

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

***Adaptace rodiny kyrgyzských imigrantů
na stravovací podmínky v ČR/
Případová studie***

Vypracovala Michaela Vosobová

Vedoucí práce PhDr. Mirjam Moravcová, DrSc.



Univerzita Karlova v Praze

Fakulta humanitních studií

Praha 2008

OBSAH

Obsah	2
Úvod	4
Teoretický rámec	5

I. Obecná část: Vybrané aspekty výchozích stravovacích podmínek v cílové a zdrojové oblasti migrace

1. Vývoj imigrace v ČR	6
1.1. Trendy imigrace do ČR jako odraz celosvětových trendů s místními specifiky ..	7
1.2. Statistické údaje o počtech imigrantů s dlouhodobým a trvalým pobytem na území ČR v letech 1992-2007.....	8
1.3. Postoj české veřejnosti k imigrantům.....	8
2. Porovnání stravovacích zvyklostí v jednotlivých kulturně geografických okruzích, odkud imigranti do ČR přicházejí	9
2.1. Vymezení kulturně-náboženských typů stravování.....	9
2.2. Struktura imigrantů v ČR dle typu stravování.....	10
2.3. Vývoj počtu imigrantů z oblasti širší Střední Asie.....	11
3. Stravování v cílové zemi imigrantů	14
3.1. Základní znaky české kuchyně.....	14
3.2. Globalizace v ČR a její význam pro stravování cizinců: obchodní potravinové řetězce a fastfoody	14
3.3. Etnické restaurace v České republice.....	14

II. Srovnávací případová studie: Stravování v rodině migrantů z Kyrgyzstánu

4. Kyrgyzstán	17
4.1. Zeměpisná poloha, zmapování	17
4.2. Dějiny	18
4.2.1. Kmenové uspořádání	18
4.2.2. Usazení nomádů	18
4.2.3. Dřívější historie	19
4.3. Politická současnost	19
4.4. Náboženství a jeho vliv na stravování	20
5. Kyrgyzská národní strava	22
5.1. Základní znaky	22
5.2. Kyrgyzská kuchyně dle ingrediencí	23
5.2.1. Maso	23
5.2.2. Mléko a mléčné výrobky	24
5.2.3. Obiloviny	24
5.2.4. Zelenina, ovoce	25
5.2.5. Koření, pochutiny	25
5.2.6. Nápoje	25
5.3. Obyčejné přípravy pokrmů a stolování	25

6. Adaptace na české podmínky – srovnávací studie stravování ve zdrojové a cílové zemi na příkladu kyrgyzské rodiny	27
6.1. Specifikace použitých nástrojů sociologického výzkumu	27
6.2. Sociální status respondentů, původní rodina, zvykové normy	28
6.3. Důvody migrace	28
6.4. Opatřování potravin	30
6.5. Odlišnosti potravin	30
6.5.1. Maso	31
6.5.2. Mléko a mléčné výrobky	32
6.5.3. Chléb a pečivo, obiloviny	33
6.5.4. Zelenina a ovoce	33
6.5.5. Koření	34
6.5.6. Pochutiny a sladkosti	34
6.5.7. Nápoje	34
6.6. Denní skladba jídla, stravovací režim	35
6.7. Příprava pokrmů	35
6.7.1. Nádobí, kuchyňské náčiní	35
6.7.2. Způsoby přípravy pokrmů, způsoby tepelného zpracování	35
6.7.3. Způsoby uchovávání potravin – konzervace, sušení, solení	36
6.8. Příprava nápojů	36
6.9. Způsob stolování, nádobí, jídelní servis	37
6.10. Všední stravování, zdvořilostní návštěvy a hostiny při slavnostních příležitostech	
6.11. Provozovny veřejného stravování	38
7. Mezigenerační rozdíly v adaptaci	40
7.1. Adaptace dcery na české podmínky	40
7.2. Srovnání zvyklostí matky a dcery	40
8. Vyhodnocení případové studie	41
8.1. Stravovací specifika respondentů	42
8.2. Objektívni problémy adaptace	42
8.3. Průběh adaptace a její rychlost	43
8.4. Prognóza pravděpodobného vývoje adaptace	43
III. Závěr	44
Apendix	45
Použitá literatura	46
Přílohy	
Obrazová příloha	49
Statistická příloha	53
Slovníček pojmů z kyrgyzské národní kuchyně	59

ÚVOD

Pokračující globalizace s sebou přináší nevídaný nárůst migrace, který se bude zvětšovat i nadále, a to nevyhnutelně také v České republice, která imigraci, stejně jako ostatní „staré“ evropské země, potřebuje z důvodů ekonomických (pracovní trh), sociálních i demografických (stárnutí populace). Už nyní je česká společnost v kulturním, jazykovém i etnickém ohledu mnohem „pestřejší“, než tomu bylo před dvaceti lety, a tento trend pokračuje poměrně rychlým tempem.

Přicházející cizinci, kteří se v ČR usazují, jsou z velké části lidé odlišných kultur. Ve většinové české společnosti, stále poměrně xenofobní, vyvolá pravděpodobně další nezbytný příliv imigrantů sociální napětí stejně, jako tomu je ve státech západní Evropy. Zároveň však u Čechů, stejně jako u obyvatelstva jiných rozvinutých zemí, stoupá zájem o nezvyklé a exotické kuchyně. Poznání nových a nezvyklých pokrmů, potravinářských plodin a způsobů přípravy jídel a stolování se tudíž stává jednou z vítaných počátečních možností poznávání jiných etnik, která může podstatným způsobem přispět k odstranění nedůvěry a ostražitosti vůči cizím kulturám a zmírnění stupně xenofobie.

Příliv migrantů bude mít bezpochyby další, ještě větší vliv na potravinářský segment české ekonomiky než měl doposud. Pronikání nových potravinářských výrobků a nových etnických kuchyní na český gastronomický trh nabízí další ekonomické možnosti pro podnikatelské subjekty, ať už zavedené domácí, nebo nově příchozí imigrantské jako jeden z vhodných způsobů uplatnění na trhu práce a úspěšnější integraci do české společnosti.

Dalším kladným aspektem rozšíření cizokrajných produktů na českém domácím potravinářském trhu je větší vstřícnost hostitelské země k ženám-imigrantkám. Starosti o každodenní vaření a obživu rodiny zůstávají totiž téměř ve všech společnostech i nadále úlohou ženy. Celospolečenský zájem na usazování celých imigrantských rodin namísto krátkodobé sezónní migrace mužských pracovníků je zřejmý – snižuje se kriminalita, rodina s ohledem na děti více spojuje své individuální cíle a zájmy s cíli a zájmy místního obyvatelstva, oboustranné vzájemné přizpůsobení většinového a příchozího etnika probíhá rychleji (imigrant s odpovědností za ženu a děti budí menší nedůvěru okolí, a naopak sám usiluje o co nejrychlejší integraci rodiny kvůli následnému bezproblémovému zařazení svých dětí do hostitelské společnosti).

Tyto důvody opodstatnily vypracování případové studie, na jejímž počátku bylo osobní setkání s problémy adaptace kyrgyzské rodiny na české stravovací podmínky. Vzbudilo můj zájem o příčiny problému střetu různých stravovacích zvyklostí země přijímací a vysílací a upřesnění ohnisek největších rozporů. Během výzkumu, který prvotně sledoval imigranty z více etnických skupin, byl následně formulován hlavní cíl práce – zjištění odlišností v kulinářských zvyklostech jednoho ze středoasijských národů – Kyrgyzů – jako představitele nomádské kulturní oblasti, a zvážení možností a způsobů nutné adaptace na stravování v českých podmínkách.

TEORETICKÝ RÁMEC

Při poměrně omezené znalosti problematiky stravování imigrantů v České republice, kterou jsem při neexistenci teoretických či empirických strukturalizovaných výstupů nemohla opřít o odbornou literaturu¹, a kterou zakládám hlavně na osobních zkušenostech, získaných při návštěvách v rodinách imigrantů (ruských, bulharských, tureckých) a reemigrantů (z Kanady), bylo nutné postupovat induktivní metodou. Postupovala jsem od sondážního sběru dat přes první pokusy nalézt nějaké pravidelnosti, souvislosti a zobecnění k formulování předběžných závěrů a hypotéz pro hloubkový výzkum. Poté jsem se opětně navrátila ke sběru dat až do momentu teoretické saturace problému, kdy znalosti, relevantní pro problematiku, byly pro tuto etapu dostatečné, dalším sběrem dat by se nezískala další nová informace, a již je možné vytvořit určité zobecnění, platné pro konkrétní výzkumnou situaci. (Majerová-Majer,1999)

Základním materiálem pro zmapování problematiky se stala stanoviska kyrgyzské rodiny s bezprostřední zkušeností s vynucenou radikální změnou stravovacích zvyklostí v českém prostředí velkoměstské Prahy. **Reprezentativnost vzorku** respondentů se zkoumá v části 8.1 této práce.

Kvalitativní výzkum umožňuje využít při výzkumu **kombinaci více přístupů**. (Hendl,2005:103) V této případové studii, podrobně popisující konkrétní stravovací návyky jedné rodiny, byl použit při zasazení do národnostního rámce i etnografický přístup: porozumět pocitům jedince při jeho uvržení do jiné kultury a jeho prožívání vynucených změn návyků jedné ze základních lidských potřeb nebylo možné bez fenomenologického přístupu.

Metody získávání dat jsou popsány v části 6.1 *Specifikace použitých nástrojů sociologického výzkumu*. Při sběru dat jsem formálně použila následující **způsoby výzkumu**: monografický, kdy se detailně a komplexně zkoumaly postoje respondentů ke všem oblastem a podoblastem jejich stravování; a historický, kdy jsem využila pramenů, které verifikovaly a rozmnožily informace, získané formou přímých pohovorů, protože kontinuita a konzervativnost v oblasti stravovacích návyků je příslovečná. Při analýze statistických údajů o imigrantech v ČR jsem mimoto použila i typologický způsob, kdy jsem pro rozlišení a zařazení konkrétních problémů adaptace vytvořila rámcovou typologii skupin imigrantů dle jejich stravovacích zvyklostí. (Majerová-Majer,1999)

¹ Nejprůnosnější pro práci z hlediska předmětu výzkumu se stala monografie Jeffreyho M.Pilchera Food in World History, zejména kapitola The Migrant Kitchen, (Pilcher,2006)

I. Obecná část: **VYBRANÉ ASPEKTY VÝCHOZÍCH STRAVOVACÍCH PODMÍNEK V CÍLOVÉ A ZDROJOVÉ OBLASTI MIGRACE**

1. VÝVOJ IMIGRACE V ČR

1.1 Trendy imigrace do ČR jako odraz celosvětových trendů s místními specifiky

Při svém vzniku v roce 1918 bylo Československo koncipováno jako vícenárodní stát; další geopolitický vývoj, započatý v roce 1938, však až do roku 1989 charakterizoval opačný trend: likvidace většiny židovského a romského etnika během protektorátu, postoupení Zakarpatské Ukrajiny koncem druhé světové války Sovětskému Svazu, odsun většiny německého a maďarského etnika po válce a nakonec i ukončení soužití se Slováky po rozdělení republiky v roce 1992. (Gabal,2002) Historicky tudíž docházelo v českých zemích ke stále větší etnické homogenitě, kterou předchází komunistický režim navzdory proklamacím politicky prosazoval přímými i nepřímými způsoby. Desetiletí násilné izolace a sociální, kulturní a etnická uniformita měla za důsledek dramatický pokles kulturní, jazykové i etnické otevřenosti. Odrazem tohoto stavu byla i situace v gastronomické oblasti, orientované i ve veřejném stravování na českou kuchyni. Malý počet restaurací vyšší cenové hladiny s ruskou kuchyní byl v osmdesátých letech rozšířen o několik restaurací s francouzskou a indickou kuchyní; v bufetech pro širší veřejnost byl občas k dostání boršč české proveniencí a na několika místech republiky se realizoval okénkový prodej pirožků do ruky. Koncem osmdesátých let pak podivuhodnou oklikou přes USA zdomácněl v českých městech německý párek v rohlíku; v obchodní síti tou dobou už byla Coca Cola. V širším měřítku však cizí kuchyně při nedůvěřivém postoji české veřejnosti k nezvyklým pokrmům by pravděpodobně stejně neměly velkou možnost výrazněji se prosadit: kromě zdomácnělé podoby maďarského guláše se velké popularitě netěšily ani „bratrské“ halušky s bryndzou, natož podstatně exotičtější pokrmy; lamentace českých turistů na bulharském pobřeží o tom, jak jim chybí české knedlíky, a despekt k východoněmeckým eintopfům byly příslovečnými.

V již legendární české kuchařské knize *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*, (Kolektiv autorů,1964) která se od svého prvního vydání v roce 1952 dočkala do roku 2006 devatenácti reedic, je v 10. vydání z roku 1964 uvedeno: „Zařadily jsme i pokrmy jiných zemí, pokud u nás zdomácněly nebo odpovídají poznatkům moderním vědy o výživě.“ (Kolektiv autorů,1964:5). V knize, obsahující 1600 receptů, je těchto pokrmů 28. *Kuchyně labužníka* z roku 1977 má zastoupení světové kuchyně větší – 78 cizokrajných receptů z celkového počtu 666 (Fialová,1977:284-292); překvapením pro dnešního čtenáře jsou názvy *spagety* či *prokolice*.

Československo bylo zdrojovou zemí emigračních toků do euroatlantického prostoru z politických či hospodářských důvodů. Zajímavým může být fakt, že česká kuchyně, šířená poměrně masivními vlnami uprchlíků z českých zemí ze všech období – jak po roce 1968, tak předešlými emigrantskými vlnami devatenáctého století, počátku dvacátého století, dvacátých let během hospodářské krize a po únorovém převratu roku 1948 – neovlivnila přestože v jakkoliv malém měřítku ani kuchyni v tak multikulturní oblasti, jakou jsou Spojené státy americké, na rozdíl od vlivu našich německých sousedů s hot dogy a italských s pizzou a špagetami, nemluvě o francouzské, asijské či mexické kuchyni. Česká etnická strava zůstává

za hranicemi vlasti i nadále výsadou domovů emigrantů, odhlédneme-li od nevýznamného počtu krajanských restaurací, služících vesměs potřebám Čechů a Moravanů.

Naopak imigrantské toky do Československa (kromě sňatků převážně s občany zemí socialistického bloku) byly řízeny mezistátními dohodami. Počátkem sedmdesátých let spolu se skupinou kubánských pracovníků přijela do ČSSR v rámci platby za poskytnutou vojenskou pomoc i poměrně početná skupina vietnamských pracovníků, která po sametové revoluci vytvořila základ pro jednu z největších etnických komunit.

Po roce 1989 se migrační trendy v České republice dramaticky změnily. Nejprve zemi zasáhla záplava zvědavých turistů, z nichž velmi početná skupina mladých Američanů (odhadem až třicet tisíc osob) (Gabal,2002; Holec,http,2008), srovnávaná s pověstnou americkou vlnou v Paříži po první světové válce, která se zde, převážně v Praze, později částečně usadila¹, podnítila vznik amerických hospod; vedle toho začaly vznikat i početné puby anglického a irského typu. Ze země zdrojové se pak Česká republika přechodně stala zemí tranzitní pro atraktivnější destinace v západní Evropě, a nyní, zejména po vstupu do EU, je již pro většinu imigrantů zemí cílovou.

1.2. Statistické údaje o počtech imigrantů s dlouhodobým a trvalým pobytem na území ČR v letech 1992-2007

V následující tabulce č.1 je ukázán vývoj počtu imigrantů s povoleným dlouhodobým a trvalým pobytem na území České republiky od roku 1992 do současnosti. (Podrobnější údaje jsou obsaženy ve *Statistické příloze č.1*)

TAB.1 VÝVOJ POČTU IMIGRANTŮ S DLOUHODOBÝM A TRVALÝM POBYTEM NA ÚZEMÍ ČR V LETECH 1992-2007 A BAZICKÝ INDEX VÝVOJE

1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999
49 957	77 668	104 343	159 207	199 152	210 311	220 187	228 862
1	1.56	2.09	3.19	3.99	4.21	4.41	4.58

2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
200 951	210 794	231 608	237 731	254 294	278 312	321 456	392 087
4.02	4.22	4.64	4.76	5.09	5.57	6.44	7.85

Zdroj: www.mvcr.cz, staženo 12.4.2008 (40)

¹ Statistiky cizinecké policie MVČR k 31.3.2008 udávají 4.999 osob státní příslušnosti USA (viz. *Statistické přílohy, příloha č.2*)

Tendence růstu jsou patrné – v časové řadě k meziročnímu úbytku počtu imigrantu došlo jen jednou, v roce 2000, což ovšem bylo pravděpodobně způsobeno změnou metodiky udělování povolení k pobytu.¹

Jinak se meziroční vývoj pohybuje v kladných číslech; k největšímu nárůstu počtu cizinců došlo v roce 1993, což ovšem bylo ovlivněno druhým faktem, významně narušujícím² vypovídací schopnost časové řady - rozdělením Československa získali Slováci, žijící v Čechách a na Moravě, status cizince.

Počet imigrantů k 31.3.2008 byl 402 320 osob (viz. *Statistická příloha č.2*), čímž byl překročen osminásobek jejich počtu v roce 1992.

1.3. Postoj české veřejnosti k imigrantům

Nehledě na to, že v současnosti tvoří cizinci 4 % populace, zůstává postoj většiny české populace k přistěhovalcům spíše odmítavý. Dle sociologických průzkumů (Gabal,2002:21-24) (psychologicky zcela pochopitelně) jsou obavy a nedůvěra úměrné vzdálenosti původní země, ač přes 75% Čechů nezpochybňuje nároky legálních imigrantů na stejná práva, jakých požívají občané ČR. Sociální a kulturní odlišnost a vzájemná podezřavost vede ke vzniku segregovaných menšinových komunit, a takto do sebe uzavřené enklávy skrývají riziko extremismu a nacionalismu jak v majoritní společnosti, tak v marginálních etnických skupinách. Při snahách imigrantů o začlenění se však na ně česká společnost vyvíjí silný asimilační tlak, prakticky vyžaduje, aby se staly Čechy, a to i v oblasti stravování; pak jsou majoritní většinou tolerováni.

Vstřícný krok by proto měl vycházet i z naší strany. Je důležité najít nové společné hodnoty a umožnit těm, kteří získají české občanství, aby měli v České republice šanci cítit se jako doma. Právě jídlo poskytuje jednu z nejzajímavějších a nejpříjemnějších možností, dostupnou všem, k nenásilnému a vítanému poznávání různých etnik v mezikulturním soužití.

¹ „Srovnávat údaje o stavu cizinců s přechodným pobytem na vízum nad 90 dní (od roku 1.1.2000) s údaji o stavu cizinců s povolením k dlouhodobému pobytu (do 31.12.1999) nelze bez zohlednění legislativních změn. Pobyt na vízum nad 90 dní do 31.12.1999 odpovídal pobytu dlouhodobému" *Zdroj: Statistika MVČR – Migrace (30)*

2. POROVNÁNÍ STRAVOVACÍCH ZVYKLOSTÍ V JEDNOTLIVÝCH KULTURNĚ GEOGRAFICKÝCH OKRUŽÍCH, ODKUD IMIGRANTI DO ČR PŘÍCHÁZEJÍ

V současnosti na území České republiky legálně žijí občané 175 států světa (viz. *Statistická příloha č.2 – údaje k 31.3.2008*) s nejrůznějšími stravovacími návyky a náboženskými či kulturními omezeními. Jejich národní stravovací zvyklosti byly historicky formovány nejrůznějšími faktory:

prvotním faktorem byla zřejmě **zeměpisná poloha** oblasti a z ní vyplývající okruh dostupných potravin; zeměpisná poloha a charakter krajiny ovlivnily vznik dvou hlavních **typů civilizace** – pasteveckých a zemědělských. V pasteveckých typech společností byly základem stravy mléčné výrobky a maso, v zemědělských převážně obiloviny a zelenina.

Se vznikem a šířením různých forem **náboženství** se stravovací zvyky ritualizovaly, vymezovaly se různé druhy tabuizovaných potravin. V důsledku rozdílných náboženských i kulturních zvyklostí se vytvořily základní odlišnosti, které vedly až k tomu, že se některé stravovací návyky v jednotlivých okruzích staly zcela neslučitelnými.

Při srovnávání stravovacích návyků různých etnik lze pozorovat, že největší nedůvěra k „cizorodému“ způsobu stravování nepramení ani tak například z rozdílného způsobu stolování (jíst rukama, hůlkami či příbory nevyvolává tak silně emotivní negativní reakce), jako mnohem víc z odlišných potravin; a ačkoliv z kulinářského hlediska jednu z nejvýznamnějších rolí hrají specifické koření a přísady, prudce vyhraněné postoje u jednotlivých národů jsou obvyklé k požívaným druhům „živé“ potravy – hmyzu, mořským plodům či masu (nemluvě o kanibalismu). (Pilcher,2006)

Mnoho takových postojů se promítlo do náboženských příkázání či doporučení; při úvahách o tom, nakolik se stravovací zvyklosti imigrantů v České republice odlišují od místních zvyklostí a nakolik jsou pro ně závažné nebo nepřekonatelné, jako hlavní závažné hledisko těžce překonávaných odlišností vyplynula náboženská příslušnost.

2.1 Vymezení kulturně-náboženských typů stravování

Hlavním kritériem pro zjištění struktury imigrantů v ČR z hlediska adaptace na místní stravování se tedy stala většinová příslušnost obyvatel jednotlivých zemí původu ke čtyřem hlavním světovým náboženstvím: **křesťanství**, **islámu** (hlavní znak – odmítání vepřového), **hinduismu a buddhismu** (hlavní znak – odmítání hovězího) a **židovskému náboženství** (hlavní znak – odmítání vepřového a zákaz míchání masové a mléčné stravy).

