

**Univerzita Karlova v Praze
Fakulta humanitních studií**

**Italské jídlo na českém talíři: cooking show
„S Italem v kuchyni“ v životě konkrétních
sociálních aktérů**

bakalářská práce

Veronika Hendrychová

vedoucí práce: Mgr. Markéta Slavková

Praha 2012

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně a zároveň jsem řádně ocitovala veškerou použitou literaturu i ostatní informační zdroje. Současně prohlašuji, že tato bakalářská práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného akademického titulu.

V Praze dne 7. září 2012

.....
podpis

Na tomto místě bych chtěla velmi poděkovat hlavně Mgr. Markétě Slavkové, která mě vedla v průběhu celé přípravy a psaní mé bakalářské práce. Po celou tuto dobu mi Mgr. Slavková poskytovala potřebné cenné rady a své vlastní zkušenosti z terénu. Její reflexe pak byly pro mě vždy zdrojem konstruktivní kritiky, která mě posunula o krok dopředu. Zároveň Mgr. Slavkové mockrát děkuji za její celkový přístup, díky němuž pro mě byla celá spolupráce velmi příjemnou a inspirativní zkušeností. Dále děkuji Mgr. Hedvice Novotné za její poznámky k projektu a metodologické části práce, Ing. Petru Pavlíkovi, Ph.D. za literaturu týkající se sociologie médií a rovněž poznámkám k projektu a Mgr. et Mgr. Janu Besedovi za literaturu z oblasti mediální antropologie a antropologie jídla. Dále bych ráda poděkovala všem účastníkům výzkumu, kteří byli ochotni se se mnou podělit o často detailní informace ze svého života a věnovali mi svůj čas. V neposlední řadě pak také děkuji své rodině a přátelům za veškerou podporu a trpělivost, kterou mé osobě v období psaní bakalářské práce projevovali.

Anotace:

V českém prostředí nevznikají téměř žádné studie, které by se věnovaly každodenním stravovacím strategiím sociálních aktérů v kontextu vlivu rozličných kulinárních médií. Právě tomuto často v českém prostředí opomíjenému tématu se věnuje má bakalářská práce, která pojednává o vztazích mezi televizními kulinárními pořady a sociálními aktéry, kteří je sledují. V centru mého zájmu stojí mediální formát *cooking show*, konkrétně pořad „S Italem v kuchyni“. Má práce se snaží o ukotvení, popis a analýzu této konkrétní *cooking show* jak na teoretické tak na empirické rovině v širším kontextu podobných mediálních formátů v ČR. Teoretická část rozebírá téma gastronomie především v rámci oboru sociální a kulturní antropologie, ale zahrnuje i poznatky z historie a sociologie. Primárně se však tato část snaží o ukotvení práce na poli antropologie jídla a mediální antropologie, přičemž se okrajově zabývá také současným vzestupem kulinárních médií formátu *cooking show* v českém prostředí. Tyto poznatky jsou pak rozšířeny ve stěžejní empirické části práce, jež kombinuje mediální analýzu s kvalitativním výzkumem v rámci sociální a kulturní antropologie. Cílem celé práce je zmapování specifických rysů *cooking show* „S Italem v kuchyni“ a analýza toho, jak se tento konkrétní televizní pořad, jehož hlavním tématem je reprezentace italské kultury stravování, podílí na stravovacích strategiích konkrétních sociálních aktérů, například na výběru a použití surovin a způsobu přípravy pokrmů.

Abstract:

In Czech academic environment there are hardly any studies covering the topic of everyday consumption strategies of social actors in the context of various culinary media. In my bachelor's work I bring into scope this often neglected topic while focusing on the relation in between culinary television and social actors, who are its viewers. However, in the center of my attention stands the media format of a cooking show, in particular the cooking show “With the Italian in the Kitchen”. My thesis attempts to delineate, describe and analyze this particular cooking show on both theoretical and empirical level within the broader context of existing similar media formats in the Czech Republic. The theoretical part elaborates on the topic of gastronomy prevailingly within the framework of social and cultural anthropology but it also includes the knowledge of historical science and sociology. However, primarily this part intends to anchor the topic of food in within the scope of anthropology of food and media. At the same time I touch on the phenomenon of the contemporary rise of culinary media in the Czech environment while emphasizing cooking show media format. These finding are further developed in the principal empirical part that uses the media analysis and qualitative research methods within the field of social and cultural anthropology. The aim of this thesis is to map specific features and characteristics of the cooking show “With the Italian in the Kitchen” and an analysis of how this particular television series, whose main topic is the representation of the Italian food culture, partake on the consumption strategies of particular social actors, for instance when it comes to the choice and use of various ingredients and the modes of food preparation.

Klíčová slova: antropologie jídla, stravovací strategie, kulinární kulturní kapitál, kulinární televizní pořad, mediální formát *cooking show*, televizní pořad „S Italem v kuchyni“

Key words: anthropology of food, consumption strategies, culinary cultural capital, culinary television, cooking show media format, TV series “With the Italian in the Kitchen”

Struktura bakalářské práce

Úvod	6
Metody výzkumu	9
Popis lokality výzkumu a výzkumného vzorku.....	9
Tabulka účastníků výzkumu.....	12
Strategie a cíl výzkumu.....	13
Techniky sběru dat.....	14
Analýza a interpretace získaných dat.....	18
Etika výzkumu.....	19
Teoretická východiska	20
Společnost a jedinec ve vztahu ke stravování.....	20
Mediální vliv.....	21
Jedinec, společnost a média ve vztahu ke stravování.....	22
Roviny vlivu médií životního stylu.....	24
Problematika specifikace žánru a funkce kulinárních televizních pořadů.....	25
Situace v ČR.....	26
Výchovná, zábavná, estetická a diferenciativní funkce.....	28
Praktický a estetický kulinární kapitál.....	29
Shrnutí.....	30
Vlastní část	32
Velvyslanec italské kultury stravování v ČR: Emanuele Ridi.....	33
Jednoduché a smysluplné vaření s příběhem: Ridiho prezentace.....	36
Nic na tom není, ale za co a kde to sehnat: místní a finanční dostupnost potravin a surovin.....	41
Italské jídlo z českých a španělských surovin: důležitost země původu.....	45
Všichni přece máme rádi česnek: vylepšování a cílené úpravy receptů.....	47
Shrnutí: vědomé a nevědomé odklony od receptur a ingrediencí.....	51
Pohoštění pro přátele: hosté pořadu.....	53
Ital vs. Babica: vztah účastníků výzkumu k ostatním kulinárním médiím.....	55
Závěr: význam pořadu „S Italem v kuchyni“ v každodenním životě	61
Seznam literatury a ostatních informačních zdrojů	65
Přílohy	65
Fotografie pořízené v rámci zúčastněného pozorování.....	68
Polostrukturované interview.....	77

Úvod

Ve své bakalářské práci se věnuji stravovacím strategiím konkrétních sociálních aktérů. Zabývám se tím, jak na tyto strategie mladých lidí působí média, konkrétně pořad „S Italem v kuchyni“, který je v českém prostředí zástupcem mediálního formátu *cooking show* a dále pak tím, jaký má tento pořad význam v jejich každodenním životě. V úvodu bych nejprve ráda vysvětlila, co pro mě bylo motivací k tomu, zaobírat se právě touto tematikou a jaký má pro mě výzkum v této oblasti osobní význam. Sama sebe bych popsala jako *foodie*, což volně přeloženo znamená „fanda do jídla“, čili člověk, pro kterého je jídlo koníčkem a zajímá se o něj ve všech jeho podobách a kontextech. *Foodie* rád jí, vaří, nakupuje jídlo, sleduje kulinární televizní pořady, čte časopisy o jídle, foodblogy, kuchařky, odbornou literaturu týkající se jídla a samozřejmě velmi rád o jídle hovoří. Dříve, než se ze mě stala *foodie*, jsem se o jídlo zajímala rovněž, obvykle však pouze ve smyslu jeho konzumace a občasné přípravy pokrmů. Zájem o fenomén jídla se u mě začal projevovat přibližně před šesti lety. Nejprve jsem si myslela, že jsem ho zdědila po své mamince, která je posedlá např. pálivými jídly, čokoládou, kořením, jejich kombinacemi apod. Pak jsem si však podobných projevů začala všimnout všude kolem sebe. Zájem o jídlo byl najednou všudypřítomný a média začala být plná gastronomických článků, stylizovaných fotografií jídel a současně se u nás objevovalo čím dál tím více kulinární televizních pořadů (viz Teoretická východiska, str. 26–27). Můj první matný dojem tedy byl ten, že zájem o fenomén jídla je postaven na jakési biologické dispozici, postupně jsem však došla k názoru, že se jedná o jev veskrze sociální.

Přesto jsem si nejprve myslela, že jde o klasický sebeklam. Pokud vás něco pohltní, začnete projevy této věci vidět všude kolem sebe. Tento psychologický jev Jung shrnuje pod pojmem *synchronicita* (Plháková, 2005: 303–304). Mediální humbuk však neustával, stejně jako moje zanícení pro nové hobby. Vznikala stále nová kulinární média různého druhu, nových formátů i žánrů (nejen *cooking show*, ale i soutěžní pořady a *reality show*, jejichž tématem bylo vaření) a nové mediální i jiné technologie (např. foodblogy, internetové servery zaměřené na prodej kulinárních specialit). Současně jsem si všimla i toho, že se v kontextu nově vzniklých televizních pořadů (např. Ano, šéfe!) zvyšoval zájem lidí v mém okolí o to, co vlastně v restauracích i doma jíme, vzrostla poptávka po biopotravinách a začaly se například hojně pořádat

lokální farmářské trhy. V souvislosti s tím se do mého povědomí dostávaly i nové mediálně známé osobnosti z oblasti gastronomie např. Z. Pohlreich, Emanuele Ridi, M. Kuciel alias „pan Cuketka“ nebo H. Michopulu. To však byl stále jen začátek a já jsem si říkala, kde se to zastaví.

Dnes, o pár let později, tento vývoj stále pokračuje. Vzniká stále více internetových obchodů typu Torad.cz (zaměřující se na prodej surovin a receptů k přípravě pokrmů rozličných kultur stravování, které si zákazník může uvařit sám doma) či Mixit.cz (obchod s cereáliemi a sušeným ovocem, z nichž si každý zákazník může namíchat vlastní směs, jehož vlastníky jsou dva mladí vystudovaní ekonomové). V nedávné době také proběhl projekt „Gastronauti Reflexu“ (nejčtenějšího seriózního týdeníku), který byl založen na tom, že jeho účastníci každý den posílali do redakce časopisu fotografie svých obědů s vlastním komentářem. Jeden z dnes nejznámějších českých foodblogů Vývařovna.com pak píše tři studentky ve věku mezi 20–25 lety (jedním z článků na „Vývařovně“ je pro zajímavost kritika jedné z autorek na podnik Café Imperial televizního šéfkuchaře Z. Pohlreicha, který byl jednou z prvních mediálně známých osobností z řad vyučených kuchařů u nás). Logicky jsem se tedy postupem času začala o jídlo coby fenomén v současném českém prostředí zajímat i z akademického, společenskovedního hlediska. Zajímalo mě zejména to, jaký mohou mít kulinární média pro člověka přínos a jak konkrétně se v jeho životě jejich působení může projevat. V tomto kontextu jsem pak zároveň často od svých vrstevníků začala slyšet jejich názory na pořad „S Italem v kuchyni“.

Česká republika v dnešní době podle mého názoru stále zažívá obrovský „boom“, co se týče zájmu o to, co jíme, jak doma tak v restauracích a jaké jídlo, kde a od koho kupujeme. Tento fenomén existoval v dějinách lidstva v určité podobě nejspíše vždy, protože jídlo bylo a vždycky bude významnou a nutnou součástí lidského života. Zároveň je však v dnešní době na rozmanitost a bohatost stravování a zájem o fenomén jídla kladen patrně větší společenský důraz než kdy dříve (viz Visser, 1992:42–44) V kontextu s českým prostředím pak na viditelný vývoj kupředu může mít určitý vliv také historické období, které můžeme v podstatě stále považovat za v určitém smyslu „porevoluční“. U mladých lidí pak může být zas zvýšený zájem o jídlo a stravování spojen s jejich osamostatněním se a tvorbou vlastních stravovacích strategií nezávislých na tom, že jídlo se připravuje pro celou rodinu. V souvislosti těchto okolností s mediálním tlakem je pak jídlo velmi často tématem společenské konverzace. Člověk, který chce být laicky řečeno „na úrovni“, se musí o jídlo zajímat, ať už chce či nechce.

Z těchto důvodů může být pak například *cooking show* zdrojem nejen zábavy, ale hlavně užitečných informací, které pro sociální aktéry mají nejen praktický, ale i společenský a kulturní význam a právě o tomto tématu tato práce pojednává.

Metody výzkumu

Ve své bakalářské práci se zabývám fenoménem *cooking show* v českém prostředí a jeho významem v životě konkrétních sociálních aktérů. Snažím se v ní porozumět tomu, jaké jsou charakteristiky televizního kulinárního pořadu formátu *cooking show* s názvem „S Italem v kuchyni“, jak se tento pořad promítá do stravovacích strategií konkrétních sociálních aktérů a jakou roli vlastně hraje v jejich životě. V souvislosti s tím jsem si kladla tyto výzkumné otázky:

1. Čím je charakteristický pořad „S Italem v kuchyni“?
2. Jakým způsobem se prostřednictvím pořadu „S Italem v kuchyni“ promítá italská kultura stravování do stravovacích strategií konkrétních sociálních aktérů?
3. Jak se promítá sledování pořadu „S Italem v kuchyni“ v každodenním životě konkrétních sociálních aktérů?
4. Jak zkoumaní sociální aktéři sami vnímají tento pořad a jaký mu přiřítají význam?

Popis lokality výzkumu a výzkumného vzorku

Výzkum jsem prováděla ve městě Rakovník, které má 18 000 obyvatel a je situováno 60 km od hlavního města Prahy. Všichni oslovení účastníci výzkumu byli obyvatelé Rakovníka nebo jeho blízkého okolí. Část z nich sice studovala mimo město, ale do Rakovníka se pravidelně, alespoň na víkendy vracela. Výzkumný vzorek byl tedy místně omezen a v tomto smyslu výsledky mého výzkumu v žádném případě nevyovídají o divácích z celé České republiky; jeho cílem byla hloubková analýza specifické komunity, které se tato práce snaží porozumět. Mým záměrem bylo popsat lokální situaci a vzít přitom do úvahy její možnosti a omezení, která mají na stravovací strategie účastníků výzkumu vliv. Konkrétně se to týkalo hlavně dostupnosti surovin a potravin pro přípravu pokrmů, jejich kvality a ceny. To jsou charakteristiky, které jsou v různých lokalitách velmi odlišné.

Můj výzkum v mnohém ovlivnila skutečnost, že jsem rakovnická rodačka a ve městě pobývám velmi často. Mohla jsem využít dobře známého prostředí, což mi usnadnilo vstup do terénu a umožnilo lepší orientaci v něm. Pokud například účastníci

výzkumu mluvili o nějakém obchodě, kde nakupují, znala jsem ho. To mi umožnilo jejich vyjádřením lépe porozumět, zaznamenat je a lokalizovat vhodné doplňující otázky. Zároveň však bylo ze stejného důvodu těžké zachovat si dostatečný odstup a dívat se na dění očima výzkumníka. Zmiňovaný obchod jsem znala, a proto jsem musela striktně oddělovat pojetí účastníka výzkumu od své vlastní zkušenosti. Po celou dobu výzkumu jsem se také musela hlídat, abych se nestala přílišnou účastnicí, ale ani pouhou pozorovatelkou, což by mělo za následek pouze povrchní popis a výzkum by se stal tzv. sterilním (viz Heřmanský, 2012a). Tento problém vznikal hlavně z toho důvodu, že se všemi oslovenými účastníky výzkumu jsem se důvěrně znala. Ocitla jsem se před svými kamarády a známými ve zcela nové roli. Bylo třeba zajistit, aby mě jako výzkumnici brali vážně, ale zároveň, aby se necítili pod nepříjemným drobnohledem. Konkrétně jsem se s tímto problémem musela potýkat vždy, když účastníci výzkumu odpovídali na mou otázku slovy: „Vždyť víš...“, což bylo nečekaně často.

Výzkumný vzorek jsem zvolila takový, aby nejlépe posloužil účelům výzkumu, tzn. účelový vzorek (*purposeful sample*) (Novotná, 2012). Oslovila jsem 12 sociálních aktérů, o kterých jsem již předem věděla, že zmiňovanou *cooking show* „S Italem v kuchyni“ sledují a kteří současně spadali do předem dané věkové, místní a sociální skupiny. Jak jsem již nadnesla, všechny účastníky výzkumu charakterizovalo to, že jsou mými přáteli nebo známými a většina z nich se dokonce znala mezi sebou navzájem a udržovala nějakým způsobem blízké vztahy. Díky tomu jsem měla možnost sledovat účastníky výzkumu v průběhu zúčastněného pozorování i ve vzájemných sociálních interakcích, což výzkum obohatilo o další zajímavá data. Další charakteristikou vzorku byla věková skupina zahrnující sociální aktéry od 20 do 30 let věku. Rozhodla jsem se záměrně sledovat právě skupinu mladých lidí, kteří jsou ve věku, kdy opouštějí nebo již opustili orientační rodinu a utvářejí si své vlastní názory a návyky týkající se stravování. Všichni oslovení účastníci výzkumu byli v jeho průběhu také svobodní a bezdětní. V tomto smyslu byla rovněž konstrukce vzorku účelová, jelikož závisela pouze na mém úsudku, co a koho je třeba zkoumat tak, aby byly zodpovězeny výzkumné otázky (viz Novotná, 2012).

