

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE
FILOZOFICKÁ FAKULTA
KATEDRA SOCIOLOGIE

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE
HEDVIKA TEPLÁ

VAŘENÍ A SPOLEČNOST
Příklady z české společnosti

COOKING AND SOCIETY
Examples from Czech society

Poděkování

Děkuji vedoucí mé bakalářské práce PhDr. Janě Duffkové, Csc. za její odbornou pomoc.

Děkuji také mým nejbližším za jejich podporu.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne ...

Podpis

ANOTACE

Bakalářská práce „Vaření a společnost“ pojednává o vaření, tedy činnosti sloužící člověku k přípravě potravy. Práce se zabývá vařením jako volnočasovou aktivitou, vařením jako domácí prací a pojednává také o vztahu vaření a kulturní identity. Zaměřuje se na význam národní a etnické kuchyně a zabývá se rozdíly ve vaření z hlediska náboženství a sociální stratifikace. Zabývá se také získáváním kuchařských dovedností a jejich předáváním mezi generacemi. Pojednává o rozdílech v přístupu k vaření mezi muži a ženami. Analyzuje rozdíly v pojetí role televizního kuchaře v českých pořadech o vaření, které byly vysílány v průběhu let 2010 a 2011.

KLÍČOVÁ SLOVA:

vaření, globalizace, gender, domácí práce, hobby, náboženství, televize

ANNOTATION

The bachelor thesis „Cooking and Society“ focuses on cooking, a process of food preparation. The thesis analyzes cooking as a leisure activity, type of housework and it also discusses the relation between cooking and cultural identity. It focuses on the importance of national and ethnic cuisine and deals with the differences in cooking influenced by religion and social stratification. The thesis also deals with the acquisition of cooking skills and transgenerational transfer of cooking skills. It discusses the differences between male and female cooking. The thesis analyzes the differences in the role of television chef in Czech cooking shows, which were broadcasted in television in 2010 and 2011.

KEY WORDS:

cooking, globalization, gender, housework, hobby, religion, television

OBSAH

Úvod.....	8
1. Vaření a společnost.....	9
1.1 Vaření a kultura.....	11
2. Vaření ve všedním dni jedince.....	22
2.1 Vaření jako domácí práce.....	24
2.1.1 Jak se učíme vařit.....	28
2.1.2 České kuchařky ve 20. století a současnost	31
2.2 Vaření a gender	33
3. Vaření jako hobby.....	38
4. Vaření v massmédiích.....	40
4.1 Televizní pořady o vaření v českých televizích	40
Závěr	46
Seznam literatury	48

Úvod

Ve své práci pojednám o vaření, tedy činnosti, která slouží k přípravě potravy. Téma vaření zasahuje do mnoha oblastí sociologického zkoumání. Je možné se zabývat vařením z hlediska genderu, národní identity, etnické příslušnosti, náboženství, sociální stratifikace, techniky, umění, módy, životního stylu, globalizace nebo masových médií. Vaření zasahuje také do sociologie rodiny a sociologie zdraví. Cílem práce je poskytnout orientační sociologický pohled na vaření. Bude proto pojednáno o vztahu vaření k vybraným problémům. Z hlediska genderu se budu zabývat otázkou rozdílného vztahu k vaření z hlediska muže a ženy. Budu se věnovat vztahu vaření a kulturní identity z hlediska národní příslušnosti, náboženství a sociální stratifikace. Pojednám také o vlivu globalizace na vaření. Z hlediska životního stylu se budu zabývat úlohou vaření ve všedním dni jedince a pojednám i o vaření jako volnočasové aktivitě. V této práci se budu zabývat také otázkou vaření v masových médiích. Práce bude převážně teoretického charakteru, empirické hledisko bude použito v analýze pořadů o vaření a v části zabývající se vývojem podoby českých kuchařek od období první republiky do současnosti. Práce bude více zaměřena na západní společnosti, především společnost českou.

V angloamerickém prostředí existuje řada teoretických sociologických publikací, které se tématu jídla a vaření věnují. Nejvýznamnějšími tituly jsou *All Manners of Food; Eating and Taste in England and France from Middle ages to the Present* od Stephena Mennella a *Cooking, Cuisine and Class; A Study in Comparative Sociology* od Jacka Goodyho. V české sociologii příliš velké množství teoretických publikací nenalezneme. Vařením se v české sociologii zabývala Věra Dvořáková-Janů. Z empirického hlediska o tématu vaření pojednávají výzkumy CVVM *Vaření v českých domácnostech*, *Tradiční česká kuchyně a my*, *Regionální jídla a hodnocení tradiční české kuchyně*, *Role mužů a žen*. Dalším důvodem, proč pokládám za vhodné se tímto tématem zabývat, je skutečnost, že jde o téma v českých podmínkách zatím málo probádané.

V posledních letech se v médiích objevuje kritika vaření v České republice. Bývá kritizována nedostatečná úroveň profesionální gastronomie, ale nedostatky jsou vytýkány i produktům domácí kuchyně. Profesionální i laičtí kuchaři jsou kritizováni především za používání nekvalitních surovin. Vaření je tedy poměrně aktuálním tématem.

1. Vaření a společnost

Bytí živočišných druhů je podmíněno přijímáním potravy. Člověk se už v pravěku výrazně odlišil od jiných živočichů tím, že začal svou potravu tepelně upravovat. Cílem této práce je poskytnout sociologický pohled na vaření.

Nejprve je třeba položit si otázku, proč by se sociologie měla zabývat vařením. Při prvním náhledu se toto téma může jevit jako banální. Domácí práce byly v sociologii po dlouho dobu přehlíženým tématem, v současnosti se jim věnuje více pozornosti. Výsledky výzkumů z této oblasti jsou zdrojem poznatků o vývoji společnosti, fungování moderní rodiny, proměnách rolí muže a ženy. Běžné činnosti všedního dne nebývají provázeny komplexní myšlenkovou rozvahou. Lidé je provádějí bez toho, aby předtím zvažovali jejich smysl a zabývali se svou motivací. Sociolog by měl být schopen se na toto lidské fungování v každodennosti analyticky podívat dojít k závěrům proč, a jak lidé tyto činnosti provádějí.

Problematiku vaření lze z hlediska sociologického zkoumání zařadit do sociologie jídla. Sociologie jídla se zabývá funkcí potravy, systémy stravování a stolování v době současné i minulé a činnostmi spojenými s přípravou jídla a to z hlediska různých kultur, z hlediska vztahu určité společnosti k různým sociodemografickým skupinám a etnickým společenstvím a z hlediska vztahu k jedinci v souvislosti s jeho socializací, životním cyklem a životním stylem a jejich proměnami.¹ Sociologie jídla není v českém prostředí tolik rozvíjena jako v západních zemích. Existují pouze dvě monografie, které se zabývají jídlom. První je publikace Lidé a jídlo od Věry Dvořákové-Janů a druhou je Psychologie výživy a sociální aspekty jídla od Slávky Fraňkové a Věry Dvořákové-Janů. Problémy související se sociologií jídla bývají předmětem hlavně bakalářských a diplomových prací. Skutečnost, že jde o téma, kterému se sociologické zkoumání zatím příliš obsáhle nevěnovalo, je dalším důvodem, proč pokládám za žádoucí se tímto tématem zabývat.

Téma vaření se na první pohled jeví jako téma nepřiliš rozsáhlé. Nicméně při bližším zkoumání vyjde najevo, že jde o téma, o kterém lze pojednat z mnoha aspektů. Význam tohoto tématu spočívá v tom, že proniká do mnoha oblastí sociologického zkoumání. Velmi jasná je zde vazba na gender. Žena u plotny je příkladem často používaného genderového stereotypu. Kromě oblastí genderu se lze vařením zabývat také z hlediska životního stylu, sociální mobility, sociologie práce, sociální stratifikace a masových médií. Třídní příslušnost může mít vliv na složení stravy a vybavení kuchyně. Výběr potravin bývá z hlediska třídní

¹Maříková, H. Velký sociologický slovník. 1. Vyd. Praha. Karolinum. 1996. s. 1074. ISBN 80-7184-310-5

příslušnosti ovlivněn nejen příjmem, ale i vkusem. Podle toho, zda vaří nebo nevaří lze určit společenský status jedince. Status může mít vliv nejen na výběr potravin, ale i na místo nákupu. Česká společnost v otázce nákupu potravin není ještě tolik sociálně diferencovaná. Nákup základních potravin za výhodnou cenu v supermarketu provádějí často i osoby s vyššími příjmy, která pak zbytek nákupu dokončují v obchodech s delikatesami. Ve Španělsku a Německu ale můžeme narazit na situaci, kdy osoby s vyšším statusem považují za degradující, aby nakupovali v levnějších supermarketech. Vaření může být domácí prací, sloužící k zabezpečení stravování členů domácnosti, ale také činností v zaměstnání, kde může být nástrojem sociální mobility. Kvalitní kuchařské schopnosti mohou z daného jedince učinit experta a po spolupráci s některým masovým médiem získává dotyčný kuchař možnost ovlivňovat veřejné mínění. Vysoce respektovaní profesionální kuchaři jsou názorovými vůdci v oblasti přípravy jídla, výběru potravin, výběru restaurací. Vaření se řadí do domácích prací, ale od ostatních domácích prací jako je praní, žehlení a uklízení se určitým způsobem odlišuje. Vaření je činnost, kde se oceňuje kreativita, a může se vyvinout v respektované hobby. I když třeba žehlení může být pro některé osoby oblíbenou činností, těžko lze nalézt stohy časopisů, knih a pořadů, které by se tematikou žehlení zabývaly. Dále je tu také zřetelná souvislost se sociologií rodiny. Společné stravování členů rodiny přispívá k utužování rodinných vztahů a probíhá během něj sociální interakce. Z toho, zda při vaření probíhá dělba práce, lze vyvodit poznatky o hierarchii v rodině. Společná příprava jídla je pro rodiče možným nástrojem, kterým mohou utužit svůj vztah s potomky. Stejně jako mnoho jiných oblastí lidského života i vaření bývá ovlivňováno módními trendy. Vaření je tedy spjato i s oblastí módy. Zdravotní stav jedince nebo jeho touha po lepší tělesné kondici může ovlivnit výběr potravin a způsob jejich přípravy. Je zde tedy také spojení se sociologií zdraví. Další oblastí, která má na vaření nezanedbatelný vliv je náboženství. Náboženské předpisy mohou stanovovat zakázané potraviny, požadavky pro úpravu potravin a postní dny. Jídlo může vyjadřovat náboženskou symboliku. Jídlo může mít tedy i sakrální charakter. Národní kuchyně je vyjádřením národní identity. Jídlo a způsob jeho přípravy mohou být spjaty také s regiony určitého státu nebo s etnickými skupinami. Na profesionální úrovni se očekává, že jídlo bude mít nejen výbornou chuť, ale bude i působit esteticky. Lze se setkat s vyřezáváním květinových nebo zvířecích motivů z ovoce nebo zeleniny. Bylo by tedy možné zde najít spojnici i se sociologií umění. Dále je vaření oblastí, na které lze stále více pozorovat pronikání techniky do každodenního života. Kuchyňské potřeby a spotřebiče umožňují člověku nahrazení manuální práce v kuchyni, a to i v činnostech čistě banálních. Poslední oblastí vaření, která je však s vařením spjata velmi výrazně, je globalizace. Tato práce se zaměří především na otázku vztahu vaření

a genderu, globalizace, národní identity, náboženství, sociální stratifikace a volného času. Z hlediska vztahu vaření a masových médií bude provedena analýza vybraných českých televizních pořadů o vaření. V této práci pojednám o vaření z hlediska různých společností, ale zaměřím se více na západní společnosti a především českou.

Slovo vaření má v českém jazyce dvojí význam. Jednak je to výraz pro přípravování jídla a jednak je to technologický postup, kdy se potraviny tepelně upravují ponecháním po určitý čas v horké vodě. V anglickém a francouzském jazyce tato dualita neexistuje. Anglické cooking a francouzské faire la cuisine jsou výrazy pro přípravu jídla jakýmkoli způsobem. Tyto jazyky nepreferují žádný způsob přípravy jako dominantní. Proč tomu tak je, je spíše problémem etymologickým než sociologickým.

Jídlo a vaření je tématem aktuálním. V poslední době bylo často probíraným tématem v českých médiích. Byla kritizována úroveň současné české gastronomie, řešila se otázka používání nekvalitních surovin v restauracích i domácnostech. Je možné pozorovat znatelný zájem veřejnosti o toto téma. V médiích se objevují nejen názory profesionálních kuchařů, ale i dalších odborníků jako jsou psychologové, výživoví poradci a lékaři. Pokud by sociolog hledal téma pro dílo, které by zamýšlel adresovat širší veřejnosti, bylo by jednou z možných alternativ nějaké téma vztahující se k sociologii jídla. Lze totiž předpokládat zájem laických čtenářů o toto téma.

Následující podkapitola se bude podrobněji zabývat vztahem vaření a náboženství, národní příslušnosti a sociální stratifikace.

1.1 Vaření a kultura

Kultura je souhrnem životních forem, hodnotových představ a životních podmínek obyvatel na časově a prostorově omezeném úseku.² Lze ji chápat také jako souhrn symbolických systémů a obsahů v dané společnosti.³ Autorem, který spojuje vaření se vznikem kultury, je Claude Lévi-Strauss.⁴ V jeho pojetí syrové symbolizuje přírodu, zatímco vařené jídlo symbolizuje kulturu. Svou teorii také prezentuje na případech různých kultur, které ve svých rituálech provádí tepelnou stimulaci člověka. Přírodní bytost je tak tepelně přetvořena v bytost socializovanou.⁵

² Jandourek, J. Sociologický slovník. 1.vyd. Praha. Portál.2001. s. 136 ISBN 80-7178-535-0

³ Tamtéž.

⁴ Lévi-Strauss, C. Mythologica. 1: Syrové a vařené. 1. vyd. Praha. Argo 2006. s. 341. ISBN 80-7203-644-0

⁵ Tamtéž.

V každé společnosti nalezneme kulturní specifika, která ji více či méně odlišují od jiné společnosti. Z hlediska nezávislých států má existence národní kultury a její odlišnost od jiných národních kultur význam pro reprezentativnost a svébytnost daného národa. Skutečnost, že existence národní kultury je pro samostatný stát věcí nezbytnou, dokládá například úsilí o vytvoření národní kultury ve státech vzniklých z bývalých kolonií v Africe. Vládnoucí elity v těchto státech usilovaly o vytvoření jakéhosi košíku národní kultury, který měl obsahovat literaturu, hudbu, ústně předávaná sdělení a také národní kuchyni.⁶ Vymezení národní kuchyně není snadným úkolem. Jde o oblast, která je otevřená cizím vlivům a má tendenci do sebe absorbovat nové ideje a přizpůsobit je již existujícímu systému. Označení některých jídel za tradiční může být proto problematické. Velmi často je určité jídlo vnímáno jako tradiční, i když má svůj původ v kultuře cizího národa. Proces přetváření jídla z cizí kultury tak, aby zapadalo kulinářské mentality přijímajícího národa, lze dobře pozorovat u americké verze sushi. Japonské sushi je obvykle postaveno na jediné ingredienci a vizuální stránka jídla je tím pádem prostá. Americká verze usiluje o co největší možnou barevnost, kombinuje více ingrediencí a přidává vlastní a z hlediska japonské tradice netradiční ingredience jako je majonéza.