Toto hlavní rozlišovací kritérium bylo rozšířeno o další tři typy stravování: **čínské** (zcela „všežravé“), **orientální** (z důvodu soužití mnoha náboženských skupin v jediné zemi, jejichž strava má společný příznačný rys – specifické koření), a **africké** (z důvodu silné promíchanosti několika typů africké kuchyně a malé znalosti této problematiky).

Takové „rozškatlukování“ rozmanitých typů stravování, které se v reálném světě navzájem prolínají a ovlivňují, zejména v příhraničních oblastech „politických“ států, či silné náboženské menšiny ve státech jiných jistě opravňuje ke kritickým či dokonce nesouhlasným názorům na takové dělení; při vědomí všech nedostatků (jak příliš širokých kritérií, tak neexistenci dat o skutečném náboženském vyznání imigrantů z jednotlivých zemí a mnoha dalších) přeci jen byl učiněn pokus o rámcové rozdělení imigrantských kuchyní v ČR dle státní příslušnosti a o přibližné zjištění početnosti těchto komunit.

2.2. Struktura imigrantů v ČR dle typu stravování

Z hlediska specifických stravovacích návyků, které nesou jisté společné rysy, byla každá země původu zařazena do jednoho ze sedmi kulturně-náboženských okruhů (viz. *Statistická příloha č.2*); do osmého okruhu byly zařazeny osoby z neurčené původní země (znak Y – nezjištěno; OSN; osoba bez státní příslušnosti; uprchlík dle konvence z roku 1951; země původu neuvedena nebo neznámá).

Při zařazování jednotlivých států byly uplatněny následující hlediska:

do **euroatlantického** okruhu byly přiřazeny státy „západních“ civilizačních návyků (převážně křesťanského vyznání – celá Evropa, celý americký kontinent, australský kontinent s Novým Zélandem; z jiných světadílů pouze Jihoafrická republika);

do **muslimského** okruhu byly zahrnuty kromě tradičních islámských států Středního Východu a Asie také ty africké státy, u kterých je islám převažujícím náboženstvím (tj. zejména z oblasti Středozemního a Rudého moře);

do **hinduistického** okruhu byly zařazeny i státy s převažujícím buddhistickým náboženstvím; dále ze států mimo Asii jen Mauritius;

do okruhu **židovského** vyznání bylo možné formálně zařadit jen jeden stát (Izrael), ač ortodoxní Židé jsou rozesety po celém světě; naopak sami občané Izraele odhadují, že váha pravověrného segmentu populace se striktním dodržováním košer stravy v samotném státě se pohybuje v rozmezí 5 - 10 %.

K **čínskému** kulturnímu okruhu byly kromě Číny zařazeny Vietnam (ač se v encyklopedických zdrojích (Wikipedia,http,2008) udává 58% buddhistů, je to právě vietnamská komunita, která v České republice provozuje čínské restaurace) a oba státy Korea. Do států s **orientální** kuchyní kromě Japonska byly zařazeny i státy, jež jsou s orientální kuchyní tradičně spojovány: Thajsko, Filipíny či Indonésie.

Africký kulturně-stravovací okruh zahrnuje ostatní státy Afriky, nezařazené do evropského ani mohamedánského typu kuchyně.

V tabulce č.2 je shrnuta struktura imigrantů v ČR dle vyjmenovaných hledisek.

**TAB.2 STRUKTURA IMIGRANTŮ V ČR DLE KULINÁŘSKÉ OBLASTI
ZEMĚ PŮVODU K 31.3.2008**

KUCHYŇĚ PŮVODNÍ ZEMĚ		PODÍL V %	Z TOHO ŽENY	PODÍL ŽEN VE SKUPINĚ V %
MUSLIMSKÁ	17 234	4,28	7 324	42,50
ČÍNSKÁ	60 577	15,06	24 629	40,66
HINDUISTICKÁ	1 057	0,26	255	24,12
ORIENTÁLNÍ	2 356	0,59	1 294	54,92
ŽIDOVSKÁ	719	0,18	245	34,08
AFRICKÁ	1 415	0,35	289	20,42
EVROPSKÁ	318 422	79,15	124 930	39,23
NEZNÁMÁ	540	0,13	197	36,48
CELKEM	402 320	100,00	159 163	39,56

Zdroj: www.mvcr.cz, staženo 12.4.2008

Jak bylo možné předpokládat, nejvíc imigrantů u nás pochází z blízkých oblastí - téměř 80% imigrantů nemá zásadní problémy se stravováním v českých zemích. Nejsilnějším zdrojovým státem ke dnešnímu dni je Ukrajina – počet ukrajinských občanů ve výši 125 tisíc

již v současné době předešel u nás tradičně dominující Slovensko se 70 tisíci imigranty; na dalších místech z této kulturní oblasti jsou Rusko (24 tis.osob), Polsko (21 tis.osob) a Německo (17 tis.osob).

Druhým početně nejvíc zastoupeným okruhem je čínský kulinářský okruh s patnáctiprocentním podílem ve struktuře imigrantů, a to díky třetí největší národnostní komunitě v ČR – občanům Vietnamu s komunitou 55 tisíci osob (oproti 5 tisícům osobám z Číny).

Posledním kulinářským okruhem, jehož početnost přesáhla hranici jednoho procenta, jsou státy s muslimským náboženstvím; největší zastoupení u nás mají občané Mongolska s téměř sedmitisícovou komunitou.

Početní zastoupení ostatních kulinářských okruhů nedosáhly ani procentního podílu z celkového počtu imigrantů.

Zajímavým ukazatelem je i **zastoupení žen** v jednotlivých imigrantských skupinách; vypovídací schopnost však prakticky mají jen u tří největších národnostních komunit; u všech se podíl pohybuje kolem 40 %. Ostatní skupiny jsou příliš malé na to, aby se věrohodně daly vysvětlit rozdíly v procentuálním zastoupení.

Hlavní část práce však zkoumá představitele Kyrgyzstánu, země, která se z náboženského hlediska řadí do muslimské oblasti, z geografického hlediska do oblasti Střední Asie, a z hlediska civilizačního typu k nomádským společnostem.

2.3 Vývoj počtu imigrantů z oblasti širší Střední Asie

Pojem Střední Asie není zcela jednoznačně definován. Z geograficko-politického hlediska jsou tam zahrnuty 4 postsovětské středoasijské republiky – Kyrgyzstán, Tádžikistán, Turkmenistán a Uzbekistán. Kulturní vymezení je však dle UNESCO širší – zahrnuje do této oblasti všechny národy, u nichž je patrná jejich historicko-kulturní sounáležitost: takže zahrnuje i jižní část Kazachstánu, severní část Afghánistánu, Mongolsko a oblast čínského Sin-Ťiangu, východní Írán a severozápadní Indii. (wikipedie,http,2008)

**TAB.3 VÝVOJ POČTU IMIGRANTŮ Z OBLASTI ŠIRŠÍ STŘEDNÍ ASIE
S DLOUHODOBÝM A TRVALÝM POBYTEM NA ÚZEMÍ ČR
A BAZICKÝ INDEX K POČÁTEČNÍMU ROKU V LETECH 2004-2007**

	2004	2005	2006	2007
Kyrgyzstán	293	293	324	483
Afghánistán	108	118	133	154
Kazachstán	2162	2247	2379	3072
Mongolsko	2052	2435	3280	5967
Tádžikistán	47	52	58	190
Turkmenistán	15	18	21	7
Uzbekistán	261	363	496	1122
Celkem imigrantů	4938	5526	6691	10995

Zdroj: www.mvcr.cz, staženo 12.4.2008 (40)

Za poslední čtyři roky se počet imigrantů z této oblasti více než zdvojnásobil. Největší nárůst zaznamenaly Uzbekistán a Tádžikistán – více než čtyřnásobný. Větší skupiny přijely v roce 2007 z Mongolska, Kazachstánu a Uzbekistánu.

Protože nositelkou a tvůrkyní každodenních stravovacích zvyklostí téměř u všech národů jsou ženy, byl extrahován i přehled vývoje počtu imigrantek.

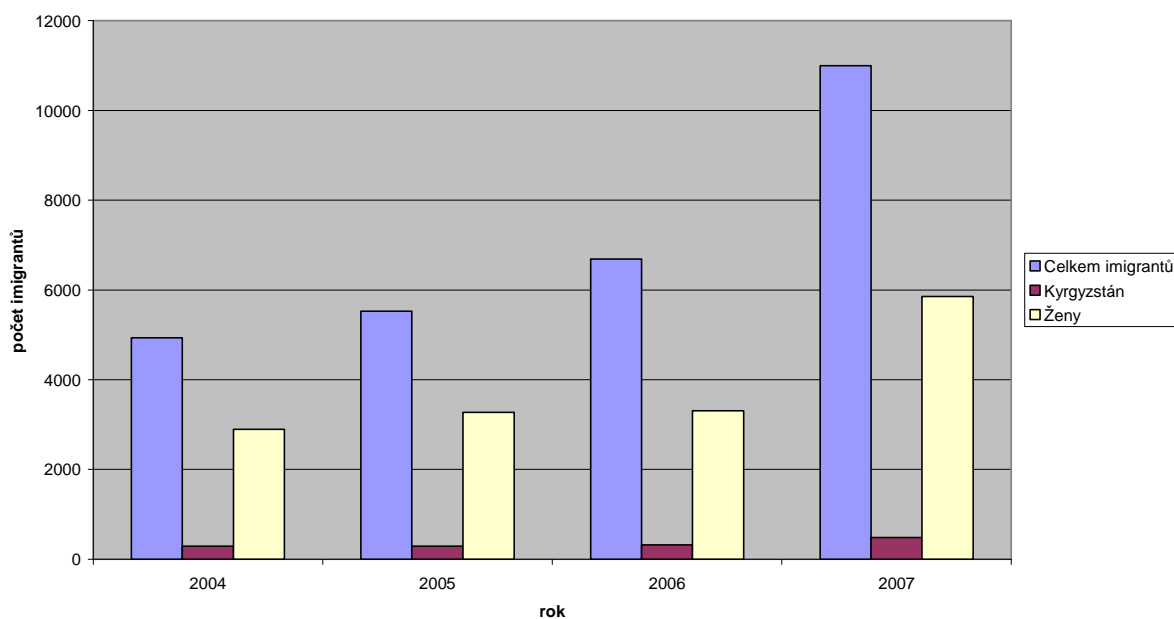
TAB.4 VÝVOJ POČTU ŽEN-IMIGRANTEK Z OBLASTI ŠIRŠÍ STŘEDNÍ ASIE S DLOUHODOBÝM A TRVALÝM POBYTEM NA ÚZEMÍ ČR A BAZICKÝ INDEX K POČÁTEČNÍMU ROKU V LETECH 2004-2007

	2004	2005	2006	2007
Kyrgyzstán	162	168	186	259
Afghánistán	27	33	39	43
Kazachstán	1227	1287	1338	1673
Mongolsko	1323	1583	1513	3534
Tádžikistán	24	25	26	29
Turkmenistán	11	14	18	21
Uzbekistán	122	161	191	295
Celkem	2896	3271	3311	5854

Zdroj: www.mvcr.cz, staženo 12.4.2008 (40)

GRAF č.1

Vývoj počtu imigrantů z oblasti širší střední Asie s dlouhodobým a trvalým pobytem na území ČR v letech 2004-2007



Zdroj: www.mvcr.cz, staženo 12.4.2008 (40)

Z těchto údajů vyplývá, že například navýšení počtu imigrantů z Mongolska v roce 2007 se událo právě ze tří čtvrtin na vrub žen (nasvědčuje to o větším pracovním náboru podniků v určité oblasti ČR; známé je například Havlíčkobrodsko největším oblastním zastoupením mongolských pracovníků ve strojírenských závodech i lesních podnicích, kteří jsou výkonní a nenároční; mnoho mongolských žen pracuje v českých firmách jako švadleny a šičky). Právě Mongolové jsou totiž etnicky i kulturně nejbližší Kyrgyzům – jak nomádkým stylem života, který významně přetrvával ještě donedávna, tak i stravovacími návyky.

Počet imigrantů z této oblasti se však ukázal být v kontextu celostátní imigrace nevýznamný, takže závažnost dále zkoumaných jevů se v celospolečenském měřítku nepromítne; odlišné stravovací návyky imigrantů se v reálné poptávce na trhu s potravinami v ČR pravděpodobně zatím projeví jen oblastně, v místech s největší koncentrací těchto etnik.

3. STRAVOVÁNÍ V CÍLOVÉ ZEMI IMIGRANTŮ

3.1 Základní znaky české kuchyně

Přestože českou kuchyni v průběhu dějin ovlivnily sousední kuchyně, především německá, maďarská a rakouská, stále máme nejvíce v oblibě tradiční české recepty, které jsou ovšem často označovány za nepříliš zdravé a těžké na trávení. (Česká kuchyně;http,2008) Základem klasických staročeských pokrmů byly převážně obiloviny, luštěniny, brambory a zelí. (Vašák,http,2008) **Maso** – především vepřové a drůbež, méně pak hovězí, králíčí, zvěřina a sladkovodní ryby – však dnes je již důležitou každodenní součástí českého jídelníčku, ač ještě před sto lety bylo jen nedělní výsadou. Typickou přílohou jsou pak české **knedlíky** – bramborové, houskové nebo špekové, a také oblíbené **brambory** – pečené, vařené či v podobě bramboráku. Typickým doplňkem masa bývají **omáčky**. Samozřejmou součástí české kuchyně jsou **polévky** – zeleninové či masové vývary, často zahuštěné a podávané s pečivem jako samostatný pokrm. Mezi tradiční česká jídla patří svíčková na smetaně či vepřo-knedlo-zelo. Tradiční jsou nepochybně i moučníky jako české **buchty** s mákem, tvarohem či povidly a ovocné knedlíky. Z nápojů se pak nesmí opomenout náš světově proslulý národní mok - **pivo**.

3.2 Globalizace v ČR a její význam pro stravování cizinců: obchodní potravinové řetězce a fastfoody

V důsledku světové globalizace a importu cizích stravovacích návyků, spolu s rozšiřováním nadnárodních potravinových řetězců a zahlcením českých trhů produkty globálních výrobců potravin se i v České republice stravovací návyky výrazně mění. Týká se to jak změny sortimentu potravinářských výrobků, nejen z hlediska dovozu cizokrajných potravin, ale i rozšíření balených potravin a polotovarů, tak příklonu ke stále rychlejšímu způsobu stravování (restaurace rychlého občerstvení, jídlo „do ruky“).

Tyto změny však mohou těšit cizince, kteří si v potravinových hypermarketech v oddělení orientální/etnické stravy mohou vybrat důvěrně známé potraviny a v systémech veřejného občerstvení si mohou koupit téměř to samé, na co jsou zvyklí z fast food restaurací z domovské vlasti.

Vedoucím globálním maloobchodníkem v oboru stravování je McDonald's, který má přes 30 000 místních restaurací ve více než 100 zemích. (McDonald's,http,2008) V České republice byla začátkem května 2008 otevřena padesátá sedmá pobočka tohoto řetězce. Dalším významným podnikem tohoto druhu je KFC, které má u nás 45 otevřených restauračních poboček. (KFC,http,2008) Typů takovýchto zařízení rychlého občerstvení neustále přibývá, nabízejí různé směsi světových chutí a vůní, ale i typicky česká jídla, jako například řetězec Šmak. Do oblíbenosti se dostávají i „studená“ občerstvení, ve kterých si spotřebitel pochutná na dle chuti obložené bagetě, či na sladkých a slaných šátečcích z listového těsta – fornettách.

3.3 Etnické restaurace v České republice

Česká republika, obzvláště Praha, se může pochlubit vysokým počtem etnických restaurací, ačkoliv jejich četnost ještě nedosahuje toho stupně, který můžeme vidět například v Londýně. Počet i oblíbenost těchto cizokrajných restaurací však stále stoupá, přičemž tento trend ovlivňují zejména dva faktory – na jedné straně jsou to nepochybně právě imigranti, přesněji jak jejich poptávka po národních pokrmech, tak i jejich nabídka (práce v oblasti pohostinství je pro imigranty lákavou i vhodnou možností uplatnění na pracovním trhu), a na

druhé straně je to rostoucí zájem české populace (stejně jako v jiných rozvinutých zemích) poznávat nové chutě a vůně.

Průzkum struktury etnických restaurací v České republice, uskutečněný dle kritérií, popsanych v kapitolách 2.1. a 2.2., se opíral o údaje z dvou internetových serverů - www.firmy.cz a www.mraveniste.cz. Podrobné údaje o počtech a typech restaurací jsou uvedeny v tabulkách 3 a 4 *Statistické přílohy*. Při zařazování restaurací do kulturně-náboženských okruhů vznikl problém s restauracemi, jež se deklarovaly jako izraelské nebo židovské: nebylo zcela jasné, zda jsou *košer* či nikoliv. Po bližším průzkumu se zjistilo, že všechny restaurace, jež se deklarovaly jako židovské, jsou *košer*; z izraelských to byla jediná ze čtyř. Ačkoliv současná izraelská kuchyně má mnoho společných rysů s arabskou kuchyní, neboť Židé jakožto přistěhovalci prakticky z celého světa si ve své nové vlasti nevytvořili typickou národní kuchyni; ponejvíce tudíž (i historicky) přebírali pokrmy svých geografických sousedů – Arabů – a arabský *falafel* se dokonce stal sjednocujícím symbolem židovské kuchyně v nově vzniklém státě jak pro dřívější, tak pro pozdější přistěhovalce, byl pro izraelské restaurace vytvořen další samostatný typ kuchyně, která nese znaky jak evropské středomořské, tak arabské kuchyně.¹

**TAB.5 STRUKTURA ETNICKÝCH RESTAURACÍ V ČR
Z KULTURNĚ-NÁBOŽENSKÉHO HLEDISKA**

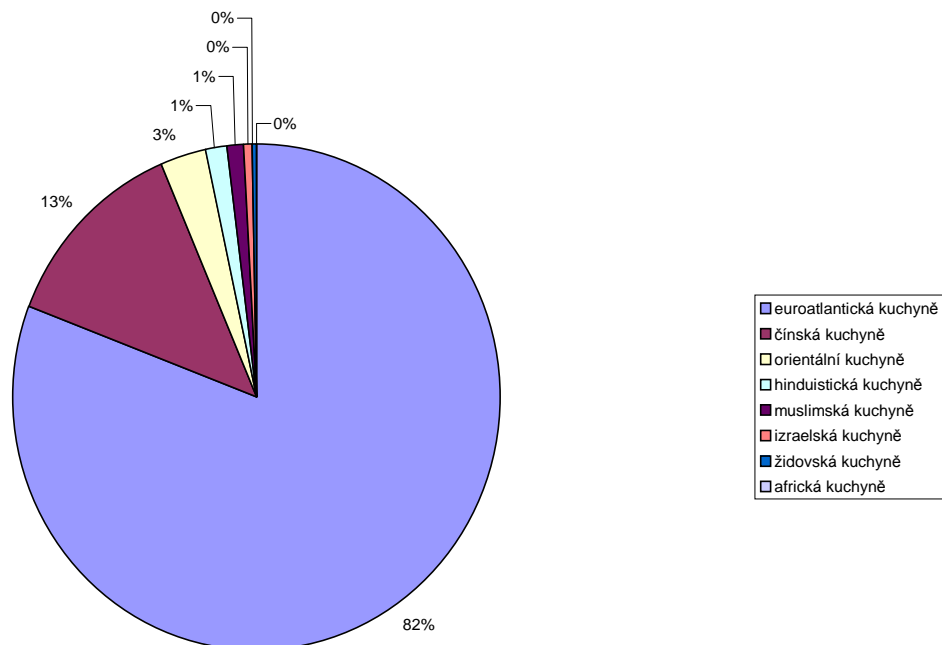
Typ restaurace dle převažující kuchyně	server Firmy.cz	%	server Mraveniště.cz	%
Euroatlantické	885	80,97%	213	90%
Čínské	137	12,53%	8	3%
Orientální	34	3,11%	12	5%
Hinduistické	16	1,46%	4	2%
Muslimské	13	1,19%		
Izraelské	4	0,37%		
Židovské	3	0,28%		
Africké	1	0,09%		
Součet	1093		237	

Zdroj: www.firmy.cz; www.mraveniste.cz, staženo 13.4.2008

⁵ V izraelské kuchařské knize, vydané v sedmdesátých letech minulého století, se u receptu na *falafel* opomnělo uvést, že je arabského původu, což vyvolalo vlnu protestů arabských států, a problém se řešil na vládní úrovni; od té doby se v izraelských kuchařkách důsledně uvádějí původy receptů. (Pilcher,2006)

Pro větší názornost poměru kuchyní je uveden i výsečový graf struktury:

Graf č. 2 Struktura etnických restaurací v ČR z kulturně-náboženského hlediska



Zdroj: www.firmy.cz, staženo 13.4.2008

Z tabulky a grafu je zřejmé, že největší (osmdesáti- až devadesátiprocentní) podíl etnických restaurací v ČR tvoří restaurace s kuchyněmi národů euroatlantické oblasti (885/1093; 213/237), z nichž nejpočetnější jsou italské restaurace (684, resp.108), konkrétně pizzerie, jejichž popularita v posledních letech značně stoupla. Druhou nejpopulárnější kuchyní z tohoto kulinářského okruhu je v současné době v České republice ostrá a pikantní mexická kuchyně s 64, resp.35 podniky; za ní na serveru Firmy.cz následují s přibližně stejným zastoupením v počtu kolem 30 restaurace francouzské, irské a řecké kuchyně.

