni, Filozofická fakulta. Disertační práce.
- Lindholm, Charles (2008): *Culture and authenticity*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Ludvíková, Miroslava (1986): Integrační proces v lidové stravě v jihomoravském pohraničí. *Národopisné aktuality*, 23(1), 1–11.
- Mauss, Marcel (1999 [1924]): *Esej o daru, podobě a důvodech směny v archaických společnostech*. Praha: SLON.
- Miller, William I. (2005): Darwin's disgust. In: Howes David, ed., *Empire of the senses: the sensual culture reader*. New York: Berg, 335–353.
- Montanari, Massimo (2006 [2004]): *Food is culture*. New York: Columbia University Press.
- Penčev, Vladimír (2012): *Po serpentínách sebepoznání a poznání toho druhého: Češi a Slováci v Bulharsku, Bulhaři v České republice*. Praha: FHS UK.
- Pokorná, Anna (2008): *Domov pod pokličkou. K antropologii jídla*. Praha: Univerzita Karlova v Praze, Filozofická fakulta. Diplomová práce.
- Sahlins, Marshall (1999 [1972]): *Экономика каменного века (Stone age economics)*. Moskva: ОГИ.
- Sosna, D. – Kotalová, J. (2009): Lévi-Strauss a směna. *Teorie vědy*, 31(1), 65–90.
- Spooner, Brian (1986): Weavers and dealers: the authenticity of an oriental carpet. In: Appadurai, Arjun, ed., *The social life of things. Commodities in cultural perspectives*. Cambridge: Cambridge University Press, 195–235.
- Steward, Julian H. (1975): *Theory of culture change. The methodology of multilinear evolution*. University of Illinois Press.
- Stoličná, Rastislava (2001): Strava jako etnoidentifikačný znak. *Český lid*, 2001(1), 15–29.
- Sutton, M. Q. – Anderson, E. N. (2010): *Introduction to cultural ecology*. Plymouth: Altamira Press.
- Vaculík, Jaroslav (1983): Bulharští Češi a jejich reemigrace v letech 1949–1950. *Český lid*, 70(2), 82–85.
- Vašát, Petr (2012): Mezi resistencí a adaptací: každodenní praxe třídy nejchudších. *Sociologický časopis*, 48(2), 247–282.
- Wilk, Richard (2008): „Real Belizian food“: Building local identity in transnational Caribbean. In Counihan, C. – Van Esterik, P., eds., *Food and culture: A reader*. New York: Routledge, 309–325.

INTERNETOVÉ ZDROJE

Recepty z Vojvodova aneb Sebrané rodinné poklady. online. <http://vojvodovskerecepty.cz>

AUTORKA

Olga Džulajová je absolventkou Sociální a kulturní antropologie Filozofické fakulty Západočeské univerzity v Plzni. Kromě problematiky migrace, identity a antropologie jídla, což byly hlavní tematické linie její magisterské práce, z níž vzešel tento text, se zajímá o audiovizuální techniky, a to jak v rámci antropologie, tak i mimo ní. V rámci katedry antropologie ZČU participovala na řadě výzkumů, zabývajících se problematikou kriminality, dělnictva či ekologického zemědělství. Kontakt: E-mail: oli.dzulajova@gmail.com