Národní kuchyně je zdrojem hrdosti. Recepty často využívají převážně lokálních surovin, což zvyšuje nezávislost na exportu z ostatních států. Konzumace národní kuchyně zvyšuje soběstačnost státu v oblasti potravinové produkce a zároveň díky tomu může podporovat přesvědčení o nezávislosti a svébytnosti daného národa. Servírování národního jídla je projevem národního ducha a také tohoto ducha přiživuje.⁷ Národní kuchyně se neodlišují pouze různým výběrem surovin, ale velkou roli hraje také jejich kombinování a způsob přípravy. Způsob, jakým jsou různé ingredience kombinovány a vařeny, je důležitým elementem národní kulturní identity.⁸ Evropská kulinářská tradice častěji jednotlivé suroviny přidává k sobě až při servírování na talíř, když už jsou v hotovém stavu, zatímco africká, arabská a asijská kuchyně tíhne k přípravě pokrmu z jednoho hrnce.

Časté vaření národní kuchyně nemusí být však pouze projevem národní hrdosti a úcty k tradici. Může být také podpořeno deprivací. Nedostatek různorodých globálních jídel a peněz

⁶ Cusack, J. African Cuisines: Recipes for Nation-Building? *Journal of African Cultural Studies*, Dec 2000. vol. 13. no. 2. s. 207-225

⁷ Kenjar, K. *Balkan Culinary Nationalism and Ottoman heritage*. 2007. Dostupné na: <<http://classics.uc.edu/~campbell/Kenjar/Culinary-Nationalism.pdf>>.

⁸ Cusack, J. African Cuisines: Recipes for Nation-Building?. *Journal of African Cultural Studies*, Dec 2000. vol. 13. no. 2. s. 207-225

k jejich koupi udržuje lidi zaměřené na národní jídla.⁹ Proto lze podotknout, že skutečnost, jak silně je národní kuchyně zakotvena, se odhalí až poté, co byla národní kuchyně nucena svěst střet s globálními jídly. Ve všední dny je příprava jídla vnímána jako činnost, kterou je nutné provést co nejrychleji a co nejefektivněji. Proto národní kuchyně, která je náročnější na přípravu a zdlouhavější, může být ve všední dny vytlačena kuchyní jiného státu, která je rychlejší a méně náročná. V našich podmínkách to znamená, že místo kachny s knedlíkem dostanou přednost italské těstoviny. Ritzer tvrdí, že domácí kuchyně musí být kvůli konkurenci rychloobslužných restaurací efektivní, jinak hrozí její zánik.¹⁰ Konkurenceschopnost domácí kuchyně je proto udržována na základě koncentrace na dva základní požadavky, kterými jsou rychlost přípravy jídla a uspokojení nutričních požadavků. Rychloobslužné restaurace vychází hlavně z americké kulinářské tradice, lze proto říct, že americká fast foodová kuchyně je rozšířena po celém světě. Nemusí však být v každém státě nutně dominantním zdrojem fast foodového občerstvení. Zajímavý je případ fast foodů ve Francii. Francie je jednou z mála evropských zemí, která odpověděla na americkou fast foodovou expanzi úspěšnou adaptací tradičních národních jídel do podoby fast foodu. Ve Francii existuje množství obchodů s obloženými bagetami a sladkým pečivem, které je možné sníst na místě nebo si ho vzít s sebou.¹¹ Důvodem tohoto vývoje může být poptávka po rychlém občerstvení, ale zároveň nechuť ke konzumaci jídla cizí kultury. Michel Crozier tvrdí, že mnoho Francouzů má dobré jídlo asociováno s francouzským a americké jídlo je vnímáno jako cizí a špatné.¹² I v tak jednoduchém jídle jako je obložené pečivo se velmi výrazně mohou objevit kulturní specifika. Pro českou společnost jsou typickým občerstvením pro návštěvy obložené chlebičky. Méně formální variantou je obložený chleba, rohlík nebo houska. Ve všech těchto případech se pečivo servíruje tak, že se obloží každá půlka a každý krajíc vybranými ingrediencemi a vršek se nechá volný. Pro angloamerickou společnost je zase spíše typické, že se vybrané ingredience umístí mezi dvě půlky pečiva nebo dva plátky toastového chleba.

Význam vaření jako nositele národní kultury plyne také z toho, že příprava jídla je činností každodenní. Imigranti si s sebou do nového domova často přiváží literaturu, hudbu a pověsti v ústním podání, ale také recepty a jednotlivé způsoby přípravy jídla. I když hudba a literatura

⁹ Rosenberger, N. Patriotic Appetites and Gnawing Hungers: Food and the Paradox of Nation-building in Uzbekistan. *Ethnos*, Sept. 2007. vol. 72. no. 3. s. 339-360.

¹⁰ Ritzer, G. *McDonaldizace společnosti*. 1996. Praha. Academia. s. 57. ISBN 80-200-0571-4

¹¹ Fantasia, R. *Fast Food in France. Theory and Society*, Apr. 1995, vol. 24, no. 2, s. 201-243

¹² *McDonald's Tries Paris, Again*. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z:

<<http://www.nytimes.com/1988/06/12/business/mcdonald-s-tries-paris-again.html?pagewanted=2&src=pm>>.

jsou významnými nositeli kultury, je to právě neformální činnost přípravy jídla, která imigrantům zajišťuje téměř každodenní kontakt s kulturou, ze které pocházejí. Rodinné jídlo sestávající se z jídel národní kuchyně může být nositelem kulturního odkazu mezi generacemi. Nedostupnost esenciálních surovin nutných pro vaření jejich kuchyně stojí na počátku vytváření specializovaných obchodů s potravinami. Touha vařit národní kuchyni proto může mít ekonomické důsledky. Imigranti, žijící ve stejném městě, se často schází v restauracích, které vaří kuchyni jejich rodného státu. Jídlo proto přispívá i k udržování imigrantské komunity.

Národní kuchyně může být záležitostí konkrétního území, ale může také expandovat a nabývat globálního významu. V současné době existuje v Evropské Unii systém ochrany národních potravinářských výrobků. Tento systém tvoří označení původu a zeměpisné označení.¹³ V případě, že stát získá některé z těchto označení, získává fakticky monopol na výrobu daného produktu, což mu může poskytovat, pokud jde o potravinu žádanou v jiných státech, ekonomickou výhodu. Příkladem je spor ohledně sýru Feta. Jde o bílý sýr, původně řeckého původu, který je oblíbenou přísadou do salátů v evropských státech. Evropský soudní dvůr přisoudil právo označovat tento typ sýra názvem Feta pouze Řecku.¹⁴ Dané rozhodnutí bude mít proto dopad na mlékářský průmysl v Dánsku a Německu, které tento sýr také vyráběly. Lze totiž počítat s tím, že spotřebitelé dají přednost sýru označenému známým názvem.

Kromě expanze může dojít také k ústupu národní kuchyně. V takovém případě se národní kuchyně začne z domácností stahovat do specializovaných restaurací. V dnešní době nehraje při výběru jídla roli pouze ekonomická dostupnost, chuťové preference nebo náročnost přípravy. Jídelní preference jsou ve společnosti, která je zatížena nižší fyzickou námahou, formulovány také radami dietologů. V primitivních společnostech to byla chuť, co nám pomáhalo rozlišovat, co je správné jíst a co ne. Jako obranný mechanismus chuť přetrvává u zvířat. Když zvíře přijde do kontaktu s něčím hořkým, je to pro něj upozornění, že daná potrava může být toxická. Úlohu chutí v lidské společnosti vystřídal náboženství.¹⁵ Židovský kašrut může být chápán jako soubor racionálně formulovaných pravidel pro zpracování a konzumaci potravin v oblasti horkého klimatu Středního Východu, který

¹³ Označení původu a zeměpisná označení. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.upv.cz/cs/prumyslova-prava/oznaceni-puvodu-zemepisna-oznaceni/prihlasovani-do-zahranici/oznaceni-puvodu-a-zemepisna-oznaceni-spolecenstvi0.html>>

¹⁴ Feta sýr je pouze z Řecka, rozhodl soud. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <http://ekonomika.idnes.cz/feta-syr-je-pouze-z-recka-rozhodl-soud-dx1-/ekonomika.aspx?c=A051025_165922_ekonomika_maf>

¹⁵ Kaufman, C. The meaning of Cooking. Polity 2010. s. 7-15. ISBN 0745646913

věřícímu zajišťuje zdravotně nezávadnou stravu. Vědci v 19. století přišli s chápáním člověka jako stroje. Lidské tělo začalo být pojmáno jako stroj a jídlo jako palivo, které ho pohání. Přišlo se na to, že potraviny se sestávají z jednotlivých prvků a zdravá výživa se díky tomu stala jednou z větví chemie.¹⁶ Přítomnost bakterií a toxických látek v potravě je kontrolována státními institucemi. Největším nebezpečím pro zdraví spotřebitele, kterého se musí uchránit sám, se stává kalorická hodnota. Dietologická problematika je přítomná v televizních pořadech, novinách, časopisech a proniká i na půdu politických institucí, jak dokazuje nedávná aktivita Evropského parlamentu, ohledně viditelného označování kalorické hodnoty na výrobcích.¹⁷ Posedlost kaloriemi vede k tomu, že česká kuchyně se dostává do kategorie nezdravé stravy, zatímco středomořská strava je vyzdvihována. Přesvědčení o nezdravosti národní kuchyně může vést k nižší frekvenci vaření jejích pokrmů. Z výzkumu CVVM vyplývá, že vepřo-knedlo-zelo, které je označováno za české národní jídlo a tedy reprezentanta české národní kuchyně na světovém jídelním stole, se v českých domácnostech nevaří příliš frekventovaně.¹⁸ Důvodem by mohlo být právě přesvědčení respondentů, že častá konzumace takového pokrmu bude mít škodlivý dopad na jejich zdraví, protože příprava tohoto jídla není díky dostupnosti polotovarů nadměrně náročná ani zdlouhavá. Tento jev lze také vysvětlit tak, že vepřo-knedlo-zelo nevyhovuje chuťovým preferencím většiny Čechů. Taková skutečnost by pro národní kuchyni nebyla příliš lichotivou vizitkou. Ideální menu z české kuchyně, které by vycházelo z chuťových preferencí většiny Čechů, mohlo by na základě výsledků z výzkumu CVVM vypadat tak, že jídlo by zahajoval předkrm v podobě šunková rolky, následovaný hovězím vývarem jako polévkou, řízek s bramborem by byl hlavní chod a celé menu by bylo zakončeno blíže nespecifikovaným dortem jako dezertem.¹⁹

Důvodem diverzity kuchyně nemusí být pouze příslušnost národní. Kulinářská tradice může být odlišná také na základě regionální polohy a etnické příslušnosti. Přehled místních specialit je obvyklou součástí cestovních průvodců. Návštěva cizí restaurace je mezi lidmi chápána jako jednoduchý způsob kontaktu s cizí kulturou. V současnosti roste zájem o gastroturistiku. Cestovní kanceláře reagují na poptávku po možnosti doslova ochutnat cizí kulturu a nabízejí zájezdy spojené s konzumací místních specialit.

¹⁶ Kaufman, C. The meaning of Cooking. Polity 2010. s. 7-15. ISBN 0745646913

¹⁷ EU: obaly potravin budou přehlednější. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <http://www.lidovky.cz/eu-obaly-potravin-se-zmeni-mohlo-se-udelat-vic-rika-cech-pip-/ln_domov.asp?c=A110706_160400_ln_domov_spa>

¹⁸ CVVM. Regionální jídla a hodnocení tradiční české kuchyně. Naše společnost 2003.

¹⁹ Seidlová, A. Vaření v českých domácnostech. Naše společnost 2003. CVVM. Dostupné na: <<http://www.cvvm.cas.cz/index.php?disp=zpravy&lang=0&r=1&s=3&offset=&shw=100259>>.

Nezanedbatelnou roli ve vztahu kultury a vaření má také náboženství. Náboženské příkazy, týkající se jídla, jsou různě striktní v závislosti na náboženství, ze kterého vycházejí. V zásadě se náboženská regulace konzumace věřících soustřeďuje na dvě oblasti. První oblastí je stanovení okruhu zakázaných potravin a druhou je vymezení zvláštních nároků na přípravu jídla. Tyto příkazy činí náročnější jak přípravu jídla, tak nákup potravin.

Jídlo je nástrojem projevu spirituality věřícího. Jídlo může být použito jako obětina uctívanému božstvu, absence od jídla může být cestou k spirituální očistě. Vaření jako aktivní činnost může být u žen v náboženství, kde klerické funkce zastávají pouze muži, cestou, jak navenek projevit svou religiozitu. Pro starší židovské ženy na Středním Východě je dání almužny gestem, které činí každá správná věřící žena. Nicméně větší hodnotu má dar doma uvařeného jídla, protože chudý člověk může umřít dříve, než si jídlo koupí a nemusí ho mít, kde uvařit. Darovat uvařené jídlo namísto peněz, za které by si ho chudý mohl koupit, je největším náboženským aktem, který žena může učinit.²⁰ Povinnost péče o výživu nejbližší rodiny se tak pod vlivem židovské víry rozšiřuje na péči o výživu chudých. Židovské ženy na Středním východě připravují mnoho symbolických jídel, které souvisí s židovským náboženským kalendářem. Na Rosh Hashana se musí připravit sladké jídlo, aby celý rok byl sladký. Na Yom Kippur se údajně ručí osud jedince na další rok. Proto je vhodné servírovat hlavu ryby, aby člověk byl pánem svého osudu. O Channuce se smaží palačinky a koblihy v oleji, což má připomenout zázrak, kdy svícen v chrámu hořel osm dní z dávky oleje na jeden den. Na Shavuot se pečou sušenky ve tvaru hory a svítek tóry.²¹ Činnost ženy v kuchyni může posilovat vztah celé rodiny k židovské víře. Žena je v pozici nositele náboženské symboliky, má úlohu strážce rodinné spirituality. Nicméně všechny požadavky, které judaismus klade na ženu v oblasti vaření, se netýkají jen svátků, ale musí být naplňovány i v čase všedního dne.

Sestava pravidel pro rituální čistotu jídla se v judaismu nazývá kašrut. Jídlo, které je rituálně čisté, se označuje košer. Obecně známá je skutečnost, že Židé mají zakázanu konzumaci vepřového masa. Povolena je konzumace sudokopytníků, kteří přežvykují. Dovoleno je proto konzumovat hovězí, skopové a kozí maso a také některé druhy divoké zvěře. Z ptáků je zakázáno konzumovat mrchožrouty a dravce. Z ryb jsou povoleny ty druhy, které mají ploutve a šupiny. Konzumace hmyzu je zakázaná, ale výjimku tvoří čtyři druhy kobylek.²² Tóra

²⁰ Sered, S. Food and Holiness: Cooking as a sacred act among middle-Eastern Jewish woman. *Anthropological quarterly*, July 1988, vol 61. no. 3. s. 129-139.

²¹ Tamtéž.