Druhou nejpočetnější skupinou ze světových kulinářských okruhů jsou čínské restaurace (137, resp.8), následované orientálními, hinduistickými, muslimskými a nakonec židovskými a izraelskými restauracemi. Zastoupení afrických kuchyní jedinou deklarovanou restaurací naznačuje, že například v tomto kulinářském segmentu je na českém trhu ještě značná mezera; kromě početných afrických etnických restaurací v jiných zemích se v celosvětovém měřítku například už začíná prosazovat řetězec Nandoo s mozambickou kuchyní.

Zajímavostí je, že struktura etnických restaurací v České republice je velmi podobná skladbě imigrantských skupin (viz. kap.2.2., tabulka 2): podobné podíly jak euroatlantického typu ve výši kolem 80%, tak čínského typu ve výši zhruba 15%; zastoupení ostatních typů nepřekračuje 5%. Vnitřní struktura nejvýznamnějšího euroatlantického typu je však zcela odlišná – zatímco v národních imigrantských komunitách dominuje Ukrajina, následovaná Slovenskem, a dále zhruba ve stejné váze Ruskem, Polskem a Německem, v počtu restaurací má největší váhu italská kuchyně, následovaná mexickou, a pak (opět zhruba ve stejné váze) jsou kuchyně francouzské, irské a řecké.

II. Srovnávací případová studie: STRAVOVÁNÍ V RODINĚ MIGRANTŮ Z KYRGYZSTÁNU

V této části práce, výzkumně již zcela konkrétní a empirické, se ukázalo nezbytným zařadit dvě podkapitoly, zdánlivě nesouvisející s hlavním tématem práce, a to stručné pojednání o státu Kyrgyzstán a poněkud rozsáhleji o etnické stravě. V průběhu šetření se totiž prokázalo téměř neuvěřitelné zachování a následování všech národních stravovacích zvyklostí, zcela netypické a neobvyklé při silném ruském kulturním vlivu posledních sto padesáti let a koncentraci populace do měst, a ještě neuvěřitelnější při poznání, že tradice národních stravovacích zvyklostí trvá minimálně tři tisíce let, tedy od doby, kterou se datují první zmínky o Kyrgyzech. (Kokaisl,http,2008a) Skutečnost, že tuto zeměpisnou oblast, zejména ve způsobu života a stravování, nezasáhly ani důsledky plošné islamizace, ani Velká americká výměna plodin a technologií po objevení Ameriky, včetně znalosti cukrové třtiny a cukru, dnešního Evropana s poměrně malým povědomím o centrální Asii zákonitě přivádí do úžasu. (Kyrgyzstán,http,2008) Na rozdíl od Papuánců z Nové Guineje měla tato geografická oblast alespoň částečný přístup ke středověkým obchodním cestám v Indickém oceánu skrze Hedvábnou stezku, byť hrozivé a krásné velehory bránily celoroční volné průchodnosti; svědčí to nejen o vysoké kohezi místních etnik, odmítajících cizí vlivy, ale také o biologické vyváženosti původní skladby stravy, do které pronikaly cizokrajné pokrmy a pochoutky jen velmi zvolna. Všechny pokrmy národní kuchyně se doposud připravují běžně i ve všední dny; při slavnostních hostinách jsou samozřejmostí. Ač se po rozpadu sovětského státu v Kyrgyzstánu objevily i cizí atraktivní kuchyně, například italské nebo čínské restaurace, zůstává populace v otázce základního vztahu ke stravě zatím nadále vzácně homogenní, jak bude ukázáno níže.

4. KYRGYZSTÁN

Kyrgyzstán je vysokohorská země v centru Střední Asie. Téměř 90 % plochy státu (rozlohou 198,5 tis.km²) leží ve větší nadmořské výšce než 1500 m, nejvyšší hora Džengiš Čokusu (Pik Pobědy) měří 7439 m. Často je nazýván malou zemí v srdci Asie, ač je dvaapůlkrát větší než Česká republika. Počet obyvatelstva se blíží 5 milionům, z nichž se k původní kyrgyzské národnosti hlásí zhruba 65 % populace. Stejnou strukturu má i podíl venkovského a městského obyvatelstva. Hlavní město Biškek (za sovětské vlády Frunze) má tři čtvrtě milionu obyvatel. Klima je výrazně kontinentální: krátká přechodná období jara a podzimu jsou střídána horkým a suchým létem s teplotami až +40° C a tuhou zimou s teplotami do -40° C. (Kyrgyzstán,http,2008)

4.1. Zeměpisná poloha, zmapování

Ještě před 80 lety byli severní Kyrgyzové prakticky kmenovým kočovným pasteveckým národem s tradicemi, zvyklostmi a způsobem života, které si uchovávali po tisíciletí. Území dnešního Kyrgyzstánu bylo systematicky zmapováno až ruským cestovatelem N.M.Prževalským, který na území dnešního Kyrgyzstánu nedaleko jezera Issyk-kol taky v roce 1888 umírá.

„Západní [Kven-lun] náleží zcela do oblasti středoasijské bez odtoku. Svými prameny sáhá Jang-tse-kiang sice až k 89° v. d. Gr., avšak ještě na 104° v. d. vysychá v poušti říčka s [Kven-lun]-u stékající. Na v. od 104° má celý [Kven-lun] odtok k moří. Následkem tohoto nedostatku odtoku neodstraňují se trosky hornin z rozpadlých skal, které zakrývají pak strukturu celého pohorí, dodávající mu zvláštní divokosti a pustoty zejména v části západní a střední. V obou těchto částech panuje také úplná chudoba života organického. Alpínské louky vyskytují se jen v místních pásmech, v údolích pak vyvinuje se zakrnělá a skrovná květena stepní. Ohromné prostory západního a středního [Kven-lun]-u jsou úplně liduprázdné, jen v nižších polohách kočují Kirgízové, Mongolové a Tanguti, orba možná jest jen na pokraji celého systému v uměle zavlažovaných oasách. Teprve na v. středního [Kven-lun]-u počínají krajiny vzdělané a obydlené, kdežto [Kven-lun] východní jest již zcela úrodný, přecházející v čínský lösz.“

(Ottův slovník naučný, 1908; zdroj – cestopisy N.M.Prževalského)

4.2. Dějiny

4.2.1. Kmenové uspořádání

Zatímco evropské rozdělení obyvatelstva na rody a kmeny je záležitostí starověku, ve Střední Asii a zvláště v hornatém Kyrgyzstánu se s tímto dělením setkáváme ještě v 19. století a na mnoha místech i začátkem století dvacátého. (Kyrgyzstán, [http;Kokaisl,http,2008a](http://Kokaisl,http,2008a))

I když v Kyrgyzstánu byli například ze strany cestovatelů obyvatelé označováni jako Kyrgyzové, oni sami neměli často povědomí příslušnosti k tomuto národu. Mnohem silnějším povědomím bývala příslušnost ke kmeni, případně k rodu. Kmen býval tvořen menšími skupinami, uvnitř kterých byly jednotlivé rody. Rody se dále dělily na menší skupiny, které byly tvořeny několika rodinami.

4.2.2. Usazení nomádů

V 19.století Kokandský chanát, jehož součástí byly i kyrgyzské kmeny, byl na vlastní žádost o ochranu před agresivnějšími východními kmeny a z obav před vnitřními šarvátkami připojen k ruskému carskému impériu (v roce 1863 připojen severní Kyrgyzstán, v roce 1876 jižní Kyrgyzstán). (Kyrgyzstán,<http,2008>) Radikální řez kmenovému kočovnému způsobu života národa, který nepoznal ani feudální řád, neučinilo však ani tak toto připojení, ale až události těsně po ruské socialistické revoluci roku 1917. Svobodný nomádský život a alespoň relativní nezávislost byly naprosto neslučitelné s ideologií a duchem sovětského režimu. Nastaly represe proti obyvatelstvu, soudy s bývalými vlastníky stád, násilné usazování pastevců formální cestou: každý občan sovětské republiky byl povinen mít osobní průkaz, později nahrazený „pasporty“, ve kterém muselo být vyznačeno trvalé bydliště. K tomuto účelu se ustanovily kolchozy s živočišnou výrobou, do kterých byly „připsány“ jednotlivé kyrgyzské rodiny. Během pár let tak kočovný národ byl připoután k trvalému místu pobytu, kde si po jihoruském a ukrajinském vzoru začal budovat domy z nepálených hlíněných cihel.

Domy měly (a na vesnicích doposud mají) poměrně malý zastavěný prostor s úzkými okny, sloužící prakticky jen pro přespání, ale zato rozlehlou verandu a prostorný dvůr s přístřeším pro ohniště s roštěm; tam během teplého ročního období probíhá celý život rodiny. Často hned za cihlovým domem ovšem ještě i dnes stojí **jurta**, po tisíciletí osvědčený příbytek pastevců s umně rozložitelnou dřevěnou kostrou, pokrytou uválenou ovčí plstí, vhodný do drsného kontinentálního podnebí a lehce přenositelný.

4.2.3. Dřívější historie

Etnikum Kyrgyzové (v překladu „čtyřicet dívek“ – zakladatelek čtyřiceti kyrgyzských rodů) je nejstarší známý národ střední Asie – zprávy o něm se uchovaly od 1. tisíciletí př.n.l. V souvislosti s některými prezentacemi (Kokaisl,http,2008a) vyplývá, že etnonymum Kyrgyz je zdaleka nejstarší mezi všemi turkickými národy¹, nejen ve Střední Asii. Kyrgyzové jsou jediným středoasijským národem mongoloidní větve (na rozdíl od Uzbeků a Turkmenů z perské etnické skupiny nebo Tádžiků, kteří jako jediní patří k Indoevropanům). Ve 4.-3.st.př.n.l. byly kyrgyzské kmeny součástí mocného kmenového svazu Hunů, s kterými podnikali nájezdy na Čínu; v důsledku těchto nájezdů začala stavba Velké čínské zdi. Ve 2.-1.st.př.n.l. vystupují Kyrgyzové z hunského svazku a vytvářejí vlastní státní útvar Kyrgyzský kaganát v oblasti Jeniseje a Bajkalu – odtud pocházejí i jejich názvy (kyrgyzsky „Ene sej“= matka řeka, „Baj kel“= bohaté jezero). (Kyrgyzstán,http,2008) Z té doby se také zachovaly nápisy v runovém písmu a národní epos Manas, který dokládá počátek kyrgyzského písennictví.

Největšího rozmachu dosáhlo Kyrgyzské chanství v 10.st.n.l., kdy zahrnovalo území celé jižní Sibíře, Mongolska a oblasti jezera Bajkal, a tehdy také poprvé dobylo dnešní území pohorí Ťaň-šaňu. Dobytím jižní části dnešního Kyrgyzstánu s hlavním městem Oš a většinovým uzbeckým etnikem se kyrgyzské kmeny napojují na Hedvábnou stezku, která mimo jiné v oblasti stravování přinesla znalost a používání exotického koření a mnohem větší rozšíření obilovin a výrobků z něj, nejprve ve formě kaší, později i nudlí. Dlouhou dobu však směna koní a skotu za zemědělské produkty byla na Číně vynucena pod pohrůzkami výbojů, takže spíš to byla daň čínského císaře za mír na hranicích; oboustranná nespokojenost však přesto vedla k mnohočetným vojenským konfliktům, které prakticky byly ukončeny až během devatenáctého století. (Kyrgyzstán,http,2008)

4.3. Politická současnost

V roce 1991 po rozpadu Sovětského svazu vyhlásila Kyrgyzská republika nezávislost. Léta sovětské dominance zanechala jistou nevraživost ze způsobených majetkových křivd a postupného likvidování národní svébytnosti a kultury (ruština se stala druhým, ale vlastně hlavním úředním jazykem – za sovětské nadvlády vysoké školy byly výhradně ruskojazyčné, tudíž absolventi kyrgyzských středních škol měli podstatně menší předpoklady k dalšímu studiu a uplatnění), ale i uznání kladů. Paradoxem je, že metody používané sovětským režimem přinesly dobré výsledky, protože díky tomu se stal Kyrgyzstán moderní zemí.

Zajímavostí je skutečnost, že i Čechoslováci měli podíl na industrializaci Kyrgyzstánu – od roku 1925 do Biškeku přijížděli dobrovolníci, podporující sovětskou vládu, kteří založili družstvo Interhelpo, pro něž přivezli z Československa nejen kovoobráběcí, zemědělské, šicí a obuvnické stroje, ale i generátor elektrické energie, který se stal prvním zdrojem elektřiny a předchůdcem první, rovněž Čechoslováky postavené elektrárny na kyrgyzském území. Mezi prvními členy Interhelpa, kteří se přesídlili do Kyrgyzstánu, byli i rodiče budoucího protagonisty Pražského jara Alexandra Dubčeka, který v Biškeku žil do svých sedmnácti let. (Štráfeldová,http,2008a; Štráfeldová,http,2008b)

¹ Turkické národy (také turkotatarské národy, turecké národy, Turkotataři) jsou jedna z největších asijských jazykových a etnických skupin, rozšířená od jihovýchodní Evropy až po severovýchodní oblasti Sibíře. Jazykově patří do rodiny altajských jazyků a fyzicky představují většinou smíšené typy europoidních a mongoloidních ras. Patří sem např. Turci, Tataři, Kazaši apod. (Wikipedie, http,2008)

Nyní je Kyrgyzstán republikou prezidentského typu s jednokomorovým parlamentem. Revoluce před třemi lety nevyřešila současné problémy (korupci, nezaměstnanost kolem 20%, hromadnou migraci nekyrgyzských obyvatel – Rusů, Ukrajinců a dalších, do svých původních vlastí – což vyvolalo úbytek obyvatelstva zhruba o 0,5 mil.lidí). Pouze nahradila jeden rodinný klan jiným; podnětem ovšem byl rozpor mezi soustředěním správní moci v rukou severních (etnických, zároveň však vzdělanějších a liberálnějších) Kyrgyzů oproti ekonomicky výkonným, ale méně vzdělaným jižním částem země s etnickou převahou Uzbeků. (Horák,http,2008; Staněk,http,2008)

I v Kyrgyzstánu, stejně jako v dalších středoasijských republikách, současné státní hranice, téměř shodné s hranicemi z 20. let 20. století, které tehdy měly úmyslně bránit vytváření národních států, probíhají napříč velkým množstvím národnostních menšin. Po vyhlášení kyrgyzské nezávislosti se státní hranice staly prakticky neprostupnými, uzbecká menšina, která je ve Ferganské dolině majoritní, byla izolována jak od etnické vlasti – Uzbekistánu, tak i od účasti na správě státu. Konflikt „sever proti jihu“ je zároveň podpořen pohořím uprostřed země, oddělujícím obě části, mezi kterými trvá cesta 11 hodin. Hlavní město jižní oblasti Oš je 3000 let stará bývalá rušná a významná zastávka Hedvábné stezky. (Velehory,http,2008; Labužník,http,2008)

4.4. Náboženství a jeho vliv na stravování

Kyrgyzstán, stejně jako další země Střední Asie, je muslimskou zemí; kolem 70% obyvatelstva se hlásí k sunnitskému islámu. Situace v náboženské oblasti je však spletitější – Kyrgyzové jako nejstarší středoasijský národ si mohli uchovat takto čisté etnické uvědomění až do našich dnů jen díky striktnímu lpění na starých tradicích, mezi něž ovšem patří i silný vliv pohanských náboženství. Všem mongoloidním kmenům bylo společné uctívání pohanských a animistických bohů (rostlin, zvířat, přírodních dějů – ohně, bouře), které se dělo s pomocí šamanů a totemů; později vznikl kult jednoho hlavního boha – Nebe (*Tenir*) – který prakticky byl do Alláha promítnut. Vztah ke „státnímu“ náboženství – islámu – je tedy i nadále ovlivněn národním cítěním „přírodních“ bohů a vytváří velmi svéráznou smíšenou duchovní orientaci a z toho vyplývající lehce ležérní postoj k muslimským příkázáním; všeobecně je islám vnímán jako národní „užitkové, obslužné“ náboženství, které slouží spíše vlastním potřebám věřících. Podobně v oblasti práva převládalo zvykové právo na rozdíl od muslimského práva *šaríja*, ač i s jeho prvky se zde můžeme setkat. (Kyrgyzstán,http,2008)

Stejně rozporuplný postoj zaujímají Kyrgyzové tedy i k muslimským příkázáním ohledně potravy a stravování: ač jsou náboženská doporučení všeobecně v teoretické rovině uznávána, mnohem větší váhu v denním životě doposud mají národní stravovací návyky, nežli náboženská nařízení. Na druhé straně se prakticky oba vlivy navzájem prolínají a doplňují, protože doporučení koránu samozřejmě původně vycházejí z místních potřeb, zvyklostí a prospěšnosti pro věřící.

Postoj Kyrgyzů k nejznámějším stravovacím omezením islámu je poměrně laxní: měsíční muslimský půst **ramadán**, vyhlašovaný v období od konce podzimu do časného jara, se větší částí obyvatelstva nedodrжуje. Sváteční dny *Orozo ajt* (den před začátkem půstu) a *Kurman ajt* (den po skončení půstu), které jsou od roku 1991 zakotveny v kyrgyzské Ústavě jako dny státního svátku, se však slaví všemi, tj. i nepraktikujícími muslimy (jako například v Čechách křesťanské Vánoce); před vyhlášením nezávislosti se za sovětské vlády slavily neoficiálně.

Velmi striktní postoj islámu k zákazu požívání **alkoholu** se rovněž nedodrжуje – ač destiláty byly do oblasti Kyrgyzstánu přineseny až Rusy v devatenáctém století, jsou všeobecně akceptovány; pro Evropany, žijící v představě o militantním islámu arabských a

asijských zemí, může být úsměvnou novinová zpráva z posledních dní, že se plánuje vládní certifikace těch provozoven veřejného stravování a druhů potravin, které prohlašují svůj *halal* (čistotu v souladu s koránem), neboť „mnozí v jídelnách kouří a popíjejí přinesený alkohol, což budí nelibý údiv u návštěvníků z muslimských zemí“.

Kromě toho Kyrgyzové mají i vlastní národní mírně alkoholické nápoje, jako jsou například **kymyz**¹ – kvašené kobyli mléko, charakteristické i pro mongolskou kuchyni, nebo **bösö** – kvašený vařený obilný nápoj pивního typu. Oba nápoje však mají v průběhu ročního období jen omezenou dobu užívání, jak si ukážeme v podkapitole o národních jídlech.

Vepřové maso naopak většina populace opravdu nejí; ale nikoliv z náboženského důvodu, jako je tomu například u posvátných krav v Indii, či naopak v důsledku příkazu koránu vepřové zavrhnout; spíše je to nechut', podobná té, jakou by u Evropana vyvolalo pozvání ke sněžení psa. Pravděpodobně vznikla tato nechut' ze dvou hlavních důvodů: jednak proto, že vepř se často krmí domácími odpadky z jídla, je všežravý (na rozdíl například od divokého kance, který v nižších polohách kyrgyzských velehor žije a je Kyrgyzy běžně loven a zpracováván jako potrava, protože je výhradně býložravý, tudíž „čistý“), a jednak proto, že pro horké a suché kontinentální léto s denními teplotami kolem 40 stupňů Celsia je vepřové příliš těžké a tučné a vyžaduje větší energii ke strávení. V zimě však část Kyrgyzů libové vepřové občas na jídelníčku má.

Co se však rozhodně dodržuje, je způsob porážky zvířete **podřezáním**. Podle muslimského zvyku se nemá jíst maso zvířat, ze kterých nebyla vypuštěna krev, ze zdravotních i kulinařských důvodů. Maso, které obsahuje krev, při vaření zčerná. Proto jsou zvířatům (i koňům, které se vyznačují divokostí a vzpurností) před zabitím svázaný nohy, pak jsou povaleni na zem a ostrým nožem je jim proříznuto hrdlo včetně krční tepny; vytékající krev je zachycována do připravených nádob.

¹ kymyz je v Evropě znám i jako kumys či kümüs; po vyhlášení nezávislosti se v Kyrgyzstánu změnil pravopis v azbuze tak, aby lépe vystihoval hrdelní hlásky turkického jazyka; proto i název státu byl změněn z poruštěného Kirgizstanu na nynější Kyrgyzstán

5. KYRGYZSKÁ NÁRODNÍ STRAVA

Etnicky i geograficky kompaktnímu starobylému národu Kyrgyzů se podařilo uchovat čistě národní stravu až do nedaleké minulosti; ač zhruba posledních sto let se v jídelníčku Kyrgyzů vlivem přesídlenců objevila ruská či ukrajinská jídla, a několik století předtím jídla uzbecká či tádžická, do dnešních dnů jsou Kyrgyzy striktně odlišována od národních pokrmů. (Kyrgyzstán,http,2008)

5.1. Základní znaky

Jako u všech pasteveckých národů byly a většinou i nadále zůstává hlavní potravou maso a mléčné produkty. Obiloviny se ve stravě začaly vyskytovat až při kontaktu se zemědělskými civilizacemi (Čínou, Persií) a ve větší míře až se změnou kočovného způsobu života. (Kyrgyzstán,http,2008) Kromě toho má strava vyhraněně **sezónní charakter**, příznačný pro kultury, které jsou mnohem těsněji závislé na přírodních cyklech, kdy jídlo či nápoj, zdravý či dokonce léčivý v jistém období, se jindy stává škodlivým.