Na stejném principu, jakým jsem vybírala jednotky výzkumného vzorku, jsem volila i *cooking show*, u níž zásadním kritériem bylo, aby byla české výroby. O pořadu tuzemské výroby se domnívám, že je jak srozumitelnější pro českého diváka, protože je mu bezprostředně určený, tak přínosnější pro mě jako výzkumnici, jelikož jsem se zabývala výzkumem zaměřeným na české prostředí. Za účelem zjištění informace, jaká

cooking show bude nejvhodnější pro získání potřebného množství dat, jsem provedla neformální výzkum. Data jsem sebrala prostřednictvím sociálních sítí a techniky dotazování a zjistila, že největší oblibě se v dané věkové a sociální skupině těší pořad „S Italem v kuchyni“ a v důsledku toho jsem se rozhodla zaměřit právě na něj. Jednotky výzkumného vzorku si byly ve významných charakteristikách podobné, tudíž se jednalo o vzorek homogenní a sebraná data na základě toho měla vysokou výpovědní hodnotu (validitu) (Novotná, 2012). Validita, jak říká Bernard, odkazuje na přesnost a důvěryhodnost nástrojů, dat a výsledků výzkumu a dodává, že pro výzkum neexistuje nic důležitějšího než právě validita (Bernard, 2006: 53). Čím větší validity dosáhneme, tím větší máme jistotu, že popisujeme skutečně to, co jsme popsati zamýšleli (Šťovíčková, 2012).

Tabulka účastníků výzkumu

respondent/ka	pohlaví	věk	vzdělání	povolání	národnost	bydliště	domácnost
J. B. (pozorování, interview)	M	27	VOŠ (DiS.)	nezaměstnaný	česká	Rakovník	s přítelkyní
R. H. (pozorování, interview)	Ž	29	SŠ s maturitou	úřednice	česká	Rakovník	sama
J. Š. (pozorování, interview)	M	24	nedokončené VŠ	student	česká	Rakovník	sám/u rodičů
I. B. (pozorování, interview)	Ž	26	VŠ (Mgr.)	manažerka v o.p.s.	česká	Rakovník	s přítelem
Z. C. (pozorování, interview)	Ž	30	SŠ s maturitou	recepční	česká	Rakovník	sama/s matkou
P. C. (pozorování, interview)	M	26	nedokončené VŠ	student, recepční, generální ředitel o.p.s. (obor sociologie)	česká	Rakovník	sám/s matkou
J. D. (pozorování, interview)	Ž	30	SŠ s maturitou	technička obalových materiálů	česká	Rakovník	u rodičů
M. S. (pozorování, interview)	M	20	nedokončené VŠ	student	česká	Nové Strašecí	na koleji/u rodičů
A. K. (pozorování, interview)	Ž	20	nedokončené VŠ	studentka	česká	Nové Strašecí	na koleji/u rodičů
B. P. (pozorování, interview)	Ž	21	nedokončené VŠ	studentka	česká	Rakovník	sama/s matkou
B. B. (pozorování, interview)	Ž	26	nedokončené VŠ	studentka	česká	Rakovník	s přítelem
P. J. (pozorování, interview)	Ž	25	nedokončené VŠ	studentka	česká	Rakovník	s přítelem

Strategie a cíl výzkumu

Výzkum jsem prováděla v rámci disciplíny sociální a kulturní antropologie a etnografické výzkumné tradice (viz Hendl 2005: 54, 117–125). Etnografické studie obecně zkoumají perspektivy členů skupiny, obsahy a formy jejich myšlení, interakce a sociální praktiky a to, jak jedinci společně vytvářejí sociální skutečnost (Hendl 2005: 118). Etnografův pohled musí přitom být odlišný od každodenního posuzování reality členy skupiny, protože jeho úkolem je zcizit důvěrně známé, přistupovat k tomu jako k neznámému a snažit se porozumět procesu, který k dané formě života vedl a odhalit jeho mechanismy (Hendl 2005: 118). V tomto ohledu jsem se snažila být důsledná, což bylo ze začátku problematické, jelikož jsem se nacházela v dobře známém prostředí a musela se naučit nahlížet na něj jako na neznámé a objevovat v něm skryté (viz Heřmanský, 2012a). Konkrétně se to projevovalo hlavně při analýze pořadu „S Italem v kuchyni“, popisu prostředí (kuchyně účastníků výzkumu a její vybavení), surovin používaných účastníky výzkumu (místo nákupu, značka, země původu, poměr suroviny v pokrmu) a kuchařských technik účastníků výzkumu ve vztahu k pořadu „S Italem v kuchyni“. Bylo přitom nutné se vyvarovat povšechných a nic neříkajících výrazů (např. průměrně vybavená kuchyně), které se nejprve v mých terénních poznámkách občas objevovaly, zaměřit se na detailní popis pozorované skutečnosti a klást si neustále otázky (Proč, jak, jakým způsobem,...?). Při provádění interview pak bylo nejtěžší přimět účastníky výzkumu k tomu, aby neodpovídali jednoslovně nebo v holých větách a postupně se dalšími vhodně zvolenými otázkami dopracovávat k potřebným datům, aniž bych jim cokoli podsouvala.

Moje práce zahrnuje jak etickou, tak emickou perspektivu na danou problematiku. V rámci emické perspektivy jsem zaznamenala, jak sami účastníci výzkumu podle pořadu „S Italem v kuchyni“ připravují jednotlivé pokrmy, co si o pořadu a jiných kulinárních médiích myslí, jaké jsou jejich názory na vaření a nakupování a jaké jsou jejich představy o italské a české kuchyni. Etická perspektiva se týká mého vlastního porozumění sociálním aktérům, zmíněné *cooking show* a jejímu vztahu ke stravovacím strategiím účastníků výzkumu. Pozorovala jsem veškeré dění, bedlivě naslouchala tomu, co účastníci výzkumu říkali, kladla jim otázky a shromažďovala všechna dostupná data (viz Hammersley, 1990: 40 in Hendl, 2005: 119). Cílem mojí práce přitom bylo získat podrobný popis a vhléd při zkoumání určitého fenoménu (viz Hendl, 2005: 52), a proto jsem se rozhodla pro výzkum

kvalitativní povahy, který se mi pro tento účel jevil jako nejvhodnější. Výhodou kvalitativního přístupu je, jak uvádí Hendl, získání hloubkového popisu případů, kdy nezůstáváme pouze na jejich povrchu, ale můžeme je porovnávat, sledovat jejich vývoj, zkoumat příslušné procesy a zohledňovat působení kontextu, lokální situaci a podmínky (viz Hendl, 2005: 53). V souladu s tím jsem se zaměřila na jednu konkrétní *cooking show* a na malou, místně a věkově homogenní, skupinu osob. Výzkum je kvalitativní povahy, z čehož vyplývá, že prostřednictvím využití technik vhodných pro tento typ výzkumu jsem v terénu získala data, která lze za kvalitativní označit rovněž. Jak říká Hendl: „*Síla kvalitativních dat spočívá v tom, že jsou přirozeně uspořádaná a popisují každodenní život. Vyznačují se lokální zakotveností a nejsou vytrhována z kontextu dění*“ (Hendl, 2005: 161). Sledovala jsem hlavně jednotlivé případy, ale současně jsem se snažila využít i vzájemné sociální interakce sledovaných osob. Dále jsem se zaměřila na význam vedlejších kontextů, které mohou na tuto konkrétní skupinu a stravovací strategie jejích členů působit. Zahrnula jsem mezi ně:

- a) lokalitu a s ní spojenou dostupnost surovin potřebných pro přípravu pokrmu podle televizního pořadu v místních obchodech
- b) stravovací návyky, které si jedinec přináší z orientační rodiny nebo je přijal od jiných osob (např. od kamarádů, na dovolené, v oblíbené restauraci)
- c) jiné kulinární pořady a média (např. kuchařky, časopisy o vaření, internetové zdroje informací)
- d) ostatní možné vlivy (které se vynořily při provádění výzkumu).

Techniky sběru dat

Za účelem postihnoutí celého kontextu jsem při provádění výzkumu využila tři různých technik získávání dat:

- 1) pozorování (viz Hendl, 2005: 191–200)
- 2) kvalitativního dotazování (viz Hendl, 2005: 164–177)
- 3) analýzy dokumentů (viz Hendl, 2005: 204–205).

1) Zúčastněné pozorování

Jako hlavní techniku získávání dat jsem si zvolila zúčastněné pozorování. „*Na rozdíl od rozhovorů, které se snaží primárně zjistit to, co si lidé o něčem myslí, se pozorování snaží zjistit, co lidé skutečně dělají*“ (Heřmanský, 2012a). Prováděla jsem pozorování otevřené, což znamená, že jsem všech dvanáct účastníků výzkumu o své výzkumné činnosti dopředu informovala (viz Hendl, 2005: 191–201). Pozorování probíhalo v přirozených situacích, v domácnostech účastníků výzkumu (v pěti případech) nebo jejich rodičů (ve třech případech) a pokud toto z nějakého důvodu nebylo možné, tak u mě doma (ve zbylých čtyřech případech). Všichni čtyři účastníci výzkumu, kteří připravovali jídlo u mě doma, uvedli jako důvod právě to, že bydlí u rodičů a nechtějí je obtěžovat, což jsem respektovala. Pro účel výzkumu to nebyl až tak závažný problém, protože popis kuchyně rodičů by stejně neměl vysokou výpovědní hodnotu o zázemí konkrétního účastníka výzkumu. Při pozorování jsem vystupovala v roli účastníka jako pozorovatele (Hendl, 2005: 191). Účastníky výzkumu jsem požádala, zda by mi mohli připravit svůj oblíbený pokrm, který vaří podle pořadu „S Italem v kuchyni“, případně svůj oblíbený pokrm inspirovaný pořadem nebo alespoň italskou kulturou stravování. Během přípravy, konzumace jídla a někdy i nákupu potřebných surovin jsem je pak pozorovala a zaznamenávala data. Mimo to jsem provedla jedno pozorování, při kterém jsem se sama účastnila přípravy pokrmů pro skupinu účastníků výzkumu v rámci přípravy společné neformální večeře. Z tohoto pozorování jsem sice získala další pro výzkum přínosná data, protože účastníci výzkumu se při této příležitosti necítili „ve středu dění“ a jejich výpovědi byli více bezprostřední, ale zároveň jsem si bohužel všechny informace nestíhala patřičně zaznamenávat, protože pozorovat mnoho osob najednou bylo velmi náročné.

Pozorovatele charakterizuje Hendl tak, že se při zúčastněném pozorování „*sám účastní dění v sociální situaci, v níž se předmět výzkumu projevuje, je s pozorovaným v osobním vztahu, sbírá data, zatímco se účastní přirozeně se vyvíjejících životních situací, což vede k těsnějšímu přiblížení k předmětu a k možnosti odhalit vnitřní perspektivy účastníků*“ (viz Hendl, 2005: 193). V rámci výzkumu jsem se snažila o to, aby si účastníci výzkumu co nejméně připouštěli, že je někdo „zkoumá“ a chovali a cítili se co nejvíce přirozeně. Vedla jsem s nimi během pozorování rozhovory k tématu, které byly mnohdy tak obsáhlé, že mi poskytly většinu potřebných informací, takže následný sběr dat pomocí polostrukturovaného interview pouze potvrzoval či doplňoval informace nebo nebyl nutný vůbec (v jednom případě tak dokonce interview vlastně

celé proběhlo během pozorování). V průběhu pozorování jsem si psala pouze stručné heslovité poznámky (*jottings*) (Bernard, 2006: 389–391) jako podklad pro poznámky terénní (Heřmanský, 2012a). V terénních poznámkách (*field notes*) (Bernard, 2006: 395–398) rekonstruovaných v nejkratším možném čase (nejdéle do druhého dne), který od pozorování uplynul, jsem pak do nejmenších detailů zaznamenala veškerá data o činnostech, událostech a osobách důležitá pro zodpovězení výzkumných otázek (viz Heřmanský, 2012a). Pozorované činnosti, prostředí, interakce, předměty a osoby jsem přehledně zapisovala podle schématu AEIOU (E-Lab, 1997 in Watson, 2000 in Heřmanský, 2012a), což mi usnadnilo následnou analýzu sebraných dat. Mým cílem bylo vyvarovat se osobního hodnocení a vkládání vlastních významů do pozorovaného (viz Heřmanský, 2012a). Popisné poznámky (*descriptive notes*) (Bernard, 2006: 397–398) jsem tedy striktně oddělovala od reflexe pozorovaného (Heřmanský, 2012a) čili poznámek metodologických (*methodological notes*) a analytických (*analytic notes*) (Bernard, 2006: 395–398).

2) Interview

Při dotazování jsem zvolila střední cestu v podobě polostrukturovaného rozhovoru, který se vyznačuje definovaným účelem, osnovou a pružností celého procesu získávání informací (Hendl, 2005: 164–175). Jedná se o rozhovor s návodem, který je seznamem otázek nebo témat, jež chceme v rámci interview probrat a který zajišťuje to, že se dostane na všechna témata pro výzkumníka důležitá (Hendl, 2005: 164–175). Způsob jakým jsem se ptala a pořadí otázek bylo libovolné a měla jsem tak možnost přizpůsobovat jejich formulaci dané situaci (viz Hendl, 2005: 174). Další výhodou polostrukturovaného rozhovoru je, že „*pomáhá udržet zaměření rozhovoru, ale dovoluje dotazovanému zároveň uplatnit vlastní perspektivy a zkušenosti*“ (Hendl, 2005: 174). Tento typ rozhovoru tedy splňoval podmínku, kterou si můj výzkum kladl a to získání dat emické i etické povahy. Polostrukturované interview jsem prováděla teprve až na základě zúčastněného pozorování, které mi umožnilo lokalizovat témata, na jejichž základě jsem pak konstruovala otázky. Podařilo se mi tak vytyčit si tři základní okruhy otázek týkající se:

- a) přístupů respondentů k nakupování a vaření
- b) vztahu respondentů k pořadu „S Italem v kuchyni“ a jiným kulinárním médiím
- c) představ o italské a české kultuře stravování.

Interview s účastníky výzkumu jsem nahrávala na diktafon (v osmi případech) a opět při nejbližší možné příležitosti (do 24 hodin) provedla jejich transkripci. Při přepisování získaných dat jsem se rozhodla ponechat sdělení v takové podobě, jak byla účastníky výzkumu vyřčena. Citace ve vlastní části práce tedy uvádím v nespisovné a hovorové češtině v rámci zachování autenticity. Několikrát (ve zbylých čtyřech případech) jsem k provedení interview využila internetového komunikátoru ICQ 7.6, protože se mi s účastníky výzkumu po delší dobu nedařilo realizovat osobní kontakt. Na tento nápad mě přivedl Bryman (2008), který uvádí, že v případě velké vzdálenosti, která dělí výzkumníka a účastníka výzkumu, je možné využít telefonu nebo emailu (viz Bryman, 2008: 445). Já jsem zvolila komunikátor ICQ 7.6, protože jeho výhodou oproti emailu je to, že rozhovor probíhá v reálném čase, což vyžaduje pohotovost reakcí účastníka výzkumu a současně narozdíl od telefonického hovoru není potřeba celý záznam přepisovat, protože už je v textové podobě.

3) Ostatní zdroje dat

Dalším zdrojem dat pro mě byly výstupy masových médií (viz Hendl, 2005: 204). Shlédla jsem všechny díly televizního pořadu „S Italem v kuchyni“ a současně několik dílů dalších kulinárních televizních pořadů, o nichž se účastníci výzkumu zmiňovali (Babicovy dobroty, The Naked Chef, Nigella Express apod.) a dělala si přitom poznámky. Jednalo se tedy o audiovizuální analýzu dokumentů (Vaňková, 2012). Šlo mi hlavně o to popsat charakteristiky pořadu „S Italem v kuchyni“ a jeho obsah. Na základě dat sebraných při zúčastněném pozorování a interview jsem se pak zaměřila na konkrétní části zmiňovaného pořadu, recepty a postupy akcentované a prezentované účastníky výzkumu. Data jsem částečně uplatnila i v teoretické části práce, kdy jsem je za pomoci dostupných studií zasadila do blízkých kontextů.

Analýza a interpretace získaných dat

Získání různých typů dat mi umožnilo využít analytické techniky zvané „triangulace dat“, která zároveň zajistila vysokou validitu mého výzkumu (viz Hendl, 2005: 149–150). Triangulace dosáhneme, pokud různými metodami zkoumáme stejný sociální jev nebo jeho aspekt nebo pokud různými metodami zkoumáme různé aspekty jevu nebo dokonce různé jevy v případě (Hendl, 2005: 149) Já jsem v rámci výzkumu zjišťovala dopad televizního pořadu „S Italem v kuchyni“ na určitou skupinu sociálních aktérů pomocí metody pozorování a dotazování a zároveň jsem podrobila výzkumu samotnou *cooking show* za pomoci audiovizuální analýzy. Díky tomu jsem si například mohla ověřovat a porovnávat data, která mi o pořadu „S Italem v kuchyni“ poskytli účastníci výzkumu s tím, co bylo v pořadu skutečně prezentováno, získávat chybějící informace, které jsem se při pozorování nedozvěděla, prostřednictvím následného rozhovoru apod.

Pro svůj výzkum jsem se rozhodla využít analytické metody kódování, která je založena na rozčlenění textu na segmenty a další následné manipulaci s nimi (viz Heřmanský, 2012b). Prostřednictvím segmentace získáme tématické jednotky, které následně opatříme kódy, jejichž cílem je popis, roztrídění a zestručnění dat (Heřmanský, 2012b). V mém případě došlo k první segmentaci již v průběhu tvorby terénních poznámek (díky využití schématu AEIOU) a prostřednictvím transkripce provedených rozhovorů. Každá transformace dat do textové podoby je také současně jejich první redukcí (Heřmanský, 2012b). V rámci maximální možné vizualizace a přehlednosti dat jsem použila počítačový program Atlas.ti 7.0, který usnadňuje všechny tři analytické postupy, které jsem použila:

- a) segmentaci
- b) kódování
- c) poznámkování.

Postupovala jsem tak, že jsem v každém textu vyhledala z mého pohledu zajímavé pasáže a momenty a opatřovala je kódy a předběžnými poznámkami k nim. V této fázi analýzy mi pomohla doporučení Ryana a Bernarda (2003) (určená původně pro rámcovou analýzu, ale podle Heřmanského (2012b) stejně dobře uplatnitelná při kódování) čeho je dobré si v textu všimnout (viz Bryman, 2008: 555). Tímto způsobem

jsem si vytvořila seznam předběžných kódů a úryvků, které se k nim vztahují a následně porovnávala kódy příbuzné a hledala pro ně společné pojmenování – zastřešující kód (viz Heřmanský, 2012b). Sepsáním těchto pevných kódů jsem si pak vytvořila tzv. kódovací knihu, která byla seznamem všech kódů s jejich popisem (viz Heřmanský, 2012b). Díky zápisu pevných kódů, předběžným poznámkám a interpretačním úvahám jsem pak mohla přistoupit k hledání vztahů mezi kódy, jejich dalšímu poznámkování a tak i samotné závěrečné interpretaci dat (viz Heřmanský, 2012b).