²² Co je to košer? [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.omkosher.com/cz/koser-pravidla/>>.

zakazuje konzumaci zvířecí krve.²³ Z toho důvodu musí být zvíře zabito specifickým způsobem, aby z těla odtekla zakázaná krev, a maso ještě dále zpracováno. Rituální porážka se v judaismu nazývá šchita a provádí ji speciálně vyškolený řezník, který se nazývá šochet.²⁴ Šchitu je nutné provést speciálním nožem z nerezové oceli s obdélníkovým tvarem rukojeti. Ostří musí být dokonale nabroušené a délka nože odpovídá přibližně dvojnásobku šířky krku poráženého zvířete. Z tohoto důvodu se užívají tři typy nožů. Krátký se používá při usmrcení ptáků, středně dlouhý, když se poráží ovce a kozy a dlouhý nůž pro hovězí dobytek. Zvíře se má usmrtit nepřerušovaným řezem v oblasti krku, který by měl dojít až k páteři ale přitom ji nezasáhnout. U větších zvířat musí být přetnut hrtan i jícen, u ptáků stačí, ab byl přerušen jen jeden z nich. Zpravidla dojde daným způsobem k přetnutí krční tepny, což má za následek rychlé vykrvácení. Tento typ porážky by měl zvíře ušetřit zbytečné bolesti a stresu. Pokud šchita neproběhne řádným způsobem, je zakázáno zvíře konzumovat. Šochet musí dokonce zkontrolovat, zda nebyla narušena hladkost ostří nože. Po šchitě ještě dojde k odstranění tuku a zakázaného nervu, což opět provádí speciálně vyškolená osoba. Z masa je třeba odstranit poslední zbytky krve. Toho je možné dosáhnout několika způsoby. Buď se maso namočí do čisté vody a nechá se odstát, nebo se na hodinu nasolí, nebo se důkladně opláchne ve třech oddělených nádobách s vodou, nebo se opeče na ohni. Na závěr je ještě nutné, aby šochet provedl rituál prikrytí krve. Krev se při porážce musí vytékat na sypkou půdu nebo vrstvu prachu, kam se může vsáknout. Nakonec se toto místo posype prachem.²⁵

Jak je vidět, produkce košer masa je zdlouhavým procesem, jehož pozitivní výsledek ohrožuje existence mnoha faktorů, které mohou maso ze spirituálního hlediska znehodnotit. Masité pokrmy jsou pro Židy obtížněji dostupné než pro jiná náboženství. Povinnost konzumovat pouze košer potraviny věřícího omezuje především u nákupu. Zákazem, který činí obtížnější přímo vaření, je zákaz mísení masitých a mléčných potravin. Tento zákaz opět vychází z Tóry.²⁶ Dodržování tohoto zákazu vyžaduje vlastnictví dvojí sady nádobí, kdy jedno slouží pro masité a druhé pro mléčné produkty. Odděluje se však nejen příslušné nádobí, ale také přístroje a dokonce i utěrky.²⁷ Toto pravidlo nemusí být ve všech moderních židovských domácnostech plně dodržováno. Jednotlivé generace mohou klást na udržování košer nádobí různý důraz. Problém spočívá v tom, že kdyby ortodoxnější členové rodiny trvali na úplném dodržování pravidel kašrutu, vedlo by to ke znemožnění trávení společného jídla

²³ Leviticus 17 (10).

²⁴ Co je to košer? [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.omkosher.com/cz/koser-pravidla/>>.

²⁵ Tamtéž.

²⁶ Exodus 34 (26).

²⁷ Saxlová, M. Šoulet a jiné básně aneb židovská kuchařka. Praha: Bon Art a Esprit, 1991.

v domácnosti liberálnějšího člena rodiny. Většina starých žen na Středním Východě se sama ujišťuje, že kuchyně jejich dcer je plně košer, i když vnitřně tuší, že pravidla kašrutu se v domácnosti jejich dcer úplně nedodržují. Vytvářejí si tuto ideální představu, aby nedošlo k narušení vztahu s jejich dcerami.²⁸ Očista nádob se nazývá košerování a provádí se, pokud v nádobě došlo ke smíšení masitého a mléčného jídla nebo před svátkem Pesach, kdy je nutné, aby nádobí bylo očištěno od všeho kvašeného. Během tohoto svátku se totiž nesmí konzumovat kvašené potraviny.²⁹ Košerovat není možné všechno nádobí. Bez problému lze vykošerovat nádobí z kovu, hliníku či kamene. Nádobí musí být z jednoho materiálu, proto je nutné, aby z něj byly odmontovány všechny části z jiných materiálů. Teplovzdorné sklo, teflon, hliněné a smaltované nádobí a porcelán košerovat nelze a také není možné košerovat nádobí, které nelze zcela vyčistit, jako je váleček na těsto. Před samotným košerováním musí být nádobí vyčištěno a nesmí se dvacet čtyři hodin používat. Samotný proces košerování spočívá na zásadě, že nádobí může být vyčištěno pouze tím procesem přípravy jídla, kterým bylo znečištěné. V hrncích se převaří voda, talíře se ponoří na několik vteřin do vroucí vody, kuchyňská linka se polije vroucí vodou, do mikrovlnné trouby se vloží sklenice vody a spustí se na nejvyšší výkon po dobu přibližně deseti minut. Pánve vyžadují speciální způsob košerování, kterému se říká libun, což znamená vybělení. Pánve se musí rozpálit na otevřeném ohni do ruda. Tato technika může vést k poškození pánve, proto může mít domácnost pánve užívanou výhradně na Pesach.³⁰ Judaismus je náboženstvím, které na domácnosti klade zvýšenou ekonomickou zátěž díky zvýšené spotřebě nádobí a také ceny košer potravin jsou o něco vyšší než potravin, které nakupují nejudaističtí spotřebitelé. Výhradně košer potraviny proto konzumují pouze ortodoxní Židé. V České republice například košer produkty konzumuje jen pět procent Židů.³¹

Muslimská úprava má s židovskou úpravou konzumace věřících dost společného. Obecně známý je opět zákaz konzumace vepřového. Z mořských živočichů je povoleno konzumovat ryby, které mají šupiny, a krevety. Ze savců je možné konzumovat ovce, kozy, velbloudy, krávy, gazely a jeleny. Nežádoucí je konzumovat maso z koně, osla nebo muly a je zakázáno jíst maso psů, slonů, zajíců a opic. Není možné jíst dravce a ptáky, které spíše plachtí, než

²⁸ Sered, S. Food and Holiness: Cooking as a sacred act among middle-Eastern Jewish woman. *Anthropological quarterly*, July 1988, vol 61, no. 3, s. 129-139.

²⁹ Pesach. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.fzo.cz/judaismus/svatky/pesach/>>.

³⁰ Co je to košer? [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.omkosher.com/cz/koser-pravidla/>>.

³¹ Někdo to rád košer. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <http://m.ihned.cz/c4-10005590-46668350-700000_ekodetail-nekdo-to-rad-koser>.

třepotají křídly, a plazy.³² Rituálně čisté jídlo se označuje halal. Islám má také svůj typ rituální porážky. Zabiha porážku provede muslim tak, že zvířeti podřízne hrdlo jedním tahem velmi ostrého nože tak, aby byly najednou přetřaty obě krční tepny. Nesmí přitom dojít k oddělení hlavy od trupu. Řezník také musí v pravém okamžiku odříkat modlitbu obsahující jméno boha Allaha.

Šchita a Zabiha jsou svými příznivci označovány za humánní způsob zabíjení zvířat, nicméně ve společnosti panuje i opačný názor. V dolní komoře nizozemského parlamentu nedávno prošel návrh zákona, který zakazuje porážku dobytka bez předchozího omráčení.³³ Tento návrh vychází z iniciativy ochránců zvířat a jeho úspěšnost v legislativním procesu by měla za následek nutnost importu košer a halal masa z jiných zemí nebo celkové nedostupnosti těchto produktů v Nizozemsku. Nicméně důvodem široké podpory nizozemských poslanců nemusí být pouze naznačovaná nehumánnost porážky, ale protiislámské tendence v nizozemské společnosti.

Dalším náboženstvím, které se podrobněji zabývá rituální čistotou jídla, je hnutí Hare Krišna. Objevují se zde zakázané potraviny a jsou kladeny nároky na speciální způsob přípravy jídla, ale ze sociologického hlediska je nejzajímavější jejich aktivní politika šíření rituálně čisté potravy. Příslušníci Hare Krišna jsou vegetariány³⁴ Ingredience, které mají být použity k přípravě jídla, jsou považovány za oběť Krishnovi. Aby věřící vyjádřil své poděkování a náklonnost k božstvu, nabídne nejprve potraviny Krishnovi. Jakmile byly potraviny nabídnuty, jsou považovány za posvěcené a je dovoleno je konzumovat. Hare Krišna se domnívají, že jejich spirituálně čistá kuchyně má správné biologické vlastnosti k očištění i nevěřících a je proto nástrojem zvýšení spirituálního uvědomění v širší společnosti.³⁵ Proto se snaží své rituálně čisté jídlo distribuovat i mimo okruh svých přívrženců. Činí tak díky síti svých vegetariánských restaurací. Rituálně čisté potraviny také prodávají anebo je nabízejí kolemjdoucím zadarmo během svých pochodů.

Hare Krišna ideově vycházejí z hinduismu. Základní myšlenkou hinduistických stravovacích pravidel je, že jídlo je darem božstva a mělo by s ním být nakládáno s respektem.³⁶ Obecně

³² Food and drink: permitted and prohibited. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.islam-laws.com/halalharamfooddrinks.htm>>.

³³ Dutch close to ban on kosher, halal slaughter. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.smh.com.au/world/dutch-close-to-ban-on-kosher-halal-slaughter-20110629-1gr2k.html>>.

³⁴ Nath, J. God is a vegetarian: The food, health and bio-spirituality of Hare Krishna, Buddhist and Seven-Day Adventist devotees. Health Sociology Review, Sept 2010, vol. 19, no. 3, s. 356-368.

³⁵ Tamtéž.

³⁶ Hinduism and food. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <http://www.hinduwebsite.com/hinduism/h_food.asp>.

známý je zákaz konzumace hovězího masa, někteří hinduisté se vyhýbají i konzumaci vepřového³⁷ nebo jsou vegetariány. Omezení nebo úplné vyloučení masa z jídelníčku vychází z přesvědčení, že konzumace masa vede k nemoci a ignoranci.³⁸ V hinduismu se jídlo dělí na tři typy. Sattvic je označení pro čisté jídlo, které přináší dlouhověkost, zdraví, čistotu, sílu a štěstí a jeho chuť je šťavnatá nebo olejovitá. Rajasic je horké jídlo, které je hořké, kyselé, kořenění a přináší neštěstí, smutek a nemoci. Tamasic je toxické jídlo, které nemá šťávu, je suché, zapáchající, rozkládající se a nestravitelné. Hinduisté věří, že jídlo, které konzumujeme, ovlivňuje naše fyzické a mentální zdraví. Pokud budeme jíst jídlo, které je sattvic, budeme prospívat. Rajasic jídlo v člověku probouzí ambice a egoismus. Konzumace tamasic jídla vede k letargii.³⁹ Ideální dieta, která slouží nejen k rozvoji jedince, ale vede i k ideální společnosti⁴⁰, je ta, ve které převažují sattvic jídla a jídla rajasic a tamasic jsou konzumována v nízkém množství. Jídlo by mělo být připravováno a konzumováno v čistém prostředí⁴¹, někdy může mít jídlo připravující hinduista potřebu očistit i sám sebe.⁴² Před konzumací se odříkají modlitby a jídlo malá část jídla se nabídne jako oběť božstvu.⁴³ Jídlo je považované za natolik posvátné, že by se nemělo nechávat vniveč. Hinduista by měl sebrat i zrnko rýže, ležící na zemi.⁴⁴ Jídlo může být také nástrojem, kterým věřící může zlepšit svou karmu.⁴⁵ Karma je souhrn předchozích jednání a jejich následků, který předurčuje budoucnost člověka. Dobrý čin má být v budoucnosti oplacen nějakým dobrem.⁴⁶ Darování jídla chudým a potřebným a krmení hmyzu, ptáků a jiných zvířat karmu zlepšuje.⁴⁷ Potravinová pomoc potřebným je v hinduismu nástrojem, kterým může věřící zlepšit svůj budoucí život.

Buddhismus nemá výslovně vymezen okruh zakázaných potravin. Buddhisté ale často inklinují k vegetariánství. Důvodem je zásada, že člověk nesmí zabít, ani být příčinou zabití.⁴⁸

³⁷ Hindu food. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://hinduism.ygoy.com/hindu-culture/index.php>>.

³⁸ Faith and food fact files: Hinduism. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.faihandfood.com/Hinduism.php>>.

³⁹ Hinduism and food. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <http://www.hinduwebsite.com/hinduism/h_food.asp>.

⁴⁰ <http://www.hinduismtoday.com/modules/smartsection/item.php?itemid=245>

⁴¹ Tamtéž.

⁴² Ier.D. Sacred act of eating. [cit. 201-21-07]. Dostupné z: <<http://www.hinduismtoday.com/modules/smartsection/item.php?itemid=5164>>.

⁴³ Hinduism and food. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <http://www.hinduwebsite.com/hinduism/h_food.asp>.

⁴⁴ The Hindu meaning of food. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.hinduismtoday.com/modules/smartsection/item.php?itemid=245>>.

⁴⁵ Karma and reincarnation. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.hinduismtoday.com/modules/smartsection/item.php?itemid=431>>.

⁴⁶ Tamtéž.

⁴⁷ Hinduism and food. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <http://www.hinduwebsite.com/hinduism/h_food.asp>.

⁴⁸ Buddharahita, A. The Dhammapada: the Buddha's path of wisdom. 2. Vyd. Buddhist Publication Society 1996. s. 53. ISBN 9552401313

Křesťanství je v Evropě nejrozšířenější náboženství a z hlediska regulace konzumace věřících patří k liberálnějším náboženstvím. V zásadě se zaměřuje pouze na určení postních dní, ale jednotlivé církve se mohou, co se týče přísnosti zákazu konzumace masa, lišit. Římští katolíci mají v postní den zakázáno konzumovat maso, ale mohou konzumovat ryby, pravoslavní křesťané konzumují v postní den pouze rostlinnou stravu. Jako nejradikálnější bychom v křesťanském okruhu mohli spatřovat církev Adventistů sedmého dne, která podporuje u svých věřících trvalé vegetariánství.⁴⁹ Významnou součástí spirituálního života křesťana je přijímání těla Kristova, které má podobu chleba transformovaného během mše svaté. S hlavními křesťanskými svátky jako jsou Velikonoce a Vánoce je také spojeno vaření speciálních jídel jako v judaismu. Tyto jídla se však v jednotlivých národech odlišují a jejich příprava probíhá i v sekularizovaných domácnostech. Jde tedy spíše o formu národní tradice.

Ve většině náboženství existuje institut půstu, který je vnímán jako očistný rituálu těla i duše. Půst nemusí nutně znamenat celodenní hladovění věřícího, jeho obsahem může být pouze zákaz konzumace určitých potravin nebo příkaz konzumace jen určitého okruhu potravin. O křesťanství bylo pojednáno výše, hinduisté v době půstu konzumují pouze jídlo, které je vnímáno jako čisté, tedy mléko, ovoce, ořechy a kořínky.⁵⁰ Buddhismus neuznává hladovění jako cestu spirituální osvěty, správnou cestou má být askeze.⁵¹ Velkou pozornost budí muslimský svátek Ramadán, kdy mají věřící zakázáno konzumovat potravu za denního světla a mohou svůj nutriční deficit tedy doplnit až po setmění. Paradoxně tak denní půst může vést k nočnímu hédonismu.