Největších změn se dočkala strava až s příchodem Rusů, Ukrajinců a dalších národů koncem 19. a počátkem 20.století. Vliv měla i kuchyně uzbecká, tádžická, ujugurská (západomongolský kmen) a dunganská (čínská). Protože je to však úsek historicky krátký, zachovaly se zde mnohé stravovací zvyklosti, obřady, způsoby přípravy jídla a recepty pokrmů od prehistorických dob v nezměněné podobě.

Záměrem následujících podkapitol je krátké představení kyrgyzské kuchyně dle základních ingrediencí, způsobů jejich kuchyňské úpravy, uchovávání a konzervace a nejznámějších národních pokrmů z nich.

5.2 Kyrgyzská kuchyně dle ingrediencí

5.2.1. Maso

Maso je základem kyrgyzské kuchyně. Nejrozšířenější je skopové a koňské maso, dále pak hovězí, kozí maso, a částečně maso z divočáků, velbloudů a yaků. **Yačí maso** se považuje za nejvybranější druh masa – nejkřehčí, nejvoňavější a nejčistší, protože yak se pase na ekologicky čistých vysokohorských loukách alpského typu s aromatickými travinami; v současnosti je „vývozním“ artiklem jako lovecký cíl zahraničních loveckých turistických expedic.

V pořadí druhým chuťově preferovaným masem je **koňské maso**; tento lichokopytník se považuje za vybíravé zvíře, které spásá jen nejšťavnatější a chuťově nejlepší travinu, proto tyto vlastnosti získává i jeho maso. Poráží se spíše při větších slavnostnějších příležitostech ze zcela zřejmého důvodu – je to velké zvíře, takže množství jatečního masa na okamžitou úplnou spotřebu pro jednu, byť velkou, rodinu, je nadbytečné. Ačkoliv i uchovávání masa bylo nedílnou součástí stravovacích dovedností, přednost se dává čerstvému masu jak z chuťových, tak praktických důvodů.

V běžné každodenní spotřebě dominuje **skopové maso**; i ovce jsou vypásány ve stepích a na vysokohorských loukách se suššími aromatickými travinami, chuť a vůni kterých přebírá pak i jejich maso.

Základním národním způsobem **úpravy masa** je **vaření**. Velmi hospodárně se zužitkovává celé zvíře, hlava se dokonce považuje za nejvybranější kousek a je předkládána obzvlášť váženým hostům, nikdy však ženám. (Kyrgyzstán,http,2008) Hojně se používají vnitřnosti, ze střev se vyrábějí klobásy, jejichž turkický název **sudžuk** byl za Osmanské říše přejat Araby,

Řeky, Armény, Bulhary, Srby a dalšími národy Balkánského poloostrova. (Wikipedie,http,2008) Maso a vnitřnosti každého zvířete však při servírování mají svou neměnnou hierarchii: zejména maso se podává v přísném souladu s postavením osoby v rodině, s jejím stářím a pohlavím. Často také pouze druh použitého masa je hlavním určujícím znakem specifického pokrmu, protože způsob úpravy je vesměs podobný – vaření. V některých pokrmech se používá i smažené maso, ale nepovažuje se za tak lahodné a návštěvám se nepředkládá.

Takže například klobása sudžuk se vyrábí jak ze skopového, tak z koňského masa (libové předem osolené kusy se s trochou tuku pěchují do střev, která se dále buď lehce předsuší, vyudí nebo nechá pomalu zrát v průvanu v zavěšeném nasoleném stavu – rusky „vjalit“, výsledný produkt není zcela vysušený, ale má šťavnatou konzistenci, podobnou uzenému masu; rovněž není tak trvanlivý, jako sušené maso, vydrží jen několik dní) a před jídlem se uvaří; jsou-li náplní vybranější kousky koňského masa, je to *kazy*.

Masový vývar, ve kterém se maso vaří, je nezbytným prvním chodem; bujón se nazývá *sorpo* a pije se z *pialy*. Často se podává i k vařenému masu, nebo se maso vloží do bujónu.

Základním národním pokrmem je *bešbarmak*, což je prakticky opět vařené maso libovolného zvířete kromě vepře, ke kterému se v pozdějších obdobích, kdy už probíhala obchodní směna s Čínou, začaly přidávat kousky vařeného nudlového těsta (vzhledově podobné lasagním). *Bešbarmak* v překladu znamená „pět prstů“, z čehož lehce odvodíme neexistenci vidliček u kočovných kmenů. Dodnes by se *bešbarmak* měl jíst nejméně třemi prsty, aby se zdůraznila úcta k hostiteli. Do slavnostního *bešbarmaku*, který je nezbytným pokrmem při hostinách, se pak používá více druhů masa, ke skopovému se přidá i koňské maso, ať již čerstvé, uzené nebo polosušené, případně se přidá i *kazy*. Pokrm se navrší na velký tác a ozdobí vařenou beraní hlavou.

Kuurdak je prakticky husté ragú z masa a jater, které je někdy doplněno jemně nasekanými ledvinami, plícemi, srdcem či slezinou pro větší hustotu a pestřejší chuť. V současnosti se do něj přidávají i brambory, které se nechají rozvařit do kašovité konzistence pro zahuštění pokrmu. Název je odvozen od slova *kuuru* neboli smažit, protože před vařením se maso a játra lehce orestují.

V současné době je ovšem přístup k masu obyvatel ztížen pro jeho finanční nedostupnost. Při průměrném měsíčním platu asi 120 USD stojí kilogram skopového 3 USD, hovězího 2,5 USD a koňského 5 USD. (Kyrgyzstán,http,2008) Po odtržení od sovětské ekonomiky a okamžité následné živelné privatizaci, kdy se výrobní prostředky včetně hospodářských zvířat kolchozů a sovchozů rozdávaly jejich členům zdarma, místní hospodářství se zhroutilo. V krizovém období 90. let se značná část chovných zvířat spotřebovala přímo. Ačkoliv téměř každá rodina má své příbuzné na vesnicích, kde rodinné záhumenkové hospodářství čítá obvykle kolem 30 chovných kusů (vesměs ovcí), není to vlastně mnoho, uvážíme-li, že je to dobytek, určený hlavně k prodeji pro získání financí na zabezpečení dětí (vesnická rodina doposud mívá průměrně 7-10 dětí); nejchudší vrstvy si mohou dovolit pokrmy z masa jednou týdně. Ani to však často pro zabezpečení dětí (pro syna výkupné – *kalym* – za nevěstu, pro děvče věno) nestačí: prodejní místa na tržištích jsou obsazena překupníky, kteří produkci drobných pěstitelů vykupují za pakatel.

5.2.2. Mléko a mléčné výrobky

Mléko a mléčné výrobky jsou druhou charakteristickou oblastí stravy Kyrgyzů. Kvůli laktózové intoleranci (nedostatku produkce enzymu laktázy v dospělém věku, která u nomádských národů bývá až 100 % v porovnání s 2-10 % výskytem v evropské populaci);

Češi mají zhruba prostřední evropskou hodnotu) jsou to vesměs kysané produkty, z nichž jmenujme například **ajran** (ayran) - mléčný výrobek, který se asi půl dne nechává s pomocí bakteriální kultury zakysat (pije se napůl ředěný s vodou) a je předchůdcem kefiru; **süzme** – cezený koncentrovaný kvašený mléčný základ, ze kterého se pak vyrábějí buď nejrůznější nápoje, nebo tvrdé slané sušené kuličky **kurut**, velmi skladné na cesty, které se cucají, aby se předešlo dehydrataci.

Nejznámějším a nejpoblárnějším mléčným nápojem je **kymyz** – kvašené kobyli mléko, charakteristické i pro mongolskou kuchyni; nechává se kvasit v určeném k tomu vaku, ušitém z kůží, který visí v hospodářské části jurty; k základní kvasné kultuře s již vykvašeným kymyzem se 8-9denně přilévá čerstvě nadojené kobyli mléko (to je obvyklá denní četnost dojení kobyli; množstevně z jednoho dojení je cca pohár mléka, které je téměř průhledné, velmi výživné, tučné a sladké, často evokuje lidské mléko) a musí se občas během dne promíchat dřevěnou měchačkou, která po celou dobu zůstává ve vaku (a pravděpodobně také hraje roli pro správné kvašení); stejně průběžně se kymyz z vaku i spotřebovává. Je považován za národní nápoj, kterému jsou připisovány léčebné účinky, ale ty ovšem kymyz má pouze v květnu a červnu; po zbytek roku se kymyz nepije, protože se s měnícím ročním obdobím mění i kvalita spásaných travin (případně i místo pasení), a tudíž i kvalita kymyzu, který mimo květen a červen je považován za nezdravý až škodlivý.

Sýry jsou vesměs tvarohového typu; základem mnoha sýrů je produkt **maja**, který se získává následujícím způsobem: několikadenní jehně se nechá napít ovčího mléka; za půl hodiny se jehně podřízne a vyndá se z něj žaludek, ve kterém se již nachází sražená maja; ta se jako základní syřidlo přidává do mléka, aby se srazilo potřebným způsobem a dal se z něj vyrobit sýr. Hojně se používá i tvaroh, syrovátka a další pokrmy a výrobky z nich.

5.2.3. Obiloviny

Zhruba od středověku začali Kyrgyzové v kuchyni používat obiloviny – pšenici, proso, rýži – zprvu ve formě kaši (**keže**, **botko**) a hustých kvašených, ale nealkoholických nápojů (**maxym**, **žarma**). (Kyrgyzstán,http,2008)

Jediným alkoholickým nápojem je právě **bösö** – kvašený nápoj pivního typu, vyráběný z obilovin; základem je mouka ze smažených obilek proso, ječmene nebo kukuřice. Pijí ho pouze dospělí a jen v zimě, kdy alkoholová složka konzumenta jenom zahřeje; v létě při kontinentálním vedru nápoj obvykle navodí stav opilosti, proto mu Kyrgyzové v teplém období neholdují.

Asi před třemi sty lety byla kyrgyzská kuchyně ovlivněna kuchyněmi sousedních národů. Začaly se používat nudle, jak pšeničné (doplňk k **bešbarmaku** nebo celé přejaté jídlo **lagman**), tak rýžové (například v pokrmu zvaném **funčoza**). Doposud je velký důraz kladen na vždy čerstvě připravené nudlové těsto, které se po národním způsobu vytahuje („vální“) rukama, než nabude potřebné tloušťky; předpřipravené těstoviny jsou považovány za druhořadé. Přejatým jídlem je i uzbecký (původně perský a indický) pilaf, základem kterého je rýže a který se v kyrgyzském pojetí jako **plov** liší od uzbeckého pouze druhem použité mrkve (běžné „oranžové“, kdežto Uzbeki používají výhradně méně sladkou místní „žlutou“ odrůdu). Při přípravě rýže je nutno dbát na to, aby byla řádně uvařená; nedovařená rýže je při trávení lehce toxická.

5.2.4. Zelenina, ovoce

Zelenina a ovoce se odpradávná pěstovaly v jižních oblastech Kyrgyzstánu, etnicky převážně uzbekých. Posledních sto padesát let se pěstují i v severních nížinných oblastech s možností zavlažování. Kromě druhů obvyklých u nás se zde pěstují různé druhy melounů a dýní; jablka z oblasti jezera Issyk-kol jsou považována za jedny z nejaromatičtějších na světě.

5.2.5. Koření, pochutiny

Kyrgyzstán je pravlastí **vlašských ořechů**, které byly do Evropy dovezeny Alexandrem Makedonským. (Kyrgyzstán, http, 2008) Dodnes jsou zde ve vyšších nadmořských výškách masivní pralesy ořešáků. Rostou tu i burské ořechy a mnoho v Evropě neznámých odrůd vonných bylin, které se používají jako koření. Z nich můžeme jmenovat ty nejběžněji používané, například **žandoo** (v překladu „úbočí hory“), která vypadá jako zelený vanilkový struk, dlouhý 20 až 50 cm, a používá se do pokrmu *lagman*; nebo **džusaj**, což je rovněž fazolovitá rostlina s kombinovanou chutí cibule a česneku a svěžypnou vůní, které se někdy říká „voňavá cibule“, k přípravě *funčozy*; **zira** – místní odrůda indického kmínu; nebo **rajchon** – druh bazalky temně rudé barvy na rozdíl od zelené středomořské. (Kyrgyzská kuchyně, http, 2008)

5.2.6. Nápoje

Již několik století je nejrozšířenějším nápojem **čaj**, přednostně zelený, který Kyrgyzové dělají jako Rusové, to je koncentrát do malé konvice na čaj (ten na rozdíl od Číňanů zalévají vařící vodou), který se pak v *pialách* (mističky na nápoje, větší druhy i na jídlo) dolévá horkou vodou. Horký čaj se pije obvykle až po jídle, kvůli lepšímu trávení. Během jídla Kyrgyzové obvykle nepijí, zejména studené nápoje, ze zdravotních důvodů kvůli poměrně tučným masitým jídlům. Traduje se, že studený nápoj může přivodit natuhnutí horkého živočišného tuku v žaludku a způsobit zažívací problémy.

Mléčné a obilné nápoje slouží nejen k uhašení žízně, ale i k zasyčení, jako lehká svačina.

5.3. Obyčeje přípravy pokrmů a stolování

Některé odlišnosti již byly v práci zmíněny: je to například usmrcení jatečního zvířete bez předchozího omráčení, podřezáním a jeho vykrvácením.

Při přípravě pokrmů je v kyrgyzské kuchyni velký podíl ruční práce – jak při domácí ruční výrobě těsta nebo lepení *mantů* a podobných pokrmů, tak při krájení spousty zeleniny do salátů i vařených jídel. Například mrkev chutná jinak, je-li nakrájená podélně (jako hranolky, ale zhruba dvou- až třímilimetrové tloušťky) – takto neuvěřitelně pracně na nudličky nakrájená mrkev se používá pro přípravu *plovu*.

Odlišné je i kuchyňské nádobí: nejtypičtější středoasijskou nádobou pro vaření i smažení je **kazan** – velký a těžký litinový hrnec půlkulatého tvaru s dvěma uchy, něco mezi kotlíkem a wok pánví. (Odtud také název tatarského hlavního města Kazaň.) Výborně drží teplotu a ingredience se v něm nepřipalují. *Kazany* nejrůznějších velikostí jsou doposud převažujícím varným nádobím středoasijských národů. K pití a jídlu se používají **pialy** různých velikostí – nepřiliš hluboké misky a mističky. Až do usazení nomádů, čili až do dvacátého století, se vyřezávaly dřevěné *pialy*; nyní se používají porcelánové nebo keramické. Kromě nejrůznějších druhů nožů byly v kyrgyzské kuchyni z jídelního náčiní používány pouze velké dřevěné lžíce na míchání a nakládání; vývary a polévky se pijí, další pokrmy se dříve jedly rukama.

Kuchyňské nádobí a náčiní je v jurtách umístěno vpravo od vchodu, na „ženské“, hospodářské půlce jurty. (Kyrgyzstán,http,2008)

Ohniště je však uprostřed, protože způsob stolování je znakem pospolitosti a soudružnosti rodiny, a při stolování se sedí dokola podél stěn jurty. **Usazení při jídle** však má dodnes přísnou hierarchii: nejváženější místo, nehledě na pohostinství všech muslimských národů, má hostitel – je to místo naproti vchodu, v nejvzdálenějším místě od vchodu a s nezakrytým výhledem na příchozí, aby mohli být hostitelem okamžitě slovně uvítáni. Po jeho pravici sedí nejváženější host; je-li na návštěvě rodina, pak je to otec rodiny. Sociální status dalších účastníků stolování klesá ve stejné míře, v jaké se nacházejí blíž ke vchodu. U vchodu pak obvykle sedávají děti a nejmladší ženy v rodině.

Při jídle se ve venkovských domech a v jurtách sedí na zemi, na rohožkách, uválených z ovčí vlny. Uprostřed je rozestřen ubrus, buď taky na rohožkách, nebo na nízkém dřevěném stolečku, podobném japonským. Před jídlem, stejně jako po jídle, se již vsedě kolem „stolu“ ve speciální misce omývají ruce; misku přináší nejmladší syn, a koluje mezi stolujícími rovněž dle sociální váženosti.

Po vypití bujónu jsou další pokrmy nošeny nejmladšími ženami a podávány na stůl najednou, takže stolující mají před sebou množství táců, talířů a pial s různými jídly, ze kterých je jim servírováno to, na které si ukáží. Přidělování vybraných kusů masa dle sociální hierarchie již bylo zmíněno.

Při běžné rodinné večeři je servírováno jedno hlavní jídlo; velká oslava – **toj** – ať to je svatba, pohřeb, kulaté narozeniny či narození dítěte – předpokládá nejméně tři až čtyři velká jídla: nezbytný je národní *bešbarmak*, který na velkém tácu vévodí celému stolu; jako další chody mohou být **manty** (taštičky z nudlového těsta, o něco větší než české ovocné kynuté knedlíky, plněné drobně nakrájeným okořeněným masem a vařené v páře ve speciálním *kazanu* pro *manty*), *plov*, *funčoza* nebo jeden z mnoha druhů *lagmanů*.

6. ADAPTACE NA ČESKÉ PODMÍNKY – SROVNÁVACÍ STUDIE STRAVOVÁNÍ VE ZDROJOVÉ A CÍLOVÉ ZEMI NA PŘÍKLADU KYRGYZSKÉ RODINY

6.1. Specifikace použitých nástrojů sociologického výzkumu

Pro tento výzkum byla použita **kvalitativní metodologie** z několika důvodů:

- v průběhu výzkumu se teprve hledaly a formulovaly problematické momenty;
- tyto momenty jsou problematické z hlediska imigranta, tudíž bylo potřebné napřed pochopit a porozumět jeho vzniklé sociální situaci, jeho prožívání tohoto problému;
- v české vědecké databázi se nenalezlo hlubší rozpracování problematiky adaptace imigrantů z hlediska stravování, takže chyběla dostatečná předběžná znalost problematiky, která by se mohla stát spolehlivouází pro formulaci pracovních hypotéz.

Šíře vzorku respondentů byla bohužel omezená; v průběhu sběru dat a prvních analýz se však ukázalo, že i jediný vzorek je pro účely zkoumané problematiky z různých příčin dostatečně reprezentativní. Většina charakteristik, významných pro prováděný výzkum, je společná podstatně většině kyrgyzské populace; důvody, které vedou k tomuto tvrzení, jsou uvedeny v podkapitole 8.1 ve vyhodnocení případové studie.

Respondentky dobrovolně souhlasily s poskytováním dat; na výslovný dotaz, zda jim nevadí zásah do soukromí, a na ubezpečení o anonymitě mávly rukou.

Sběr dat se prováděl od listopadu 2007 do května 2008 následujícími technikami: hloubkovými rozhovory, zúčastněným pozorováním a analýzou pramenů.

Při **hloubkových rozhovorech** byl jako nástroj použit předběžný seznam otázek, na který se poznamenávaly bodově i odpovědi; často však hovor nečekaně odbočil do zcela jiné oblasti, která evokovala další otázky a oblasti výzkumu. Pro navození atmosféry pochopení a běžného rozhovoru přísná strukturalizace nebyla žádoucí. Starší respondentka se při vyprávění o svých rodinných nebo národních stravovacích zvyklostech nemusela pobízet – podávala informace velmi ochotně, s radostnou vděčností za zájem o její vlast a s hrdostí na svou národní kulturu; rozhovory se pro ni staly formou vzpomínky na její blízké. O problémech v Čechách však zpočátku z příznačné asiatské zdvořilosti a úcty k hostiteli hovořila velmi skoupě a s velkými ohledy. Tyto rozpaky byly postupně, zejména za přítomnosti jejich českých přátel, u kterých měla jistotu pochopení, eliminovány. Mladší respondentka, rovněž z tradiční úcty ke starším, byť jen o pár let, hovořila velmi málo, spíše odpovídala na přímé dotazy.

Zúčastněná pozorování probíhala při oboustranných vzájemných návštěvách doma a při společných návštěvách restaurací. Protože se tyto aktivity často prolínaly s hloubkovými rozhovory, ani zde nebyl problém zaznamenávat si některé postřehy; většinou ale měla setkání natolik emotivní ráz, že se data vybavovala i bez poznámek.

Tématy pozorování při vzájemných návštěvách doma byly způsoby přípravy pokrmů a nápojů, způsoby servírování, potravinový sortiment respondentek, způsoby stolování, chuťové preference.

Tématy pozorování v restauracích se staly chuťové preference respondentek, způsoby stolování, reakce na českou obsluhu.

Při **analýze pramenů** byly verifikovány ústní výpovědi respondentek i naopak upřesňování a prohlubování informací, získaných z pramenů, zejména ve vztahu k individuálnímu prožitku respondentek.

Následným krokem po sběru dat byla jejich **analýza**. Data byla seříděna dle zvolených oblastí problematiky a vyhodnocoval se jejich význam a váha.

Interpretace, závěry a zobecnění jsou uvedeny v kapitole 8 této práce.

6.2. Sociální status respondentů, původní rodina, zvykové normy

Rodina respondentů je neúplná – matka je přes deset let rozvedená; ze dvou dcer starší studuje v Pekingu tradiční čínské lékařství, mladší navštěvuje přípravný kurs Univerzity Karlovy v Praze. Věk respondentek je 46 a 16 let. Matka má vysokoškolské vzdělání ekonomického směru, studovala v Moskvě. Pochází z osmi dětí, rodiče byli vysokoškolskými profesory v Biškeku. Prestiž sociálního statusu je rodově vysoká – i prarodiče byli vzdělanými a váženými lidmi - jeden z dědů byl historikem, druhý zámožným vlastníkem stád, které mu byly po ruské revoluci znárodněny. Praděd byl uctívaným kmenovým *ajylčy* – diplomatem, vyjednávajícím rozepře mezi kmeny. Všech osm sourozenců získalo vysokoškolské vzdělání a pracují ve sféře školství, výzkumu a na manažerských pozicích výrobních či obchodních společností. Respondentka však jako jediná studovala mimo vlast.