Etika výzkumu

V rámci svého výzkumu jsem musela zvážit i jeho etické aspekty. V souladu s etickým kodexem Americké antropologické asociace (American Anthropological Association, 1998) jsem na sebe vzala v rámci výzkumu odpovědnost za bezpečí, ochranu osobních údajů a důstojné zacházení s osobami, které se ho účastnily (American Anthropological Association, 1998: III. A.). Vyžadovala jsem proto písemný poučený (informovaný) souhlas účastníků výzkumu, jehož součástí byla i poznámka, že v případě kvalitativního výzkumu nelze predikovat všechny události, ke kterým může v jeho průběhu dojít (viz Hendl, 2005: 155–156). Znamená to, že osoby účastnící se výzkumu byly plně informovány o jeho průběhu a okolnostech a s výzkumem souhlasily (viz Hendl, 2005: 155–156). Účastníci měli svobodu odmítnutí a bylo jim dáno na vědomí, že mohou samozřejmě kdykoli účast na projektu ukončit (viz Hendl, 2005: 155). Nebylo možné, aby účastníci byli zcela anonymní, zachovala jsem tedy alespoň to, aby jejich identita nebyla odhalena nikomu dalšímu než mně, jak to doporučuje Hendl (viz Hendl, 2005: 155). Myslím, že v případě této studie nevzniknou žádné problémy spojené s emočním nebezpečím. Maximálně, pokud by některá z osob byla citlivá na osobní otázky týkající se stravování nebo na posuzování kuchařských dovedností druhými. V tomto ohledu jsem se snažila být empatická, jakýmkoli problémům předejít a samozřejmě neohrozit tělesné ani psychické zdraví účastníků výzkumu. Samotné studium příslušné odborné literatury vztahující se k mému výzkumnému tématu (např. bakalářské práce zabývající se příbuznými oblastmi výzkumu) mi pomohlo vyvarovat se problémů, které by mohly v rámci sběru dat nastat a byla jsem tedy díky němu na spoustu věcí dopředu připravená.

Teoretická východiska

Má bakalářská práce spadá svým zaměřením do oblasti antropologie jídla, sociologie médií a mediální antropologie. V této kapitole uvádím poznatky a studie, které byly pro mou práci nejdůležitější, tvoří její teoretický rámec a byly východiskem pro mé vlastní zkoumání. Ústředním pojmem mojí práce je pak slovní spojení *stravovací strategie*. V angličtině se pro tento termín používá slovo *taste* nebo přesněji *food taste*, *culinary taste* (viz de Solier, 2005; Gallegos 2005). Do češtiny se tento koncept překládá v širším slova smyslu jako „vkus“, v tomto případě „kulinární vkus“ (podle mého názoru by však mohl volněji být termín pojímán i jako „chuť“ nebo to, co je nám „pochuti“).

Společnost a jedinec ve vztahu ke stravování

Naše stravovací strategie se nepohybují pouze na individuální rovině, ale vztahují se k celé společnosti. Margaret Visser se ve své knize *The Rituals of Dinner* (1992) vyjadřuje ve smyslu, že stravování je odjakživa prostředkem společenského styku a uspokojování naší individuální potřeby se stává způsobem utváření společenství (Visser, 1992: ix). Kristýna Týcová, autorka bakalářské práce s názvem *Strava a stravování: Brána ke kultuře* (2009) říká, že: „...*strava a pokrmy, kterými se stravujeme, nemají pouze biologickou funkci a výběr stravy není podmíněn pouze okolnímu přírodnímu prostředí, a proto tedy i zkoumáním stravy lze odkrýt i jiné společenské a kulturní hodnoty či postoje. Příprava pokrmů a kulinární umění jsou součástí kultury, která se předává a pěstuje*“ (Týcová, 2009: 58). Visser dodává, že aktivní sdílení potravy, to, že člověk jídlo odnáší domů a tam systematicky spotřebovává a nekonsumuje ho sám bezprostředně poté, co ho objevil, nás odlišuje od zvířat (Visser, 1992: 1). Společenský význam jídla potvrzují i další studie nejen z oblasti antropologie, ale i práce historické (Horský, Seligová, 1997; Czumalo, 2004). Horský a Seligová uvádějí, že obvyklým kritériem příslušnosti k tradiční novověké rodině je společné stolování (Horský, Seligová, 1997: 141). Czumalo dodává, že slovo „*chlebiti*“ se používalo ve smyslu „*žít s někým ve společné domácnosti*“ (Czumalo, 2004). Existuje tedy mnoho dokladů toho, že stravování, ačkoli ho mnohdy můžeme považovat pouze za individuální nezbytnost nutnou k přežití, má nezanedbatelný společenský a kulturní

význam. Má práce je založena na tom, že vztah mezi společností a jednotlivcem je v tomto ohledu reciproční a tak společnost, jejíž součástí je i mediální sféra, má vliv na náš vztah k jídlu a naše strategie stravování. Již před téměř pětatřiceti lety profesor Joseph Epstein řekl:

„Před deseti lety bych prohlásil, že humbuk kolem jídla je přílišný, ale čím jsem starší, tím důležitější pro mě jídlo je“... “soudě podle prostoru, který jídlu věnují média, vysokému počtu kuchařek a průvodců po restauracích, které každoročně vycházejí a hovorů mých přátel, je jídlo s vysokou pravděpodobností tématem číslo jedna.“

(Aristides, 1978:157–158 in Mintz, DuBois, 2002).

Mediální vliv

Sociologové David Croteau a William Hoynes v úvodu své knihy *Media/Society* (1997) zdůrazňují, že žijeme ve společnosti, do níž čím dál tím více pronikají masmédiá, která jsou pro většinu z nás nepopiratelnou součástí každodenního života (viz Croteau, Hoynes, 1997). Pro ilustraci významu médií v našem každodenním životě stačí představit si, že by média neexistovala (Croteau, Hoynes, 1997: 5–7). Média nám předkládají informace, které si každý nějak interpretujeme (Croteau, Hoynes, 1997: 7). Sociologové označují tento proces aktivní tvorby významu jako „*společenskou konstrukci reality*“ (Croteau, Hoynes, 1997: 7). Základní myšlenka, na které Croteau a Hoynes (1997) staví svoji teorii vztahu mezi médii a společností, je taková, že naše individualita je utvářena v rámci společenských vztahů nebo jinými slovy, že společenské struktury mají významný vliv na naše individuální jednání (viz Croteau, Hoynes, 1997: 18–22). Croteau a Hoynes rozlišují tři druhy takových vztahů spadajících do oblasti médií (viz Croteau, Hoynes, 1997: 18–24) a poslední z nich, vztah mezi mediální institucí a divákem, je klíčový pro můj výzkum a zodpovězení těchto otázek:

- a) Jakým způsobem média ovlivňují ty, kteří přijímají mediální sdělení?
- b) Jak toto sdělení diváci interpretují a jak ho využívají?

(Croteau, Hoynes, 1997).

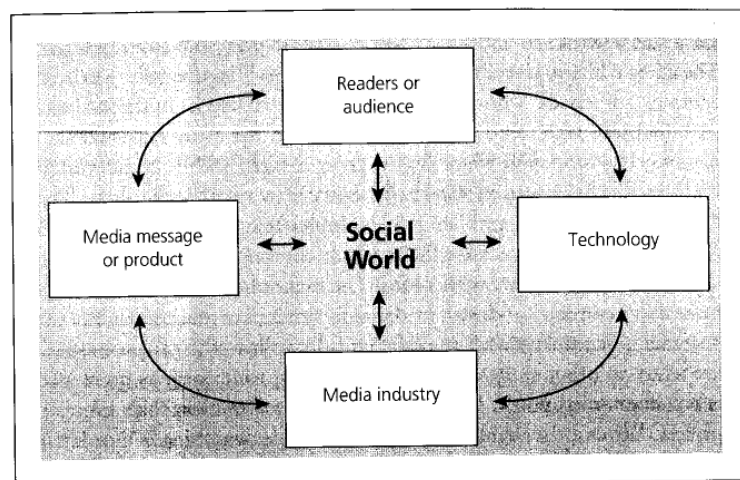
Croteau a Hoynes (1997) vysvětlují, že média divákům přinášejí informace, ale divácká role v tomto vztahu není pasivní a divák rozhodně informace pouze nevstřebává „jako houba“, nýbrž dochází k aktivní divácké interpretaci mediálního sdělení (Croteau,

Hoynes, 1997: 23). Rozdíl mezi komunikací dvou jedinců a komunikací probíhající mezi médiem a jedincem je ten, že dva jedinci spolu mohou diskutovat, zatímco mezi médiem a jedincem nedochází k důvěrnému vztahu (a bezprostřednímu vzájemnému ovlivňování) (Croteau, Hoynes, 1997: 23). Pokud nějaké mediální informaci úplně nerozumíme, protože třeba neznáme dobře kontext, musíme se spolehnout na jiné nám dostupné informační zdroje, například na svou vlastní předchozí zkušenost nebo zkušenost ostatních, na své vzdělání nebo na jiná média, které dají informaci smysl (Croteau, Hoynes, 1997: 23–24). Tyto informační zdroje nepřichází nahodile a způsob naší následné interpretace je tak tvořen aspekty sociální struktury, například naší sociální třídou nebo úrovní našeho vzdělání (Croteau, Hoynes, 1997: 24). Individuální interpretace mediálního sdělení vzniká tedy na základě kolektivních zdrojů a zkušeností, které jsou utvářeny společenskými faktory, přičemž však nesmíme opomínat vliv samotného média (Croteau, Hoynes, 1997: 24). V tomto kontextu jsem se v rámci praktické části své práce zabývala tím, jakým způsobem účastníci výzkumu dále pracují s mediálním sdělením, které je jim pořadem „S Italem v kuchyni“ prezentováno, a jak jsou tyto informace interpretovány na základě jiným způsobem nabytých vědomostí.

Jedinec, společnost a média ve vztahu ke stravování

Z modelu Croteau a Hoynes (1997) znázorňujícího mediální složky ve společnosti a jejich vzájemné vztahy (Croteau, Hoynes, 1997: 25: 1.5) vyplývá, že všechny tři pro můj výzkum významné komponenty, kterými jsou diváci, mediální sdělení a společnost, se ovlivňují navzájem. Další dvě mediální složky, kterými jsou technologie a mediální průmysl jsou neodmyslitelnou součástí mediální sféry, moje vlastní práce se jimi však zabývá pouze okrajově. V rámci výzkumu jsem zjišťovala jaké další mediální technologie (kromě televize, která pořad „S Italem v kuchyni“ divákům zprostředkovává) respondenti ve vztahu ke stravování využívají a čerpají z nich kulinární znalosti. Mediální průmysl je sám o sobě širokým tématem a já jsem se mu věnovala pouze na úrovni úvah o zacílení kulinárních pořadů na konkrétní věkové a sociální skupiny.

EXHIBIT 1.5 *Simplified Model of Media and the Social World*



Model znázorňuje čtyři složky médií: diváky (čtenáře), technologii, mediální průmysl a mediální sdělení (produkt), které jsou součástí sociálního světa a jsou jím obklopeny (znázorněno šedým pozadím), šipky pak označují potenciální vztahy mezi těmito složkami (Croteau, Hoynes, 1997: 25).

Kulinární umění, stravovací návyky a způsoby stolování jsou utvářeny v rámci naší kultury a společenské skupiny (viz Visser, 1992) a podle některých autorů si je přinášíme velkou měrou hlavně z orientační rodiny (viz Olivíková, 2006: 4.1.1; Týcová, 2009). Vliv rodiny na stravovací strategie jedinců v žádném případě nepopírám, pouze se snažím upozornit na to, že vliv médií může být pro jedince stejně tak významný jako vliv rodinný, a dokonce že se tyto vlivy mohou coby zdroje informací doplňovat a působit na stravovací strategie jedince současně. To jsem se snažila doložit hlavně v praktické části méj studie při práci s respondenty. Adéla Olivíková (2006) ve své bakalářské práci uvádí: „*Snad všechny děti ví, že fyzická síla a úspěchy [Pepka Námořníka; pozn. autora] ve všech situacích byly výsledkem požívání špenátu*“ (Olivíková, 2006: 4.1.3). I když problematika vlivu médií na stravování dětí je významnou kategorií, zejména co se týká reklamy a jejích negativních vlivů (viz Olivíková, 2006: 4.1.3), vydala jsem se ve své práci jiným méně probádaným směrem. Zabývala jsem se dopadem pořadu formátu *cooking show* na stravovací strategie a každodenní život sociálních aktérů, konkrétně mladých lidí, a tím se snažila zaplnit mezeru v rámci dosavadního poznání o stravovacích návycích ve vztahu k médiím v ČR. Bylo pro mě důležité toto téma zmapovat už jenom proto, že rozsáhlejší práce, která by se problematice stravování sociálních aktérů ve vztahu k médiím věnovala,

z antropologického pohledu u nás neexistuje. K tématu, které jsem si vytyčila, se však vztahují některé studie zahraniční (např. de Solier, 2005; Gallegos 2005).

Roviny vlivu médií životního stylu

Danielle Gallegos se ve své práci *Cookbooks as Manuals of Taste* (2005) zabývá kuchařskými knihami, které jsou příkladem tzv. média životního stylu (*lifestyle media*) (Gallegos, 2005). O stejném typu médií hovoří i studie Isabelle de Solier s názvem *TV Dinners: Culinary Television, Education and Distinction* (2005), která se zabývá kulinárními televizními pořady a mezi tato média patří i *cooking show* „S Italem v kuchyni“, jejíž analýzou jsem se ve své práci zabývala já. Rozlišujeme tištěná kulinární média (kuchařky, časopisy o vaření) a kulinární multimédia, která působí na více smyslů vnímání najednou (kulinární televizní pořady), avšak oba typy reprezentují médium životního stylu. Gallegos mapuje vývoj kuchařek australské provenience a pohlíží na ně jako na mediátory, kteří umožňují čtenářům dosáhnout určitého životního stylu a současně utvářejí i jejich názory např. na to, co je a není multikulturní či australské (Gallegos, 2005). V případě mojí studie, v souladu s tím, co tvrdí Gallegos, *cooking show* „S Italem v kuchyni“ předkládá divákům názor například na to, co je a není charakteristické pro italskou kulturu stravování. Význam těchto médií podle Gallegos nespočívá v opakování uvedených receptů, ale v tom, že jsou nositeli a nástroji sdílení a udržování kulturních významů (Gallegos, 2005). Ve své práci Gallegos uvádí, že studium kuchařských knih nám může povědět mnohé o našich kolektivních fantaziích, symbolických hodnotách, snech a nadějích (Fragner, 2000: 71 in Gallegos, 2005). Bez ohledu na to, o jaký typ média se jedná, kuchařky stejně tak jako časopisy a televizní pořady o vaření mají vliv na náš vkus/„chuť“ v nejširším významu toho slova, tzn. na naše stravovací strategie a v souvislosti s tím na pojetí sebe sama, tvorbu osobního prostoru a identity a na naše jednání (Appadurai, 1988; Mennell, 1996; Heine 2000 in Gallegos, 2005). Současně s tím však také určují normy a snaží se ovlivnit naše spotřební chování (Ireland 1981: 108 in Gallegos, 2005).

V další části své studie se Gallegos (2005) věnuje společenské a psychologické stránce stravování. Jídlo je pro ni jakýmsi mostem mezi veřejným a soukromým, globálním a lokálním prostorem apod. (Gallegos, 2005), což je naprosto v souladu s tím, co uvádím o společenském významu stravování výše (str. 20–21) s odkazem na další autory. Za pomoci teorií autorů Bourdieho (1984) a Campbella (1987) se Gallegos

dále zabývá tím, co je příčinou upřednostňování jednoho jídla před jiným (viz Gallegos, 2005: 100). Zda je to společenská třída, třídní očekávání a kolektivní vědomí (Coveney 1996 in Gallegos, 2005) nebo zda je příčina psychologická a je jí naše současné spotřební chování směřující k hedonismu, které charakterizuje touha po požitcích praktikovaná prostřednictvím denního snění (Gallegos, 2005). Denní snění pak může být velmi snadno podporováno právě kuchařkami, magazíny a televizními pořady o vaření (Gallegos, 2005). V rámci svého výzkumu dochází Gallegos k tomu, že kuchařky nám poskytují rekvizity pro realizaci obojího jak socio-politických tak psycho-emocionálních stravovacích strategií (Gallegos, 2005). Prostřednictvím kuchařských knih si utváříme pohled na sebe sama jak na individuální tak na kolektivní rovině (Gallegos, 2005). Kulinární televizní pořady, kterými jsem se ve své práci zabývala, jsou stejně jako kuchařky typem média životního stylu a měly by tedy vykazovat funkce na společenské i individuální rovině jak Gallegos (2005) popisuje. To ostatně vyplývá i ze studie Isabelle de Solier (2005), která funkce kulinárních televizních pořadů podrobně rozvíjí.