Poslední otázkou, kterou je nutné se z hlediska vztahu vaření a kultura zabývat, je odlišnost jídelních preferencí v závislosti na postavení z hlediska sociální stratifikace. Významným faktorem je zde výše příjmu. Logicky nebudeme konzumovat potraviny, které si nemůžeme dovolit. Pierre Bourdieu se domnívá, že existující rozdíly ve stravování mezi chudší a bohatší třídou, které nejsou zapříčiněny pouze rozdílnou výší příjmů, ale mnohem významnějším faktorem, který ovlivňuje výběr konzumovaných potravin je vkus.⁵² Bourdieu vidí rozdíly nejen v potravinových preferencích, ale také způsobech stravování a servírování. Pro pracující třídu je podle něj nejdůležitější množství jídla. Servírování se provádí lžící nebo naběračkou,

⁴⁹ Nath, J. God is a vegetarian: The food, health and bio-spirituality of Hare Krishna, Buddhist and Seven-Day Adventist devotees. *Health Sociology Review*, Sept 2010, vol 19, no. 3, s. 356-368

⁵⁰ Stojanovičová, M. Vliv náboženství na stravovací návyky. Brno. 2010. Bakalářská práce na Lékařské fakultě Masarykovy univerzity. Vedoucí bakalářské práce prof. MUDr. Zuzana Derflerová Brázdová.

⁵¹ Steele, K. Buddhist Food Practice and Attitudes among Contemporary Western Practitioners. *Ecotheology*, 2000, vol 9, s. 49-67.

⁵² Bourdieu, P. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press: 1984. s. 177-188. ISBN 0674212770.

aby se předešlo přílišnému měření a počítání. Jídlo musí vzbuzovat dojem hojnosti. Muži si mohou přidat, chlapi toto privilegium získávají v dospívání. Ženy se při konzumaci drží zpátky, jedí zbytky z předchozího dne anebo si dají poloviční porci. Vše musí být na stole v jednom okamžiku, aby žena pořád nemusela odskakovat do kuchyně. Pro buržoazii jsou zase charakteristické rytmy, ve kterém probíhá střídání jednotlivých chodů, a forma. Před naservírováním dezertu musí být všechno ze stolu odstraněno včetně slánky a pepřenky.⁵³ V domácnosti vyšší třídy se tedy konzumují úhledně naservírované porce a jednotlivé chody se střídají. Podle Bourdieuho výzkumu úředníci jako představitelé vyšší vrstvy konzumují méně chleba, vepřového a mléčných produktů, drůbežího a králičího masa než manuální pracovníci. Za hovězí, telecí a jehněčí maso utratí obě profese stejně. Úředníci utratí o něco více za ryby a čerstvé ovoce.⁵⁴

Rozdíly v konzumaci mezi třídami mohou být způsobené také mírou obeznámenosti s principy zdravé výživy a zájmem o zdravý životní styl. Lidé s vyšším vzděláním se o tuto problematiku zajímají více. To se projevuje v přístupu žen k výživě jejich dětí. Žena provádí většinu nákupů potravin, připravuje svačiny, vaří jídla. Může proto regulovat konzumaci svých dětí. Ženy s vyšším vzděláním se při nákupu jídla více zajímají o zdraví svých dětí než o cenu. Ženy s nižším vzděláním se méně zajímají o to, co konzumují jejich děti, než ženy se středním a vyšším vzděláním.⁵⁵ Co se týče výživy jich samotných, ženy s vyšším vzděláním konzumují méně masa a masných výrobků, mléka a mléčných produktů, brambor, tuků, ale více sýra, hnědého chleba a o trochu více zeleniny a ovoce než méně vzdělané ženy. Z hlediska žen se středním vzděláním jsou rozdíly ve stravování výraznější v porovnání s ženami s nižším vzděláním.⁵⁶

Bourdieuho teorii zase podporuje fakt, že příslušníci vyšší třídy mohou pokládat pod svou úroveň nakupovat v levnějších supermarketech bez ohledu na kvalitu potravin. Česká společnost se však u výběru potravin zajímá především o cenu. Proto lze toto chování vysledovat spíše v jiných evropských státech.

Kultura, ze které člověk pochází, mu utváří základní rámec v oblasti potravinových preferencí. V průběhu života se může individuální jídelníček proměňovat na základě

⁵³ Bourdieu, P. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press: 1984. s. 177-188. ISBN 0674212770.

⁵⁴ Tamtéž.

⁵⁵ Hupkens, C. Social class differences in food consumption: The explanatory value of permissiveness and health and cost considerations. *European Journal of Public Health*, 2000, vol. 10, no. 2, s. 108 – 113.

⁵⁶ Tamtéž.

zkušeností a přizpůsobovat geografické poloze bydliště a sociálnímu statusu či reflektovat zdravotní stav jedince. K výraznějším změnám dochází v případě přijetí jiného náboženství, nemoci. K výraznější změně může dojít v případě přijetí jiného náboženství nebo volbě vegetariánství jako životního stylu, a také v případě závažnějšího onemocnění.

2. Vaření ve všedním dni jedince

Nutriční požadavky lidského těla vzbuzují potřebu každodenní konzumace potravy. Vařením se potrava upraví tak, aby byla zdravotně nezávadná, a zároveň se přizpůsobuje individuální chuti. Míra času stráveného vařením a portfolio používaných surovin je u jedince ovlivněna věkem a rodinným stavem. Pro jedince, žijícího osamoceně, může být vaření neekonomické, a proto bude spíše konzumovat jídla ve stravovacích zařízeních a vařit spíše jednoduchá jídla nebo si kupovat hotová jídla, která stačí ohřát. V rodině s dětmi se vaří nejvíce, protože klesají fixní náklady na vaření a nejvíce se dbá o zdravé stravování. Ve stáří se okruh domácích strávníků snižuje a rostou proto fixní náklady, ale pro důchodce přesto nemusí být ekonomicky výhodnější nevařit. Jelikož s odchodem do důchodu dochází k poklesu příjmu, snižuje se i okruh dostupných stravovacích zařízení. Senioři mají na přípravu jídla dostatek času, a proto je jejich ekonomické chování postavené na omezené spotřebě. Vyhýbají se dražším potravinám a nakupují potraviny, které nestačí celé spotřebovat.

Ve většině domácností probíhá vaření v určitém rytmu, který je přizpůsoben z rytmu pracovního týdne. V pracovní dny se vaří hlavně jídla, která jsou nenáročná na přípravu, zatímco o víkendu je možné více rozvinout kulinářské dovednosti a aspoň jedno jídlo bývá bohatší a náročnější na přípravu. V České republice je ve stravovacích návycích zakotvená tradiční představa svátečního nedělního oběda, kdy se rodina sesedne ke společné hostině, jejímž smyslem je prohlubování vazeb mezi členy domácnosti a případnými hosty.

Cílem této kapitoly je poskytnout sociologický náhled na vaření jako nezbytnou aktivitu v domácnosti. Tato kapitola se proto nebude zabývat profesionálními kuchaři, ale bude zaměřena na nekvalifikované jedince.

2.1 Vaření jako domácí práce

Domácí práce je chápána jako neplacená práce vykonávaná v domácnosti, která produkuje služby pro potřeby jejích členů a k zajištění provozu domácnosti.⁵⁷ Do domácích prací kromě vaření patří nakupování, úklid, žehlení a praní prádla, organizace rodinného rozpočtu a péče o děti.⁵⁸ Domácí práce byly původně činnostmi, které byly časově i fyzicky náročné. Až postupem času se z nich stal pouhý doplněk placeného denního zaměstnání.

⁵⁷ Shelton, B., John, D. The division of household labour. *Annual Review of Sociology*, 1996, vol. 22. s. 299–322.

⁵⁸ Chaloupková, J. Faktory ovlivňující dělbu domácích prací v českých domácnostech a hodnocení její spravedlnosti. *Sociologický časopis*, 2005, vol 41, no. 1. s. 57-77.

Na počátku 20. století strávila žena průměrně 44 hodin týdně přípravou jídla a mytím nádobí.⁵⁹ S technologickým pokrokem se časová náročnost přípravy jídla snižovala. Elektřina, plyn a nové kuchařské pomůcky jako například odměrky a speciální pánve a hrnce.⁶⁰ Ve 20. letech 20. století klesl objem času vynaložený na přípravu jídla a mytí nádobí na 30 hodin týdně. Objevily se bujóny v kostce, konzervované ovoce a zelenina a také některá hotová jídla v konzervě. V 50. letech 20. století zabírala příprava jídla a mytí nádobí průměrně 20 hodin týdně. Objevují se mražená hotová jídla a další směsi jako třeba bramborová kaše v sáčku.⁶¹ V dnešní době by podle výzkumu Život v kuchyni pro společnost IKEA z roku 2008 byla časová náročnost vaření v České republice přibližně 14 hodin týdně.⁶²

Aby žena splnila svou povinnost, vyžaduje se, aby určitou dobu strávila přípravou jídla v kuchyni. Mražené hotové jídlo, které stačí ohřát v mikrovlnné troubě, nemá takovou hodnotu jako jídlo, které se připravovalo na sporáku nebo v troubě a musel se mu tedy věnovat větší časový úsek. Potravinářské firmy toho využívají a přicházejí s konceptem „chytrých sáčků“. Klasickým příkladem je instantní polévka, která musí projít varem, než je připravená ke konzumaci. Nejnovějším trendem jsou sypké zapékací směsi, které vyžadují přidání masa a několika dalších surovin. Pro ženy mohou být tyto produkty lákavé, protože jsou rychlé, nevyžadují kreativitu, a zároveň musí projít delším procesem tepelné úpravy, než hotová jídla. Žena a ostatní členové domácnosti mají díky tomu pocit, že se skutečně vaří domácí jídlo.

Z hlediska aktérů je pokles času, který jsou nuceni strávit v kuchyni pozitivním jevem. Na druhou stranu je snadnější příprava jídla vykoupena stále větší závislostí a dochází ke ztrátě některých dovedností nebo aspoň jejich snižování. Stále se rozvíjející dělba práce zajišťuje, že už nejsme odkázáni pouze na potravu, kterou si sami vypěstujeme. Fenomén samozásobitelství sice v určitém měřítku stále přetrvává, ale produkce potravin už není otázkou nutnosti. Vlastní pěstování potravin a jejich konzervování, se stalo spíše hobby, nebo je tato činnost spjata se specifickým životním stylem, který je zaměřen na konzumaci biopotravin. Může sem také vstupovat mezigeneračně předávaná představa, že domácí produkty mají nejvyšší kvalitu. V současné době se stále více rozvíjí trend předpřipravených potravin. Nikdo se jistě nebude pozastavovat nad tím, že v obchodě jsou běžně k dostání kusy

⁵⁹ Bowers, D. Cooking trends echo changing roles of women. FoodReview, Jan-Apr 2000, vol. 23, no. 1, s 23-29.

⁶⁰ Tamtéž.

⁶¹ Tamtéž.

⁶² Jak se vaří a jí v České republice, Slovensku a Maďarsku. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.novakuchyne.cz/2009/01/20/jak-se-vari-a-ji-v-ceske-republice-slovensku-a-madarsku/>>.

masa naporcované na jednotlivé porce. Avšak nyní je možné si běžně koupit i oškrábané brambory a oloupanou a nakrájenou zeleninu. Klesá počet lidí, kteří jsou schopni orientovat se v anatomii zvířete, zabitého za účelem konzumace, a sami maso naporcovat. Je možné, že se v budoucnosti tento trend vyskytne i u zeleniny a někteří lidé ji nebudou schopni správně předpřipravit. Zájem o předpřipravené potraviny může souviset s tím, že příprava potravin je vnímaná jako nezáživná, podružná, nekvalifikovaná činnost, zatímco mísení surovin, dochucování a práce s ohněm je prací kreativní a záživnou. Dodavatelé supermarketů nám tady nabízí možnost, jak ušetřit čas, který bychom museli strávit činností, která nás nebaví. Kromě dělby práce úpravu surovin usnadňuje ještě množství speciálních spotřebičů, jejichž množství stále narůstá. Pokud člověk není příliš zručný v práci s nožem a škrabkou, může svou nešikovnost kompenzovat investicí do produktu elektrotechnického průmyslu. Kuchyňský robot nebo specializovaný kráječ vykoná daný úkol efektivněji a jedinec se mezitím může věnovat jiné části výrobního procesu. V moderní domácnosti dochází v oblasti přípravy jídla častěji k dělbě práce mezi člověka a neživé předměty než k dělbě práce mezi lidmi. Přibývá specializovaných produktů pro jednotlivé úkony v kuchyni. Výrobci kuchyňských potřeb jdou až do takového extrému, že i k provedení nejbanálnějšího úkonu nabízí ke koupi specializovaný nástroj. Jako příklad lze uvést loupač česneku, vynález, který je v současnosti často prezentován v časopisech o vaření. Skutečně kuriózním vynálezem je pak špagetometr, neboli odměřovač porcí špaget, a ždímačka na čajový sáček.

Některé dovednosti se vytrácejí, jiné se vrací zpátky ve formě hobby. Takovým případem je například výroba domácího pečiva. Na začátku dvacátého století se chleba pekli každý týden a pro jeho výrobu byl vyhrazen jeden celý den.⁶³ Dnes je domácí výroba slaného pečiva záležitostí nadšenců a opět sem proniká snaha výrobců přivydělat si díky naší nekompetentnosti. Zkušenosti a čas lze vykompenzovat nákupem pečiva k dopečení nebo specializovaného spotřebiče, nazývaného domácí pekárna. Zajímavý je také vývoj přístupu žen u nás k pečení domácího cukroví. Dříve zde probíhala jakási soutěž v produkci. Otázkou prestiže bylo mít vyrobeno, co nejvíce druhů cukroví. Dnes je větší nabídka kvalitního cukroví z cukráren a své produkty nabízí i ženy v domácnosti, které využívají možnosti sezónního přivýdělku. Ženy v zaměstnání na plný úvazek proto v hektické předvánoční využívají možnosti splnit svou povinnost řádné hospodyně pomocí cizí produkce. Lze předpokládat, že trend mizejících dovedností v kuchyni bude nadále pokračovat ve většině domácností v moderní společnosti.

⁶³ Neuhauss, J. The way to a man's heart: gender roles, domestic ideology and cookbooks in the 1950. *Journal of Social History*, Spring 1999, s. 529-556.

Přístup jedinců k vaření, kteří je mají jako jednu ze svých povinností, kterými přispívají k chodu domácnosti, není jednotný. Halkierová⁶⁴ došla na základě empirického výzkumu k šesti stylům vaření. Tyto styly jsou vaření jako improvizace, vaření jako řemeslo, plánované vaření, snadno ovládnutelné vaření, vaření pro zdraví a vaření jako nutnost.⁶⁵

Vaření jako improvizace

Vaření je chápáno jako relaxační aktivita, která dělá rodinu a přátele šťastnými. O vaření a jeho výsledku se mezi stolujícími diskutuje. Výběr jídla je závislý na náladě a dostupných potravinách, které jsou uskladněny v mrazáku, v ledničce a ve spíži. Nákup potravin neprobíhá cíleně. Nejde o vybírání ingrediencí pro jídla, která se budou vařit. V případě, že vaří podle receptu a nemá některou z potravin v něm uvedených k dispozici, improvizuje nebo zavolá své matce nebo kamarádce o radu, čím tuto ingredienci nahradit.