V původní rodině je na žebříčku životních hodnot kromě vzdělání velmi vysoko i národní cítění, včetně zachovávání všech národních obyčejů, mimo jiné i stravovacích. Tento postoj hrdosti na vlastní etnickou kulturu si osvojila i respondentka. Lze však říci, že valná většina příslušníků tohoto národa je hrdá na své etnikum a zachovává mnohé kulturní znaky a obyčeje. Ve zkoumané rodině však dcera, odmalička studující na ruskojazyčných školách, přestože rovněž uznává kulturní výdobytky svých předků, má už například na rozdíl od matky při hovoru v kyrgyzštině ruský přízvuk, ač doma se hovoří kyrgyzsky.

Dalším charakteristickým rysem nejen této, ale všech kyrgyzských, potažmo asijských rodin je i sociální vazba na širší rodinu – rod.

Před příjezdem do České republiky pracovala matka jako pedagog na vysoké škole, dále jako vědecký pracovník v kyrgyzské pobočce OSN a také jako podnikatelka v obchodní sféře. Dcera po kyrgyzském převratu v roce 2005 odjela dokončit střední vzdělání do Moskvy, kde studovala na prestižní škole s výukou v angličtině.

Po příjmové stránce patří rodina k vyšší střední třídě.

6.3. Důvody migrace

Důvody migrace lze v souladu s přístupy, vycházejícími z neoklasické teorie (Vojtková,http,2008), rozdělit na „push“ faktory, které donutily respondentku opustit svou zemi původu, a „pull“ faktory, které ji přitáhly právě do České republiky. U respondentky však nepřevládá zaměření na příjmové rozdíly, ale, jak je již zmíněno i v nových migračních teoriích ekonomických přístupů, hlavním hybným činitelem se stala úvaha o minimalizaci rizik, spojených s nepředvídatelnými událostmi či výkyvy trhu, možnost stálého zaměstnání a příznivé podmínky pro rozvoj podnikání. Rozhodnutí o migraci bylo učiněno na úrovni rodiny, kdy i mladší dcera projevila přání studovat v zahraničí.

K hlavním **push faktorům** lze přičíst změnu politických a ekonomických podmínek po politickém převratu v Kyrgyzstánu v roce 2005. „Tulipánová“ revoluce byla spíše soubojem vlivných struktur a jejich následnou výměnou, nežli demokratickou revolucí; změnili se jen lidé u moci. (Horák,http,2008) Poté, co vládu převzaly politické struktury z jihu, z tábora, opačného respondentce, stala se provázanost podnikání s politickou mocí ještě zřetelnější, a

vymahatelnost práva téměř nulová. Prakticky ji bylo podnikání znemožněno; také z obav o dcery umožnila oběma studovat mimo vlast.

Při úvahách o dalším životě se jako první nabízelo důvěrně známé a ekonomicky silné Rusko; tam se však, zejména v souvislosti s útoky čečenských teroristů, rozmohla silná vlna nesnášenlivosti k neevropským národům. Skinheadské extremistické bojůvky nezůstaly u fyzických potyček s kolemjdoucími, ale s tichým nicneděláním politických a úředních orgánů začalo docházet k plánovaným honům a vraždám představitelů menšinových etnik. Jen za leden 2008 byli v Moskvě zavražděni 4 občané Kyrgyzstánu. (Poljakova,http,2008) Za rok 2007 bylo v Moskvě spácháno 67 vražd obyvatel „neslovanského“ vzhledu. (В Москве арестованы..., http, 2008) Počet a krutost rasisticky motivovaných útoků v Rusku stále roste. Mimoto Moskva již několik let drží primát nejdražšího města světa: v současné době průměrná tržní prodejní cena čtverečního metru bytové plochy se pohybuje kolem 130 000,- Kč a nadále strmě roste. (Недвижимость ...,http,2008)

Respondentka od roku 1992 vykonávala pracovní služební cesty po celém světě, je velmi cílevědomá a samostatná, kromě kyrgyzštiny a ruštiny plynně ovládá angličtinu. Při volbě České republiky jako cílové země migrace sehrálo roli několik **pull faktorů**: jednak to byly faktory objektivní - politická a ekonomická stabilita, poměrně malé administrativní bariéry a proslulost Prahy jako jednoho z nejvhodnějších měst k bydlení podle mezinárodních kritérií žebříčku kvality života; dále to byly dva subjektivní faktory, které se pro volbu staly rozhodujícími. První z nich je množství českých známých – spolužáků z vysoké školy z Moskvy, kde se respondentka začlenila do československé studentské komunity a s mnohými vzniklo opravdové celoživotní přátelství, utužované vzájemnými návštěvami ve svých vlastech. (Jako výraz sounáležitosti strojila respondentka každoročně v dalekém asijském Biškeku vánoční stromeček dle českého zvyku 24.prosince a stala se tak terčem úsměvného pošťuchování ze strany rodiny jako „vzorná katolička“.) Tento získaný sociální kapitál a znalost českého prostředí podnítily menší mezinárodní firmu nabídnout respondentce místo výkonné ředitelky v nově otevřené pobočce v České republice.

Jako první do České republiky s ruskojazyčnou studentskou skupinou přijela začátkem školního roku 2007 dcera, která se na půl roku ubytovala na studentské koleji. Zvyklá z Moskvy na standardní evropské podmínky, neměla s přechodem do Prahy žádné kulturní problémy. I základní češtinu v důsledku svého mládí pochytila velmi brzy; na rozdíl od ruských kolegů ji nedělá potíže výslovnost specifických hlásek jako „ř“ nebo „h“, jejichž obdobu má i kyrgyzština. Mnohem rychlejšímu osvojení českého jazyka však bránilo začlenění do ruskojazyčné skupiny prakticky po celý den, ve škole i na koleji, a pochopitelné vytvoření sociálních vazeb na její členy namísto na české vrstevníky.

V listopadu roku 2007, s dvouměsíčním zpožděním kvůli průtahům s udělováním vízy na českém zastupitelském úřadu do České republiky přijela i matka. Způsob povolování vstupu občanům „třetích zemí“ na území České republiky ze strany českých úřadů navzdory všem proklamacím evropských států jasně nasvědčuje o nekompromisní snaze Evropy zabránit nebo alespoň oddálit imigraci v širším měřítku. Důvody její nevyhnutelnosti a zároveň nezbytnosti již byly popsány v úvodu této práce. Ještě větším paradoxem než zamítavý přístup k ekonomicky slabým pracovním imigrantům, ochotným vzít jakoukoliv pro domácí české obyvatelstvo neatraktivní a špatně placenou práci a zaplnit tak mezeru na českém trhu pracovních sil, se jeví bránění v přesídlení i vzdělaným investorům, které česká vláda pracně a hlavně finančně nákladně láká z rozvinutějších zemí nejrůznějšími ekonomickými pobídkami.

Bydlení v Praze si respondentka zajistila v zařízeném bytě, takže okamžitě po příjezdu začala navštěvovat intenzivní měsíční kurs výuky češtiny s denním objemem pěti vyučovacích hodin. Zbytek dne trávil vypracováváním domácích úkolů a sledováním

českých televizních programů se slovníkem a tužkou v ruce. Jako zajímavost lze uvést, že nejvíce ji k pochopení jazyka pomohlo postupné sledování večerního televizního zpravodajství na třech českých kanálech, ve kterých se denní události opakují, takže při sledování posledního rozuměla již téměř všemu. Po takto intenzivním jazykovém úvodu rozuměla respondentka už po dvou měsících zhruba 80 % mluveného projevu.

Aktivní, cílevědomý a pracovitý přístup respondentky k co nejrychlejšímu zařazení do českého sociálního a ekonomického prostředí svědčí o vysokém stupni zájmu o plnou integraci; neočekávanou a nemilou potíží při jinak bezproblémové adaptaci se staly stravovací zvyklosti.

6.4. Opatřování potravin

V původní vlasti se všeobecně chléb, pečivo, obilniny, těstoviny a průmyslově vyráběné potraviny (sušenky, bonbóny apod.) opatřují v „kamenných“ obchodech; maso a zelenina **na tržišťích**.

Oboje je na tržišťích zásadně čerstvé – maso se prodává ze zvířete, zařízlého (dle muslimských zvyklostí předem neomráčeného a nechaného prakticky zaživa vykrváčet) ten samý den za rozbřesku; zelenina a ovoce jsou rovněž sklizeny před prodejem v časných ranních hodinách a vystaveny volně k prohlédnutí ze všech stran. Nabízené zboží je prodejci nabídnuto k ochutnání; zákazník bezprostředně posuzuje vzhled, omak, chuť i vůni potravin. Nákup na tržišti plní i společenskou funkci: při nezbytném orientálním dobrosrdečném smlouvání a při setkání se známými je vždy čas na alespoň krátký rozhovor; tržištěm se linou vůně národních pokrmů, připravovaných v hojných provozovnách.

V Praze nakupuje respondentka v supermarketech obchodních řetězců. Po počáteční dezorientaci českými nápisy (například kvůli fonetické podobnosti výrazu „sleva“ respondentka usoudila, že je to opak výrazu „zprava“, a zpočátku nechápala význam sdělení) při samoobslužném způsobu prodeje probíhá nakupování po formální stránce bez potíží, kromě lehkého zádrhelu při placení u pokladny, jež ovšem zná každý turista: není schopen reagovat na verbální vyslovení požadované částky, takže si to zjišťuje na displeji pokladny, a pak při vybírání obnosu z peněženky zdouhavě čte číslice na bankovkách a mincích. Na přímý dotaz, zda při nakupování měla zpočátku nějaké potíže, reagovala respondentka podrážděně, že přeci nepřišla z džungle.

Za největší nedostatek považuje respondentka foliově balené produkty u takových komodit jako je maso nebo ovoce a zelenina, kde nemá bezprostřední kontakt s produkty; dnes se již osmělila ke komunikaci s prodavačkami a nakupuje v pultovém prodeji nebo u zeleniny ve volném výběru.

Samozřejmou potíží pro cizince v počátečním období jsou obchodní názvy, které se u nás již staly obecnými, u nichž je produkt neprůhledně zabalen a na obalu není ekvivalentní vyobrazení, jako například hermelín, májka (tady se cizinec z televizní reklamy může maximálně dozvědět, že jde o zlaté dědictví), táboráček, nebo pribináček (na rozdíl od vysočiny, u níž je evidentní, že jde o salám, nebo od Mochovské směsi, která má na obalu fotografii zeleniny).

6.5. Odlišnosti potravin

V kapitole 5 o národní kyrgyzské stravě již byly poměrně zevrubně popsány potraviny, které se všeobecně v kyrgyzské kuchyni používají. Následující text se již soustředí jen na odlišnosti, které jsou respondentkou v Čechách vnímány.

6.5.1. Maso

Maso je základní potravinou Kyrgyzů; stejný vztah k němu mají všechny vrstvy obyvatelstva. Právě tato ingredience se stala pro běžný život respondentky nejproblematičtější.

Skopové, které je v Kyrgyzstánu denním jídlem, není v českých obchodech prakticky k sehnání, ač má skopové 10x více železa, než telecí; poukázali jsme na to, že čeští a zejména moravští chovatelé nejsou schopni vypěstované skopové do české obchodní sítě prodat pro minimální zájem českých spotřebitelů, pro které má skopové příliš specifický pach. (ČSZM,http,2008) Byli jsme poučeni, že to platí jen pro samce – berany, kteří samozřejmě páchnou, pokud nejsou jehňata-samci včas do jednoho roku věku vykastrováni. V Kyrgyzstanu se kastrují všichni berani kromě chovných; mnohem méně problematická z hlediska specifického pachu je samice, proto se pro významné návštěvy v Kyrgyzstanu poráží a připravuje výhradně ovce.

V českých a moravských zemích je ovšem při chovu stáda zvykem porážet jehňata-samce ve stáří kolem 5 měsíců, protože hlavní chovný beran se s dalšími berany ve stádě nesnese a vyhání je; proto se často koncem léta v tradičních pasteveckých oblastech, zejména v Beskydech, pořádá opékání jehňat. (Ondruch,http,2008) To by však nasvědčovalo spíše českému nezvyku na přirozené aroma jehněčího. Další příležitostí, kdy se v Čechách jí jehněčí, jsou Velikonoce; jinak spotřeba skopového je velmi nízká – kolem 0,1 kg na obyvatele a rok (pro srovnání činí roční spotřeba na člověka u vepřového masa přes 40kg, u drůbeže 25kg a u hovězího kolem 10kg). (ČSZM,http,2008) Na dvou nejnavštěvovanějších českých serverech s recepty je struktura předpisů na pokrmy z různých druhů masa následující:

na nejvyhlášenějším gurmánském serveru Labužník.com je z celkového počtu 2.168 receptů na pokrmy z masa věnováno skopovému 73 recepty (3,3%) a jehněčímu a kůzlecímu masu 182 recepty (8,4%); ve zdrcující většině jsou to recepty jiných národních kuchyní (210 oproti 45 českým). Na nejrozšířenějším serveru Recepty.cz kategorie skopového či jehněčího masa chybí; v národních kuchyních a jiných oddílech pak bylo nalezeno 55 receptů se skopovým masem (celkový počet receptů pokrmů z masa je 1.860).

Koňské maso v Čechách na trhu prakticky nebývá¹, ač má spolu se zvěřinou největší obsah živočišných bílkovin. (ČSZM,http,2008) Do České republiky se dováží z Brazílie, Mexika, Spojených států amerických a Argentiny v množství zhruba 750 tun ročně pro výrobu fermentovaných salámů; místní zvyklostí však konzumace koňského masa není. (ČSZM,http,2008) Rozdílný přístup je vysvětlitelný několika důvody: historicky – Střední Asie je pravlastí koně domácího, tam proběhla první domestikace divokého koně; koní, prohánějících se stepí, byl dostatek. (Wikipedie,http,2008) V Evropě byl kůň drahou investicí, sloužící především při obživě pro těžkou práci v zemědělství, při přepravě a ve válkách; dalším důvodem je skutečnost, že Evropané dávají přednost masu užitkových zvířat, cíleně vyšlechtěných na maso – jatečních zvířat; a nakonec, nikoliv zanedbatelně, je i emocionální vztah ke koni jako k příteli (ve Velké Británii je v důsledku tlaku ochránců zvířat zakázáno používat koňské maso nejen pro lidskou spotřebu, jak je tomu například v Kalifornii, ale i pro zvířecí jako součást krmiva pro kočky a psy; dodržování tohoto zákazu se přísně kontroluje). (Okáčová,http,2008) Koňské maso má však spolu se zvěřinou nejvyšší podíl živočišných bílkovin. (ČSZM,http,2008)

¹ Před ukončením studie jsme se dozvěděly, že snad v Praze nějaké specializované obchody jsou; to však není obecným povědomím sociální vrstvy, se kterou se respondentky obvykle setkávají

Vepřové zatím pro respondentku nepřichází v úvahu z důvodů, popsaných v podkapitole 4.4 o vlivu náboženství na stravování; respondentka však nevyklučuje, že si možná časem zvykne, pokud ji těžké maso nebude činit zdravotní problémy.

Hovězí v českých obchodech není pro respondentku úplně čerstvé, ale to by nebyla nepřekonatelná překážka; asi po dvou měsících užívání českého hovězího konstatovala, že se jí úplně zprotivilo kvůli zvláštnímu pachu ryby (snad z rybí krmné moučky); že jí bohužel z něho začalo být fyzicky nevolno. Hovězí v současné době zcela zavrhl. Možná jistým východiskem bude kupovat čas od času argentinské hovězí za 400-500,-Kč/kg; zatím ho však respondentka neochutnala a obává se, že pravděpodobně nebude mít požadované chuťové a aromatické vlastnosti masa vysokohorského skotu.

Kuřata, dodávaná na český trh, chutnají naštěstí podobně jako kuřata, chovaná v její vlasti (pravděpodobně důsledek celosvětově unifikované průmyslové výroby), ale jejich spotřebu se respondentka snaží omezit: nepovažuje je za příliš zdravá z hlediska jejich hormonální výživy.

Jako jediné požitelné maso zůstala **krůta**.

Když uvážíme, že maso je pro Kyrgyzy základní potravou, jsme v koncích. Maso v českých obchodech je pro stravovací zvyklosti respondentek nevyhovující.

6.5.2. Mléko a mléčné výrobky

Mléko a mléčné výrobky mají v důsledku odlišného složení půdy, a tím i chuťových vlastností pít úplně jinou chuť. (Velmi barvitě a s pochopením vzpomínám na osobní zkušenost, kdy na první návštěvě Řecka jsem vyplivla první doušek mléka, protože mi chuťově připadal jakoby spálený; vysvětlilo se to tím, že řecký skot je krmen suššími travinami s mnohem větším zastoupením hořkých sedimentů; přesto jsem mléko byla schopna konzumovat pouze jako kakao, které přehlušilo další chuťové vjemy). Kromě toho se však respondentce zdá, že všechny české mléčné výrobky mají příliš nízký obsah tuku (i ty plnotučné), což ubírá na jejich chuťových vlastnostech.

Mléko v nezakysaném čerstvém stavu respondentka obvykle nepije často v důsledku etnického fyziologického omezení a národní stravovací kultury; v Čechách však má pro ni natolik jinou chuť, že ho pít nemůže; mléko si přidává jen do kávy. O kupovaném sterilovaném mléce s hrůzou říká, že je nepřirodní: může stát týdny otevřené a nezksyne, jen se pokazí.

Totéž lze říci i o **másle** s jinou a umělejší chutí; ale protože je jeho přirozená spotřeba nižší, a respondentka je na používání másla příliš zvyklá, bylo přivykání k českému máslu nejméně bolestivé.

Postoj k chuťovým vlastnostem **kysaných mléčných produktů** se během půlročního pobytu nezměnil: i nadále respondentce připadají bez chutě nebo, zejména v případě jogurtů, příliš umělé chuti. Česká kysaná smetana se více podobá kyrgyzskému kefíru – nejen řídkou konzistencí, ale i příliš kyselou chutí a nízkým obsahem tuku. Kyrgyzská smetana je natolik tučná, že po zahřívání na pomalém ohni se z ní za nějakou dobu separuje máslo. V současné době však už některé kysané mléčné produkty rodina z nezbytnosti zařadila do jídelníčku: občas se kupuje kefír, své místo si získal plnotučný tvrdý tvaroh a výše zmíněná kysaná smetana; jejich směs respondentka zařadila mezi pravidelnou snídani, buď ochucenou rucolou nebo bazalkou, nebo na sladký způsob – pocukrovanou (viz. *Obrazová příloha*, obr.č.4).

Podobně se vyvíjel i postoj k **sýrům** – po počátečním zavržení sýrů typu eidam (nedobré a příliš tvrdé) a typu rokfór a camembert (nepřirozené, protože plíseň by se neměla konzumovat

– ale v tomto případě jde spíše o subjektivní chuť) vyhověl z české produkce sýr „blatácké zlato“, sýr typu trapist české provenience.

Hned zpočátku se s velkým úspěchem zcela nečekaně a náhodně při posezení v restauraci setkal „hospodský“ **nakládaný hermelín**, silně ochucený česnekem a hlavně pálivými feferonkami.

Dnes si obě respondentky zvykly i na druh eidam, i na camembert; chuťově ale v souladu se zvyklostí dávají přednost nezrajícím sýrům typu mozzarella nebo cottage; tvarohový sýr Almette s bylinkami používají do zeleninových salátů, a do zapékaných pokrmů kvůli chuti upřednostňují parmazán. Občas si některé druhy sýrů kupují v obchodě v centru města, specializovaném na italské potraviny.

6.5.3. Chléb a pečivo, obiloviny

Chléb, pečivo a obiloviny samozřejmě taky chutnají jinak; největší kámen úrazu je tzv. černý, neboli **žitný chléb**, u kterého všechny postsovětské národy jsou zvyklé na mnohem větší podíl žita a jinou technologii přípravy. Na druhé straně dostupné druhy žitného nebo žitnopšeničného chleba (známého například pod obchodním názvem Moskevský chléb) jsou pro respondentky příliš kyselé. V současné době dává rodina přednost celozrnným chlebům. Poměrný úspěch také zaznamenává **pečivo** z celozrnné mouky typu kornbaget apod. Naopak tradiční pečivo z bílé pšeničné mouky – rohlíky, housky, veu – považují respondentky za příliš vzdušné, „děravé“, přesycené kypřícími přísadami a chuťově podobné papíru.

Plnohodnotným základem stravy by se v Čechách mohla stát **rýže**, nejenom pro přípravu tradičního jídla *plov* (viz. *Obrazová příloha*, obr.č.7 – hovězí plov), i když na českém trhu respondentce chybí zejména speciální druh rýže s kulatými zrny, který je pro dané jídlo vhodnější a chutnější; tuto skutečnost však nepocítuje tak úkorně, i když v původní vlasti býval na trhu výběr nejméně z pěti různých odrůd rýže. Na dlouhozrnnou rýži, která je považována za pořadnější, si zvykla za studií v Moskvě.

Těstoviny, jak již byla zmínka v kapitole 5 o národní stravě, mají Kyrgyzové nejraději čerstvé; občas pro národní jídla, obsahující pšeničné nudle, je respondentky připravují doma; rýžové nudle, dovážené z Vietnamu a Číny, nakupují v obchodech v odděleních s orientálními potravinami; ty ale podle nich nejsou moc dobré, přednost dávají čínským fazolovým vlasovým nudlím. Pro čerstvé špagety si chodí do výše zmíněného italského obchodu.