Problematika specifikace žánru a funkce kulinárních televizních pořadů

Isabelle de Solier se ve své studii *TV Dinners: Culinary Television, Education and Distinction* (2005) zabývá výzkumem sociální a kulturní funkce lokálních i importovaných kulinárních televizních pořadů v Austrálii. V rámci své studie se snaží dokázat, že současné kulinární televizní pořady mají dvě základní kulturní funkce: výchovnou a diferenciací (de Solier, 2005), přičemž funkce výchovná se nijak nevyklučuje s funkcí zábavnou a funkce diferenciací je současně založena na funkci estetické. V úvodu své práce de Solier říká, že v dnešní době, na počátku 21. století, zažívá západní svět rozmach kulinárních televizních pořadů a samostatných televizních programů specializovaných pouze na vaření (de Solier, 2005: 465). Dennodenně na naše smysly útočí medializované fotografie jídel (de Solier, 2005: 466). Kulinární pořady jsou součástí trendu programů životního stylu a vývoj televizní show o vaření reflektuje současné populární programové formáty (*cooking shows, reality TV shows, game shows* atd.), které se těší nevídané popularitě (de Solier, 2005: 466). Pořady jsou přehledné pro diváky, ale je těžké je definovat v rámci mediální teorie, protože se objevují v mnoha variacích (Ellis, 2000: 102 in de Solier, 2005:466) a jejich žánry se prolínají, což je pro televizní médium post-moderní doby charakteristické (Barker,

1999: 56 in de Solier, 2005: 466). Já jsem po uvážení této skutečnosti pro účely své práce určila vlastní terminologii a zaměřila se na mediální formát *cooking show*. Všechny druhy pořadů, které spojuje společné téma vaření a gastronomie označuji v celé práci jako *kulinární televizní pořady*. Termínem *cooking show*, je zde míněn pořad, jehož hlavním tématem je příprava konkrétního pokrmu a praktikuje se v něm převážně vaření. Příkladem *cooking show* je pak pořad „S Italem v kuchyni“, kterým jsem se v práci podrobně zabývala. *Cooking show* z pohledu mediální teorie přitom vnímám jako druh *mediálního formátu*, který je podle McQuaila (1999) šablonou pro nakládání se specifickými tématy v mezích žánru (příčemž žánr = typ, druh) (McQuail, 1999: 295n). Na základě toho jsem určila terminologii, ve které žánrem je „show“, tématem „vaření“ a formátem „*cooking show*“. Tento termín jsem však užívala čistě pro vlastní potřebu a jako orientační, protože, jak říká de Solier, už jen žánr televizního pořadu je v dnešní době těžké definovat, jelikož je pro ni charakteristické jejich slévání se (viz de Solier, 2005: 466). De Solier (2005) uvádí, že kuchařské pořady jsou dnes součástí rostoucího počtu televizních programů, které popírají rozlišování mezi naučnými a zábavnými programy. Tyto hybridní formy „poučné zábavy“ kombinují vysokou informativní úroveň a realismus charakteristický pro zpravodajství a dokumentární tvorbu s lehčími zábavnými tématy (Brunsdon a kol., 2001 in de Solier, 2005).

Situace v ČR

Situace v českém prostředí je podle mého názoru velmi podobná tomu, co popisuje de Solier (2005). Já jsem se ve své práci věnovala záměrně televiznímu pořadu, který se převážnou většinu svého vyměřeného času zabývá názornou ukázkou toho, jak připravit daný pokrm, jelikož to je pro mě základním prvkem *cooking show* jako takové. Na českých televizních obrazovkách se však objevuje množství pořadů domácí i zahraniční provenience na pomezí žánrů, formátů a témat a zároveň dochází i k vyhraňování a zacilování pořadů na různé společenské skupiny. Samostatné televizní pořady s tematikou vaření se u nás začaly objevovat na sklonku 90. let. 20. století. Na českých obrazovkách v té době vařili převážně herci a televizní „baviči“ (My rádi jíme, TV Nova, 1999). Na počátku 21. století, kdy tento trend pokračoval, se však začali v televizi objevovat i skuteční kuchaři, kteří do té doby nebyli nijak mediálně známí (Mňam aneb Prima vařečka, Prima family, 2001). Postupem času pak české pořady

inklinovaly k zacílení na určité věkové a sociální skupiny diváků (Kluci v akci, Česká televize, 2005; Babicovy dobroty, TV Nova, 2008) a následně se téma vaření začalo, promítat i do jiných nově vzniklých mediálních formátů, nejčastěji pak do formátu reality-show (Prostřeno!, Prima family, 2010; Ano, šéfe!, Prima family, 2009). Do nedávné doby byl u nás premiérově vysílán pořad „S Italem v kuchyni“ (Prima family, 2009), jímž se ve své práci detailně zabírám a který je jedním z představitelů relativně čistého formátu *cooking show* a zahrnuje složku jak výchovnou, tak zábavnou. Na televizní stanici Prima family (dříve TV Prima) bylo v období 2009–2012 odvysíláno celkem pět sérií pořadu „S Italem v kuchyni“, což čítá více než 70 jednotlivých epizod pořadu. V současnosti vysílá Prima family v přímé návaznosti pořad „Léto s Italem“ (2012). I kdybychom nepočítali hybridní relace a zaměřili se současně jen na české pořady a na roky jejich výroby, je jejich rostoucí počet na televizních obrazovkách zřejmý:

1999 - My rádi jíme (TV Nova, 1999)

2001 - Mňam aneb Prima vařečka (Tescoma Prima vařečka) (TV Prima family, 2001)

2005 - Kluci v akci (Česká televize, 2005)

2006 - Párty s kuchařem (TV Prima family, 2006)

2008 - Uvař, co umíš! (TV Public, 2008) Babicovy dobroty (TV Nova, 2008)

2009 - Tescoma s chutí (TV Nova, 2009) Tajemství šéfkuchaře (TV Public, 2009) S Italem v kuchyni (TV Prima family, 2009) Kuchařská pohotovost (Česká televize, 2009)

2010 - Dortománie (TV Public, 2010) Co bude dnes k večeři? (TV Barrandov, 2010)

2011 - Šéf na grilu (TV Prima family, 2011) Pečeme s láskou (TV Barrandov, 2011) Česko na talíři (TV Prima family, 2011)

2012 – Léto s Italem (TV Prima family, 2012), Šéf na grilu II. (TV Prima family, 2012), Grilování s Vodouchem (TV Nova, 2012), Recept na bohatství (TV Barrandov, 2012), MasterChef (TV Nova, 2012)

V rámci výzkumu jsem spočítala, že v průběhu jednoho týdne (12.3.2012–18.3.2012) se pouze na čtyřech hlavních českých TV programech vysílá 28 televizních pořadů s tematikou vaření (do součtu jsem přitom zahrнула i reprízy pořadů).

Výchovná, zábavná, estetická a diferenciativní funkce

Klíčovou ingrediencí kulinárních pořadů je podle de Solier (2005) demonstrace vaření, při němž kuchař instruuje diváky, jak si jídlo připravit doma. Toto vyjádření se kryje s mojí představou o tom, co je to *cooking show*, jak jsem již poznamenala výše (str. 26). De Solier (2005) říká, že v Austrálii patřily kdysi tyto pořady mezi informativní, i když vždy obsahovaly nějakou formu zábavy. V devadesátých letech pak přišel rozmach tzv. pořadů „životního stylu“ a tak byla „informativní“ kategorie nahrazena (Bonner, 2000 in de Solier, 2005). Současný model kulinární televize v Austrálii je tedy produktem rozmachu programů o životním stylu (de Solier, 2005: 467). Pořady také získaly nový styl a formu příběhu a začaly zobrazovat co se děje před, v průběhu a po vaření (de Solier, 2005: 467). V souvislosti s tím upozorňuje de Solier na posun od vařeného jídla, jehož funkcí je nasytit, ke stylizovanému jídlu, jehož funkcí je, aby se dalo konzumovat očima tzv. „gastro-porno“ (Smart, 1994 in de Solier, 2005). Záměrem estetizace jídla není podle de Solier (2005) dekorování, ale simulace a stimulace (de Solier, 2005: 467). Módní obrázky jídla tak přispívají k „estetizaci každodenního života“, která je charakteristická pro konzumní postmoderní společnosti (Benjamin, 1968; Baudrillard, 1983; Jameson, 1984; Featherstone, 1991 in de Solier, 2005).

Za základní otázku, kterou si však kladou jak akademici, tak veřejnost, považuje de Solier (2005) to, zda kulinární pořady své diváky vzdělávají, konkrétně zda je skutečně učí vařit. Tato otázka nabývá na významu obzvláště v dnešní době, kdy roste jak zábavný faktor kulinárních pořadů, tak společenské obavy z úpadku kulinárních dovedností zásluhou růstu dostupnosti polotovarů a prefabrikovaného jídla (de Solier, 2005: 468). Kritici, např. Finkelstein (1999) říkají, že se pořady stávají čistou zábavou tzv. *foodtainmentem* (Finkelstein, 1999 in de Solier, 2005) a že nemohou splňovat současně obě funkce, bavit i vychovávat. Ve své práci de Solier (2005) uvádí data získaná prostřednictvím výzkumu prováděného v Anglii, při níž Caraher a kol. (2000) zjistili, že primární je pro diváky kulinárních pořadů zábava, ale 19% respondentů považuje pořady za užitečné, co se týče vaření jako doplňku k tomu, co se naučili v rodině. Tato studie dokazuje, že někteří diváci se podle kulinární televize opravdu učí vařit, že nejde jen o formu *foodtainmentu* a že zábavná funkce neanuluje funkci výchovnou (de Solier, 2005).

Kulinární pořady však nepřinášejí pouze informace zábavné a výchovné, ale jsou také významnými mediátory ideologií. De Solier (2005) upozorňuje na to, že tyto pořady přináší kromě praktických kulinární znalostí i další kódované sociální a kulturní znalosti např. o genderu, třídě, etnicitě a národní identitě, které můžeme označit jako ideologie (viz de Solier, 2005: 468–470). Jako příklad uvádí, že v 50. a 60. letech byly australské kulinární pořady zacíleny na ženy v domácnosti a učily je, jak být správnými manželkami (de Solier, 2005: 469). Vaření v nich bylo pojímáno jako práce nikoli jako volno-časová aktivita a důraz byl kladen na péči o členy rodiny (de Solier, 2005: 469). Jako další příklad uvádí, že úkolem televizních osobností, kuchařů a jimi připravovaných pokrmů bylo původně povzbudit národní angloamerickou australskou identitu, přičemž v 70. letech pak došlo k obratu a show se stávaly co nejvíce multikulturními. (de Solier, 2005: 470). Z toho vyplývá, že televizní pořady o vaření nám předkládají různé druhy sociálních a kulturních znalostí – od genderu po národní identitu a mají ideologickou funkci, která proniká i do kulinárních znalostí, které vyučují (de Solier, 2005: 470).

Praktický a estetický kulinární kapitál

Televizní pořady o vaření tedy podle de Solier (2005) hrají významnou roli při vzniku a propagaci stravovacích strategií. Nemají však jen estetickou a naučnou funkci, ale zároveň doslova vyučují estetice (de Solier, 2005: 470). Informují diváky o tom, jak uplatnit stravovací strategie za účelem sociální stratifikace (de Solier, 2005: 470). V této části studie de Solier odkazuje na sociologickou analýzu třídních rozdílů (Bourdieu, 1984 in de Solier, 2005). Naše individuální stravovací strategie reflektují sociální status a jsou sociálním subjektem, rozlišovacím mechanismem, který odlišuje jedny od druhých prostřednictvím konstrukce estetické hierarchie (viz Bourdieu, 1984; Mennell, 1996, Ferguson, 1998 in de Solier, 2005). Už od 19. století je známým aforismus z prostředí francouzské gastronomie: „*Řekni mi, co jíš a já ti povím, kým jsi.*“ (Jean-Anthelme Brillat-Savarin 1970, 13 in de Solier, 2005). Bourdieu (1986) ve své práci rozlišuje kulturní a sociální kapitál, přičemž sociální kapitál lze charakterizovat jako síť sociálních vztahů a součástí kulturního kapitálu jsou mimo jiné rozličné druhy kulinární výchovy nabízené dnes právě kulinárními pořady (viz Bourdieu, 1986 in de Solier, 2005). V širším slova smyslu je pak kulturní kapitál individuální akumulací

kulturních znalostí (Bourdieu, 1986 in de Solier, 2005). De Solier říká, že kulinární pořady nabízí dvě formy kulinárních znalostí :

- a) praktické kulinární znalosti a dovednosti
 - b) strategické kulinární znalosti neboli ideologické stravovací preference
- (de Solier, 2005).

Ty pak můžeme pojímat jako dvě propojené formy kulinárního kulturního kapitálu:

- a) praktický kulinární kapitál – dovednosti
 - b) estetický kulinární kapitál – kulturně legitimní systém stravovacích strategií
- (de Solier, 2005).

Sledování televizních pořadů o vaření může být v tomto kontextu chápáno jako forma produktivního odpočinku, kdy diváci investují volný čas do nabývání kulinárního kulturního kapitálu ve smyslu sebevzdělávání (de Solier, 2005: 471). To jim současně přináší určitou kulturní kompetenci (Bourdieu 1986 in de Solier, 2005). S růstem rozmanitosti diváckého spektra roste rozmanitost pořadů z nichž každý je zacílen na jinou kulturu stravování a nabízí jiné stravovací strategie (de Solier, 2005: 472). Indikátorem tohoto zacílení a určité sociální skupiny může být například reklamní sponzor (de Solier, 2005: 473). Současné televizní kulinární pořady mají tedy podle de Solier (2005) významnou společenskou funkci a divákům nabízejí kulturní znalosti, praktické i estetické kulinární znalosti a ideologie týkající se genderu, třídy, etnicity a národní identity (de Solier, 2005). Předkládají nám čím dál tím větší množství možných stravovacích strategií, které mají vliv na rostoucí společenskou stratifikaci i naše pojmání sebe sama (de Solier, 2005).

Shrnutí

Těchto výše uvedených poznatků z oblasti antropologie jídla, mediální teorie atd. jsem se pak snažila využít v praktické části svého výzkumu. Šlo mi přitom hlavně o to zjistit a popsat, jakým způsobem pořad „S Italem v kuchyni“ působí na konkrétní sociální aktéry, účastníky mého výzkumu, jakým způsobem účastníci výzkumu tato mediální sdělení interpretují a jak jich využívají v rámci každodenního osobního i

společenského života (neboli jaká je psychologická a společenská funkce pořadu). Snažila jsem se postihnout, čeho účastníkům výzkumu umožňuje pořad dosáhnout a jakým způsobem zasahuje do utváření jejich názorů. V souvislosti s tím jsem se zajímala o to, jakým způsobem se v tomto ohledu projevuje výchovná a diferenciatní funkce pořadu, jak pořad přispívá k estetizaci každodenního života účastníků výzkumu a nakolik je pro ně důležitá jeho zábavná a výchovná funkce. Dále jsem se zajímala o to, jak se pořad podílí na sociální stratifikaci a jaká je ve vztahu k účastníkům výzkumu jeho ideologická funkce. V tomto kontextu jsem se také pokusila na základě srovnání s dalším kulinárním pořadem formátu *cooking show* české výroby určit, jaké je zacílení pořadu „S Italem v kuchyni“ a jakým způsobem účastníci mého výzkumu prostřednictvím pořadu získávají praktický (dovednosti) i estetický kulinární kapitál (kulturně legitimní systém stravovacích strategií) neboli zda prostřednictvím pořadu dochází k jejich sebevzdělávání a k zisku kulturní kompetence. Současně jsem se však snažila reflektovat i ostatní vlivy, které mohou na stravování účastníků výzkumu působit (viz Metody výzkumu, str. 14) a tak utvořit ucelený obraz o stravování těchto konkrétních sociálních aktérů. Mým cílem přitom bylo obohatit dosavadní poznání o stravovacích strategiích mladých lidí v českém prostředí a popsat jakým způsobem se na jejich utváření podílí mediální sféra, konkrétně právě televizní kulinární pořad „S Italem v kuchyni“.

Vlastní část

V rámci praktické části mého výzkumu bylo nejprve nutné zjistit a popsat, jaké jsou hlavní charakteristiky kulinárního televizního pořadu formátu *cooking show* „S Italem v kuchyni“. Díky pochopení kontextu jsem pak mohla lépe interpretovat výpovědi samotných účastníků výzkumu a zaměřit se na to, jakým způsobem pracují s informacemi, jež jsou v pořadu prezentovány a jaký má pro ně pořad v tomto kontextu význam. Na základě obsahové analýzy pořadu jsem zjistila, že dramaturgie *cooking show* „S Italem v kuchyni“ je postavena na třech hlavních komponentech: hlavním představitelem Emanuelu Ridim, prezentací italských receptů a italské kultury stravování českým divákům a osobám, které v pořadu vystupují jako hosté a pro které Emanuel Ridi připravuje vždy předem určené pokrmy podle vlastních receptů. Tyto tři složky se v pořadu prolínají, ale účastníci výzkumu je dokáží rozpoznat a vyjádřit se k nim odděleně, přičemž zpravidla upřednostňují jednu před druhou. Vztah účastníků výzkumu k těmto jednotlivým složkám bylo tedy nutné postupně objasnit a popsat, uvést konkrétní příklady jejich pojetí a interpretace a následně se pokusit vysvětlit jejich význam.

Struktura vlastní části mé práce je s ohledem na výše zmíněné skutečnosti následující: v první podkapitole jsem se nejprve věnovala hlavnímu představiteli pořadu „S Italem v kuchyni“ Emanuelovi Ridimu a v podkapitole následující pak jeho prezentaci přípravy pokrmů. Další čtyři podkapitoly se pak podrobně zabývají tím, jakým způsobem účastníci výzkumu mediální sdělení týkající se přípravy jednotlivých pokrmů interpretují a jak se v tomto kontextu za přispění vedlejších vlivů utvářejí jejich specifické stravovací strategie. Dále navazuje podkapitola věnovaná hostům a jejich významu v rámci pořadu „S Italem v kuchyni“ a celou vlastní část pak uzavírá charakteristika vztahu účastníků výzkumu k ostatním kulinárním médiím. Všemi jednotlivými podkapitolami se prolíná význam jednotlivých složek pořadu v každodenním životě účastníků výzkumu. Tato problematika je pak přehledně shrnuta v navazující kapitole, která je závěrem celé práce.