Vaření jako řemeslo

Cílem je vařit chutná, vhodná a zdravá jídla. Nákup potravin je plánovaný a organizovaný. Používá kuchařské knihy a recepty od přátel a z internetu. Jde o styl vaření vycházející z dlouhodobé zkušenosti. Velký důraz je kladen na kvalitu a stav kuchyňského náčiní.

Plánované vaření

Vaření je vnímáno jako aktivita, která musí být plánovaná a dobře organizovaná. Na základě toho, jaké jídlo se bude druhý den vařit, se večer provádí určité přípravné činnosti, například vyndá zmrazeného lososa z mrazáku, aby do druhého dne rozmrzl. Vyžaduje zkušenosti s přípravou jednotlivých typů jídel. Kuchařské knihy a recepty v časopisech a od známých jsou používány, ale slouží spíše jako zdroj inspirace pro tvorbu plánu, než jako návod k přípravě.

Snadno ovládnutelné vaření

Vaření je chápáno jako nutná a složitá aktivita, která ale zároveň produkuje chutná a dobře vypadající jídla. Vaření je omezeno určitým repertoárem jídel, která se v různých obměnách opakují. Nové recepty jsou uschovány, pokud byly vyzkoušeny a jejich příprava nebyla příliš náročná.

⁶⁴ Halkier, B. Suitable cooking?. Food, Culture and society, September 2000, vol. 12. no 3. s. 358-377.

⁶⁵ Tamtéž.

Vaření podle zdravého životního stylu

Vařena jsou zdravá, nízkotučná jídla z biopotravin. Přitom je však kladen také důraz na to, aby bylo jídlo chutné. Nákup potravin probíhá denně a recepty jsou používány spíše jako inspirace. Vaření je vnímáno jako relaxační aktivita, která přispívá k spokojenosti strávníků i samotného kuchaře.

Vaření jako nutnost

Vaření je chápáno jako domácí práce a zapadá do rozdělení dělby práce v rodině. Plánuje se pouze velký nákup, výběr jídel je proto omezen zásobami potravin v dané domácnosti. Vaření je vnímáno jako nezbytnost. Rodina musí mít co jíst a je nevyhnutelně nutné, aby jídlo někdo uvařil.⁶⁶

V souvislosti s tématem domácích prací zde vyvstává otázka rozdělení domácích prací souvisejících s vařením mezi muže a ženy. Této problematice se bude podrobněji věnovat podkapitola Vaření a gender.

2.1.1 Jak se učíme vařit

Většinu potravin není možné přímo konzumovat, ale je nutné, aby prošly určitým procesem přípravy. Tuto přípravu člověk provádí sám nebo ji provádí někdo v jeho domácnosti. Lidé, kteří se chtějí vyhnout domácí přípravě potravy, mají možnost nahradit manuální úsilí vynaložením finančního kapitálu a zakoupit od obchodníka potraviny připravené přímo ke konzumaci. Nicméně tento způsob opatřování potravy je většinou ekonomicky méně výhodný a výběr je omezený. Osvojení dovednosti přípravy jídla, byť na nejnižší úrovni, se proto stává nezbytnou nutností.

Dítě dostává jídlo připravené ke konzumaci v rodině a doplňkově také v institucích spojených se vzděláváním a socializací. Vystačí pouze s elementárními znalostmi, ví, že je nutné oloupat před konzumací pomeranč a je schopné připravit obložený chleba. Pokud se zapojuje do procesu tepelné přípravy jídla, jde buď o hobby, anebo je to výcvik zaměřený na získávání praktických dovedností organizovaný rodiči. S osamostatněním se od rodičů a založením vlastní domácnosti se nároky na kuchařské dovednosti stupňují. Nejvyšší nároky přichází s narozením dětí. Vaření pak už není jen činností, která vyrábí jídlo pro domácnost, ale musí jít zároveň o jídlo, které je splňuje kritéria správné výživy. Stres spojený s vařením pociťují

⁶⁶ Halkier, B. Suitable cooking?. Food, Culture and society, September 2000, vol. 12. no 3. s. 358-377.

především mladší ženy, které žijí s dětmi. Naopak starší ženy, které už mají s vařením dostatek zkušeností, stres z vaření pocítují málokdy.⁶⁷ Vaření je také svázáno s rodinným rozpočtem a musí zohledňovat výši příjmu rodiny. Pro rodiny s nižším příjmem tak plánování jídelníčku může být nesnadnou činností. Ve Food Bank v Torontu po dobu dvou let běžel kurz vaření, zaměřený na přípravu ekonomicky výhodných, ale zároveň výživných jídel.⁶⁸ Food Bank je institucí, která je spojena především s angloamerickou kulturou. Jde o charitativní projekt, který funguje na stejném principu jako darování nenošeného oblečení. Dárci věnují nadbytečné potraviny a ty se pak rozdělí mezi potřebné s nízkým příjmem. Tento typ charity začal pronikat i do Evropy a v současné době existují Food Banks v jednadvaceti zemích a plánuje se jejich zavedení v dalších sedmi.⁶⁹ V České republice působí Food Banks sdružené do České Federace potravinových bank.⁷⁰ I když klienty Food Bank byli ve stejném počtu muži i ženy, do kurzů vaření se hlásily především ženy. Šlo o ženy vdané, rozvedené, ovdovělé, svobodné matky.⁷¹ Tedy osoby, které měly odpovědnost za přípravu jídla v domácnosti. Kurzy byly zároveň příležitostí k sociálnímu setkávání a terapií. Nemožnost nakrmit vlastní děti může být zdrojem hanby.⁷² Kurzy vaření byly proto také cestou ke zvýšení sebevědomí, osvojené dovednosti umožňovaly znovu nabýt pocitu nezávislosti na druhých a samostatnosti.

V souvislosti s tématem osvojování kuchařských dovedností je žádoucí upozornit na výzkum CVVM z roku 2003, týkající se vaření v českých domácnostech. Respondentům, kteří o sobě prohlásili, že umí vařit, byly položeny dvě otázky týkající se osvojování této dovednosti. První se zajímala o to, od koho se respondent učil vařit. Možnosti byly od matky, od otce, od prarodičů, od známých a z kuchařských knih. Druhá se týkala respondentovy zkušenosti s kurzy vaření. Respondent byl otázan, zda někdy absolvoval výuku vaření na základní škole, na střední specializované škole nebo kurz vaření.⁷³ Je třeba si uvědomit, že zkušenosti lidé nabývají z různých zdrojů. Z výzkumu vyplynulo, že nejčastějším zdrojem informací o vaření

⁶⁷ Keith, P. They hate to cook: Patterns of distress in an ordinary role. *Sociological focus*, 1994, vol. 27. no. 4. s. 289-201.

⁶⁸ Moldofsky, Z. 2000. „Meals Made Easy: A Group Program at a Food Bank.“ *Social Work with Groups*. vol. 23 (1).

⁶⁹ Countries. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z:

<http://www.eurofoodbank.eu/portail/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=7&Itemid=26&lang=en>.

⁷⁰ Česká federace potravinových bank. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.potravinovabanka.cz/cfpb/>>

⁷¹ Moldofsky, Z. 2000. „Meals Made Easy: A Group Program at a Food Bank.“ *Social Work with Groups*. Vol. 23 (1).

⁷² V Anglii je nyní vidět ponížení, které tam nezažilo už několik generací. [cit. 2011-21-07] Dostupné z:

<http://zpravy.idnes.cz/v-anglii-je-nyni-videt-ponizeni-ktere-tam-nezazilo-uz-nekolik-generaci-1ey-/kavarna.asp?c=A110218_112543_kavarna_chu>.

⁷³ Seidlová, A. Vaření v českých domácnostech. Naše společnost 2003. CVVM. Dostupné na:

<<http://www.cvvm.cas.cz/index.php?disp=zpravy&lang=0&r=1&s=3&offset=&shw=100259>>.

je matka. Druhým nejčastějším zdrojem, ze kterého Češi čerpají informace o vaření, jsou kuchařské knihy. Třetím významným zdrojem jsou známí a také prarodiče. Od matky, od prarodičů a od známých se častěji učí vařit ženy než muži, naopak od otce se učí vařit více mužů než žen. Kuchařské knihy také více používají ženy než muži. Výuku vaření respondenti nejčastěji absolvovali na základní škole, ale většina respondentů s výukou zkušenost neměla.⁷⁴

Více jak polovina dotázaných uvedla, že k vaření nepotřebuje recepty a je schopná bez nich uvařit velký výběr jídel. Nicméně převážná většina těch, co umí vařit, má doma pět a více kuchařských knih a vedou si svůj vlastní psaný receptář. Velké množství dotázaných také zkouší recepty od známých a z časopisů a novin.⁷⁵

Tyto výsledky lze shrnout tak, že kuchařské knihy a recepty v tiskovinách slouží spíše jako zdroj inspirace pro pokročilé kuchaře, než jako příručka pro kuchařské samouky. Vaření je mezigeneračně předávanou dovedností.

Výše uvedený výzkum se zaměřil na tradiční zdroje informací o vaření. Rodina, známí, kuchařské knihy a časopisy byly používány i v období První republiky. Avšak v dnešní době informační společnosti by bylo žádoucí do výzkumu zahrnout i jiná masová média než noviny. Existují sice pořady o vaření na rádiových stanicích, ale mnohem větší pole tohoto trhu zabírá televizní vysílání. Bylo by také třeba upřít více pozornosti na internet. V současné době existuje velké množství internetových kuchařek, diskusních skupin o vaření a blogů, zaměřených na kuchařské umění. Internet zprostředkovává komunikaci mezi známými a pomáhá i k navazování komunikace s lidmi s podobnými zájmy. Nicméně je rozdíl mezi receptem doporučeným od známého a receptem od některého z internetových přátel. U známých dochází k fyzickému kontaktu. Setkávání se často uskutečňuje na základě pozvání domů a v takovém případě bývá spojeno s domácím pohoštěním ze strany hostitele, například v podobě koláče ke kávě. V případě známých má člověk zpravidla možnost ochutnat výsledky jejich kuchařského umění. Poznatky o chuťových preferencích, oblíbených technologických postupech přípravy jídla a celkově o stylu vaření osoby, s níž si vyměňuje poznatky o vaření, vycházejí z individuální zkušenosti. Mezi internetovými přáteli zpravidla nedochází k degustaci. Náročnost a výslednou chuť jídla z receptu lze odvodit pouze z ingrediencí, je

⁷⁴ Seidlová, A. Vaření v českých domácnostech. Naše společnost 2003. CVVM. Dostupné na: <<http://www.cvvm.cas.cz/index.php?disp=zpravy&lang=0&r=1&s=3&offset=&shw=100259>>.

⁷⁵ Tamtéž.

zde proto vyšší míra nejistoty. Na internetu existuje také velké množství receptů v tzv. internetových kuchařkách. Tyto kuchařky se od kuchařských knih a receptů v časopisech neodlišují pouze tím, že jsou bezplatné, ale také jejich zdrojem a způsobem uspořádání. Recepty v kuchařských knihách a časopisech bývají produktem profesionálního kuchaře a recepty do nich vybírá jedna osoba. Internetové kuchařky jsou otevřené všem přispěvatelům a výsledek je směsicí zkušeností praktikujících laiků. Kromě příspěvků do diskuzí a internetových kuchařek neprofesionální kuchaři prezentují své zkušenosti také formou sdílených videí na internetových serverech typu Youtube.

Na závěr lze shrnout, že i když v dnešní době existuje více zdrojů informací než za našich prababiček, stěžejní úlohu v procesu osvojování kuchařských dovedností má nadále rodina, a to především matka. Díky technickému pokroku a snadnější dostupnosti potravin se některé kuchyňské dovednosti postupně vytrácejí a objevuje se jev mezigeneračního úbytku dovedností. Starší generace nepředává celý objem svých zkušeností mladé generaci, neboť osvojení některých činností už nepovažuje za nezbytné nutné.

2.1.2 České kuchařky ve 20. století a současnost

Kuchařské knihy byly po dlouhé období používány pouze malými elitními skupinami, které ovládaly čtení. S rozvojem školní výchovy a pronikání knih do domácností se staly tyto knihy nezbytnými pomocníky v domácnosti.⁷⁶ V dnešní době patří kuchařky mezi nejprodávanější tituly na knižním trhu. V průběhu let se změnila nejen podoba, ale i funkce.

Ve Spojených státech v období druhé světové války kuchařky reflektovaly kulturní potřebu potvrdit tradiční roli ženy. Ženy střední třídy musely váhat mezi pozicí ženy v domácnosti a novými pracovními příležitostmi, které nabízel válečný průmysl. Cílem bylo, aby péče o domácnost a práce v továrně z hlediska vlastnictví byly vnímány jako stejně důležité. Ženy měly zabezpečovat výživu rodiny a korigovat rodinnou spotřebu potravin podle požadavků vlády.⁷⁷ Jak je vidět, analýza kuchařských knih nám může přinést zajímavé poznatky o roli ženy a životním stylu v daném období. Dějiny českého státu ve dvacátém století se často člení na éru první a druhé republiky, období socialismu a porevoluční éru. Toto dělení bude sledovat také následující text, zabývající se českými kuchařkami. Tradice českých kuchařek je však mnohem starší. Na české kuchařky a českou kuchyni obecně měla nezanedbatelný vliv Magdalena Dobromila Rettigová. Její kniha receptů, zkráceně nazývaná Domácí kuchařka,

⁷⁶ Dvořáková-Janů, V. Lidé a jídlo. 1. vyd. Praha. ISV nakladatelství: 1999. s. 65. ISBN 80-85866-41-2.

⁷⁷ Neuhauss, J. The way to a man's heart: gender roles, domestic ideology and cookbooks in the 1950. Journal of Social History, Spring 1999, s. 529-556.

vyšla poprvé v roce 1826. Celý název díla je překvapivě obsáhlý a je v něm obsažen výčet všech postupů a problémů, kterými se autorka zabývá. Název kuchařské knihy Magdaleny Dobromily Rettigové zní Domácí kuchařka, čili snadno pochopitelné a prozkoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy všeho druhu nejchutnějším způsobem vaří, pekou a zadělávají; kterak se rozmanité možné a ovocné lahůdky, zavařeniny atd. připravují; kterak se tabule nejnovějším způsobem pokrývají; kromě mnohých jiných užitečných a v domácnosti nevyhnutelně potřebných. Toto dílo lze označit za nejvýznamnější českou kuchařku. Navzdory tomu, že recepty obsahují archaické míry, o Domácí kuchařku mají zákazníci zájem i v současnosti, neboť se stále prodává na knižním trhu. Také jde o jedinou českou kuchařku dostupnou online v databázi Google books. Elektronická verze je kopií desátého vydání z roku 1868, jehož vlastníkem je Harvardská univerzita. Tato kuchařka byla zřejmě jako základní dílo české kuchyně oblíbená i mezi českými imigranty ve Spojených státech.

První a druhá republika

Kuchařka byla nezbytnou součástí nevěstiny výbavy. Šlo o obsáhlé knihy, které neobsahovaly pouze recepty, ale také jídelníčky na různá období. Byly zde informace o sezónních produktech. Žena se tak mohla dočíst, který druh masa je v určitém měsíci nejkvalitnější, jak se mění cena a kvalita zeleniny a ovoce na trhu. Kuchařka neměla pouze inspirativní, ale také didaktickou funkci. Cílem autorů bylo naučit ženu vařit chutně, zdravě a především efektivně. Žena nebyla jen kuchařkou, ale také rodinným ekonomem a nutričním specialistou. Měla znát roční spotřebu domácnosti, zdravotní stav členů rodiny, poměry na trhu a objem peněz určený k péči o domácnost. Kuchařky poskytovaly informace o dietní kuchyni i návody, jak vařit ze zbytků. V obsahu převažoval tištěný text, který byl občas doplněn ilustracemi.