6.5.4. Zelenina a ovoce

Zelenina a ovoce, které jsou k dostání v běžných českých supermarketech, zdaleka nedosahují chuťových a vonných kvalit, příznačných pro jižní kraje (Kyrgyzstan je pěstitelská země, pro zeleninu a ovoce se chodí na tržiště, kde se prodává produkce ranního sběru). Dále jsou doslovně uvedeny charakteristiky, použité respondentkou při popisu jednotlivých druhů z českého trhu:

okurky – vodnaté

rajčata – nedomrlá, bez chutě a vůně

cibule, česnek – málo ostré a málo aromatické

hroznové víno – toto nemá právo se nazývat hroznovým vínem

jahody – výsměch, nestojí za řeč

Jako chuťově požitelné byly označeny **jablka** (a to je co říci, když se v okolí jezera Issyk-köl pěstují prý nejvoňavější jablka na světě), **pomeranče**, **mandarinky** a **banány**.

Brambory se v Kyrgyzstánu začaly pěstovat a spotřebovávat po připojení k Rusku; svou chutí a konzistencí však české brambory připadají respondentkám příliš sladké a lepkavé (tj. s velkým podílem škrobu).

Při hodnocení kulinářských kvalit zeleniny a ovoce se však kromě odlišnosti chutě, vůně a vzhledu, vyplývajících z odlišného klimatu a odlišného složení půdy, musí brát v potaz i odlišnost, vyvolaná způsobem pěstování. V Kyrgyzstánu produkce na tržištích pochází valnou měrou od drobných pěstitelů, kteří poskytují svým plodinám tu nejlepší péči. Samozřejmě i domácí český spotřebitel hned vidí rozdíl mezi produkcí, vypěstovanou v domácích podmínkách, a průmyslově vypěstovanými vysoce hnojenými plodinami, často původem ze vzdálených zemí, takže plody jsou při sklizni podtrženy v nedozrálém stavu, aby se cestou na český trh nepokazily.

6.5.5. Koření

Koření je pro respondentku dalším kamenem úrazu; nabídka na trhu ji připadá příliš omezená, prodávané druhy příliš málo chuťově a pachově výrazné; pochopitelně chybí spousta asijských druhů koření a bylin, pro která dokonce v českém jazyce ani nejsou laická pojmenování.

Zpočátku z toho byla respondentka trochu zoufalá; časem si však našla aspoň skromné možnosti, které skýtá český trh: několik druhů zasazených bylinek si koupila a začala pěstovat na okně (například rucolu, bazalku do salátů a rozmarýn).

Při prvním příjezdu chtěla udělat svým českým přátelům radost přípravou originální funčozy původní chutě; pro tento účel se rozhodla dovézt do České republiky národní pochutinu, která se do pokrmu přidává - slaný paprikový lusk, naložený v láku a obtočený lodyhou džusaje. Po třech návštěvách celnice a hygienickoepidemiologické stanice a získání příslušné hromádky povolení ke dvěma malým paprikám se však dalších dovozů zařekla.

6.5.6. Pochutiny a sladkosti

V segmentu pochutin má respondentka podobné potíže jako u koření – úzký a druhově nezvyklý výběr a nedostatečně chuťově a aromaticky výrazné produkty; například neexistence na českém trhu čerstvých pálivých papriček různých druhů. Černé olivy si respondentka kupuje v již zmíněném italském obchodě.

Sladkosti jsou naopak segmentem, který je na českém trhu pro respondentky saturován zcela uspokojivě; čokoládu, čokoládové bonbóny, sušenky si vybírá dle subjektivních chuťových priorit.

6.5.7. Nápoje

Základním nápojem pro respondentky zůstává i v cizině **čaj**, nejlépe zelený. O tom, že v Čechách balený čaj má nesrovnatelně horší chuťové a pachové vlastnosti, již hovořit ani nebudeme. Porcovaný čaj v sáčcích považuje za barbarství, stejně jako český způsob přípravy „**turecké**“ **kávy**. Čaj se pije minimálně pětkrát denně, horký a čerstvě zavařený do malé konvičky; koncentrát se dolévá vařící vodou.

K snídani si starší respondentka připravuje **kávu** v presovači typu „french press“, který si zde zakoupila podobný, jako má doma. Pro vaření vody na kávu a čaj používá rychlovarnou konvici.

Vodu ani **průmyslově vyráběné nealkoholické nápoje** respondentky doma nepijí, stejně tak nepijí **kakao**. Doma se prakticky pije výhradně čaj a ráno káva; návštěvám se nabízí víno či likér.

6.6. Denní skladba jídla, stravovací režim

Denní skladba jídla se u respondentek po příjezdu do ČR nezměnila. Stejně jako doma, a jak je zvykem u Kyrgyzů všeobecně, hlavním jídlem dne je večeře, kdy je rodina pohromadě. Před odchodem do práce se obvykle snídá, během dne se v práci však jí jenom lehká svačina. I stravovací režim, podobný pro všechny zaměstnané lidi, se nezměnil; jistou odlišností od české populace je celodenní popíjení čaje, jsou-li k tomu možnosti.

Mladší respondentka běží do školy bez **snídaně**; o velké přestávce v 10 hodin si v jídelně vedle školy dá párek v rohlíku, nějaký zeleninový salát a čaj. Pak jí až večer doma. Během odpoledne si ještě zajde na čaj nebo kávu.

Starší si kolem deváté udělá kávu v kávovaru typu *french press* a zelený čaj, zavařený do malého čajníčku, který si vydatně sladí. K tomu mívá buď krajíček chleba s máslem a sýrem, nebo směs z tvarohu a kysané smetany, do které přidává čerstvé bylinky jako rucolu nebo bazalku. V *Obrazové příloze*, na obr.č.3 je tato typická snídaně zachycena fotograficky; u kuchyňské linky je „barový“ stoleček, u kterého se obvykle snídá.

Kolem 13 – 14 hodiny je lehké jídlo – obvykle polévka – a čaj. Někdy místo polévky je sýr s olivami a chlebem (viz. *Obrazová příloha*, obr.č.5)

Průběžně i celé odpoledne se popíjí zelený čaj; **večeře** bývá kolem 19 hodiny. K večeři se vždy vaří teplé jídlo a téměř vždy masové pokrmy.

Kolem 22 hodiny si respondentky naposledy vaří čaj, občas s něčím sladkým.

6.7. Příprava pokrmů

Základem teplé stravy pro respondentky i v Čechách zůstávají národní pokrmy.

6.7.1. Nádobí, kuchyňské náčiní

Nejtypičtější středoasijskou nádobou je *kazan*, který je popsán v kapitole 5 o národní kuchyni. Bohužel je natolik těžký, že si ho zatím respondentka z domova nepřivezla, čehož lituje prakticky obden. Další důležitou nádobou, která jí v České republice citelně chybí, je *kazan pro manty* s dvoupatrovou kovovou vložkou s otvory, umožňujícími vaření na páře.

Jinak, protože si zařídila podnájem u přátel v bytě, plně zařízeném včetně nádobí, zatím používá bez problémů české nádobí, které má k dispozici.

Přednost ovšem dává litinovému nádobí s tlustým dnem, pokud není k dispozici, tak nerezovému, ale taky s tlustým dnem.

6.7.2. Způsoby přípravy pokrmů, způsoby tepelného zpracování

Jak bylo zmíněno v kapitole 5 o národní kuchyni, základním a nejdůležitějším způsobem přípravy jídel v kyrgyzské kuchyni je vaření nebo dušení. Často se masový a zeleninový základ, nakrájený na drobné nudličky, osmahne v rozpáleném oleji po čínskému způsobu a následně zalije vodou, aby se dodusil nebo dovařil. Ingredience (kromě brambor) respondentky krájí po evropském způsobu na prkýnku (na rozdíl od balkánského způsobu krájení v ruce). Tloušťka nakrájených nudliček, zejména z mrkvi a ředkvi, je však tak tenká,

že proces krájení je neuvěřitelně pracný a zdoluhavý, při přípravě velkých hostin trvá až několik hodin.

Ve svém biškekském bytě má respondentka plynový sporák; na vesnici, kde často v létě bydlí, mají taky ohniště, na kterém se často vaří. V českém bytě má respondentka k dispozici elektrická kamna s elektrickou troubou i elektrickou sklokeramickou varnou deskou; z ní je upřímně nešťastná, protože má k otevřenému ohni silně emotivní vztah. Dokonce tvrdí, že má pocit, že jídlo, uvařené nikoliv na přímém ohni, ale na elektrické plotýnce ji není schopno dodat dostatečnou energii. (Ale i většina českých hospodyň dává přednost vaření na plynu, ač dnešní parametry příkonu či rychlosti ohřevu jsou u elektrických plotýnek srovnatelné.) Na obrázku č.6 *Obrazové přílohy* je výsek kuchyně se sporákem a bylinkami.

Kromě toho někdy pro ohřívání jídel (nejčastěji pro jednu osobu, protože i pro dvoučlennou rodinu se vaří) používá občas mikrovlnnou troubu, kterou má i doma v Biškeku.

Z ruské a evropské kuchyně si respondentka v průběhu let osvojila přípravu a smažení drůbežích řízků a hovězích steaků; ty si však v Čechách nedělá z chuťových důvodů.

Základními hlavními jídly zůstávají národní pokrmy. Na obrázku č.2 *Obrazové přílohy* je zachycená kuřecí funčoza s fazolovými nudličkami, paprikami, cibulí, česnekem, mrkví a bílou ředkví. Chybí naložená paprika s *džusajem*.

6.7.3. Způsoby uchovávání potravin – konzervace, sušení, solení

V kyrgyzské národní kuchyni je zvykem konzervovat masné a mléčné výrobky; převážně sušením, solením, nebo kombinovaně prosycháním - zráním v nasoleném stavu.

V prvních dvou respondentky zálibu nemají, na rozdíl od proschlého nasoleného masa, připomínajícího parmskou šunku. Doma si ho respondentka sušila, v Čechách k tomu nemá vhodné maso.

Naopak zavařování ovoce, které přišlo s Rusy, tady respondentka provozuje, zejména, hrozí-li ovoci zkáza. Nejrychlejší a chuťově nejlepší zpracování ovoce je zavařit ho na ruský způsob jako zavařeninu („*varenje*“), což jsou velké kusy ovoce, povařené v cukerném sirupu a následně rozlité do vysterilovaných zavařovacích sklenic; dále se pak sklenice, naplněné zavařeninou, již nesterilizují a pouze (i nehermeticky) uzavřou víčkem. *Varenje* se nekazí a je výborné k čaji (jí se z mističek malou lžičkou) nebo na chléb s máslem. Naposledy jsme ochutnali moc dobré, ač poněkud netypické *varenje* z ananasu a jablek.

6.8. Příprava nápojů

Jak už bylo zmíněno, používají respondentky v Čechách k vaření vody na čaj a kávu varnou konvici na rozdíl od čajové konvice pro vaření na plynu doma; hruběji namletá káva se presuje v přístroji „*french press*“ tak, jak jsou respondentky zvyklé z domova. Pro Čechy poměrně nezvyklé je, že i šestnáctiletá dcera pije kávu docela běžně; u nás je káva více vyhrazena dospělým.

Čaj pijí slazený nebo s varenjem prakticky po celý den, zejména jsou-li doma; kávu rovněž slazenou s mlékem. K vínu se vždy podává sýr, někdy hroznové víno.

6.9. Způsob stolování, nádobí, jídelní servis

Na kyrgyzském venkově se dodnes „stoluje“ vsedě na zemi na žíněnkách a dekách, uválených z ovčí vlny; uprostřed je čistý ubrus a na něm rozmanité misky a mističky se saláty a pochutinami, uprostřed velký táč nebo mísa s hlavním pokrmem, a každý si na svoji misku nabírá to, na co má chuť. Maso a některé pokrmy se jedí rukama, nyní jsou k použití i vidličky. Sedí se buď v tureckém sedu, nebo na patách. Český turista je okouzlen bezprostředností a srdečností; pocity z takové soudružnosti by se daly přirovnat k atmosféře při rožnění u ohně.

Stejně tak stolují v rodinném vesnickém domě i respondentky; rodina tam jezdí na odpočinek.

V městských bytech je veškerý nábytek evropského typu, včetně stolů a židlí. Ve městě se z původních zvyklostí při stolování zachovává jen současnost chodů, tzn. výběr pokrmů je uprostřed stolu k volnému nabírání. Používání příborů – vidličky a nože – bylo v původní rodině starší respondentky zvyklostí; v tom se liší od většiny populace, která jí, podle ruského vzoru, jenom vidličkou. Bujóny se pijí z pial, na husté přejaté polévky jako boršč se používá lžíce. Mimo pial se k jídlu používají i talíře a další evropské nádobí a náčiní.

Po příjezdu do Čech nemusely respondentky způsob stolování měnit. Na obrázku č.1 *Obrazové přílohy* je vyfocena běžná rodinná večeře pro dvě osoby; hlavním chodem je funčóza z kuřete a bobových vlasových nudliček, servírovaná uprostřed; protože se jedná o běžný všední den, a rodina je jen dvoučlenná a čistě ženská (obě respondentky jedí málo), nepodávají se saláty a pochutiny. Rovněž nápoje během jídla nejsou zvykem (viz.kap.5.2).

6.10. Všední stravování, zdvořilostní návštěvy a hostiny při slavnostních příležitostech

Hlavní rozdíl mezi všedním běžným jídlom a slavnostní hostinou v kyrgyzské kuchyni již byl zmíněn: je to počet hlavních chodů – pro běžnou večeři jeden, pro *toj* alespoň tři nebo čtyři. Slavnost se také vyznačuje větším množstvím předkrmů, salátů a pochutin; k vývaru se smaží drobné těstovinové koblížky velikosti vlašského ořechu **boorsoky**, které mají i rituální význam. Jinak chuťově jsou to tytéž pokrmy; lze říci, že na slavnostním stole jsou prostě všechny, a všeho musí být dostatek až nadbytek.

Podívejme se na pocity respondentky při srovnání kyrgyzských a českých zvyklostí, počínaje návštěvami.

Údiv vyvolal evropský způsob přijímání návštěv v domácím prostředí, kdy se téměř nikdy nepodává jídlo, a často se pohostinnost omezí na nabídku kávy, případně alkoholického nápoje. U kočovného národa nakrmit návštěvu vším, čím disponuje hostitel, a nabídnout ji nocleh je posvátnou a neoddiskutovatelnou povinností. Respondentka dnes již s úsměvem vzpomíná na někdejší zkušenosti z první návštěvy Československa ještě ze studentských dob. Při dvoudenní návštěvě kamarádky, bydlící v rodinném domku v jiném městě, přespala studentská skupinka ve stanech na zahradě, aby neobtěžovala rodiče. Tento šokující fakt, že návštěva spí na zahradě, kdežto hostitelé v domě (české návštěvy v jejích rodině vždy dostaly nejlepší pokoj s nejlepší postelí, ač se kvůli tomu mnohočetná rodina musela pracně přemísťovat), byl na druhou stranu vyvážen další šokující skutečností, že poprvé (a naposledy) byla na návštěvě pohoštěna teplou večeří (plněná paprika s rajskou omáčkou a s knedlíky tak v ní zanechala nesmazatelný dojem). Prozradila to však až teď po pětadvaceti letech.

Stejný pocit nedostatečné české pohostinnosti měla i jako host na oslavách padesátin, které oslavenkyně pojala v neformálním přátelském duchu country, v hospodě s kapelou, tancem, gulášem a pivem. Respondentčina slova: „Chápu, že tu nebudete porážet koně, ale toto by si u nás nikdo nedovolil“ kouzelně odráží skutečnost, že na kyrgyzskou oslavu se hosté sjíždějí z nejbudálnějších končin na několik dní, a nejméně dva dny zabere jen příprava hostiny.

Při oslavách českých svátků jsou respondentky zvány do českého kruhu; starší se vždy zúčastňuje s velkým potěšením, mladší ochotněji, pokud jsou přítomní i vrstevníci. Například na Vánoce ochutnaly rybí polévku, bramborový salát i kapra; cukroví ochutnávaly s velkým potěšením, před svátky se dokonce v rodině přátel aktivně zúčastnily celodenního pečení a zdobení perníků.

V Kyrgyzstánu se ke svátkům, zavedeným za sovětské vlády (1. leden – Nový rok, 23. únor – Den obránce vlasti, 8. březen – MDŽ, 1. květen – Svátek práce, 9. květen – Den vítězství, 7. listopad – VŘSR), po vyhlášení nezávislosti v roce 1991 oficiálně přidaly další státní svátky: Den Ústavy 5. ledna, Den vyhlášení nezávislosti 31. srpna, *Noorsok* (Nový rok) 21. března na den jarní rovnodennosti, pravoslavné vánoce 7. ledna a muslimské svátky *Orozo ajt* (den před začátkem ramadánu, kdy se vzpomínají zesnulí) a *Kurman ajt* (den po skončení ramadánu na počest živých), které podobně jako křesťanské Velikonoce mají pohyblivé datum, jenž se každoročně vyhlašuje v závislosti na určených propočtech. (Kyrgyzstán, http, 2008)

Oslavy kyrgyzských svátků jsou v Čechách mnohem skromnější než ve vlasti – kyrgyzské přátele si respondentky ještě nenašly, a pořádat velkou hostinu pouze pro dvě osoby, které navíc málo jedí, nemá smysl; takže hlavní pokrm bývá jen jeden, ale salátů a předkrmů je několik druhů a stůl je rozhojněn větším množstvím vybraných sýrů a ovoce.

6.11. Provozovny veřejného stravování

V dnešní uspěchané době i tak skalní přívrženec domácí kuchyně, jakým respondentka bez pochyby je, musí čas od času využít služeb podniků veřejného stravování.

V původní vlasti byly návštěvy restaurací spojeny s nějakou význačnou příležitostí, oslavou nebo setkáním přátel. Tomu byl uzpůsoben i slavnostní jídelníček s mnoha předkrmy, polévkou a několika hlavními jídly, následně desertem, čajem, kávou a vínem. Návštěva restaurace je však v postsovětských republikách, stejně jako v Rusku, pro běžného obyvatele cenově téměř nedostupnou záležitostí.

V České republice navštěvují respondentky restaurace mnohem častěji, ať již z důvodu setkání s přáteli, nebo potřeby rychlého jídla mimo domov. Velmi se jim líbí česká zvyklost „zajít na kávu či pivo“, jednak kvůli velmi demokratickému a obecně cenově dostupnému posezení, jednak pro četnost restaurací, hospůdek a kavárniček, které jsou na každém rohu.

Mají-li však respondentky v úmyslu se najíst, kvůli mnoha omezením u masových pokrmů mají prakticky nečekaně úzký výběr jídel.

Výběr se zužuje na jídla z kuřete, případně hovězí steaky. Během několika měsíců si zvykly na „český“ hovězí guláš, který si obvykle z úcty k tradici dávají s jedním knedlíkem. Naopak nadšení u obou respondentek vyvolal studentský pokrm „smažený sýr“, který doposud nejdly v žádné zemi a který dokonce byl brán v českém parlamentu v úvahu jako případný český patent. Smažený sýr ovšem jedí bez přílohy, zato s „tatarskou omáčkou“, u které se právem podivují názvu, neboť v Tatarstánu takovou omáčku nemají.

Úspěšné jsou i těstoviny či pizza v italských pizzeriích; přednost dávají čistě sýrové pizze Quattro formaggi.

Velmi žádané jsou hovězí nebo drůbeží vývary a zeleninové nebo luštěninové polévky, které by ovšem pro ten správný požitek měly být téměř vařící.

Z nápojů si vybírají zásadně čaj (velkým problémem je z jejich pohledu nedostatečně horká voda, ale upozorňovat obsluhu, že žádají vřelou vodu, se ostýchají), občas italské espresso; pivo starší respondentka pije z úcty k místní tradici, nejlépe sladké černé. Víno, kvalitní destiláty nebo likéry rovněž ze společenských důvodů neodmítá; často však (dle asiatské mentality) prostě neprotestuje, ale po prvním společenském přípitku nechá nápoj stát bez povšimnutí.

Občas, zejména když se při posezení už čaj i káva objednávaly několikrát, pijí mattonku nebo zelený Ice tea.

7. MEZIGENERAČNÍ ROZDÍLY V ADAPTACI

7.1. Adaptace dcery na české podmínky

Během počátečního tříměsíčního pobytu bez matky na studentské koleji si poměrně uzavřená a delikátní dcera na stravu nikdy nestěžovala; na přímé dotazy odpovídala, že vše je v pořádku, že žádné problémy nemá. Neochota a ostych hovořit s tehdy krátce poznanými představiteli hostitelské země se jistě dají přičíst vysoce vyvinuté asijské zdvořilosti nedotknout se hostitele, natož starší osoby, žádným způsobem.

Její způsob stravování v jídelnách a restauracích však nasvědčuje, že si vskutku našla přijatelný sortiment potravin a jídel, který ji závažnější problémy nečiní.

7.2. Srovnání zvyklostí matky a dcery

Poté, co rodina začala žít společně, hlavní teplé jídlo – večeře, nebo spíš pozdní oběd – se stal určující stravovací zvyklostí. Rozdíly ve stravování jsou během pracovního / školního dne: pokud se matka rozhodne najíst ve městě, stravuje se převážně v restauracích, kde je pro ni problémem vybrat si vhodné jídlo; dcera si bez problémů koupí párek v rohlíku a neřeší, zda není z vepřového.