Velvyslanec italské kultury stravování v ČR: Emanuele Ridi

Emanuele Ridi v rozhovoru pro časopis Reflex říká: „*Když přišel nový italský velvyslanec, tak mu prý říkali, že je tady úplně zbytečně, že už tady jeden italský velvyslanec je a jmenuje se Emanuele Ridi*“ (Staněk, 2012). Podobně Ridiho pozici a jeho přínos vnímají i samotní účastníci výzkumu. Jakmile jsem v rámci polostrukturovaného interview nadnesla otázku charakteristiky a názoru účastníků výzkumu na *cooking show* „S Italem v kuchyni“, hovor se většinou automaticky stočil k jejímu hlavnímu představiteli, jeho funkci v pořadu a jeho osobnímu významu. R.H. charakterizovala Emanuela Ridiho takto: „...*vaří italský jídlo tak, jak se to naučil doma v rodině, ví co a proč dělá a umí to vysvětlit i mně nebo prostě nám Čechům, který taky zná, protože tu žije s náma*“ (interview R.H., Veronika Hendrychová, 7.6.2012). Z.C. pak svůj vztah k hlavnímu představiteli, jeho původu a účinkování v pořadu popisuje tímto vyjádřením: „*No Italové, maj rádi sluníčko, dobrý jídlo, pohodu, nespěchaj a takový sou pro mě i ty jeho pořady. Neuspěchaný, ale přesto zbytečně neodbíhaj, sou takový prosluněný. Prostě v pořadu nevystupuje jako kuchař, ale jako hostitel a já si přídu, jako bych byla u něj doma na návštěvě. Sem odpočatá, příjemně naladěná a bohužel mi jenom pak kručí v žaludku a mam strašnou chuť uvařit jídlo, podle nákyho jeho receptu. Na rozdíl od Jamieho Olivera, kterej má teda taky super pořady, je Manu víc pohodovej a vaření prezentuje jako část životního stylu, to mě na tom taky baví*“ (interview Z.C., Veronika Hendrychová, 21.6.2012).

V tomto kontextu je důležitá už úvodní znělka pořadu „S Italem v kuchyni“, která každé jeho jednotlivé epizodě předchází. Znělka začíná pohledem z vesmíru na zeměkouli v podobě hlávky zelí. Postupně se pak kamera stále přibližuje k zemskému povrchu. Divák postupně rozpoznává Itálii a ostrov Elba a dostává se až do místní kuchyně, kde stojí žena v kuchařské zástěře, Emanuelova matka, a vedle ní malý chlapec Emanuele Ridi, řečený „Manu“. „Manu“ se mamince plete do vaření, za což si vyslouží pohlavek. Následně se chlapec mění v dospělého Emanuela Ridiho, který dostává nápad (to je pak znázorněno cibulí představující „žárovičku“ nad jeho hlavou). V tu chvíli se kolem Emanuela zhmotní vozík, který má místo koleček rajčata, jeho spodní část tvoří papriky, kapotu mrkev a italské pečivo a střechu špagety. Vozík se i s Emanuelem uvnitř vznáší a odlétá směrem k severu Evropy. Divák sleduje, jak Ridi letí nad Francií a Německem, jejichž povrch tvoří kromě reálií i to, co je považováno za typické lokální potraviny (ve Francii například francouzské bagety, víno a sýry).

V momentu, kdy se Emanuele ocitne v České Republice, se objeví Sněžka, následuje město Plzeň, metaforicky znázorněné jako půllitr piva, dále pak Vysočina v podobě salámu či Mikulov, nad nímž ční košťýř na víno. Vozík klesá a divák poznává, že je v Praze. Emanuele stojí zas rovnýma nohama na zemi a v pozadí se objevuje restaurace. Následuje záběr na její vývěsní štít, na němž je napsáno: „S Italem v kuchyni“. Vše doplňuje píseň italského interpreta Paolo Conte s názvem *Via Con Me*. Znělka nám říká, že Emanuela bavilo vaření už od dětství, a proto je právě on tou vhodnou osobou k prezentaci italské kultury stravování u nás. Láska k jídlu a vaření ho sama o sobě k jeho roli opravňuje. Ridi přijel z Itálie, aby nás seznámil s původem italských surovin a receptů, naučil nás italské suroviny používat a upravovat je v českém prostředí a vysvětlil nám principy italské kultury stravování.

Ridi žije v České Republice již od 90. let, jeho čeština je však stále plná nedokonalostí a zkomolených výrazů, mluví s výrazným akcentem a vkládá do českých vět italská slova. M.S. říká: „*Na tomhle pořadu mě zaujal Ital mluvící srandomně česky, kterej dělá zajímavý jídla*“ (interview M.S., Veronika Hendrychová, 7.7.2012). Z.C. k tomuto tématu poznamenala: „*Manu, jak to říká, tak často vtípkuje s jídlem. Třeba místo pomazat říká pomazlit a tak, je to hrozně roztomilý*“ (interview, Z.C., Veronika Hendrychová, 7.6.2012). Tato skutečnost tedy Ridiho v očích účastníků výzkumu činí sympatickým, roztomilým a zábavným. Ve vánoční epizodě první série pořadu Emanuele říká: „*Domov není místo, abyste seděli všichni u televize, ale je to místo, abyste seděli všichni u jednoho stolu*“ (E.R., S Italem v kuchyni, série I., epizoda 3.). V jiné epizodě se pak objevují vystřižené scény ze zmiňované epizody vánoční, z nichž je patrné, jak tato věta zněla v Emanuelově podání původně: „*Domov není místo kde se zkažíte u televize, ale je to místo, abyste se zkažili všichni na jednom stolu. Tak arrivederci!*“ (E.R., S Italem v kuchyni, série III., epizoda 14.). Na tuto větu mě speciálně upozornil J.B., který ji shledává velmi zábavnou, ne však ve škodolibém slova smyslu: „*Ty vystřižený scény, u toho sem se smál fakt nahlas a pouštěl sem si to furt dokola. Ale není to, že bych se jako smál jemu, mam ho rád, ale je to fakt vtípný*“ (interview J.B., Veronika Hendrychová, 5.6.2012). Emanuelova mluva je J.B. velmi sympatická a Emanuel sám pak díky ní působí na další účastníci výzkumu B.B. „*roztomile dětským dojmem*“ (interview B.B., Veronika Hendrychová, 16.7.2012). Nejde přitom jenom o to, že je Emanuel sympatický svou legrační roztomilostí, ale R.H. například o Ridim říká, že: „*je i sám o sobě vtípný a zábavný*“ (interview R.H., Veronika Hendrychová, 7.6.2012).

Margaret Visser říká, že: „*Jsmo přesvědčeni, že nedokonalá mluva ‚jde od srdce‘, zatímco plynule hovořícího řečníka přinejmenším podezíráme z toho, že chce něco zakrýt*“ (Visser, 1992). Z nedokonalosti řeči, o které bychom se mohli domnívat, že do televize nepatří, je zde vytvořena přednost, díky níž si Emanuele Ridi získává důvěru a sympatie svých obdivovatelů. Díky svému specifickému vyjadřování je Ridi pro diváky zábavný a to dokonce ve stejný moment, kdy jim zároveň poskytuje v rámci svého výkladu informace o kulinárních znalostech a dovednostech. Pořad má pak v tomto kontextu zábavnou i výchovnou funkci zároveň (viz de Solier, 2005). Někteří účastníci výzkumu mají k Ridimu podobně intimní vztah jako ke členu rodiny nebo příteli, a ti mu pak obvykle říkají „Manu“. Ostatní účastníci výzkumu o něm mluví většinou jako o „Italovi“, což samo o sobě může vypovídat o důvěře v opravdovost jeho prezentovaných schopností a znalostí stejně jako pouze odkazovat k názvu pořadu. A.K. říká: „*Líbí se mi, že je Ital opravdu Ital a že hezky vysvětluje postupy a nedělá nic složitýho*“ (interview A.K., Veronika Hendrychová, 9.7.2012). Pokud je Emanuel Ridi někdy předmětem kritiky, netýká se to konkrétně přímo jeho osoby, ale kultury Italů (ne v přímé souvislosti ke stravování) obecně. I.B. v souvislosti s tím uvádí: „*Dost mě štve to italský na něm*“ ... „*je takovej teatrální, no prostě Ital. Macho*“ (interview I.B., Veronika Hendrychová, 15.6.2012). I když je Emanuele Ridi na základě svého italského původu velkou částí účastníků výzkumu obdivován, je však současně stále vnímán jako cizinec a za to může být současně terčem kritiky. Prostřednictvím Ridiho účasti v pořadu si pak mohou účastníci výzkumu vytvořit obrázek o všech příslušnících italské kultury nebo naopak mají na základě předchozí zkušenost předem názor na Ridiho. Tento sklon ke xenofobii z Italů se však u I.B. nepromítá do jejích stravovacích strategií či do vztahu k italským surovinám a stylu stravování, který je bezesporu kladný. Důkazem toho je, že i přes své antipatie pořad „S Italem v kuchyni“ sleduje, oblíbila si ho a vaří podle něj.

Osmatřicetiletý Emanuele Ridi, je stěžejním elementem, na němž je celý pořad „S Italem v kuchyni“ založen. Jak název pořadu napovídá, Ridi je skutečně původem Ital pocházející z ostrova Elba, který je součástí italského regionu Toskánsko (Piras, 2008). Italský původ pak dodává prezentaci italské kultury stravování v Ridiho podání v představách účastníků výzkumu na důvěryhodnosti. Účastníci výzkumu se shodují na tom, že je pro ně Ridi představitelem italského stylu vaření a jeho postupy v rámci přípravy konkrétních pokrmů nezpochybují. V tomto přesvědčení účastníkům výzkumu nijak nepřekáží fakt, že Ridi není vyučený kuchař. Stačí jim, že je vidět, že ho

vaření baví, ke všemu, co se týká jídla, přistupuje s láskou a v italské kultuře stravování vyrostl. Ridi je pro účastníky výzkumu autoritou, kterou respektují a zároveň oceňují jeho pojetí jídla coby součásti životního stylu, které považují za pro jeho kulturu typické. Ridi se přitom sám v rámci pořadu do této role reprezentanta italské kultury stravování a italského životního stylu vědomě stylizuje. Pořad tímto způsobem prakticky utváří povědomí účastníků výzkumu o italské kultuře stravování a hraje významnou roli při propagaci a vzniku stravovacích strategií na této představě založených. Utváření určité ideologie v rámci pořadu odpovídá tezí uvedeným ve studiích Gallegos (2005) (viz Teoretická východiska, str. 24) a de Solier (2005) (viz Teoretická východiska, str. 28–29). Síla Ridiho interpretace italské kultury stravování a konkrétních receptů je pak hlavně v jednoduchosti, srozumitelnosti a estetizaci (viz de Solier, 2005) připravovaných pokrmů, což jsou charakteristiky, kterým se obšírně věnuji v dalších podkapitolách.

Jednoduché a smysluplné vaření s příběhem: Ridiho prezentace

V každé epizodě pořadu „S Italem v kuchyni“ Emanuele připravuje obvykle čtyři různé pokrmy. Vždy je mezi nimi hlavní chod, obvykle maso (*Carne*) nebo ryby (*Pesce*), a nějaký desert, nápoj nebo pochutina na závěr. Další dvě jídla pak mohou být italské těstoviny (*Pasta*), rizota (*Risotto*), saláty (*Insalata*), polévky (*Suppe*) a různé další předkrmy (*Antipasti*). „Menu“ každé z epizod tak akcentuje skutečnost, že italská kultura stolování se zakládá na větším počtu různých chodů. Zaměření konkrétních epizod pak bývá různé. V první a druhé sérii byly epizody většinou věnovány jednotlivým surovinám nebo jejich kombinacím (*Houby, Rajčata, Chřest, Těstoviny, Pizza, Kuře, Jehněčí, Dýně a zvěřina*). Objevovaly se však i epizody, jejichž tématem bylo roční období nebo významné příležitosti a svátky v kontextu toho, kdy byl pořad vysílán (*Jaro, Velikonoce, Vánoční cukroví*). Z názvů jednotlivých epizod je patrná snaha propojovat nějakým způsobem italskou kulturu stravování s českou (*Italská sekaná*) a usnadnit místní a finanční dostupnost surovin pro diváky (*Levné a dobré maso*). Jindy je však v rámci pořadu prezentována surovina, která se v českém prostředí takřka nepoužívá (*Mořské plody, Artyčoky*). Tématem epizod třetí série pak byli obvykle hosté, příslušníci cizích kultur (například maďarské, brazilské, řecké, turecké nebo thajské), kteří připravovali jeden či dva recepty v rámci své vlastní kulturní tradice nebo případně společně s Ridim pokrm, v němž se obě kultury propojovaly. Ve

čtvrté sérii se objevují různé regionální recepty a opět další druhy surovin (*Tyrolské speciality, Jižní Itálie, Ryby*), pátá série je vždy pojmenována po jedné z českých slavných osobností, která přijala pozvání v roli hosta. V tomto kontextu pořad prezentuje jak čistou formu italské kultury stravování, tak její syntézu s vybranými ostatními kulturami stravování a jeho obsah tak klade důraz na multikulturní podstatu jídla (viz de Solier, 2005). Jídlo se stává mostem mezi lokálním a globálním (Gallegos, 2005). Přítomnost hostů pak zároveň vyzdvihuje význam společenské podstaty stravování a důležitost sdílení jídla s ostatními členy společenství (viz Teoretická východiska, str 19–20).

Atmosféru, které se snaží pořad docílit, dokresluje i zvolené prostředí a použitá hudba. Velmi často se pořad odehrává na chalupě obklopené přírodou, která má být místem, kde Emanuele Ridi tráví svůj volný čas a zve si na ní společnost, kterou chce pohostit. Hudba, použitá jako podkres téměř veškerého dění, je většinou optimistického rázu, z pravidla s textem v italštině, někdy však i v instrumentální podobě (*Shaft, Mambo Italiano; Ricchi & Poveri, Made in Italy*). Použité italské texty nepůsobí samoučelně a někdy se k nim Emanuele Ridi dokonce vyjadřuje a překládá je: „*Tohle byl hit, když mi bylo deset let a opravdu velký. Ještě vám trošku přeložím, jako co tam zpívá. Nechte mě zpívat. Jsem Ital s kytarou na ruce. Mám autorádio po pravý ruce a mám kanárka u okna. Protože každá babička měla kanárka. A ještě pak zpívá, jako že s ristretto a spaghetti al dente. Prostě to musela být písnička pro každý Ital, který odešel za hranice, musel brečet celý den*“ (E.R., S Italem v kuchyni, série I., epizoda 2.). Ridi tímto vyjádřením opět akcentuje užívání si volného času, přírody a jídla, které prezentuje jako pro italskou kulturu a italský životní styl příznačné. Pořad pak tímto způsobem klade důraz na pojetí jídla a jeho přípravy jako volnočasové aktivity (viz de Solier, 2005). Úvod, v němž Emanuele Ridi vysvětluje, co bude obsahem konkrétní epizody, se někdy odehrává v jeho restauraci *Da Emanuel*. V kuchyni této restaurace pak Ridi zpravidla připravuje spolu s personálem první pokrm, takže ho diváci pořadu mohou zároveň vidět v roli majitele, kterému ostatní kuchaři projevují úctu. Někdy se Ridi v úvodu pořadu nachází ve svém obchůdku s italskými potravinami *Little Italy* a upozorňuje přitom na jejich kvalitu a italský původ. Kamera se pak v tomto prostředí zaměřuje na stylizované záběry jednotlivých surovin a pokrmů. V pořadu je pak přesně tak, jak uvádí de Solier, zobrazováno to, co se děje před, v průběhu a po samotném vaření, přičemž jsou záběry stylizované a poskytují tak divákům možnost konzumace

jídla očima (tzv. gastro-porno) (viz de Solier, 2005) a zároveň rekvizity k tzv. dennímu snění (viz Gallegos, 2005).

Při samotné přípravě pokrmů je pak v rámci pořadu „S Italem v kuchyni“ rovněž kladen důraz na kvalitu a původ jednotlivých potravin a surovin a zároveň na již zmíněnou jednoduchost, poctivost přípravy a na historii jednotlivých pokrmů. To celé je samozřejmě propojeno s Emanuelovou radostí z vaření a láskou k jídlu. Emanuelova prezentace přípravy jídel je pak zaměřena na detailní popis jednotlivých kroků a na srozumitelnost toho, proč je důležité postupovat právě tímto způsobem. Před prezentací přípravy jednotlivých receptů nebo těsně po ní se na obrazovce vždy objevuje celý recept s přehledem použitých surovin a postupem přípravy. Přípravu klasického italského pokrmu *Risotto Parmigiano* (Risoto s parmazánem), jehož obměnu, *Risotto con Funghi*, v rámci výzkumu připravovala R.H. (viz Přílohy, str. 72), komentuje Ridi takto:

„Ted vás naučím udělat jedna největší specialita ze Severní Itálie: Risotto. Ale předtím potřebujeme zeleninový vývar. Je to strašně jednoduchý recept. Ted' uvidíte. Bude pro vás asi zvláštní, že předtím budeme restovat ta zelenina. Díky restování tak dostaneme tam největší chuť. Potřebujete k tomu: já si dávám tady dvě mrkvi, dvě cibule, zbytky od řapíkatý celer, trošku petržel a rajče jo? Všechno na pánvi. Zatím si udělám kůrčičku a pak ponoříme ve vodě. Vidíte, tady si dáváme tu zeleninu bez žádný tuk. Žádný tuk, olej, máslo nic, protože tady potřebujeme jenom, aby se rozpustily ty šťávy. Lehce dente a pak do vývaru, aby tam to bouchlo. Největší chuť. S tohleto způsobem můžete si udělat rychlý vývar, abyste nemuseli používat nějaký prášky nebo ty pytlíkový znáte to no, radši ne. Abyste věděli, že je to hotový tak musí být trochu kůrčička jako je to tady jo? Musí být jakoby lehce spálený na gril. Ted' je to vono, akorát ponoříme. Tady sem vám přivez tři klasický druhy rýže, co se dělaj v Itálii: Carnaroli, Vialone Nano, Arborio. Arborio asi podle jména už to znáte víc, protože tady už je dávno. V Čechách už ji máme. Riso na risotto, rýže pro risotta, musí bejt z Itálie. Z jiný rýže můžete dělat jiný věci, ale ne klasický italský risotto, kde je potřeba mantecare, to znamená s máslem a parmazán takhle to spojit na konci za studena, tak musí být prostě Itálie“ ...

„Nemusíte to přeplachovat jo, to není potřeba, protože ten škrob vopravdu potřebujeme, aby se dělal ten krém. Čtvrťka másla, půlka bílá cibulka, používám bílou, vždycky lepší a tady sem se připravoval řekněme takový čtyři bohatší lžice parmazán, deci až deci a půl vína. Pokračujeme. Tady už si rozpustím máslo, když už máte zpěněný máslo jako ted' pustíte se do toho cibulkou, zase potřebujeme jenom aby byla dožluta ne dohněda, protože to by byla moc silný chuť pro naše risotto.“ ...