Období socialismu

Většina žen byla nucena skloubit stálé zaměstnání s péčí o domácnost. Kuchařky se soustřeďují na výživu, ekonomickou stránku už příliš nereflktují. Objevuje se zjednodušený náhled na vztah mezi kvalitou lidského zdraví a přijímanou potravou. Zdůrazňuje se důležitost konzumace zeleniny. Důvěra ve vědu a techniku se promítla i do kuchařských knih. Principy zdravé výživy se měly opírat o doporučení lékařů, zásady hygieny byly popsány ve formě odpovídající spíše pracovním předpisům. Kuchařka měla být cenným pomocníkem ženy při péči o domácnost. Bylo možné nalézt přesný popis postupu i při úkonech tak jednoduchých jako rozklepnutí vajíčka a poskytovaly návod na sestavení jídelníčku. Kromě

objemných kuchařek, které obsahovaly recepty od polévek po dezerty a technologické postupy, se začaly objevovat i menší, specializované kuchařky.

Současná kapitalistická společnost

Množství kuchařských knih na trhu je mnohem větší než v předchozích obdobích. Kuchařka už není považována za nezbytnou součást výbavy nevěsty. Místo objemných kuchařek, které se snažily zahrnout celou materii, se objevují kuchařky zaměřující se na dílčí problematiku. Existují kuchařky specializované na dezerty, na polévky, na určitou potravinu nebo na nějakou národní kuchyni. Sestavený jídelníček už není běžnou součástí kuchařek. Oproti textu převažuje obrazová stránka. Receptu dominuje velká fotografie lákavě vypadajícího jídla a je obvykle uveden čas potřebný na přípravu. Kuchařka už není v první řadě praktickým pomocníkem, její funkce je spíše inspirativní. Vzhledem k důrazu na obrazovou stránku lze kuchařky přirovnávat k časopisům o módě. Nakupování kuchařek se stává formou sběratelství. Kuchařky patří mezi velmi dobře prodávané knihy a umísťují se mezi bestsellery na knižním trhu. Popularita televizních pořadů o vaření vede k tomu, že se dříve či později objeví s ním spojená kuchařka. Kromě kuchařských celebrit se mezi autory kuchařek objevují i celebrity jiné, jako jsou herci a zpěváci. Objevují se často kuchařky, které jsou spojené s některým televizním pořadem. Mezi autory kuchařek pronikají i jiné celebrity. Kuchařky známých herců a zpěváků se v České republice těší nemalé popularitě. Kuchařka baviče Petra Novotného se stala jednou z nejprodávanějších knih na českém trhu.

2.2 Vaření a gender

V současnosti, kdy ve většině párů mají oba partneři placené zaměstnání, už nelze nahlížet na domácí práce jako na čistě ženskou záležitost. Tradiční rozdělení rolí, kdy muž má výlučné postavení živitele a žena má na starosti pouze péči o domácnost, přetrvává v západní společnosti ve velmi nízkém počtu domácností. Jedním z důvodů je také skutečnost, že příjem pouze jednoho partnera by v současné době nestačil na pokrytí všech nákladů rodiny. Technický pokrok snížil objem nutně vynaloženého času na domácí práce. Současný spotřebitel touží po produktech, které mu umožní, aby musel domácím pracím věnovat, co nejméně času a úsilí. Výrobci elektroniky proto produkují čím dál více robotizované spotřebiče, které kromě zapnutí a nastavení programu nevyžadují další činnost ani dohled. S rozdělením povinností finančního zajištění rodiny určitým dílem mezi oba partnery vyvstává otázka rozdělení i domácích prací. Západní společnost je oproti asijským a arabským společnostem více otevřená možnosti rovného postavení mužů a žen v péči o

domácnost, v otázce vaření však i zde přetrvává názor, že vaření má být jednoznačně povinností ženy. I když je příprava jídla tradičně spojena s ženskou rolí, lze najít technologické postupy, které jsou asociovány spíše s mužskou rolí. Pečení a grilování jsou spojeny s mužem, zatímco vaření potravin ve vodě je spojeno s ženou.⁷⁸

Základním východiskem je, že pro ženu vaření znamená povinnost, pro muže je to hobby. Muži, kteří doma vaří, usilují o dosažení až profesionální úrovně. Často utrácí za speciální nádoby a kuchyňské spotřebiče. Vaření je možností, jak předvést své schopnosti, a je třeba k němu přistupovat s dostatečným nadšením.⁷⁹ Od ženy, pro kterou je vaření mnohdy každodenním úkolem, lze těžko očekávat, že propadne kuchařské euforii, i když má ve vaření zálibu.

Další možností, jak vnímat mužské a ženské vaření, je pohlížet na ně jako na umění a na řemeslo. Žena se snaží rozložit čas mezi své další povinnosti a věnuje proto vaření nejmenší možný časový úsek. Vaření je úkol, který musí být splněn co nejrychleji a nejefektivněji, hlavní důraz je proto kladen na praktické osvojení dovednosti. Muž, který nemá vaření jako povinnost, si k němu může dovolit přistupovat s ležérností a vynaložit takové množství času, které pokládá za přiměřené, aby dosáhl ideálního výsledku. Také se bude lišit ženský a mužský přístup k ingrediencím. Žena obstarává nákup potravin častěji, její hledisko při vaření je proto ekonomické. Zároveň usiluje o to, aby byla splněna i kritéria plnohodnotné výživy. Muž, jehož hlavním cílem je, aby jídlo bylo perfektní, má volnější přístup a využije do pokrmu více ingrediencí než žena. Hlavní je pro muže výsledná chuť pokrmu, kalorická hodnota jídla pro něj není významným kritériem.

Produkce jídla v domácnosti není závislá jenom na vaření jako technologickém postupu, důležitá je také logistická činnost, tedy nákup potravin, a také plánování menu hraje svou úlohu. Boveová a Sobal používají pro plánování, přípravu a nákup jídla pojem *foodwork*.⁸⁰ Zatímco vaření je v české společnosti většinou vnímáno jako povinnost ženy, u nakupování

⁷⁸ Adler, T. Making pancakes on Sunday: The Male Cook in Family Tradition. *Western Folklore*. 1981, vol. 40. no. 1. s. 45-54.

⁷⁹ Tamtéž.

⁸⁰ Bove, C. Sobal, J. 2006. „Foodwork in newly married couples.“ *Food, Culture and Society*. vol 9. no. 1. s 69-89.

potravin se názory tříští. Jedna polovina respondentů přiřkla tuto povinnost ženě, podle druhé poloviny respondentů je nakupování potravin starostí obou partnerů.⁸¹

Boveová a Sobal⁸² na základě výzkumu novomanželských párů odhalili mechanismus rozdělování činností mezi partnery. Odpovědnost za zajištění jídla má většinou jeden z partnerů. O tom, kdo bude mít na starosti zajišťování jídla, probíhá mezi partnery vyjednávání. Bere se v potaz, zda má partner předchozí zkušenosti s vařením, jaký má rozsah povinností spojených s denním zaměstnáním, zda má partner ve vaření zálibu a nakonec jaká je reakce druhého partnera na výsledky jeho vaření. Reakce partnera má dvojitý efekt, podle toho, zda je negativní či pozitivní. Pokud se člověk setká s pozitivní reakcí od partnera, tak je zpravidla motivován vařit, i když se této činnosti předtím příliš nevěnoval. Naopak negativní reakce partnera zájem o další činnost v kuchyni utlumí a vaření je přenecháno kritickému partnerovi.

I když odpovědnost za zajištění jídla má jen jeden z partnerů, nemusí to nutně znamenat, že všechny činnosti v procesu přípravy vykonává sám. V párech, kde jeden z partnerů je zkušeným a sebevědomým kuchařem, zatímco druhý si v kuchyni příliš nevěří, se často do procesu vaření zapojí oba partneři. Ten méně zkušený zaujme roli asistenta, je tedy jakýmsi kuchtíkem hlavního kuchaře. Věnuje se především menším úkolům.⁸³ Například má na starosti krájení zeleniny nebo vaření přílohy, míchání omáčky, když si druhý partner potřebuje na chvíli odskočit. V některých párech má asistent za úkol jen umýváním nádobí.⁸⁴

Na základě výsledků, ke kterým dospěli Boveová a Sobal, lze dospět k závěru, že u vaření probíhá rozdělení povinností mezi partnery v souladu s teorií relativních zdrojů. Je však žádoucí podívat se na vaření také z hlediska socializačního neboli genderového přístupu. Partneři do procesu vyjednávání nevstupují jako racionálně kalkulující tabula rasa, ale jsou také ovlivněni svými předchozími zkušenostmi a hodnotami, které vyznávají. Svou roli zde nepochybně hrají rodiče. Partneři mají tendenci přebírat rodinné vzory. Pokud se otec muže zúčastňoval práce v kuchyni, pak je pravděpodobné, že i syn bude mít zájem účastnit se na přípravě jídla. Pokud muž a žena pochází z rodiny, kde měli rodiče tradiční rozdělení rolí, pak bude pravděpodobně vaření výhradní záležitostí ženy a muž se přípravou jídla a dalších činností, s tím spojených, účastnit vůbec nebude.

⁸¹ Škodová, M. Role mužů a žen. Naše společnost 2007. Dostupné na:

<<http://www.cvvm.cas.cz/index.php?disp=zpravy&lang=0&r=1&s=3&offset=&shw=100732>>

⁸² Bove, C. Sobal, J. 2006. „Foodwork in newly married couples.“ Food, Culture and Society. vol 9. no. 1. s 69-89.

⁸³ Tamtéž.

⁸⁴ Tamtéž.

Je zajímavé, že se symbolem ženy utlačované mužskou dominancí, stala žena u plotny. Proč právě vaření bylo vybráno za činnost, která implikuje podřízené postavení? Důvodem může být to, že vaření je třeba oproti ostatním domácím pracím věnovat nejvíce času. Navíc právě u vaření nejméně často dochází k dělení povinnosti mezi oba partnery. Ženě je povinnost vařit vnucena strukturálně. Je však jednostranné nazírat na ně pouze jako na břímě, jako na činnost, které se oba partneři chtějí vyhnout. Vaření má také aspekt určitého privilegia, které je úzce svázáno s péčí o rodinu. Je to domácí práce, u které ostatní členové domácnosti mohou mít pocit, že je skutečně prováděna pro jejich blaho. Luxování, čištění oken a praní prádla mohou být členy domácnosti vnímány nelibě, jako něco, co je ruší. Vaření naopak přináší jídlo, které je potěšením. Přípravou jídla můžeme projevovat svou náklonnost a darování jídla také náklonnost může vyvolat. Domácí zvířata například prokazují nejvíce náklonnosti tomu členu domácnosti, co je krmí nejčastěji. Vaření proto může být cestou, jak prohlubovat svůj vztah s dětmi. Muži mají tendenci vařit speciality, používat při tom přísady, které používají v domácnosti jen oni. Toto jídlo se později stává spojené s otcovou osobou⁸⁵ a skutečnost, že vaří otec, se stává sváteční záležitostí. Rodina se sesedne a muž má možnost se více sblížit s dětmi. Vaření je také možností, jak muž může získat více pozornosti, které se mu od dětí za plnění povinností živitele rodiny příliš nedostane. Vzrůst zájmu mužů o vaření nemusí znamenat, že jde o nově objevené hobby, ale může souviset s růstem zájmu mužů o péči o děti, jejímž projevem je třeba fenomén nových otců. Žena má nicméně tendenci vnímat kuchyni jako své teritorium. To, že dětem vaří, znamená, že je dobrou matkou. Proto muže do kuchyně pouští jen svátečně nebo je ochotna s ním pouze spolupracovat. Je také možné, že muži přidělí pouze pomocné práce, aby hlavní zásluhu za připravené jídlo měla ona. Aarsethová a Olsenová zkoumaly vaření v dvoukariérových manželstvích v Norsku a Švédsku,⁸⁶ tedy zemích, které inklinují k rovnému rozdělení povinností. Na základě mužského postoje k vaření odhalily tři možnosti rozložení povinností. První možností je, že odpovědnost za přípravu má žena. Žena plánuje, co se bude vařit a provádí hlavní činnosti. Muž dělá nějakou pomocnou práci, třeba vaří rýži. Druhou možností je, že odpovědnost za přípravu jídla má žena, ale muž svým způsobem vaří také. Vaření je povinností ženy, ale když je žena mimo domov, tak ji muž plnohodnotně zastoupí. Muž zkrátka dělá to, co je zrovna třeba udělat. Vaření může být také jeho potěšení, jeho hobby, při kterém si odpočine. Třetí

⁸⁵ Adler, T. 1981. „Making pancakes on Sunday: The Male Cook in Family Tradition.“ *Western Folklore*. vol. 40. no. 1. s. 45-54. Dostupné z: <http://www.jstor.org/stable/1499848>.

⁸⁶ Aarseth, H. Olsen, B. 2008. „Food and masculinity in dual-career couples.“ *Journal of Gender studies*. vol 17. no. 4. s. 277-287.

možností je, že partneři vnímají jídlo jako společný projekt, který je spojen s jejich životním stylem. Oba partneři sdílejí zálibu ve vaření a jídlo vnímají jako příležitost k utužování vztahů v rodině.⁸⁷

Je možné, že stejně jako došlo k rozdělení povinnosti péče o děti mezi oba partnery, tak s postupem času bude mužský aspekt ještě více pronikat i do ženského dominia vaření. Tento vývoj může být také podpořen skutečností, že vaření se obvykle zhostí ten z partnerů, který má více zkušeností. V tomto ohledu měly dříve výhodu ženy. Ženy v minulosti procházely kuchařskou přípravou ve specializovaných školách anebo budoucí nevěstu vyškolila její vlastní matka. Žena, vyzbrojená receptem na dobrý koláč a chutnou pečení byla připravená stát se řádnou manželkou.⁸⁸ V současné době už není nezbytností, aby nevěsta před vstupem do manželství uměla vařit. Proto odpadá i kuchařská příprava a ženy bývají při zakládání nové domácnosti ve vaření buď stejně nezkušené jako muži, anebo mají jen minimální náskok.

⁸⁷ Aarseth, H. Olsen, B. 2008. „Food and masculinity in dual-career couples.“ *Journal of Gender studies*. vol 17. no. 4. s. 277-287.

⁸⁸ Neuhauss, J. 1999. The way to a man's heart: gender roles, domestic ideology and cookbooks in the 1950. *Journal of Social History*. Spring. s. 529-556.