Zajímavým poznatkem bylo, že asijská tolerance, kouzelně vyjádřená postojem „Ptát se není slušné; pokud to člověk sám nepoví, to znamená, že měl své důvody, pro které se rozhodl, že to posluchač nepotřebuje vědět“, je přítomna i ve velmi blízkém vztahu matky a dcery. Až v důsledku přímé otázky z této studie se matka dozvěděla, co, kdy a jak jí dcera během dne (oproti v českých rodinách často slýchaným dotazům typu „co jsi jedla?“, „najedla ses pořádně?“ apod.).

8. VYHODNOCENÍ PŘÍPADOVÉ STUDIE

Případová studie odhalila řadu problémů při adaptaci kyrgyzských respondentů na české stravovací zvyklosti.

Problémy, ale zejména jejich subjektivně silné prožívání respondentkami byly **neočekávané** z následujících důvodů:

- ač původem ze středoasijské země, byly respondentky i celé kyrgyzské etnikum devadesát let vystaveno silnému kulturnímu vlivu Ruska, které přes všechna svá specifika náleží do evropského kulturního prostoru;
- respondentky samy po několik let žily v Rusku, a to přímo v ruském etnickém prostředí, jsou tudíž zvyklé na stravování evropského typu;
- za studií měla starší respondentka přímý kontakt s československou krajskou skupinou, účastnila se jejich oslav včetně pohoštění i všedního stravování na koleji;
- během dalšího života mnohokrát české země navštívila.

I po půl roce pobytu v České republice **zůstává** hlavní teplou stravou respondentské rodiny národní kyrgyzská kuchyně.

Udržování národních stravovacích zvyklostí by nasvědčovala i skutečnost, že vietnamské a čínské menšinové komunity, kterým rovněž připadá česká strava příliš fadní, a turecké a arabské komunity, které se vůči české kuchyni vymezily z důvodu dodržování *halalu*, si národní kuchyně přísně zachovávají po mnoho let, ba desetiletí.

Při opatřování kulinářských surovin se však setkala respondentská rodina s řadou problémů. Nepředpokládanou skutečností se ukázal být **okruh problémových aspektů**, a to nejen svou šíří, ale i druhy. Předpoklad, že v cizí zemi s kulturně a gastronomicky jinou tradicí budou imigranti teskně vzpomínat na specifické chutě ryze domácího koření či potravinových výrobků (u Čechů známá „knedlíková nostalgie“), je pochopitelný. Překvapením pro obě strany se stalo zjištění respondentů, že v Evropě, tonoucí v nadprodukcí potravin, nebudou mít k dispozici vyhovující základní suroviny k přípravě jídel (to se týká zejména sortimentu masa), jak druhově, tak chuťově. Počáteční bezradnost respondentů, vyjádřená otázkou „co tedy vlastně budeme jíst“ by nasvědčovala hypotéze, že pro nevegetariánské kuchyně je maso pilířem gastronomie, kolem kterého je vybudovaná další nadstavba.

Další překvapivou skutečností se stal rozsah chuťově nevyhovujících druhů potravin. Prakticky jediným druhem potravin, se kterým respondentky neměly problémy, jsou sladkosti. Dokladem toho, že radikální odlišnost neevropských chutí je objektivní a těžko překonatelnou překážkou, je i chování velkých asijských etnických komunit, které si svou poptávkou přes veškeré celní, zdravotní a byrokratické bariéry zabezpečily dovoz domácích potravinářských produktů, jež se nyní ve stále širším měřítku prosazují i v běžné české obchodní síti.

Naopak úkorně pociťovaný nedostatek silných, sytých a hlavně rozmanitých chutí a vůní, které pokrmům dodává různorodé koření, a chutí a vůní plnohodnotné zeleniny a ovoce, pěstovaných na slunném jihu, se předpokládat dal; ale intenzita subjektivního prožitku, vyjádřená respondentkou s mírnou humornou nadsázkou, že se v České republice cítí jako „pacient v nemocnici, kterému je předepsána obzvlášť přísná neslaná šetřící dieta bez jakýchkoliv příchutí“, vybízí k zamyšlení nad kvalitou a rozmanitostí potravin na českém potravinářském trhu.

8.1. Stravovací specifika respondentů

Obavy o dostatečnou reprezentativnost může vyvolávat prakticky předurčený vzorek respondentů; jak však již bylo poznamenáno, v průběhu výzkumu se ukázalo, že i tento jediný, byť z jiných hledisek atypický vzorek je pro účely zkoumané problematiky dostatečně reprezentativní. Většina charakteristik, významných pro prováděný výzkum, je společná podstatně většině kyrgyzské populace; k tomuto tvrzení vedou následující důvody, hodnotící **vliv odlišností sociálního statusu** na postoje respondentů k problematice stravování:

- v případě tohoto původem nomádského národa, kde maso v denní stravě je genetickou nezbytností, a zelenina, jejíž ceny jsou zanedbatelné, protože se pěstuje ve velkém, je dostupná pro každého, není vyšší příjmová skupina respondentů ve skladbě stravy rozhodující; cenová nedostupnost masa je kritickou situací posledních deseti let, což zatím neovlivňuje zásadním způsobem preference a vztah k živočišným bílkovinám u celého etnika;
- stejně tak ani příslušnost k vyšší vzdělanostní skupině neovlivnila základní národní stravovací zvyklosti jak původní, tak současné rodiny respondentů v původní vlasti; to potvrzují i hosté z Čech, kteří v původní rodině krátkodobě žili;
- hlavním důvodem poměrně jednotných národních postojů ke stravě i preferencí chutí a pokrmů je historicky velmi krátké „civilizační“ období, kdy se Kyrgyzové byli nuceni usadit a otevřít cizím vlivům, během kterého ještě nestihla proběhnout prudká individualizace nukleárních rodin a nevymizely společné kmenové návyky, jež se vyvíjely po tisíciletí.

Podobně respondentka ani během delšího či kratšího **pobytu v cizích zemích** nenahradila většinu národních návyků v oblasti jídla (jedná se nejen o časté pracovní cesty do zahraničí, ale hlavně o zkušenost z pětiletého vysokoškolského pobytu v Moskvě, kde respondentka byla vyhlášenou kuchařkou národních jídel, pro své kyrgyzské krajany symbolizovala pouto s domovem a stala se uznávanou šéfkuchařkou na všech národních slavnostech); je pravdou, že se obě respondentky mírně odlišují svými chutěmi, které jsou v porovnání s jinými příslušníky kyrgyzského etnika poněkud „evropštější“; o to větším překvapením však byl vysoký stupeň diskomfortu, který v potravinové oblasti respondentky subjektivně pociťují.

Nepřítomnost otce rodiny, **faktor neúplné rodiny** rovněž nehraje důležitou roli ve zkoumané problematice: jako u většiny národů, i u Kyrgyzů je starost o každodenní zabezpečení rodiny potravou úlohou žen; právě žena je nositelkou a tvůrkyní stravovacích návyků rodiny.

Lze tedy předpokládat, že vybrané respondentky jsou v otázkách stravy dostatečně typickými představitelkami současného kyrgyzského etnika, ale také nositelkami hlavních kulinářských znaků kuchyní nejen Střední Asie, ale z větší části i dalších kočovných národů, jako Mongolů, Afgánců a dalších.

8.2. Objektivní problémy adaptace

Nesporně objektivním problémem je nedostatek skopového a jehněčího masa, základní potraviny pro většinu muslimských a hinduistických národů, která v českých zemích, zejména však na Moravě, má svou historickou tradici (na rozdíl od masa koňského).

Méně objektivním problémem se již zdánlivě jeví kulinářsky nedostatečné vlastnosti hovězího masa z českého trhu; uvážíme-li však, že stále rostoucí počet Čechů začíná preferovat argentinské hovězí nehledě na jeho cenu, že špičkové české restaurace si již dávno

dovážejí téměř všechny druhy masa z jiných oblastí, a že citlivější jedinci o špatných chuťových vlastnostech hovězího z českého trhu hovoří delší dobu, může nám pohled odjinud pomoci přehodnotit lokálně patriotický vztah k české živočišné výrobě.

Objektivně je také chuťová plnost středoevropského ovoce a zeleniny jistě chudší – obsah cukrů z jižního slunce a hořčin z půdy je nesrovnatelný; otázkou však zůstává rozlišení mezi průmyslově pěstovanými potravinami a potravinami z přirozených zdrojů.

Rovněž je obtížné posoudit, nakolik jsou **osobnostní fyziologická specifika** respondentek jako citlivost a vnímavost k chutím a vůním odlišná od většinové kyrgyzské populace. Určitým indikátorem objektivnosti by snad mohla být skutečnost, že opačným směrem, tj. při návštěvě Kyrgyzstánu Češky se sice nedefinovaly přesně místní chutě potravin a jídel, ale chutnalo rozhodně všem, a to i zatracované skopové.

8.3. Průběh adaptace a její rychlost

Časový průběh adaptace je prozatím poměrně typický: po počáteční zhruba třítydenní zvědavosti na nové české prostředí a nadšení z jeho poznávání nastalo přibližně tříměsíční období deziluzí, odmítání a stesku po domově a domácí kuchyni. Tehdejší pocity jsou charakterizovány úvahou „co zde vlastně budeme jíst“, tichým zoufalstvím nad chuťovou a aromatickou fádností českých potravin a racionální rezignací, neboť všechny ostatní stránky nového života rozhodně kladně převažují.

Nyní, po půl roce života v českém prostředí, je postoj respondentek charakterizován výroky typu:

„Kromě obav z občasných vystoupení neofašistických a nacionalistických skupin přijímám vše. Adaptovaly jsme se v pohodě.“ (Respondentky byly vyděšeny mediálním rozmazáváním plánovaného pochodu neonacistů a nasazením velkého počtu policistů.)

„Kyrgyzové se s velkým potěšením adaptují v Čechách. S velkými problémy se nesetkávají.“

„Napiš, že můj kyrgyzský názor je, že Češi jsou podobně tolerantní národ jako Kyrgyzové, což usnadňuje náš pobyt v cizině. Samozřejmě se tolerance nesmí plést s pohostinností.“

8.4. Prognóza pravděpodobného vývoje adaptace

Prognóza dle nejčerstvějších poznatků je velmi dobrá, a to i v oblasti stravování. Respondentky začínají aktivně vyhledávat možnosti nákupu nedostatkových potravin, zejména skopového, orientálního koření a dalších. V průběhu práce jsme se dozvěděly o dalších pravděpodobných možnostech opatřování těchto výrobků, například koňského masa. Postupně poznávají a rozšiřují okruh chuťově vyhovujících potravin, zvykají si i na nové chutě. U dcery lze předpokládat, že v dalším samostatném životě téměř zcela nahradí kyrgyzskou kuchyni evropskou stravou, a národní pokrmy se stanou spíš slavnostním doplněním běžného jídelníčku.

III. Závěr: SOUHRNNÉ ZHODNOCENÍ STUPNĚ ADAPTABILITY RESPONDENTŮ A DALŠÍCH VÝSLEDKŮ PŘÍPADOVÉ STUDIE

Na začátku výzkumu, v listopadu 2007, a zejména následně v zimních měsících, po zhruba čtvrtletním pobytu v České republice, byly subjektivní pocity respondentek ohledně možnosti bezproblémové adaptace na české stravovací zvyklosti (zejména na sortiment českého potravinářského trhu v segmentu masných výrobků a zeleniny) velmi skeptické. Subjektivně silné prožívání problémů bylo neočekávané (viz.kap.8).

V průběhu půl roku si však respondentky na mnohdy podstatné rozdíly zvykly a dokonce si oblíbily některá česká národní jídla; nostalgie po jejich národních chutích a vůních přetrvává, není však již tak výrazná.

Lze předpokládat, že sledovaná rodina bude prohlubovat svou adaptaci na český prostor v oblasti stravování. Tato kulturní otevřenost se bude týkat zejména přístupu k nabídkám veřejného stravování a stravovacím návykům, realizovaným v rámci nově navázaných sociálních kontaktů. U mladší respondentky lze navíc předpokládat, že v dalším samostatném životě téměř zcela nahradí kyrgyzskou kuchyni evropskou stravou, a národní pokrmy se stanou spíše slavnostním doplňkem běžného jídelníčku. Naopak v rámci rodinného stravování a v obřadní stravě bude převládat tradiční národní kyrgyzská kuchyně.

Pokud bychom zobecnili výsledné poznatky na skupinu imigrantů ze Střední Asie, lze u populace ze čtyř postsovětských republik očekávat velkou snahu o plnou integraci do českého prostředí; vytváření uzavřených etnických enkláv (jako jsou v současnosti vietnamské či čínské komunity) je naopak velmi nepravděpodobné.

Na druhou stranu poznávání zcela odlišného vnímání české reality skrze stravu („pohled zvenku“) v průběhu práce bylo rovněž velmi přínosné. Ukázalo se, že strava a stravovací návyky jsou nosným indikátorem procesu adaptace. Výzkum tohoto kulturního jevu dokáže rozkrýt způsoby ukotvování se v novém prostoru. Sledování tohoto problému může tak ozřejmit rozhodovací procesy, vedoucí k odmítání či naopak přijímání nových kulturních nabídek, tedy pochopit vnitřní motivace a strategie aktérů při procesu adaptace.

Pomýšlíme-li na širší zobecnění závěrů, učiněných z této práce, bylo by vhodné zabývat se dále mimo jiné následujícími otázkami:

- zkoumat dosavadní integraci ostatních kulturně odlišných etnických komunit v oblasti stravování;
- hlouběji se zabývat pronikáním mezinárodních vlivů do české kuchyně;
- zkoumat vliv imigrantů na sortiment potravin v obchodní síti ČR; zabývat se jednak „exotickými“ potravinami, které jsou typické pro určité etnické skupiny, tak i biovýrobky;
- zabývat se pravděpodobným budoucím vývojem gastronomie v ČR.

Pojednání zvoleného tématu v širším měřítku by pak mohlo přesáhnout rámec antropologie a sociologie a stalo by se východiskem pro marketingovou studii z oboru komerční gastronomie. Předpokladem by ovšem bylo širší zpracování, podepřené jednak zkoumáním většího množství respondentů z řad imigrantů, jednak cíleně provedeným kvantitativním šetřením; obojí však přesahuje rámec daný možnostmi této práce.

Apendix : VLIV IMIGRACE NA POTRAVINÁŘSKÝ TRH A VEŘEJNÉ STRAVOVÁNÍ V ČR

Dosavadní vliv imigrace na veřejné stravování v ČR se projevil jak v sortimentu maloobchodní sítě, tak v segmentu veřejného stravování.

Orientální potravinářské výrobky – těstoviny, nakládaná exotická zelenina a ovoce, pochutiny – nezůstaly vyčleněny v obchůdcích asijských tržišť, ale našly si své místo i na pultech potravinářských řetězců.

Poptávka imigrantů po důvěrně známých plodinách jako pohanka, proso či špalda také sehrála svou, byť menší roli v rozvoji segmentu biopotravin na českém trhu.

Vliv na veřejné stravování v ČR lze spatřovat v následujících markantních projevech:

- rozvoj „čínských“ restaurací a bister: zde je patrný posun od původně jen ojedinělých a exotických restaurací, přes hojnější restaurace navštěvované čínskou komunitou až po bistra, která jsou málem na každém rohu a s pravou čínskou kuchyní mají málo společného;
- slovenské restaurace: Češi je navštěvují, aby si zpestřili jídelníček „blízkou exotikou“, pro Slováky je to zase (m.j.) místo k setkávání s krajany;
- fast foody typu KFC: alespoň v Praze jsou hojně navštěvované cizinci; že by si sem chodili odpočinout od vepřového? (V restauracích Mac Donald sice také potkáte hodně cizinců, ale v tomto případě se jedná z velké části o turisty, kteří tyto restaurace snadno najdou a v globálně unifikovaném sortimentu se dobře orientují.)
- vegetariánské restaurace typu „Govindy“ apod.: Těžko říci, zda motorem jejich rozvoje je zvyšující se množství Čechů, kteří dávají přednost nestandardnímu nebo vegetariánskému stravování, anebo komunita přistěhovalců. I v případě přistěhovalců se však jedná vesměs o populaci z euroamerické oblasti, která přejala exotické stravovací (případně i kulturní) návyky.

Co se týká ostatních exotických resp. etnických restaurací, jejich rozvoj nelze jednoznačně spojovat s imigrací, jako spíš s rozvíjejícím se gurmánstvím v naší populaci a se zvyšujícími se příjmy (určité vrstvy) tuzemců jako takových.

POUŽITÁ LITERATURA

1. Disman, Miroslav (2002): Jak se vyrábí sociologická znalost, Univerzita Karlova v Praze, Nakladatelství Karolinum, Praha.
2. Fialová, Juliana Anna (1977): Kuchyně labužníka, Avicenum Praha.
3. Gabal, Ivan, Václavíková, Lucie (2002): Migrace v rozšířené Evropě, Ústav mezinárodních vztahů, Praha.
4. Giddens, Anthony (2001): Sociologie (kap.9 Etnicita a rasa, kap.20 Metody sociologického výzkumu) Argo Praha.
5. Hendl, Jan (2005): Kvalitativní výzkum, Portál, Praha.
6. Jeřábek, Hynek (1992): Úvod do sociologického výzkumu, Carolinum, Praha.
7. Kolektiv autorů (1964): Vaříme zdravě, chutně a hospodárně, Státní zdravotnické nakladatelství, Praha.
8. Majerová, Věra, Majer, Emerich (1999): Kvalitativní metody v sociologii venkova a zemědělství, Část I., ČZU, Praha.
9. Pilcher, Jeffrey M. (2006): Food in World History, Routledge, New York and London
10. Uherek, Zdeněk (2005): Migrace a formy soužití v cílových prostorech, In Soudobé spory o multikulturalismus a politiku identit, Vydavatelství a nakladatelství Čeněk, s.r.o., Plzeň.

INTERNETOVÉ ZDROJE

11. Česká kuchyně www.e-kucharka.eu
12. Český svaz zpracovatelů masa <http://www.cszm.cz/>
13. Dadalova kuchařka <http://dadala.hyperlinx.cz/>
14. Encyklopedie seznam <http://encyklopedie.seznam.cz/>
15. Gabal, Ivan (2008): Analýza postavení cizinců v ČR <http://www.gac.cz/documents/Analyza.doc>
16. Hedvábná stezka v Kyrgyzstánu: <http://www.velehory.cz/cestopisy/hedvabna-stezka-v-kyrgyzstanu-os-a-ozgon-lukas-synek>
17. Holec, Petr (2008): Americká vlna v české metropoli <http://www.czsk.net/svet/clanky/publicistika/amerprah>
18. Horák, Slavomír (2008): Velké oči malého Kyrgyzstánu http://www.slavomirhorak.euweb.cz/Kyrgyzstan_krize

19. Chludilová, Iva (2008): Naše sympatie k jiným národnostem
<http://www.socioweb.cz/index.php?disp=temata&shw>
20. Jordán, Hynek (2008): Česko zaostává v integraci cizinců
<http://www.mezikulturnidialog.cz/imigranti-v-cr/>
21. Katalog firem a institucí Firmy.cz (kategorie Restaurace)
<http://www.firmy.cz/Cestovni-sluzby-a-pohostinstvi/Restauracni-a-pohostinske-sluzby/Restaurace>
22. Kokaisl, Petr (2008a): Seznamte se – Střední Asie
<http://www.navychod.cz/>
23. Kokaisl, Petr (2008b): Hledání nové identity ve Střední Asii (příklad Kyrgyzstánu a Turkmenistánu)
<http://www.svet-cloveka.com/>
24. Kuchařka on-line <http://www.recepty.cz>
25. Kuchařský lexikon <http://dadala.hyperlinx.cz/lexi/lexih.html>
26. Kyrgyzská kuchyně – recepty <http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/>
27. Kyrgyzská kuchyně http://ru.wikipedia.org/wiki/Категория:Киргизская_кухня
28. Kyrgyzstán <http://www.welcome.kg/>
29. Labužník <http://www.labuznik.com/>
30. Leontiyeva, Yana (2008): Cizinci v ČR: „my“ a „oni“?
http://www.cvvm.cas.cz/upl/nase_spolecnost/
31. Majerová, Věra, Majer, Emerich (2008): Metody a techniky sociologického výzkumu
<http://www.skolaekonom.cz/bakalar/onlinematerialy/>
32. McDonald's (2008) – milníky historie www.mcdonalds.cz/
33. Michopulu, Hana (2008): Češi nemají patent na smažák
<http://www.lidovky.cz/cesi-nemaji-patent-na-smazak>
34. Недвижимость и новостройки Москвы: курс цен квадратного метра жилья
<http://www.metrimfo.ru/>
35. Okáčová, Alena (2008): Tabu potraviny, aneb kde se co nejí
http://www.kidsland.cz/poradna_detail.php?id=610
36. Ondruch, Tomáš (2008): Pasma ovce, valaši (informace pro chovatele ovcí)
<http://www.valasskakrajina.cz/>
37. Poljakova, Galina (2008): Кто убивает киргизов