„Musíte si pamatovat jedna věc: neutíkat od risotta. Musíte být vždycky vedle něho, protože musíte přilívat vývar, prostě nikdy nenechte rizoto samo. Ted je čas na víno, takhle rychle míchat jo, nikdy nenechte to rýže na samotě, jinak by se zalepilo a připálilo.“ ...

„Když jsem nabídl kamarádovi že si dáme rizoto, koukal na mě divně, jako že jsem blázen. Já říkám proč? No protože asi měli vzpomínky, mi pak vysvětloval, že to bylo z jídelny školy nebo nemocnice, že tam používali jako to, co zbejvávalo třeba kuře z den předtim. Spojovali s rýže trošku hrášek a neměli žádnou chuť samozřejmě. Když pak začali to správný rizoto, kvůli tomu se jmenuje risotto, tak říkali to je lahůdka. Rizoto a špagety musí být vždycky al dente. Al dente znamená, že musí zůstat jakoby nedodělaný. Jakoby byste mysleli jako tvrdší vevnitř. To je lepší na strávení, lepší na chuť. Vždycky al dente.“ ...

„Říká se vlna, protože jak se spojí ten parmazán s máslem, tak se stane taková vlna, jo? Když uvidíte, že ta vlna je, rizoto je hotový. Ted to ochutnáme. Jednou se naučíš, zamiluješ se a už ho děláš pořád. Ted už ho nandáme, tak. Risotto není příloha, jestli chcete příloha tak bude riso, ale ne risotto s takovýmhle způsobem. Ještě ten krém. Takhle to má vypadat, jestli chcete, můžete ještě přidat parmazán, to nikdy

neškodí. Ted' jsem vás naučil nejjednodušší risotto s parmazánem“ (Emanuel Ridi, S Italem v kuchyni, série I., epizoda 2.).

Popis přípravy pokrmů na účastníky výzkumu působí tak, jak jsem již nadnesla výše (str. 33). Podle některých z nich Emanuele hezky vysvětluje postupy a nedělá nic složitého. Ví, co a proč dělá a umí to dobře vysvětlit tak, aby to bylo srozumitelné i příslušníkům odlišné kultury stravování, kteří s přípravou pokrmu nemají žádnou předchozí zkušenost. Zaměřuje se na detaily, ale přitom neodbíhá od tématu. Jednoduchost a srozumitelnost Emanuelovy prezentace jsou přitom dva hlavní důvody, proč se účastníci výzkumu vůbec o přípravu pokrmů sami pokoušejí a dochází tak u nich k uvedení kulinárních znalostí a dovedností do praxe a začleňování jednotlivých postupů v rámci jejich stravovacích strategií (viz de Solier, 2005). Kritika se pak objevuje většinou v souvislosti se zvolenými surovinami, které jsou v rámci přípravy akcentovány, jejich cenou a místní dostupností. B.P. například říká: *„Nelíbí se mi, že vaří ze surovin, který jsou špatně k dostání a drahý, ale za to nemůže“* (interview B.P., Veronika Hendrychová, 12.7.2012). Tento fakt však není kladen za vinu Ridimu, ale jiným okolnostem, jak je z citátu B.P. patrné.

Účastníci výzkumu v mnoha případech konkrétní postupy, rady a jak se vyjádřila Z.C. *„vychytávky“* (interview Z.C., Veronika Hendrychová, 21.6.2012), které Ridi prezentuje, naprosto cíleně kopírují a začleňují do své praxe. Tyto přístupy podobně jako Ridi komentují a vysvětlují jejich motiv a logiku. I.B., která připravovala v rámci zúčastněného pozorování *Spaghetti con pomodori secchi, caperi e olive* (Špagety se sušenými rajčaty, kapary a olivami) (viz. Přílohy, str. 68) například hotové těstoviny slila, ale trochu vody v nich nechala a celý obsah hrnce přidala na pánvi k ostatním surovinám a vše promíchala. Následně mi vysvětlila, že se jedná o *„trik“*, který pochytila právě v pořadu *„S Italem v kuchyni“*. Ve vodě je prý škrob a díky němu omáčka na těstoviny lépe přilne. R.H. popsala přípravu italského *risotta* v podstatě přesně tak, jako ji komentoval Ridi (str. 38) a nezapomněla samozřejmě ani na to, že se od *risotta* nesmí za žádných okolností odbíhat, i když jeho příprava trvá relativně dlouhou dobu. Z.C. mi v rámci zúčastněného pozorování vyprávěla, že solí vodu na těstoviny mořskou hrubozrnnou solí, i když ani sám *„Manu“* prý neví, proč to tak dělá a dále mi vysvětlila, že parmazán se servíruje k těstovinám proto, že usnadňuje jejich trávení a že používání několika specifických surovin, jak říkal *„Ital“*, není nahodilé, ale má svou logiku.

Tato praxe je mezi účastníky výzkumu velmi častým jevem a lze z ní opět jasně usuzovat na celkovou srozumitelnost, logičnost a přesvědčivost Emanuelovy prezentace. Zároveň však tyto naučené formule a významy účastníci výzkumu patrně používají k dosažení přesvědčivosti vlastních dovedností a v tomto kontextu jsou pro ně pak důležité nejen na individuální, ale současně i na společenské úrovni. Díky těmto specifickým znalostem, které vypovídají o povědomí účastníků výzkumu, tak pravděpodobně může docházet k nabývání kulinárního kulturního kapitálu (viz de Solier, 2005), který jim umožňuje dosáhnout určité společenské úrovně a zároveň se vůči jiným složkám společnosti vymezit. Ti účastníci výzkumu, kteří uvedli, že kulinární znalosti a dovednosti čerpají i z dalších kulinárních televizních pořadů, si však mnohokrát nemohli vzpomenout, zda ta či ona informace skutečně pochází z úst Emanuela Ridiho, protože stejně tak mohla být vyřčena jiným hlavním představitelem jiného pořadu. Emanuel Ridi tedy není často jediný, kdo má na účastníky výzkumu, jejich strategie stravování a konkrétní postupy ve vztahu k přípravě pokrmů vliv. Je tedy pravděpodobné, že účastníci výzkumu tyto konkrétní rady a postupy vyhledávají nejen v pořadu s „Italem v kuchyni“, ale i v jiných kulinárních médiích a následně je, jak jsem již poznamenala, využívají k zisku jak praktického tak estetického kulinárního kapitálu (viz de Solier, 2005).

Podobný přístup jako ke konkrétním Ridiho postupům a radám mají někteří účastníci výzkumu k příběhům o vzniku a historii jednotlivých pokrmů, kterými Emanuele většinu receptů uvádí. Při přípravě desertu *Torta di carote e mandorle* (Mrkvového dortu s mandlemi), který při zúčastněném pozorování pekla Z.C. (viz. Přílohy str. 74), Ridi vypráví:

„Historie tohoto receptu z karotky, sahá až do první poloviny 20. století, ale do dneška se perou Angličani a Američani, kdo to vlastně vymyslel. Říká se, že Angličani to začali používat a dělat hned po druhé světové válce a v Americe se stal hitem v 60. letech. Je to zajímavá historka, protože hospodyňky, které v tom období po druhé světové válce neměly moc peněz, chtěly nějak šetřit, takže se rozhodly používat mrkev než nějaké cukroviny. Bylo to na druhou stranu určitě dietnější a levnější. Ale já vám dneska ukážu jaký je italský vklad a co my Italové jsme do něho přidali, protože nám tam něco chybělo. Uvidíte, že do klasického mrkvového dortu můžou patřit i mandle. Takže budu připravovat mrkvový dort s mandlemi“ (Emanuel Ridi, S Italem v kuchyni, série IV., epizoda 6.).

Z.C. si zmíněný příběh pamatovala, avšak přidala k němu i svůj vlastní komentář: *„Tak tomuhle teda jako Manu říká hrozně levnej dortík, ale už jenom za ty mandle sem dala asi devadesát korun“ (zúčastněné pozorování Z.C., Veronika Hendrychová, 12.6.2012).* Tento komentář současně odkazuje k jedné z nejčastějších výhrad, které účastníci výzkumu k pořadu „S Italem v kuchyni“ mají a to k finanční dostupnosti jednotlivých

surovin, které jsou v rámci pořadu akcentovány. J.B., který připravoval předkrm zvaný *Bruschetta* (Topinka) (viz Přílohy, str. 68), si vzpomněl, že: „*Manu v pořadu vyprávěl o původu Bruschetty, prej byla původně jídlem chudých lidí a na italském venkově se připravovala tak, že se na opečený starý pečivo namazal nejdřív česnek a pak celý přezrálý rajče*“ (interview J.B., Veronika Hendrychová, 5.6.2012). Ridiho příběhy si účastníci výzkumu většinou pamatují a v rámci pozorování mi je část z nich ve vlastní interpretaci sama od sebe s nadšením převyprávěla. Ridiho prezentaci v tomto směru, kromě již zmíněné jednoduchosti a srozumitelnosti, nelze upřít poutavost a jeho příběhy lze označit jak za zábavné, tak za poučné. Pořad „S Italem v kuchyni“ je schopen nabídnout svým divákům jak relaxaci a zábavu, tak kulinární znalosti a dovednosti neboli má funkci jak výchovnou, tak zábavnou (viz de Solier, 2005). Současně však také přispívá k estetizaci každodenního života účastníků výzkumu a poskytuje jim sociální a kulturní znalosti (ideologie), které pak mohou mít vliv na jejich pojetí sebe sama a vymezení se vůči odlišným stravovacím strategiím a tak působit na vznik společenské stratifikace (viz de Solier, 2005). Tuto problematiku dále rozvíjím v podkapitole s názvem „Ital vs. Babica: vztah účastníků výzkum k ostatním kulinárním médiím“ (viz str. 57-58).

Nic na tom není, ale za co a kde to sehnat: místní a finanční dostupnost potravin a surovin

V předchozích dvou podkapitolách jsem nastínila, kdo je Emanuele Ridi, jaká je jeho úloha v rámci *cooking show* „S Italem v kuchyni“ a jakým způsobem prezentuje v pořadu jednotlivé italské recepty. Rovněž jsem popsala, jaký vztah mají účastníci výzkumu k jeho osobě a jednotlivým složkám jeho prezentace a jaký to může mít význam v jejich osobním i společenském každodenním životě. V následujících čtyřech podkapitolách se podrobně věnuji interpretaci zmíněných kulinárních postupů v praxi samotných účastníků výzkumu a zaměřuji se přitom hlavně na důvody jejich odklonu od postupů přípravy pokrmů a charakteristik používaných surovin a potravin prezentovaných v pořadu. Jinak řečeno věnuji se dále hlavně tomu, jakým způsobem účastníci výzkumu uplatňují praktický kulinární kapitál (viz de Solier, 2005) získaný prostřednictvím pořadu, v kontextu s dalšími okolnostmi a vlivy, které na ně působí. V důsledku této praxe se utvářejí specifické stravovací strategie účastníků výzkumu,

které pak dále souvisí i s ostatními složkami kulinárního kulturního kapitálu (viz de Solier, 2005).

Na mou otázku, proč vlastně podle pořadu „S Italem v kuchyni“ vaří, mi B.P. odpověděla: *„Přišlo mi to hrozně jednoduchý, takže jsem si to chtěla taky zkusit uvařit. Oslovilo mě teda asi nejvíc, že je italská kuchyně tak jednoduchá a to se mi na ní taky líbí. Dá se říct, že s italskou kuchyní se teprve seznamuju a nejvíc mě překvapilo, že něco tak jednoduchého může mít tak specifickou chuť. Čecha třeba nenapadne dělat těstoviny jenom s česnekem a olejem. Já sem to do té doby vůbec neznala a překvapilo mě, že to může být tak dobrý a že takovou chuť neznam. Doma sme vždycky měli těstoviny jenom s kečupem, zeleninovou omáčkou nebo jako přílohu“* (interview B.P., Veronika Hendrychová, 12.7.2012). Když jsem se účastníků výzkumu ptala na v pořadu akcentovanou kvalitu surovin v souvislosti s kvalitou produktů používaných při vaření v rámci zúčastněného pozorování, J.B. mi odpověděl: *„Manu používá na bruchettu San Marzanna, to sou takový masitý rajčata, v Bille je maj, ale stojí asi 70Kč. Jednou sem je dokonce omylem koupil a pak sem docela koukal. Ale tak nejlepší a nejkvalitnější sou rozhodně rajčátka domácí ze zahrádky, který si přes léto pěstuju. V zimě je to pak horší. Snažim se k těm rajčatům v krámu čuchat a všechno možný, ale dneska už to, jak to bude chutnat, prostě nepoznáš, protože sou suroviny různě upravovaný, aby vydržely co nejdelší možnou dobu“* (interview J.B., Veronika Hendrychová, 5.6.2012). B.B. k této problematice říká: *„V té televizi to vypadá tak jednoduše, že mam vždycky chuť si to okamžitě uvařit, jenže to není tak lehký, protože některý ty věci prostě jen tak neseženeš a nebo bys za ně musela utratit šílený peníze. Takže se teda přiznávám, že některý věci někdy nahrazuju“* (interview B.B., Veronika Hendrychová, 16.7.2012). Zároveň však B.B. na jiném místě v interview dodává: *„Jednou sme třeba doma měli ricottu, náhodou sme jí nějak koupili, protože byla asi zlevněná, tak sem hledala na stránkách Itala, jak bych jí mohla použít a pak sem dělala ty gnocchi se špenátem a ricottou, což byly vlastně dva recepty podle Itala v jednom. On tam má gnocchi se sýrovou omáčkou a ravioli s ricottou a špenátem. Jenže ravioli se mi nechtělo dělat, na to se necejtim nák, takže sem to takhle spojila. A ty gnocchi sem stejně už předtím chtěla vyzkoušet vlastně. Zrovna tu ricottu bych ničím nenahrazovala, nevím, co by mohlo chutnat aspoň podobně“* (interview B.B., Veronika Hendrychová, 16.7.2012). K tématu kvality a ceny dále P.C. poznamenává: *„Ze špatnejch surovin prostě nemůžeš uvařit dobrý a zdravý jídlo, ale myslim, že lidem*

v Čechách záleží bohužel pořád víc na kvantitě než na kvalitě“ (interview P.C., Veronika Hendrychová, 23.6.2012).

Účastníci výzkumu si z Ridiho prezentace odnášejí hlavně to, že italský styl vaření je postaven na nízkém počtu kvalitních a čerstvých surovin a jednoduchém způsobu jejich úpravy. Jednoduchost je pak hlavním důvodem k tomu, že se rozhodnou jídlo připravovat a na základě toho ho případně zahrnout do svého jídelníčku. V rámci požadavku kvality se účastníci výzkumu často spoléhají na samozásobitelství a na místní české produkty. Kvalitní surovina pro ně znamená dost často, hlavně pokud jde o ovoce a zeleninu, surovinu čerstvou a v tomto ohledu se tedy místní produkty jasně jeví jako logická volba. Současně je pro účastníky výzkumu tato volba zároveň ekonomicky výhodná, což je pro ně často v souvislosti s upřednostňováním jednotlivých potravin a surovin velmi důležité. Dá se říci, že cenová dostupnost v receptech používaných surovin a potravin je pro účastníky výzkumu problémem číslo jedna. Tuto kategorii významně ovlivňuje skutečnost, že velká část členů sledované skupiny sociálních aktérů jsou studenti bez stálého hlavního příjmu. V důsledku toho jsou pak drahé suroviny hojně nahrazovány jejich levnějšími substitucemi. Z úsporných důvodů účastníci výzkumu také někdy hovoří o nákupu surovin v supermarketech v rámci různých „akcí“, kdy bývají po určité době dražší produkty zlevněny. Obecně přitom však platí, že se účastníci výzkumu snaží hledat kompromis mezi kvalitou a cenou a obě tyto kategorie při výběru a nákupu potravin a surovin zohledňují. Účastníci výzkumu se vesměs shodují v upřednostňování kvality surovin před jejich kvantitou. Někteří z nich tuto praxi pak zároveň vidí jako jednu z charakteristik, která je odlišuje hlavně od generace jejich rodičů a prarodičů, ale i některých vrstevníků. V tomto kontextu je pak patrná snaha o vymezení se proti lidem preferujícím odlišné stravovací strategie a zaujetí vlastní pozice. Pořad „S Italem v kuchyni“ pak může účastníkům výzkumu poskytovat právě potřebné rekvizity k zaujetí vlastního postoje v rámci ideologie, kterou propaguje (viz de Solier, 2005). Součástí této ideologie může být například také přístup k jídlu a vaření s láskou a péčí a pojetí přípravy pokrmů jako volnočasové aktivity či koníčku nikoli jako „domácí práce“ či nutnosti. V tomto ohledu se však s ideologií pořadu účastníci výzkumu úplně neztotožňují, což je patrné i na jejich přístupu k nakupování.

Druhou významnou kategorií, která však s finanční dostupností coby první zmíněnou charakteristikou přístupu účastníků výzkumu k potravinám a surovinám nutně souvisí, je jejich dostupnost v preferovaných místních rakovnických obchodech.

J.B. uvádí: „Většinu věcí nakupuji v Bille nebo Lidlu, protože je tam všechno na jednom místě. Supermarkety ale vůbec rád nemám. Na kvalitu a výběr toho, co tam mají se vůbec nemůžeš spolehnout. Pro zeleninu naopak rád chodím k zahrádkářům, kde mají většinou věci sezónní. Maso kupuji v masně, protože to co mají v Bille je jasně přibarvovaný, zakonzervovaný solema a já nevím co všechno. Chybí mi tu třeba krámk se sýrama a tak. Spoustu věcí, ze kterých Manu vaří, ale neseženeš v Rakovníku vůbec, třeba krevety nebo jehněčt“ (interview J.B., Veronika Hendrychová, 5.6.2012). B.P. k tomuto tématu dodává: „Většinou nakupuji v Tesco. Co seženu, to seženu. Problém mám s rajčatama a často tam nemají třeba čerstvý bylinky, který Ital používá hodně. Sama si je ale už nepěstuju, protože mi to moc nešlo. Bazalku třeba většinou používám sušenou. Kdyby tu byl nákej specializovanéj krámk s italskéjma věcmama jako má Ital v Praze, tak bych tam asi občas zašla, ale nijak zásadně mi to v Rakovníku nechybí. Stejně bych na to asi neměla peníze“ (interview B.P., Veronika Hendrychová, 12.7.2012). Z.C. říká: „Supermarkety nemám ráda, ale v Rakovníku teda nakupuju bohužel hlavně tam. Hrozně ráda nakupuju v Praze v obchůdkách cizinců: Arabů, Rusů a tak. Znam tam jeden minimarket, kde mají lepší zeleninu než na farmářskejch trzích. Když du třeba po noční z práce, tak si dělám takový gastro-výlety. U Emanuela v tom krámu sem ještě nebyla, i když to mám po cestě z práce. Myslim si, že to tam bude dost drahý“ (interview Z.C., Veronika Hendrychová, 21.6.2012).