3. Vaření jako hobby

Navzdory tomu, že vaření patří mezi domácí práce, stalo se také respektovaným hobby, kterému se věnuje velké množství časopisů, televizních a rádiových pořadů, internetových stránek a knih. Hobby je pojem, který zastřešuje dlouhou řadu činností, které člověk provozuje v svém volném čase na základě svého specifického zájmu, k nimž má často i silný citový vztah a je v nich odborníkem svého druhu.⁸⁹ Na základě této definice vyvstává problém s řazením vaření jako čistě volnočasové aktivity. Existují jedinci, kteří vaření praktikují ve vázaném čase jako domácí práci, ale zároveň je z jejich strany tato činnost vnímána jako způsob relaxace, možnost uplatnit svou kreativitu. Uspokojení je spojeno nejen se splněním povinnosti, ale také chutného, originálního pokrmu, který reprezentuje šikovnost kuchaře. Čas strávený vařením by bylo možné rozdělit na čas věnovaný přípravě hlavního jídla dne, kdy sledovaným cílem je uspokojení potřeby konzumovat potravu, a na čas strávený výrobou domácích produktů, jejichž cílem je především gurmánský požitek. Mezi čistě volnočasové aktivity lze zařadit třeba výrobu domácího sýra. Taková činnost je skutečně pouze hobby, protože objem času a finanční náklady jsou výrazně vyšší než náklady na koupi hotového továrního produktu a domácí sýr není výrazně kvalitnější než kupovaný.

Přichází v úvahu několik důvodů, proč je vaření tak oblíbeným koníčkem. Za prvé jde o činnost kreativní. Za druhé konzumace doma uvařeného jídla je vyhledávanou společenskou událostí. O jídle je schopen konverzovat každý člověk. Společné hodování je spojeno s výměnou interakcí mezi spolustolovníky a během stravování se tak utužují vazby ve skupině. Volnočasoví kuchaři neprovozují svůj koníček jako vlci samotáři, ale naopak mají potřebu vyměňovat si poznatky s jedinci, kteří mají stejné zájmy. To se může uskutečňovat interakcí tváří v tvář mezi známými, ale v dnešní době nelze narůstá také počet internetových diskuzí a blogů o jídle. V takovém případě se komunikace sice odehrává v přátelské rovině, avšak často mezi lidmi, kteří se tváří v tvář nikdy nesešli.

Vaření jako hobby, je zpravidla spojeno s nákupem kvalitních surovin. Lidé, co mají vaření jako koníček, neprovádí nákup všech potřebných potravin v supermarketu, ale místo toho vyráží do specializovaných obchodů a na trhy. Nákup potravin je obvykle málo oblíbenou činností, kterou se lidé snaží strávit co nejméně času. U domácích kuchařů gurmánů se však stává hobby sám o sobě a nákup potravin lze připodobnit orientačnímu běhu.

⁸⁹ Duffková, J. Sociologie životního stylu. 1. vyd. Plzeň. Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, s.r.o. 2008. s.161. ISBN 978-80-7380-123-6.

Vaření je spojeno také se zálibou v nakupování kvalitního a ne vždy potřebného kuchyňského vybavení. Nádobí je v kuchyni vnímáno nejen jako funkční ale také jako dekorační prvek. Často se tu vytváří fixace na určitou značku. Vaření může být tedy spojeno s fenoménem sběratelství. Sběratelství se může projevat v hromadění šikovných kuchyňských pomocníků nebo také kuchařských knih a časopisů. Rozsah finanční zátěže, kterou tento koníček přináší, se může u jednotlivých jedinců velmi lišit. Velkou roli zde hraje vkus. V angloamerickém prostředí se pro osoby, které se silně zajímají o jídlo a jeho přípravu, někdy používá výraz foodies.

Z hlediska pohlaví je u mužů a žen v oblasti hobby poněkud odlišná situace. U ženy může být vaření oblíbenou činností, ale vždy je zde přítomná skutečnost, že jde o jakési zvyšování kvalifikace. Vaření je vnímáno jako povinnost ženy. Proto spíše než o hobby lze u žen hovořit o zálibě v samostudiu. U mužů je situace jiná. Vaření není spojeno s povinností, je to cesta, jak zazářit. Za připravený produkt je anticipována odměna ve formě chvály od konzumentů. U žen jídlo častěji nabývá formy soutěžního artiklu. Jedním z faktorů předvánočního stresu u žen bývá, že ještě nemají upečené vánoční cukroví nebo nemají hotovo tolik druhů jako jejich kolegyně z práce.

Na závěr lze shrnout, že vaření jako hobby je kreativní činností, při které nedochází k izolaci od ostatních lidí, ale naopak spíše zvyšuje potřebu sociálního kontaktu, protože hobby kuchaři potřebují konzumenty, kteří jim jejich výrobek ohodnotí. Jde také o činnost různě časově a finančně náročnou, neboť objem času a finančních prostředků se odvíjí od druhu připravovaného jídla. Vaření je také spjato s potřebou získávání nových informací. Ta může být uspokojována výměnou informací s jinými kuchaři nebo sledováním televizních pořadů o vaření nebo nakupováním kuchařek a časopisů s recepty a také vyhledáváním informací na internetu. Vaření je koníčkem, ze kterého obvykle neprofituje pouze sama osoba, která se jím zabývá, ale i její okolí.

4. Vaření v massmédiích

Jídlo a jeho příprava je téma, které se vyskytuje ve všech druzích masových médií. Z médií se na nás valí tištěné recepty, pořady o vaření, rozhovory s kuchařskými celebritami, gurmánské recenze, diety a reklamy na produkty potravinářských firem. V současné době je narušován ženský monopol na domácí vaření, což má vliv na prezentaci vaření v médiích. V reklamě na instantní produkty už nemusí být hlavním aktérem žena. Reklama cílená na ženu se snaží navodit pocit, že nabízený produkt ušetří čas a přitom poskytne kvalitní jídlo. Reklama zaměřená na muže se snaží vyvolat povědomí o tom, že s nabízeným produktem je možné snadno připravit chutné jídlo bez pomoci ženy. U reklam instantních produktů cílených na ženy je hlavním motivem úspora času, u reklam cílených na muže je to nezávislost na ženě.

Informace o vaření z masových médií mají především inspirativní, až na druhém místě didaktickou funkci. Následující podkapitola se bude zabývat fenoménem pořadů o vaření.

4.1 Televizní pořady o vaření v českých televizích

Pořady o vaření jsou v českých televizích v poslední době hojně zastoupeným formátem. Pořady o vaření vysílané na českých televizních kanálech lze v zásadě rozdělit na dva typy. První typ má především osvětovou funkci. Populární kuchař zde ukazuje přípravu jídla podle určitého receptu buď sám, nebo s asistencí méně kvalifikovaného pomocníka, kterým může být divák dobrovolník anebo moderátor pořadu. Druhý typ je výrazně mladší. Kuchařské dovednosti se zde prezentují ve formě reality show a jde více o pořad zábavný než osvětový. Následující část se bude zabývat analýzou vybraných pořadů o vaření. Především se zaměří na roli nebo soubor rolí, které jsou osobě, jež připravuje jídlo, přiděleny. Vybrané pořady byly vysílány na třech českých televizních kanálech mezi lety 2010 a 2011.

Televizní kanál: TV PRIMA

Na nože

Jde o soutěžní reality show, jejímž cílem je nalézt „kuchařskou superstar“. Soutěžící jsou vybráni z řad profesionálních kuchařů i laiků. Pořad ukazuje kuchyni jako stresové prostředí. Jídlo hodnotí tři porotci v roli odborníků na gastronomii, kteří mají různé profesní zázemí. Jeden porotce je profesionálním kuchařem, dalším je autorka kuchařek, která zde vystupuje jako arbitr chuti, poslední porotce kuchařské vzdělání nemá a hraje roli gurmána.

Ano, šéfe

Populární pořad, který plní především zábavnou funkci. Hlavní postavou je kuchař odborník, který vede úspěšnou luxusní restauraci. Na základě pozvání jejich majitelů vyráží do ekonomicky ztrátových restaurací, kde se snaží nalézt chyby a předělat je na fungující podniky. Reality show ukazuje prostředí restauračního zázemí, kam se návštěvník restaurace sám nedostane. Kromě kuchařské hvězdy mají možnost promluvit na kameru majitel restaurace a jeho zaměstnanci. Každý díl lze rozdělit do tří částí, ve kterých se i proměňují role kuchaře. Na začátku je prohlídka restaurace, následuje rekvalifikační část, kdy se kuchař snaží vylepšit výkonnost zaměstnanců a manažerské kvality majitele, konečnou fází je pak návrat do restaurace po určité době a zhodnocení situace. V první fázi kuchař nejprve hraje roli běžného hosta. Objedná si několik jídel z menu a při čekání zhodnotí obsluhu a interiér. Z běžného hosta se rázem stává arbitrem vkusu a poté, co mu donesou objednané jídlo, i chuti. Po kritice jídla pohovoří s majitelem a odebere se na prohlídku kuchyně. Pravidelně opakujícím se problémem restaurací je nedostatečná čistota v kuchyni. Z role kolegy kuchař proto často přechází do role komisaře hygieny. V následujících dnech se začleňuje do týmu restaurace, kde přijímá roli chefa. Občas posedí s majitelem a zanalyzuje ekonomickou situaci podniku a kriticky zhodnotí majitelovi manažerské schopnosti. V tom momentě přechází do role ekonoma restaurace a coache. Zabývá se také propagací podniku, kdy se z něj stává odborník z oblasti reklamy. Během všech fází si však udržuje roli odborníka z oblasti gastronomie a komika, protože pro pobavení diváků je náplní kuchaře také glosovat dění před kamerou. V poslední fázi se kuchař vrací v roli jídelního kritika. Na rozdíl od klasických pořadů o vaření tato reality show ukazuje stres jako součást vaření. V oblasti profesionálů bychom stres spojený s nedostatkem času očekávali, ale tento stres může být součástí i vaření v domácnosti, což televizní pořady bohužel neukazují téměř vůbec. Tato reality show je zajímavá také z hlediska sociologie práce, protože ukazuje problémy vedoucí k málo kompaktnímu a nízcce výkonnému týmu. Častým problémem jsou bariéry v komunikaci, nedostatečná autorita majitele a nepřehledné vymezení rolí jednotlivých zaměstnanců.

Prostřeno

Jde o soutěžní reality show, kde skupina kuchařských laiků soutěží o určitý peněžitý obnos. Pořad se vysílá 5 dní v týdnu, každý díl se odehrává v domácnosti jiného soutěžícího. Soutěžící sestaví vlastní menu, které pak připravuje a na kameru vysvětluje technologické

postupy. Zbytek soutěžících z daného týdne je jeho kritiky a uděluje mu body. Soutěžící má roli kuchaře, hostitele a animátora. Jeho úkolem je nejen uvařit a naaranžovat jídlo, ale také vymyslet pro hosty zábavu. Návštěva neznámých lidí tu překračuje běžné společenské konvence. Hostitel se po přivítání hostů odebere do kuchyně a hosté si prohlíží jeho bydlení bez jeho účasti. Pozvání k jídelnímu stolu, které je formální, se v tomto pořadu rozšiřuje i například na prostor hostitelovi ložnice, který je zcela intimní. Překvapivě často dochází k otevírání hostitelových šuplíků, někteří hosté mají potřebu vyzkoušet jak pohodlná je hostitelova postel nebo vana. V přítomnosti kamery bychom od návštěvníků čekali větší zdrženlivost, ale kupodivu přichází potřeba porušovat společenská tabu. Tato reality show nám umožňuje získat lepší představu o tom, jak se vaří v běžných domácnostech. Soutěžící mají často potřebu se stylizovat do role arbitrů chuti. Velmi ostře oddělují domácí a tovární potravinové produkty. Místo instantního vývaru z kostky, který se v mnoha domácnostech používá i při přípravě slavnostního jídla, je hosty vyžadován vývar domácí.

S Italem v kuchyni

Hlavní hvězdou pořadu je Ital, žijící delší dobu v Čechách. Kuchař zde má roli odborníka na italskou kuchyni. Vaření probíhá v různých prostorech. Střídá se prostředí domácí kuchyně, profesionální kuchyně v restauraci a venkovní kuchyně na chalupě. Recepty se skládají z autentických italských surovin. Hostem pořadu je obvykle některý z kuchařových početných přátel, který pomáhá s přípravou nebo si jen přijde s kuchařem popovídat. Většina jídel se nevaří jen proto, aby se ukázal postup divákovi, ale slouží k pohoštění kuchařových hostů. Pořad ukazuje, že jídlo má důležitou funkci jako nástroj sociálního setkávání.

Televizní kanál: ČT1

Kluci v akci

Jedná se o pořad klasického typu. Na přípravě se podílejí dva kuchaři odborníci místo jednoho. Střídají se různé národní kuchyně a recepty se zaměřují i na českou regionální kuchyni a jsou přizpůsobeny ročním obdobím. Je zde zřejmá inspirace pořady populárního anglického kuchaře Jamieho Olivera, protože prostředí kuchyňského studia je často nahrazováno. Aby se zvýšila dynamika pořadu, vaří se v přírodě nebo v prostorách tematicky blízkým dané kuchyni. Samotné kuchyňské studio je pak designováno spíše jako domácí

kuchyně spojená s jídelnou než profesionální kuchyně. Kuchaři mají přisouzeny dvě role. Jednak roli odborníka a pak také roli komika. Dvojice kuchařů se mezi sebou špičkuje a působí jako moderátorské duo. Občas je do pořadu pozván host, který vaří sám nebo s vařením pomáhá. Jedná se však vždy opět o odborníka, laická veřejnost se v tomto pořadu neobjevuje.

Kuchařská pohotovost

Jde o flexibilní pořad, ve kterém se obměňuje prostředí i postavy kuchařů. Východiskem dílu je vždy zadání diváka. Ten buď potřebuje pomoc se speciální akcí, nebo se chce zdokonalit v přípravě nějakého jídla. Produkce pořadu pak vybere jednoho nebo více odborníků z týmu kuchařů. Vaří se vždy v divákově vlastní kuchyni. Jde o pořad spíše s osvětovou funkcí než o reality show, protože kromě kuchyně kamera zabere bydlení hostitele pořadu minimálně. Jde vlastně o modifikaci situace, kdy si člověk objedná na domácí vaření profesionálního kuchaře. Kuchař si přiveze vlastní sadu nožů, případně nějaké speciální suroviny, zbytek zabezpečí divák sám. V pořadu však kuchař neposkytuje jenom objednanou službu. Dochází tu k interakci mezi kuchařem a laikem, takže situace někdy vypadá spíše jako soukromý kurz vaření. Vaření je činnost, která není příliš ideově náročná, takže v podstatě každý člověk je schopen na toto téma vést konverzaci. Interakce mezi laikem a kuchařem vede k tomu, že laici se snaží vytvořit si před televizní kamerou lichotivý obraz jako šikovní kuchaři. Laici mají ve společnosti profesionálního kuchaře snahu vystupovat fundovaně, i když z jejich práce v kuchyni je pak divákům zřejmé, že ve vaření moc zruční a zkušené nejsou. Kuchař poskytuje informace o potravinách, uvádí, jaké jsou jejich klady. Uvádí triky v technologickém postupu, které vedou k tomu, aby výsledek vaření byl co nejlepší. Zabývá se také aranžováním jídla. Postup přípravy jídla je pro diváky pořadu vždy shrnut.