- <http://www.islamnews.ru/news-9629.html>
38. Restaurace v Praze (2008) <http://restaurace.mraveniste.cz/cs/index.php>
39. Staněk, Roman (2008): Oslava "tulipánové revoluce" se nekoná
<http://aktualne.centrum.cz/zahranici/asie-a-pacifik/clanek.phtml?id=107831>
40. Statistiky Ministerstva vnitra ČR (2008) – Migrace
<http://www.mvcr.cz/statistiky/migrace.html>
41. Štráfěldová, Milena (2008a): Před osmdesáti lety mřily do dnešního Kyrgyzstánu stovky Českoslováků - členů Interhelpa
http://krajane.radio.cz/cs/article_detail/705
42. Štráfěldová, Milena (2008b): V kyrgyzském Biškeku jsou dodnes stopy po československém
družstvu Interhelpo
<http://www.radio.cz/cz/clanek/100543>
43. В Москве арестованы скинхеды, подозреваемые в более чем 20 убийствах "нерусских"
<http://www.newsru.com/russia/05feb2008/>
44. Vašák, Jaroslav (2008): Vývoj české kuchyně a kuchařských knih v Čechách
<http://www.receptyonline.cz/>
45. Vávra, Jan (2008): Milí cizinci, vítáme vás v kurzu, jak správně použít záchod
<http://ekonomika.idnes.cz/>
46. Vojtková, Michaela (2008): Teorie mezinárodní migrace
<http://www.socioweb.cz/index.php>
47. Wikipedie, otevřená encyklopedie <http://cs.wikipedia.org/>
48. Z historie KFC (2008): www.kfc.cz

OBRAZOVÁ PŘÍLOHA

Obrázek č.1: Prostřený jídelní stůl s teplým jídlem funčózou
Praha, 11.5.2008, foto Michaela Vosobová



Obrázek č.2: Funčóza – detail
Praha, 11.5.2008, foto Michaela Vosobová



Obrázek č.3: Snídaně
Praha, 11.5.2008, foto Michaela Vosobová



Obrázek č.4: Snídaně detail – tvaroh s kysanou smetanou
Praha, 11.5.2008, foto Michaela Vosobová



Obrázek č.5: Svačina
Praha, 11.5.2008, foto Michaela Vosobová



Obrázek č.6: Kuchyně
Praha, 11.5.2008, foto Michaela Vosobová



Obrázek č.7: Plov – detail
Praha, 11.5.2008, foto Michaela Vosobová



Obrázek č.8: Svačina u pastevců v jurtě, Kyrgyzstánu 2004
staženo: 14.5.08, www.skyfly.cz/zajimavo/kyrgos04.htm



STATISTICKÁ PŘÍLOHA

TABULKA Č.1

Počet imigrantů s dlouhodobým a trvalým pobytem v ČR a bazický index vývoje v letech 1992-2007

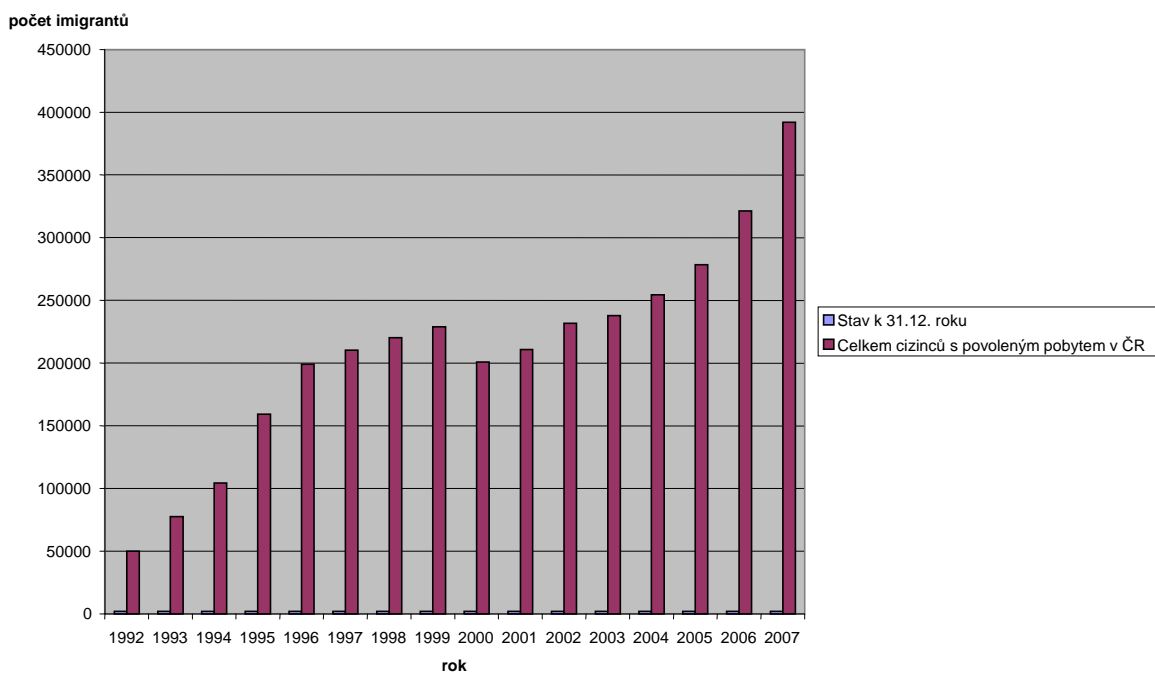
1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999
49 957	77 668	104 343	159 207	199 152	210 311	220 187	228 862
1	1.56	2.09	3.19	3.99	4.21	4.41	4.58

2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
200 951	210 794	231 608	237 731	254 294	278 312	321 456	392 087
4.02	4.22	4.64	4.76	5.09	5.57	6.44	7.85

Zdroj: www.mvcr.cz, staženo 12.4.2008

GRAF Č.1

Vývoj počtu imigrantů s dlouhodobým a trvalým pobytem na území ČR v letech 1992-2007



Zdroj: www.mvcr.cz, staženo 12.4.2008

TABULKA Č.2

CIZINCI S POVOLENÝM POBYTEM NA ÚZEMÍ ČESKÉ REPUBLIKY K 31.3.2008

ZEMĚ PŮVODU	ZNAK	TRVALÝ			DLOUHODOBÝ			CELKEM
		MUŽ	ŽENA	CELKEM	MUŽ	ŽENA	CELKEM	
Afghánistan	S	80	28	108	32	12	44	152
Albánie	E	96	35	131	56	41	97	228
Alžírsko	M	491	36	527	31	18	49	576
Angola	A	109	20	129	27	9	36	165
Argentina	E	26	22	48	13	14	27	75
Arménie	E	623	588	1211	260	184	444	1655
Austrálie	E	189	90	279	61	65	126	405
Ázerbájdžán	M	56	47	103	109	70	179	282
Bahrajn	M	4	1	5	21	9	30	35
Bangladéš	M	31	2	33	22	6	28	61
Belgie	E	134	32	166	201	75	276	442
Belize	E	2	1	3			0	3
Bělorusko	E	766	1258	2024	890	931	1821	3845
Benin	A	28	7	35	3		3	38
Bhútán	H	0	1	1	1	1	2	3
Bolívie	E	30	8	38	19	7	26	64
Bosna a Hercegovina	E	847	601	1448	550	79	629	2077
Botswana	A	0		0	22	19	41	41
Brazílie	E	52	49	101	64	53	117	218
britská zámořská národnost	E	0		0		1	1	1
Bulharsko	E	1898	1156	3054	1461	728	2189	5243
Burkina Faso	A	8	1	9		2	2	11
Burundi	A	2		2			0	2
Čad	A	4	1	5	1		1	6
Černá Hora	E	16	3	19	3	3	6	25
Čína	Č	1640	1342	2982	1102	761	1863	4845
Dánsko	E	78	17	95	138	58	196	291
Dominika	E	1		1			0	1
Dominikánská republika	E	11	4	15	2	2	4	19
Džibutsko	M	0	1	1			0	1
Egypt	M	241	11	252	84	19	103	355
Ekvádor	E	27	8	35	19	18	37	72
Eritrea	A	2		2	1		1	3
Estonsko	E	13	17	30	20	10	30	60
Etiopie	A	37	6	43	21	5	26	69
Fidži	Č	0		0	1		1	1
Filipíny	O	2	47	49	24	44	68	117
Finsko	E	35	20	55	83	59	142	197
Francie	E	517	200	717	1050	464	1514	2231
Gambie	A	3		3	1		1	4
Ghana	A	53	6	59	25	8	33	92
Grenada	E	1	1	2			0	2

Gruzie	E	171	145	316	185	142	327	643
Guatemala	E	3	5	8	6	3	9	17
Guinea	A	22	7	29	21	8	29	58
Guinea-Bissau	A	12		12	4	1	5	17
Guayana	A	5		5			0	5
Haiti	E	1		1			0	1
Honduras	E	4		4	2	5	7	11
Hongkong	Č	0	3	3		5	5	8
Chile	E	19	20	39	12	10	22	61
Chorvatsko	E	1219	651	1870	335	108	443	2313
Indie	H	181	54	235	518	145	663	898
Indonésie	O	23	30	53	100	44	144	197
Irák	M	175	85	260	42	22	64	324
Írán	M	70	14	84	72	36	108	192
Irsko	E	92	26	118	269	75	344	462
Island	E	5	3	8	13	8	21	29
Itálie	E	986	206	1192	1065	179	1244	2436
Izrael	Ž	217	97	314	257	148	405	719
Jamajka	E	2		2	1	3	4	6
Japonsko	O	51	129	180	726	522	1248	1428
Jemen	M	102	40	142	45	22	67	209
Jihoafrická republika	E	61	50	111	32	30	62	173
Jordánsko	M	120	17	137	70	12	82	219
Kambodža	A	1	4	5	5	2	7	12
Kamerun	A	32	6	38	14	4	18	56
Kanada	E	227	160	387	144	120	264	651
Kapverdy	A	6	1	7		2	2	9
Kazachstán	S	783	1031	1814	602	619	1221	3035
Keňa	A	3	3	6	27	11	38	44
Kolumbie	E	31	36	67	41	30	71	138
Kongo	A	18	3	21	3	3	6	27
Kongo, demokratická rep.	A	25	7	32	7	4	11	43
Korea	Č	29	36	65	489	382	871	936
Korea, lidově demokratická rep.	Č	0			33	3	36	36
Kostarika	E	7	6	13	12	5	17	30
Kuba	E	191	70	261	13	10	23	284
Kuvait	M	5	2	7	27	2	29	36
Kypr	E	31	4	35	19	5	24	59
Kyrgyzstan	N	112	158	270	119	103	222	492
Laos	O	8	6	14	1	2	3	17
Lesotho	A			0	3		3	3
Libanon	M	178	30	208	48	17	65	273
Libérie	A	3	3	6			0	6
Libye	M	71	11	82	95	51	146	228
Lichtenštejnsko	E	1		1	1	1	2	3
Litva	E	42	90	132	141	97	238	370
Lotyšsko	E	25	39	64	18	27	45	109
Lucembursko	E	7		7	8	7	15	22

Madagaskar	A	16	6	22	1		1	23
Maďarsko	E	248	150	398	126	77	203	601
Makedonie	E	686	164	850	833	181	1014	1864
Malajsie	O	3	3	6	71	98	169	175
Maledivy	M	1		1		1	1	2
Mali	A	12	5	17	9	6	15	32
Malta	E	4	4	8	8	5	13	21
Maroko	M	136	18	154	27	5	32	186
Mauricius	H	3	6	9	7	4	11	20
Mauritánie	M	2		2	2		2	4
Mexiko	E	49	35	84	65	43	108	192
Moldavsko	E	956	815	1771	4376	2073	6449	8220
Mongolsko	N	394	831	1225	2342	3077	5419	6644
Mozambik	A	3	1	4	2		2	6
Myanmar	H	3	3	6	1	1	2	8
Namibie	A	1	3	4	12	9	21	25
Německo	E	2911	1517	4428	10648	1656	12304	16732
Nepál	H	17	3	20	30	11	41	61
nezjištěno	Y	1	3	4			0	4
Niger	A	2		2			0	2
Nigérie	A	293	34	327	44	16	60	387
Nikaragua	E	7	2	9	3	2	5	14
Nizozemsko	E	456	141	597	1188	557	1745	2342
Norsko	E	35	9	44	68	23	91	135
Nový Zéland	E	32	13	45	26	20	46	91
Omán	M	0		0	4	1	5	5
OSN	Y	1		1	5	1	6	7
osoba bez státní příslušnosti	Y	298	164	462	14	11	25	487
Pákistán	M	197	42	239	66	27	93	332
Palestina	M	50	12	62	41	2	43	105
Panama	E	5		5	7	3	10	15
Papua Nová Guinea	O	0		0		1	1	1
Paraguay	E	3		3	18	8	26	29
Peru	E	58	27	85	32	16	48	133
Pobřeží slonoviny	A	50	3	53	4	2	6	59
Polsko	E	3361	7888	11249	8023	1637	9660	20909
Portugalsko	E	27	6	33	58	29	87	120
Rakousko	E	854	355	1209	1869	289	2158	3367
Rumunsko	E	1165	971	2136	897	244	1141	3277
Rusko	E	5034	6256	11290	6116	6314	12430	23720
Rwanda	A	0		0	3		3	3
Řecko	E	458	228	686	112	31	143	829
Salvador	E	1	1	2	4	5	9	11
San Marino	E	0		0	1		1	1
Saúdská Arábie	M	17	1	18	35	3	38	56
Senegal	A	36	2	38	4		4	42
Seychely	O	0	1	1	1		1	2
Sierra Leone	M	0		0	5	1	6	6
Singapur	O	1	3	4	5	11	16	20

Slovensko	E	12056	12729	24785	29603	16006	45609	70394
Slovinsko	E	100	49	149	46	21	67	216
Somálsko	A	7	12	19			0	19
Spojené arabské emiráty	M	2		2	5		5	7
Spojené království	E	1022	185	1207	2085	731	2816	4023
Spojené státy	E	1722	861	2583	1293	1123	2416	4999
Společenství nezávislých států	E	1	1	2			0	2
Srbsko	E	310	120	430	170	69	239	669
Srbsko a Černá Hora	E	733	320	1053	280	145	425	1478
Srí Lanka	H	23	10	33	18	16	34	67
Súdán	M	37	8	45	5	1	6	51
Surinam	O	1		1			0	1
Svatá Lucie	A	1	1	2			0	2
Svatý Tomáš	A	1		1	1		1	2
Svatý Vincenc a Grenadiny	A			0	1		1	1
Svazová republika Jugoslávie	E	1140	483	1623	276	119	395	2018
Sýrie	M	269	86	355	56	24	80	435
Španělsko	E	124	65	189	195	102	297	486
Švédsko	E	161	109	270	199	67	266	536
Švýcarsko	E	173	106	279	165	43	208	487
Tádžikistán	S	5	11	16	147	19	166	182
Tanzánie	A	11	3	14	4	3	7	21
Thajsko	O	8	82	90	37	271	308	398
Tchaj-wan	Č	3	15	18	110	73	183	201
Togo	A	5	4	9	1	1	2	11
Tonga	A	1	2	3			0	3
Trinidad a Tobago	A	1		1	1	1	2	3
Tunisko	M	360	23	383	54	10	64	447
Turecko	M	343	82	425	340	167	507	932
Turkmenistán	S	2	8	10	7	14	21	31
Uganda	A	0	2	2	9	4	13	15
Ukrajina	E	16397	18318	34715	58687	32051	90738	125453
uprchlík dle konvence 1951	Y	1		1	1	2	3	4
Uruguay	E	5	5	10	1	1	2	12
Uzbekistán	S	53	69	122	968	249	1217	1339
Venezuela	E	19	17	36	7	11	18	54
Vietnam	Č	18940	14348	33288	13601	7661	21262	54550
XXX-neuvedený nebo neznámý	Y	22	15	37		1	1	38
Zaire	A	1	1	2			0	2
Zambie	A	14	4	18	9	8	17	35
Zimbabwe	A	4	2	6	4	1	5	11
CELKOVÝ SOUČET		85495	76837	162332	157662	82326	239988	402320

Zdroj: www.mvcr.cz, staženo 12.4.2008

Znak: **M** – MUSLIMSKÁ
z toho **S** - STŘEDNÍ ASIE
z toho **N** - NOMÁDSKÁ
Y - NEZNÁMÁ

E - EVROPSKÁ
H – HINDUISTICKÁ
Ž – ŽIDOVSKÁ

Č-ČÍNSKÁ
O - ORIENT
A- AFRICKÁ

TABULKA Č. 3
STRUKTURA ETNICKÝCH RESTAURACÍ V ČR

euroatlantická oblast		čínská kuchyně		orientální kuchyně		hinduistická kuchyně	
Francouzské	35	Čínské	137	Japonské	22	Indické	16
Irské	30			Thajské	12		
Italské	684						
Maďarské	6						
Řecké	30						
Ruské	2						
Slovenské	9						
Španělské	10						
Středomořské	12						
Americké	3						
Tex-Mex	64						
Celkem	885		137		34		16

muslimská kuchyně		židovská kuchyně		africká kuchyně		izraelská kuchyně		Celkem
Egyptské	1	Židovské	3	Africké	1	Izraelské	4	
Turecké	2							
Arabské	6							
Afghánské	2							
Pákistánské	2							
Celkem	13		3		1		4	1093

Zdroj: www.firmy.cz, staženo 12.4.2008

TABULKA Č. 4
STRUKTURA ETNICKÝCH RESTAURACÍ V ČR

euroatlantická oblast		čínská kuchyně		orientální kuchyně		hinduistická kuchyně	
Francouzské	26	Čínské	8	Japonské	6	Indické	4
Irské	1			Thajské	6		
Italské	108						
Řecké	12						
Ruské	2						
Australské	3						
Argentinské	5						
Americké	21						
Tex-Mex	35						
Celkem	213		8		12		4

Zdroj: www.mraveniste.cz, staženo 12.4.2008

PŘÍLOHA

Slovník kyrgyzských pokrmů, nápojů a používaných potravinových výrobků

ajran:	mléčný kysaný výrobek, podobný kefíru; pije se na třetinu doplněný vodou
boorsoky:	smažené těstovinové koblížky
botko:	obilná kaše
bösö	kvašený vařený obilný nápoj pivního typu
bešbarmak:	nejznámější a nejrozšířenější národní teplé jídlo: jakékoli vařené maso (kromě vepřového) s kousky vařeného nudlového těsta
džusaj:	fazolovitá rostlina, „voňavá cibule“
funčoza:	horký pokrm z vlasových rýžových nudlí, papriček a masa
kazy:	klobáska ze střívek, nadívaná vybranějšími kusy koňského masa a tuku
keže:	obilná kaše
kurut:	tvrdé slané kuličky vyráběné ze süzme
kuurdak:	ragú z masa a jater
kymyz:	kvašené kobyli mléko
lagman:	horký pokrm z nakrájených kousků masa, zeleniny a ručně dělaných těstovin
maja:	biotický základ mnoha druhů sýrů, získávaný z žaludku několikadenního jehněte
manty:	taštičky z nudlového těsta, plněné drobně nakrájeným okořeněným masem a vařené v páře
maxym:	obilný kvašený nealkoholický nápoj
plov:	horký pokrm z rýže, mrkve, cibule a masa, připomínající rizoto
rajchon:	druh temně rudé bazalky
sorpo:	masový bujón
sudžuk:	klobásy ze stěv s méně vybranými kusy masa koňského i skopového
süzme:	cezený koncentrovaný kvašený mléčný základ
varenje:	ovoce, v kusech zavařené v cukerném sirupu (pochutina ruského původu)
žandoo:	vonná bylina, používaná do různých druhů lagmanů
žarma:	obilný kvašený nealkoholický nápoj

ABSTRAKT

Práce se věnuje výzkumu možností a způsobů adaptace imigrantů na stravování v českých podmínkách. Jejím základem je případová studie adaptace kyrgyzské rodiny, prováděná během prvních šesti měsíců jejího pobytu v České republice. V práci jsou použity metody kvalitativního výzkumu (hloubkové rozhovory a pozorování), výsledná data jsou v závěru analyzována a vyhodnocena.

Studie nejprve stručně shrnuje trendy migrace a etnických kuchyní v ČR, poté přibližuje historická a společenská fakta o výchozí zemi imigrantů. V hlavní výzkumné části jsou definovány rozhodující problémy adaptace respondentů a analyzována závislost jejich stravovacích zvyklostí na kulturních, náboženských, národnostních a sociálních aspektech. Vyhodnocení předkládá několikero závěry ohledně vývoje adaptace; jedním z nich je i odlišnost zhodnocení a prognózy u věkově rozdílných respondentek. V závěru je nastíněn budoucí vliv imigrantských národních kuchyní na potravinový trh v ČR.

Klíčová slova: migrace, národní kuchyně, stravování, Kyrgyzstán, Česká republika

ABSTRACT

The study addresses the research of possibilities and methods of immigrant food adaptation in Czech conditions. It is based on a case study of the adaptation of the Kirghiz family in their first six months in the Czech Republic. Qualitative research methods are used (in-depth interviews and observation) and the resulting data are then analyzed and evaluated.

To start with, the project briefly summarizes migrant and ethnic cuisine trends in the Czech Republic and then it focuses on historical and social data of the immigrant homeland. The main body of the research defines the crucial problems of informant adaptation and then analyzes the dependency of their food habits on cultural, religious, national and social aspects. The evaluation comes to several results, one of which is the progression of adaptation, in which prognosis of informants are different due to their age difference. The final part shows the expected influence of immigrant national cuisines on Czech food trade in the future.

Key words: migration, national cuisine, food, Kirghis Republic, Czech Republic

Ráda bych touto cestou poděkovala

vážené paní PhDr. Mirjam Moravcové, DrSc., vedoucí práce, za zásadní podněty, připomínky a trpělivost,

milým respondentkám za jejich ochotu, vstřícnost, otevřenost a čas, věnovaný této práci, svým rodičům za pomoc při tlumočení rozhovorů

a profesorovi Jeffreyemu M.Pilcherovi, jehož kniha Food In World History, kterou jsem měla čest překládat, mě utvrdila v přesvědčení, že i vědecká práce může být podána poutavě a emotivně.