Účastníci výzkumu nejčastěji nakupují v místních supermarketech, z důvodů úspory času a peněz. Místní dostupnost potravin v supermarketech však označují za problematickou. Tato kategorie se týká zaprvé potravin, které nejsou podle účastníků výzkumu k dostání v Rakovníku vůbec (čerstvé sýry, mořské plody, ryby nebo jehněčí maso) a je tedy případně potřeba si je obstarat jinde. To však vyžaduje nároky na čas i peníze, které často účastníci výzkumu nejsou ochotni investovat. Druhým případem jsou pak suroviny a potraviny, které nejsou k dostání nárazově a účastníci výzkumu tak nemohou nikdy dopředu vědět, co a v jaké kvalitě na něj zrovna v obchodě čeká a co naopak bude muset nahradit a slevit tak ze svých nároků (bylinky, různé druhy zeleniny a ovoce, sýry). O tom, že by v Rakovníku účastníkům výzkumu chyběl obchod specializovaný na italské suroviny a potraviny většina z nich ani neuvažuje. Důraz kladou spíše na farmářské trhy a lepší dostupnost kvalitního ovoce a zeleniny, sýrů, masa a uzenin nejen lokální produkce. V tomto ohledu označují účastníci výzkumu místní supermarkety za nedostačující a nevhodné, protože jejich sortiment nespĺňuje jejich požadavky na to, aby byly suroviny a potraviny čerstvé a neupravené

konzervanty a příměsemi. Obecně lze říci, že kvalita je pak důležitější, než země původu, přičemž je však vyzdvihována kvalita některých produktů tuzemských.

Italské jídlo z českých a španělských surovin: důležitost země původu

Když jsem se v rámci zúčastněného pozorování zajímala o zemi původu použitých surovin I.B. mi svůj přístup jasně objasnila: „*Fakt neřeším, jestli sou ty olivy nebo sušený rajčata italský, řecký nebo španělský. U těch oliv řeším, jestli sou zelený nebo černý a sušený rajčata si prostě kupuju většinou podle toho, který mi chutnaj. Ale teda zrovna tyhle ty velký byly v akci*“ (zúčastněné pozorování I.B., Veronika Hendrychová, 25.4.2012). P.J. se s ní pak takřka shoduje, když říká: „*Zemi původu neřeším, jim, co mi chutná*“ (interview P.J., Veronika Hendrychová, 21.7.2012). B.B. dodává: „*Kdybych se měla ještě starat o to, jestli sou ty věci italský, tak to už bych se z toho musela zbláznit úplně. Sem ráda, když ty věci vůbec maj. Většinou sou ty suroviny asi španělský. Jestli mi u něčeho záleží odkud to je, tak je to zelenina a ovoce a to kupuju český. Taky olivovej olej, ten mam nejradši ale řeckej, protože mi chutná nejvíc a taky řecký olivy. Takový ty fialovo-černý masitý s pečkou, ty maj v Bille a sou vynikající*“ (interview B.B., Veronika Hendrychová, 16.7.2012). R.H. však oproti tomu v rámci zúčastněného pozorování uvedla, že: „*Na tiramisú jsou dobrý ty italský piškoty. Sou dost drahý, ale na chuti je to poznat. Když je neseženu, tak ale holt použiju jiný no. Vždycky to ale musí bejt ty dlouhý cukrářský*“ (zúčastněné pozorování R.H., Veronika Hendrychová, 10.4.2012).

Účastníci výzkumu v tomto kontextu často nezohledňují to, že v rámci pořadu je kladen důraz na používání původních italských surovin. Většinou jim hodně záleží na druhu, čerstvosti či chuti suroviny, jestli je však její původ italský, španělský nebo například řecký je často vedlejší a v některých případech nehraje téměř žádnou roli. Zároveň je tato praxe účastníků výzkumu většinou automatická (což znamená, že původně mohla být vědomá, ale časem se stala nevědomou) a její původ lze hledat v omezení sortimentu obchodů, ve kterých účastníci výzkumu nakupují. Nákup těchto původních italských surovin by mnohdy vyžadoval návštěvu specializovaného obchodu, který v Rakovníku není, a současně by takové suroviny rozhodně byli dražší, což účastníci výzkumu v zásadě neupřednostňují. V tomto ohledu spatřuji v přístupu k opatřovaným potravinám a surovinám kromě významu ekonomické a místní dostupnosti také hedonistické sklony (viz Gallegos, 2005) v tom smyslu, že účastníci

výzkumu upřednostňují hlavně to, co jim chutná. Fenomén nezohledňování italského původu se pak týká hlavně zeleniny, přičemž sociální aktéři kladou důraz spíše na tuzemské produkty, těstovin, olivového oleje, oliv, citronů (přičemž sehnat v obchodě italské citrony, speciální odrůdy pocházející ze Sorrenta, které používá Ridi, může být opravdu dost složité) a ostatních druhů ovoce (opět se sociální aktéři zaměřují na tuzemské produkty), uzenin a sýrů. V souvislosti s Ridiho důrazem na italský původ surovin jsem si všimla, že pokud Emanuel Ridi používá velmi kvalitní italské suroviny, často divákům zároveň poskytuje i radu, jak nejlépe je v případě nutnosti mohou nahradit (např. speciální odrůdy italských oliv nebo desertních vín a likérů, italské druhy sýrů parmazánského typu). Zároveň někdy připouští možnost nahrazení italské regionální suroviny regionální surovinou českou. Například pokud jde o ovoce a zeleninu podporuje Emanuele Ridi i lokální samozásobitelství (např. čerstvé bylinky, rajčata). Někdy však naopak diváky upozorňuje na to, že italská surovina je nenahraditelná (např. italské druhy rýže).

Ačkoliv tedy Emanuel Ridi v rámci pořadu akcentuje regionální a původní suroviny italské, v praxi účastníci výzkumu považují jejich používání za přílišnou investici a to jak z finančních, tak časových důvodů (museli by je shánět mimo Rakovník). Používání surovin, u nichž je zohledňována země původu (nejen italského), je u účastníků výzkumu nárazové nebo se týká pouze přímo vysloveně oblíbených konkrétních surovin (piškoty, sušená rajčata, olivy), na kterých pak jejich milovníci nešetří a dokáží do jejich opatření si investovat i potřebný čas a aktivitu. Z výše uvedených informací lze soudit, že spíše než italský původ receptů, surovin a současně i kultury stravování je pro většinu účastníků výzkumu daleko důležitější pouze druh, chuť a kvalita surovin, vztahující se však nejen k italské, ale v podstatě k celé středomořské kultuře stravování. Potom je tedy vlastně jedno, že se typické italské jídlo skládá ze surovin původem španělských či řeckých a je logické, že požadavek čerstvosti budou nejlépe splňovat suroviny domácí.

Problematika země původu se dále objevuje i v jiném kontextu a u některých specifických surovin, nesouvisí však konkrétně s původem italským. Zdá se, že v České republice se v poslední době objevuje averze k česneku, který pochází z čínské provenience. Je však těžké posoudit, do jaké míry se jedná o tzv. „společenskou hysterii“ či „uměle vytvořený mediální tlak“ podporující tuzemské zemědělce a jak bohaté mají s jeho špatnou kvalitou účastníci výzkumu zkušenosti. Většinou však uvádí, že čínský česnek poznají a pokud je to možné, používají česnek tuzemský,

případně alespoň evropský. Tento fenomén se nevyhnul ani pořadu „S Italem v kuchyni“ a Emanuele Ridi sám používání čínského česneku nedoporučuje. Zaznamenala jsem však v tomto kontextu i projevy vědomého a dokonce cíleného opačného modelu chování: „*Neskutečně mě vytáčí, jak každé ten české česnek řeší, takže občas du a naschvál koupím ten čínskej, prostě to neřeším*“ (interview I.B., Veronika Hendrychová, 15.6.2012). Podobně by se dalo obecně hovořit i o přístupu účastníků výzkumu k potravinám dováženým do České republiky z Polska. Tento vztah k zemi původu však nevyklučuje to, co jsem na toto téma uvedla výše (str. 45–46). Tendence sociálních aktérů jsou v tomto ohledu založeny na tom, rozlišovat původ surovin ze západu a východu Evropy nebo také potraviny určené pro západní či východní trh. Tato problematika je velmi zajímavá, proto jsem se rozhodla ji alespoň velmi hrubě nastínit. Podrobně se jí na tomto místě zabývat, by však bylo nad rámec tématu samotného výzkumu.

Všichni přece máme rádi česnek: vylepšování a cílené úpravy receptů

Specifickým fenoménem v rámci interpretace postupů účastníky výzkumu, který se projevuje na vědomé i nevědomé úrovni, je pak přístup k práci právě se zmiňovaným česnekem a ve spojitosti s ním je pak neméně zajímavá sebereflexe účastníků výzkumu v tomto ohledu. I.B. říká: „*Česnek ten my máme hrozně rádi, to si na italský kuchyni užívám, že ho hodně používaj*“ (interview I.B., Veronika Hendrychová, 15.6.2012). (interview I.B., Veronika Hendrychová, 15.6.2012). J.B. v rámci zúčastněného pozorování a přípravy *Bruschetty* podotýká: „*Manu to dělá tak, že česnekem potře jenom topinku, ale máma ho dávala dycky dovnitř a já to tak mam taky radši*“ (zúčastněné pozorování J.B., Veronika Hendrychová, 6.4.2012). R.H. pak k česneku poznamenala: „*Jak se říká, správněj Ital smrdí česnekem*“ (interview R.H., Veronika Hendrychová, 7.6.2012). Emanuele Ridi však s touto surovinou velmi často pracuje jinak než účastníci výzkumu. Ridi říká: „*Česnek já dávám vždycky pryč, ale jestli ho chcete, budete ho jíst, můžete si ho nechat*“ (E.R., S Italem v kuchyni série II., epizoda 17.). Obvykle používá celý (někdy i neloupaný) stroužek česneku, který pouze zmáčkne, aby se jeho chuť uvolnila, použije ho k přípravě (například ho vloží do olivového oleje), ale před podáváním nebo přidáním dalších surovin, jej zase vyjme a vyhodí. Dá se říci, že k česneku Ridi přistupuje opatrně a většinou ho nepovažuje za hlavní ingredienci (pokud se nejedná například o *Aglio olio*, špagety s česnekem).

Účastníci výzkumu, na rozdíl od Ridiho, pak pracují s česnekem rozličnými způsoby, přičemž ho krájí, strouhají, pečou nebo velmi často vědomě přidávají ve větším množství než je uvedeno v receptu. Česnek se mezi účastníky výzkumu těší velké oblibě, a někteří dokonce zdůrazňují, že je v Itálii také velmi oblíbený. To lze však považovat za společenský předpoklad, v rámci něhož se pak účastníci výzkumu rádi s Itálií ztotožňují, jako by bylo důležité najít alespoň něco, co mají obě kultury stravování společného. V některých případech této praxe je patrný rodinný a společenský vliv, který má pak větší váhu nežli to, co je prezentováno v rámci pořadu „S Italem v kuchyni“.

J.Š., který v rámci zúčastněného pozorování připravoval několik druhů Pizzy (viz Přílohy, str. 73) říká: *„Původně sem těsto na pizzu dělal podle Itala, ale teďka to dělám tak, jak sem se to naučil v Dánsku. Ital třeba dělá těsto z hladké mouky, ale ten kluk, co mě to tam učil říkal, že když nemáš speciální mouku na pizzu, nejlepší je polohrubá. Používám přitom taky ten kámen do trouby, je to taková jako šamotová dlaždice, která se hrozně rozpálí a pak se to peče při větší teplotě podobně jako v peci. Omáčku dělám podobně jako Ital, ale dávám tam dost česneku. No, je to v podstatě dost vtipný, protože větší váhu než rada od Itala z televize má postup od Čecha z Dánska, kterej to tam mimochodem učil i nějakýho Itala a ve finále si to stejně radši člověk eště upraví podle vlastního uvážení“* (zúčastněné pozorování J.Š., Veronika Hendrychová, 15.4.2012). P.C., který vařil recept inspirovaný italskou kulturou stravování (viz Přílohy, str. 75) říká: *„To nevím, jestli Ital někdy používá balsamicovou redukci. Ale asi jo, já to dělám, protože sem se to naučil na jedné brigádě v italské restauraci, protože mi tam hrozně zachutnala“* (zúčastněné pozorování P.C., Veronika Hendrychová, 23.6.2012). I.B., která připravovala podle pořadu *Spaghetti con pomodori secchi, caperi e olive* (Špagety se sušenými rajčaty, kapary a olivami) (viz Přílohy, str. 68), se vyjádřila: *„Heled s tou strouhankou to se mi nák nezdá, sypat na to opečenou strouhanku místo parmezánu. Nebudu tam dávat nic a k tomu dam do mističky Eidam. Parmezán nemáme, ten moc často nekupuju, protože je drahej“* (zúčastněné pozorování I.B., Veronika Hendrychová, 6.4.2012). B.P. v rámci zúčastněného pozorování naopak připravovala pokrm, který dříve připravovala podle rodinného receptu pod názvem „Grenadýrmarš“, ale podle pořadu „S Italem v kuchyni“ si ho upravila (viz Přílohy, str. 71) a takto to následně okomentovala: *„Ital tam prostě akorát přidává rukolu a rajčata, jinak je to stejný jako dělala máma, akorát Ital tam teda nedává tu sladkou papriku, ale já dávám všechno“* (zúčastněné pozorování B.P., Veronika Hendrychová, 12.7.2012).

Podle vlastního receptu inspirovaného kuchařským uměním své babičky připravovala další účastnice výzkumu A.K. pokrm s názvem *Lasagne* (viz. Přílohy, str. 70) a okomentovala ho pak takto: „*sou to spíš lasagne podle babičky než podle Itala, třeba bešamel co do nich dávám dělám přesně podle toho, jak mě to naučila babička, protože ona má svojí restauraci a většinu věcí sem se naučila od ní*“.

Na účastníky výzkumu samozřejmě působí kromě mediálního sdělení i množství jiných z tohoto úhlu pohledu vedlejších vlivů, na jejichž základě jsou někdy účastníci výzkumu ochotni postupy receptů, které původně připravovali podle pořadu „S Italem v kuchyni“ nebo alespoň jejich část pozměnit. Příkladem takové vědomé obměny je výše uvedený případ, kdy účastník výzkumu do určité doby připravoval pizzu podle receptu Emanuela Ridiho, následně se však dostal do přímého kontaktu s kuchařem, který ho osobně naučil tento pokrm připravovat. V tu chvíli měl přímý vliv větší váhu, než vliv mediální a u dotyčné osoby došlo k vědomému odklonu od receptu prezentovaného v pořadu. Podobně pak může přípravu jednotlivých pokrmů inspirovaných italskou kulturou stravování ovlivnit příklad restauračního stravování či rodinné zvyklosti. Účastníci výzkumu rovněž na základě předchozí zkušenosti přistupují k některým potravinám nebo k potravinám obecně určitým přednastaveným způsobem, což je odrazuje od jiného typu jejich využití, které je prezentováno v pořadu „S Italem v kuchyni“. Příkladem může být právě uvedený přístup k nasucho opečené strouhance, kterou Emanuele využívá v receptu pod názvem „*parmazán chudých*“ (E.R., S Italem v kuchyni, řada II., díl 17.). V některých případech jsou pak v důsledku těchto vedlejších vlivů konkrétní připravované pokrmy jakousi syntézou receptů prezentovaných v pořadu a rodinných nebo jiným způsobem si osvojených postupů. V tomto ohledu pak účastníci výzkumu využívají mediálního sdělení jako inspirace a v ní pak také vidí jeho přínos.

Dalším rysem praxe některých účastníků výzkumu je určitá nespokojenost ve vztahu k omezenému množství surovin, z nichž se pokrm skládá. I.B. mi například sdělila: „*Moc se netěš, asi to nebude nic extra. Sou to jenom těstoviny s pár věcmi na pánvi*“ (zúčastněné pozorování I.B., Veronika Hendrychová, 6.4.2012). J.D. se v průběhu přípravy dezertu *Cantuccini* (viz Přílohy, str. 76) několikrát omluvila: „*Víš co, ale sou to jenom takový sušenky, já do nich přidávám kromě lískáčů a mandlí eště vlašáky, ale není to asi nic moc*“ (zúčastněné pozorování J.D., Veronika Hendrychová, 30.6.2012). J.B. se nabídl: „*Klidně můžu udělat eště něco jinýho, tohle je jen takovej jednoduchej předkrm prostě. Někdy si na to přidávám balkánskej sejra nebo třeba*

pórek, podle toho, co mam v ledničce. Škoda, že třeba nemam olivy, ale tak k tomu nakrájím ten balkán a pórek aspoň“ (zúčastněné pozorování J.B., Veronika Hendrychová, 6.4.2012). M.S. pak vysvětloval: *„Udělal sem radši tři chody, protože samo o sobě je to takový moc chudý a stejně Italové takhle jí o více chodech*“ (zúčastněné pozorování M.S., Veronika Hendrychová, 7.7.2012). Tato praxe se objevuje pravděpodobně hlavně v případě, kdy je pokrm připravován pro další stolovníky a účastník výzkumu se obává, aby si neřekli, že je jídlo „mdlé nebo chudé“. Zároveň však funguje také v přímé návaznosti na to, jaké potraviny a suroviny mají účastníci výzkumu zrovna v ledničce a to i když si vaří pouze pro sebe. Částečně by se dalo toto počínání vysvětlit také případnou sníženou kvalitou surovin zapříčiněnou jejich nižší cenou (hledání kompromisu mezi cenou a kvalitou). V takovém případě totiž dochází k potlačení jednoho z hlavních rysů italského stylu stravování, nechat vyniknout chuť pouze několika velmi kvalitních surovin, na což Emanuele často upozorňuje. Účastníci výzkumu pak mohou mít pocit, že je jídlo chuťově nevýrazné a mají tendenci ho nějak „dochutit“ či nějakou ingredienci přidat. Základem zároveň mohou být také již zmíněné hedonistické sklony (viz Gallegos, 2005) účastníků výzkumu, v rámci nichž se snaží o to, aby bylo součástí pokrmu větší množství jejich oblíbených chutí. V tom případě se jim pak však musí nutně jídlo prodražit a je otázka, jaký je pak tedy rozdíl mezi konečnou cenou „vylepšeného“ pokrmu a pokrmu z prvotřídních surovin (do jehož nákladů však samozřejmě musíme počítat i čas potřebný k jejich nákupu).