Televizní kanál: TV NOVA

Babicovy dobroty

Jde o klasický pořad o vaření, který nepřináší nic inovativního. Kuchař je zde v roli odborníka a učitele. Vaření probíhá z velké části v kuchyňském studiu, občas prostředí studia nahradí domácnost některé z pravidelných diváček. Žena v prostoru vlastní kuchyně uvaří jídlo podle vlastního receptu za asistence kuchaře. Poté divačka ještě navštěvuje kuchyňské studio, kde

jako laický asistent pomáhá kuchařské hvězdě. Do studia může být pozván také host, odborník na nějaký typ kuchyně. Na tomto pořadu je nejzajímavější, že byl podroben silné kritice v médiích. Důvodem bylo nahrazování surovin a nepoužívání autentických ingrediencí. Hlavním důvodem, proč se v médiích objevily negativní reakce, jsou rozdíly mezi kulturou nižších a vyšších sociálních vrstev. Novináři a kuchařské celebrity patří mezi vyšší vrstvy. Objevovaly se názory, že úroveň vaření v českých domácnostech není příliš vysoká a pořad o vaření by tento trend podporovat neměl, naopak by cílem pořadu mělo být naučit lidi vařit z autentických ingrediencí a bez průmyslových dochucovadel. Babicovy dobroty byl pořad koncipovaný spíše pro nižší vrstvy. Cílem nebylo zvyšovat divákovu kvalifikaci a přiblížit jeho schopnosti chefa v kvalitní restauraci. Cílem bylo poskytnout divákovi další recept, který je schopen bez problému zvládnout, a rozšířit tak jeho jídelní portfolio. Skutečnost, že pořad je určen spíše pro nižší vrstvy, se zřetelně projevuje v situaci, kdy si kuchařská hvězda pozve do studia svého známého, odborníka na francouzskou kuchyni. Francouzská kuchyně je vnímána jako prestižní, gurmánská a okamžitě v nás vyvolává představu haute cuisine. Pozvaný odborník v pořadu však vaří recepty, se kterými se setkáme na francouzském venkově. Dýňová polévka je servírována na stůl v tykvi a stolovníci si mají každý nabrat. To přesně zapadá do schématu Pierra Bourdieu o jídle a stolování vyšších a nižších vrstev. Nižší vrstvy servírují jídlo přímo z hrnce na stůl, stolovníci si nabírají a důležité je, aby jídlo budilo dojem hojnosti.⁹⁰ Z hlediska surovin používaných v receptech je třeba také vzít v úvahu fakt, že se liší chutě vyšší a nižší vrstvy, jak doložil výzkum Lazarsfelda. Nižší sociální vrstvy tendenci konzumovat více sladkostí, oblibují si intenzivnější pachy a vůně.⁹¹ Jídlo, které příslušníci vyšší vrstvy považují za nepoživatelné, může příslušníkům nižší sociální vrstvy připadat chutné.

Pořady o vaření jsou natolik populární, že se téměř každý rok objeví jeden nový. Existují i specializované televizní kanály, které pokrývají pořady o jídle a vaření veškerý svůj vysílací čas. I když všechny pořady mají jedno společné téma, jejich charakter, jak vyplývá z předchozí analýzy, může být různý. Televizní kuchaři se stávají celebritymi. Poměrně často se v pořadech o vaření objevují i jiné celebrity, jako jsou herci a zpěváci. Pořady s vysokou popularitou na sebe obvykle navazují další ekonomické aktivity, kterými jsou prodej kuchařek

⁹⁰ Bourdieu, P. *Distinction: a social critique of the judgement of taste*. Harvard University Press. 1984. Pp. 194 ISBN 9780674212770.

⁹¹ Fraňková, S. Dvořáková-Janů, V. *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. Nakladatelství Karolinum. Praha. 2003. s. 239. ISBN 80-246-0548-1

a DVD. Vzhledem k tomu, že nákup kuchařek bývá spojen s tendencí ke sběratelství, příznivci televizního kuchaře zaručují vydavatelům jako cílová spotřebitelská skupina dosažení vysokého zisku. Díky popularitě pořadu také nebývá problém sehnat sponzory. Je možné se setkat se sponzoringem ze strany výrobců potravin i potravinových řetězců. Na závěr lze shrnout, že pořady o vaření mohou být velmi ziskovým formátem.

Závěr

Cílem této práce bylo poskytnout orientační sociologický pohled na vaření. Bylo pojednáno o vztahu vaření a kulturní identity z hlediska náboženství, národní identity a sociální stratifikace. Dále byl řešen vliv globalizace na vaření a bylo pojednáno o rozdílném přístupu k vaření u mužů a u žen, a to jak z hlediska vaření jako volnočasové aktivity, tak vaření jako domácí práce. Vaření jídla podle požadavků stanovených náboženství vede k upevňování víry a může být také nástrojem, kterým může jedinec projevit svoji spiritualitu navenek. Vaření národní kuchyně zvyšuje vědomí národní identity. Národní hrdost se může projevat upřednostňováním národní kuchyně. V nově vzniklých státech se často objevuje snaha o zformování národní kuchyně, protože národní kuchyně symbolizuje existenci daného státu podobně jako státní vlajka nebo státní znak. Některé národní kuchyně mají tendenci více expandovat než jiné. Světová expanze národní kuchyně může být přínosem pro ekonomiku daného národa, zvláště pokud se při jejím vaření používají ingredience produkované pouze na území jeho státu. Z hlediska vztahu sociální stratifikace a vaření může třídní příslušnost ovlivnit výběr ingrediencí a styl servírování uvařeného jídla. Procesy globalizace umožňují distribuci potravin daleko od místa jejich vyprodukování. Některá jídla se stávají celosvětově konzumována. Vaření může být jedincem vnímáno jako činnost nutná anebo jako činnost zábavná a odpočinková. Pro ženy v české společnosti představuje vaření hlavně domácí práci, a pokud se mu věnuje i ve volném čase, lze spíše hovořit o zvyšování kvalifikace než o hobby. Tato situace je dána tím, že v české společnosti je z hlediska péče o domácnost vaření jednoznačně vnímáno jako povinnost ženy. Vaření jako hobby je však mezi muži poměrně oblíbené. Vaření a následná konzumace jídla mohou být nástrojem, kterým muž upevňuje vztah se svými dětmi. Objem času stráveným vařením jako domácí prací se snižuje, avšak dochází k mizení dovedností jako je třeba porcování masa, což vede k větší závislosti domácností na obchodnících. Práce se zaměřila především na neprofesionální kuchaře. O profesionálních kuchařích pojednává pouze část věnovaná analýze českých pořadů o vaření, vysílaných v letech 2010 a 2011. Televizní kuchaři mají v českých pořadech o vaření především roli odborníka a komika. Nejdynamičtější je z hlediska střídání rolí pořad Ano, šéfe. Tématu profesionálních kuchařů by bylo možné se dále věnovat, neboť se v českém prostředí v kulinářské oblasti začal prosazovat nezanedbatelný počet laiků. Empirické výzkumy by se i nadále měly věnovat proměnám role muže a ženy z hlediska domácích prací, přínosným by jistě byl kvalitativní výzkum vaření u novomanželů. Výzkum Aarsethové a Olsenové zabývající se vařením u novomanželů byl proveden v Dánsku a Norsku.

V severských společnostech jsou však role muže a ženy více rovnostářské, proto je možné, že podobný výzkum by v České republice měl výrazně odlišné výsledky.

Seznam literatury

1. Adler, T. Making pancakes on Sunday: The Male Cook in Family Tradition. *Western Folklore*. 1981, vol. 40. no. 1. s. 45-54.
2. Bourdieu, P. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press: 1984. s. 177-188. ISBN 0674212770.
3. Bove, C. Sobal, J. 2006. „Foodwork in newly married couples.“ *Food, Culture and Society*. vol 9. no. 1. s 69-89.
4. Bowers, D. Cooking trends echo changing roles of women. *FoodReview*, Jan-Apr 2000, vol. 23, no. 1, s 23-29.
5. Břízová, J. Klimentová, M. *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*. 9. vyd. Praha. 1960. 627 s.
6. Buddhahrita, A. *The Dhammapada: the Buddha's path of wisdom*. 2. Vyd. Buddhist Publication Society 1996. s. 53. ISBN 9552401313.
7. Co je to košer? [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.omkosher.com/cz/koser-pravidla/>>.
8. Countries. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <http://www.eurofoodbank.eu/portail/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=7&Itemid=26&lang=en>.
9. Cusack, J. African Cuisines: Recipes for Nation-Building? *Journal of African Cultural Studies*, Dec 2000. vol. 13. no. 2. s. 207-225.
10. Česká federace potravinových bank. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.potravinovabanka.cz/cfpb/>>.
11. Duffková, J. *Sociologie životního stylu*. 1.vyd. Plzeň. Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, s.r.o. 2008. 237 s. ISBN 978-80-7380-123-6.
12. Dutch close to ban on kosher, halal slaughter.[cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.smh.com.au/world/dutch-close-to-ban-on-kosher-halal-slaughter-20110629-1gr2k.html>>.
13. Dvořáková-Janů, V. *Lidé a jídlo*. 1. vyd. Praha. ISV nakladatelství: 1999. 182 s. ISBN 80-85866-41-2.
14. EU: obaly potravin budou přehlednější. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <http://www.lidovky.cz/eu-obaly-potravin-se-zmeni-mohlo-se-udelat-vic-rika-cech-pip-/ln_domov.asp?c=A110706_160400_ln_domov_spa>.

15. Faith and food fact files: Hinduism.[cit.2011-21-07]. Dostupné z:
<<http://www.faithandfood.com/Hinduism.php>>.
16. Fantasia, R. Fast Food in France. *Theory and Society*, Apr. 1995, vol. 24, no. 2, s. 201-243.
17. Feta sýr je pouze z Řecka, rozhodl soud. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z:<http://ekonomika.idnes.cz/feta-syr-je-pouze-z-recka-rozhodl-soud-dx1-/ekonomika.aspx?c=A051025_165922_ekonomika_maf>.
18. Food and drink: permitted and prohibited. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z:<<http://www.islam-laws.com/halalharamfooddrinks.htm>>.
19. Fraňková, S. Dvořáková-Janů, V. *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. Nakladatelství Karolinum. Praha. 2003. s. 239. ISBN 80-246-0548-1.
20. Halkier, B. Suitable cooking?. *Food, Culture and society*, September 2000, vol. 12. no 3. s. 358-377.
21. Hauserová, B. Hauserová, O. *Co dnes vařit?* Nakladatelství Hynka Buchsbauma. Moravská Ostrava-Přívoz. 1934.
22. Hindu food. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z:<<http://hinduism.ygoy.com/hindu-culture/index.php>>.
23. Hinduism and food. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z:
<http://www.hinduwebsite.com/hinduism/h_food.asp>.
24. Hupkens, C. Social class differences in food consumption:The explanatory value of permissiveness and health and cost considerations. *European Journal of Public Health*, 2000, vol. 10, no. 2, s. 108 – 113.
25. Ier.D. Sacred act of eating. [cit. 201-21-07]. Dostupné z:
<<http://www.hinduismtoday.com/modules/smartsection/item.php?itemid=5164>>.
26. Jak se vaří a jí v České republice, Slovensku a Maďarsku. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <<http://www.novakuchyne.cz/2009/01/20/jak-se-vari-a-ji-v-ceske-republice-slovensku-a-madarsku/>>.
27. Jandourek, J. *Sociologický slovník*. 1.vyd. Praha. Portál,.2001. 285 s. ISBN 80-7178-535-0
28. Karma and reincarnation.[cit. 2011-21-07]. Dostupné z:<<http://www.hinduismtoday.com/modules/smartsection/item.php?itemid=431>>.
29. Kaufman, C. *The meaning of Cooking*. Polity 2010. s. 7-15. ISBN 0745646913
30. Keith, P. They hate to cook: Patterns of distress in an ordinary role. *Sociological focus*, 1994, vol. 27. no. 4. s. 289-201.

31. Kenjar, K. *Balkan Culinary Nationalism and Ottoman heritage*. 2007. Dostupné na: <http://classics.uc.edu/~campbell/Kenjar/Culinary-Nationalism.pdf>.
32. Kunštát, D. *Regionální jídla a hodnocení tradiční české kuchyně. Naše společnost* 2003. CVVM. Dostupné na: http://www.cvvm.cas.cz/upl/zpravy/100257s_or30820.pdf.
33. Lévi-Strauss, C. *Mythologica*. 1: *Syrové a vařené*. 1. vyd. Praha. Argo 2006. 423 s. ISBN 80-7203-644-0.
34. *McDonald's Tries Paris, Again*. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <http://www.nytimes.com/1988/06/12/business/mcdonald-s-tries-paris-again.html?pagewanted=2&src=pm>.
35. Moldofsky, Z. 2000. „Meals Made Easy: A Group Program at a Food Bank.“ *Social Work with Groups*. vol. 23 (1).
36. Nath, J. *God is a vegetarian: The food, health and bio-spirituality of Hare Krishna, Buddhist and Seven-Day Adventist devotees*. *Health Sociology Review*, Sept 2010, vol. 19, no. 3, s. 356-368.
37. *Někdo to rád košer*. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: http://m.ihned.cz/c4-10005590-46668350-700000_ekodetail-nekdo-to-rad-koser.
38. Neuhauss, J. *The way to a man's heart: gender roles, domestic ideology and cookbooks in the 1950*. *Journal of Social History*, Spring 1999, s. 529-556.
39. *Označení původu a zeměpisná označení*. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z: <http://www.upv.cz/cs/prumyslova-prava/oznaceni-puvodu-zemepisna-oznaceni/prihlasovani-do-zahranici/oznaceni-puvodu-a-zemepisna-oznaceni-spolecenstvi0.html>.
40. Ritzer, G. *McDonaldizace společnosti*. 1996. Praha. Academia. 176 s. ISBN 80-200-0571-4.
41. Rosenberger, N. *Patriotic Appetites and Gnawing Hungers: Food and the Paradox of Nation-building in Uzbekistan*. *Ethnos*, Sept. 2007. vol. 72. no. 3. s. 339-360
42. Saxlová, M. *Šoulet a jiné básně aneb židovská kuchařka*. Praha: Bon Art a Esprit, 1991.

43. Seidlová, A. Vaření v českých domácnostech. Naše společnost 2003. CVVM.
Dostupné na:
<<http://www.cvvm.cas.cz/index.php?disp=zpravy&lang=0&r=1&s=3&offset=&shw=10025>>.
44. Sered, S. Food and Holiness: Cooking as a sacred act among middle-Eastern Jewish woman. Anthropological quarterly, July 1988, vol 61, no. 3, s. 129-139.
45. Steele, K. Buddhist Food Practice and Attitudes among Contemporary Western Practionioners. Ecotheology, 2000, vol 9, s. 49-67.
46. Stojanovičová, M. Vliv náboženství na stravovací návyky. Brno. 2010. Bakalářská práce na Lékařské fakultě Masarykovy univerzity. Vedoucí bakalářské práce prof. MUDr. Zuzana Derflerová Brázdová.
47. Škodová, M. Role mužů a žen. Naše společnost 2007. Dostupné na:
<<http://www.cvvm.cas.cz/index.php?disp=zpravy&lang=0&r=1&s=3&offset=&shw=10073>>.
48. The Hindu meaning of food. [cit. 2011-21-07]. Dostupné z:
<<http://www.hinduismtoday.com/modules/smartsection/item.php?itemid=245>>.
49. V Anglii je nyní vidět ponížení, které tam nezažilo už několik generací. [cit. 2011-21-07] Dostupné z:< http://zpravy.idnes.cz/v-anglii-je-nyni-videt-ponizeni-ktere-tam-nezazilo-uz-nekolik-generaci-1ey-/kavarna.asp?c=A110218_112543_kavarna_chu>.
50. Zeleninová mísa. Vydavatelství obchodu. Praha. 1964.