V České republice je v některých kulinárních médiích (např. *Ano, šéfe!*) hodně diskutováno nahrazování jiných druhů sýrů českým sýrem Eidam nebo používání kečupu, „dochucovadel“ a jiných náhražek. Nahrazování může mít původ právě v cenové dostupnosti podřadných surovin nebo v rodinném modelu takové stravovací strategie spojené s následnou oblibou podřadného nebo nevhodného produktu. Co se týká účastníků výzkumu, dá se říci, že většina z nich si tuto nevhodnost přítomnosti podřadných ingrediencí v receptech prezentovaných v rámci pořadu „S Italem v kuchyni“ velmi dobře uvědomuje, dokáže v tomto ohledu vidět chyby jak na sobě tak ve svém okolí a umí je popsat. Trochu hůře se jim však daří tyto ingredience z jídelníčku vytěsnit, protože kombinace zvyku, lepší cenové dostupnosti a snadného dosažení chuti pomocí náhražek může být přesvědčivým argumentem. Přesto jsem původně předpokládala, že se tento tzv. „náhražkový systém“ v praxi účastníků výzkumu bude objevovat v daleko větší míře. Lze například říci, že alespoň část

sociálních aktérů by, pokud by neměla parmazán, nedala na těstoviny raději sýr žádný než Eidam nebo by ho alespoň nevnucovala i ostatní stolovníkům (viz výše uvedený citát I.B.). Používání kečupu místo čerstvých rajčat nebo rajčatového pyré ani jiných náhražek a „dochucovadel“ jsem v rámci celého výzkumu nezaznamenala ani jednou. Z toho lze vyvodit, že podobné stereotypní uvažování o zvyklostech sociálních aktérů je neoprávněné a pokud takové chování v rámci skupiny účastníků výzkumu existuje, nepromítá se do její charakteristiky nijak výrazně. Obecně se dá říci, že pokud účastníci výzkumu některé suroviny a potraviny nahrazují, pořád se snaží hledat kompromis mezi kvalitou a cenou a současně usilují v rámci možností o přiblížení se modelu stravování, který je jim v rámci pořadu „S Italem v kuchyni“ předkládán.

Shrnutí: vědomé a nevědomé odklony od receptur a ingrediencí

Velká část účastníků výzkumu má své omezené spektrum oblíbených receptů, které podle pořadu „S Italem v kuchyni“ připravuje, postupně se propracovává k jejich různým vlastním obměnám a interpretacím nebo se pouze nechává inspirovat jednotlivými postupy. Účastníci výzkumu se vesměs shodují na tom, že je důležité nejprve minimálně jednou pokrm uvařit podle receptu, aby věděli, jak má správně chutnat. Při další přípravě stejného pokrmu je pak už možné improvizovat. Svůj osobní seznam jídel připravovaných podle pořadu někteří účastníci výzkumu pak postupem času doplňují o jídla další. Tato praxe funguje jak v návaznosti na přítomnost surovin, které si již na základě předchozích receptů účastníci výzkumu oblíbili, tak na rostoucí chuť zkoušet stále nové kombinace a suroviny. To může být podpořeno nárazovou přítomností surovin v obchodech, kde účastníci výzkumu nakupují, tyto strategie se však utváří i v rámci restauračního stravování a sociální interakce. Účastníci výzkumu dokáží velmi dobře popsat, na čem je Emanuelův přístup ke stravování založený a současně mají pocit, že má tento přístup v dnešní době oproti českému mnohé výhody a tudíž ho považují za vhodný a správný. *„Já se o recepty, který má Ital v pořadu zajímám a vařím je, protože mi vyhovuje, že je italská kuchyně taková lehká a myslím si, že to tak mají i ostatní. Chceme být prostě štíhlí a zdraví. Dneska nemusíme tolik manuálně pracovat jako museli lidi dřív, takže takovej druh stravování prostě vyhovuje dnešním podmínkám. Když si dáš dneska knedlo-vepřo-zelo, tak tu energii pak prostě nemáš kde využít a akorát seš unavená“* (interview J.D., Veronika Hendrychová, 30.6.2012). Praxe účastníků výzkumu se pak však v mnoha ohledech vědomě rozchází

jak s Ridiho prezentací tak částečně i s tím, o čem jsou na jejím základě přesvědčeni, že je vhodný a správný postup.

Praxi účastníků výzkumu rozdělují na vědomí odklon od původního receptu prezentovaného v pořadu, který se konkrétně projevuje v těchto kategoriích:

- a) nahrazování dražších ingrediencí levnějšími
- b) nahrazování ingrediencí z důvodu jejich místní nedostupnosti
- c) nezohledňování požadavku italského původu ingrediencí
- d) nahrazování celých postupů nebo jejich částí na základě jiných vlivů na stravovací strategie sociálních aktérů
- e) nahrazování ingrediencí z důvodu nedůvěry v ně
- f) vylepšování pokrmů na základě vlastní invence a jejich obohacování o další ingredience.

Objevují se však i odklony od receptů nevědomé, které většinou pramení z toho, že účastníci výzkumu v rámci přípravy pokrmů využívají vlastní předchozí zkušenost čili znalosti a dovednosti, které už mají „zažitě“, a proto si svého odklonu od postupu prezentovaného v pořadu ani nevšimnou. To se projevuje hlavně v překročení doby přípravy pokrmů, odlišného způsobu krájení surovin apod. V zásadě se však většinou jedná o detaily. Z toho usuzuji, že odklony od receptu jsou většinou sociální aktéři schopni reflektovat a většina z nich se tedy děje na vědomé úrovni. Tato skutečnost ukazuje na to, že účastníci výzkumu sledují Emanuelovy postupy prezentované v pořadu důkladně a často i opakovaně, a že jsou tyto postupy spolu s Emanuelovým komentářem pro ně skutečně srozumitelné. Pokud se pak rozhodnou k nějaké úpravě či změně receptu, mají pro to obvykle svůj důvod, který dokáží vysvětlit a často i obhájit.

Kategorie vědomého či nevědomého odklonu od receptu se týkají pouze pokrmů, které si účastníci výzkumu na základě jejich prezentace v pořadu skutečně doma pro sebe či rodinu, přátele a známé připravují. Mimo to existuje samozřejmě velké množství receptů, které jednotliví sociální aktéři nepřipravují vůbec. Důvodem je často to, že některou z hlavních ingrediencí pokrmu účastníci výzkumu nemají v oblibě, zdravotní ohledy (alergie na některé suroviny) nebo jejich speciální strategie stravování (vegetariánství, veganství). Dále však účastníci výzkumu uvádějí, že důvodem, proč jídlo nemohou zahrnout do svého jídelníčku, je obecná nedostupnost surovin a potravin v rámci regionu (například jehněčí maso, čerstvé ryby a mořské plody) časové nároky

na přípravu některých pokrmů či pochutin a obstarávání si potřebných surovin či jejich dlouhodobá finanční nedostupnost. Obecně lze říci, že sociální aktéři rádi zkoušejí hlavně ta úplně nejjednodušší jídla, jakými jsou různé druhy předkrmů, těstoviny, pizza, polévky, saláty a dezerty. Takových jídel nenáročných na přípravu a relativně dostupných, i co se týká potřebných surovin, však pořad „S Italem v kuchyni“ nabízí poměrně velké množství, což může být pak jeden z hlavních důvodů, že jsou účastníci výzkumu vůbec ochotni prezentovaná jídla vařit. Zároveň účastníci výzkumu uvádějí, že vařit si podle pořadu nemohou z časových důvodů tolik, jak by chtěli. Otázka však potom zní, jaké (jestli vůbec nějaké) nežli právě jednoduché způsoby vaření, které jim pořad „S Italem v kuchyni“ nabízí, by pro ně tedy byly vhodnější a zda je v tomto kontextu skutečně ještě přítomná snaha o to něco si sám uvařit.

Pohoštění pro přátele: hosté pořadu

V předchozích podkapitolách byl podrobně diskutován Emanuele Ridi a jeho prezentace jednotlivých receptů italské kuchyně a italské kultury stravování v pořadu. Dále jsem se pak věnovala jednotlivým charakteristikám interpretace přípravy pokrmů účastníky výzkumu a jejich vztahům k širšímu kontextu. V rámci charakteristiky *cooking show* „S Italem v kuchyni“ však ještě zbývá popsat jednu složku, jíž jsou osoby vystupující v pořadu jako hosté, pro které Emanuele Ridi jídlo připravuje.

V každé epizodě pořadu „S Italem v kuchyni“ se objevuje host nebo skupina hostů, kteří jsou vždy nazýváni a v rámci pořadu pojímáni jako Emanuelovi přátelé. Jedná se přitom velmi často o veřejně známé herce, zpěváky a jiné osobnosti pohybující se profesně na poli českého „showbyznysu“. Mimo to se však v roli hostů objevují také Ridiho veřejně zcela neznámí sousedé (místní kněz, sousedka Eliška) a patrně i jeho skuteční přátelé, příslušníci italské komunity v České republice. Výjimkou pak byla třetí série pořadu, kdy se tento model změnil a hosty jednotlivých epizod byly vždy představiteli cizích kultur stravování, často rovněž majitelé restaurací. V souvislosti ve vztahu k hostům se pak přístup jednotlivých sociálních aktérů v mnohém liší.

Účastnice výzkumu R.H. například považuje hosty za „*naprosto zbytečné*“ (interview R.H., Veronika Hendrychová, 7.6.2012). I.B. k tomuto tématu říká: „*Ty hosti mi tam vaděj. Působí hrozně samoučelně, přehnaně nevěrohodně a stylizovaně a eště k tomu sou nezajímavý a trapný. Jde mi o to jídlo a nepotřebuju přece koukat na náky*

slavný lidi. Docela zajímavý teda ale byly ty díly, kdy si zval Ital jako hosty jiný cizí kuchaře, protože to bylo o vaření“ (interview I.B., Veronika Hendrychová, 15.6.2012). J.B. se vyjadřuje v podobném smyslu, když říká: „Neviděl sem sice všechny díly, ale nejvíc mě bavily ty, ve kterých si Manu zval cizí kuchaře žijící v Čechách nebo svoje italský kamarády. Ti cizinci se k sobě chovali tak nák hezky, líp než my a vlastně i proto je mi Manu sympatickej, protože je cizinec. Jeho pořad mam rád taky proto, že mě cizí kuchyně zajímaj skoro všechny. Hlavně středomořská, která je zdravá i dobrá, což mi vyhovuje“ (interview J.B., Veronika Hendrychová, 5.6.2012). J.D. v kontrastu k předešlým vyjádřením jiných účastníků výzkumu říká: „Líbí se mi hlavně Manu, vaří dobrý věci a dokonce si zve i dobrý a zajímavý ty osobnosti jako hosty“ (interview J.D., Veronika Hendrychová, 30.6.2012). B.P. pak zdůrazňuje: „Hele já ty hosty neřeším vůbec, někdy mě baví někdy ne, ale nák mě to vyloženě neštve“ (interview B.P., Veronika Hendrychová, 12.7.2012).

Kromě účastníků výzkumu, kteří se o hosty nijak zvlášť nezajímají, se v souvislosti s touto složkou pořadu objevují dvě protichůdné tendence. Část účastníků výzkumu, která se zaměřuje hlavně na Ridioho prezentaci přípravy pokrmů a čerpá díky pořadu „S Italem v kuchyni“ kulinární znalosti a dovednosti (viz de Solier, 2005), popisuje přítomnost veřejně známých osobností většinou jako z jejich perspektivy nezajímavou až zbytečnou. Dá se říci, že čím méně toho má osoba vystupující v roli hosta společného s oblastí gastronomie, tím více nežádoucí její přítomnost v pořadu pro zmíněnou skupinu účastníků výzkumu je.

Obdivovatelé a experimentátoři v oblasti cizích kultur stravování vyzdvihují třetí sérii pořadu, která jim nabízela právě takový typ znalostí a dovedností, který je jim v tomto ohledu nějak prospěšný. Současně pak z podobných důvodů rovněž považují za zajímavé epizody, v nichž vystupují Emanuelovi italští přátelé. Druhá skupina účastníků výzkumu, která vyzdvihuje spíše jeho zábavné rysy, se proti hostům ze „showbyznysu“ většinou nevymezuje a připadají jí zajímaví. Tito účastníci výzkumu se často o známé osobnosti vystupující v pořadu zajímají i z jiných hledisek než je stravování a rádi se o nich dozvědí cokoli nového. Tyto osobní informace o známých osobnostech patří podle mého názoru u nás k určité formě zábavy, ale dají se také využít v rámci společenské diskuze. Přítomnost hostů v pořadu tedy opět kromě zábavy umožňuje dosáhnout účastníkům výzkumu i znalostí které de Solier zahrnuje pod pojem kulinární kulturní kapitál (viz de Solier, 2005).

Část pokrmů vaří Emanuele Ridi vždy pro osoby v roli hostů a současně svých přátel a demonstruje tak důležitost sdílení jídla a radosti z něj s ostatními členy společenství, jež je v pořadu prezentováno jako charakteristický rys italské kultury stravování. V jedné z epizod pořadu v důrazu na společenský význam stravování Ridi například vzpomíná: „*Moje babička vždycky říkala, že čas strávený s přáteli u dobrého jídla, se nepočítá do délky života. Tak si koukejte prodlužovat život, jak to jen jde*“ (Emanuele Ridi, *S Italem v kuchyni*, série I., epizoda 2.). Na, pro lidstvo charakteristickou, důležitost sdílení potravy ostatně upozorňuje i Visser: „*...jídlo, pokud se o něj dělíme, se obecně stává skutečným poutem, které nás spojuje*“ (Visser, 1992: 4). Účastníci výzkumu si v souvislosti s tím například všímají rozdílů italského způsobu stolování a přístupu ke stravování oproti svému vlastnímu, a pokud stolují společně s přáteli, snaží se ho dokonce někteří napodobovat. Podobným citátem babičky nebo dědečka, který uvádím výše, příslovím či rčením spolu s jeho komentářem přitom Emanuele Ridi uzavírá téměř každou jednotlivou epizodu pořadu. Dále například vzpomíná: „*Můj děda říkával, že štěstí je to jediný co můžeme dávat, aniž bychom to měli*“ (E.R., *S Italem v kuchyni*, série V., epizoda 7.). „*Jedno staré české přísloví říká, jez do polosyta, pij do polopita. Je to sice moudrý, ale zbytečný*“ (E. R., *S Italem v kuchyni*, IV.,14.). „*Můj dědeček říkával, že dobrou pastu [italské těstoviny] musí dělat jen dobrý člověk a je to pravda, tak arrivederci!*“ (E.R., *S Italem v kuchyni*, IV., 5.). Těmito vyjádřeními Ridi pak opět podporuje ideologii o italské kultuře stravování, s níž souvisí společné sdílení jídla, láska a péče ve vztahu ke stravování a potažmo k celému životu, jehož je jídlo součástí.

Ital vs. Babica: vztah účastníků výzkum k ostatním kulinárním médiím

Účastníci výzkumu většinou nesledují cíleně pouze *cooking show* „*S Italem v kuchyni*“, ale zajímají se současně i o další kulinární média, která jsou pro ně stejně jako zmíněný pořad zdrojem jak zábavy, tak kulinárních znalostí a dovedností, napomáhají k estetizaci jejich každodenního života a poskytují jim zaujetí určitého postoje v rámci ideologií (viz de Solier, 2005). Přístup účastníků výzkumu k ostatním kulinárním médiím rozdělují na čtyři typy:

- a) vztah k zahraničním televizním kulinárním pořadům
- b) vztah k ostatním českým televizním kulinárním pořadům
- c) vztah k médiím a mediálními technologiím, které poskytují doplňující informace k pořadu „S Italem v kuchyni“
- d) vztah k ostatním kulinární médiím (kuchařky, foodblogy apod.).

Konkrétní projevy přístupu účastníků výzkumu se však v tomto ohledu významně odlišují a objevují v rozličných variacích. I.B. říká: *„Itala mám ráda a je to v podstatě jediná česká cooking show, na kterou se dá vůbec koukat. Jinak pravidelně sleduju I Gordon Ramsay se nechá poučit, pak samozřejmě, Jamie [Oliver] dělá minutky, Jamie vaří doma, Jamieho Vánoce, Jamie na cestách zahrnující sérii a Itálii, Španělsku a Maroku, pak Nigellu [Lawson], to nevím jak se jmenuje, ta mě ale už fakt moc nebaví. Pak taky ještě Prostě podle kuchařky [ve všech případech se jedná o zahraniční kulinární televizní pořady]“* (interview I.B., Veronika Hendrychová, 15.6.2012). Podobně R.H. říká: *„Jo, koukam i na jiný pořady. Hlavně na ty, kde je Jamie Oliver a Nigella Lawson“* (interview R.H., Veronika Hendrychová, 7.6.2012). A.K. uvádí: *„Jediný co mě baví je Prostřeno, na kterým se mi líbí, že v něm vaří amatéři“* (interview A.K., Veronika Hendrychová, 9.7.2012). P.J. říká: *„Hodně sem dřív koukala na Pohlreicha, protože to měl rád muj bejvalej přítel. Ty pořady byly aspoň k něčemu, posunul český restaurační stravování dobrým směrem“* (interview P.J., Veronika Hendrychová, 21.7.2012). Ve vztahu k jiným typům médií pak B.B. říká: *„No jasně, kupuju si časáky, nejčastějiš Appetit. Ten docela ujde, ale je hodně mainstreamovej noo. Lepším zdrojem informací a inspirací sou pro mě rozhodně ty foodblogy, nejvíc asi Cuketka, ale v poslední době objevuju i jiný zajímavý. V souvislosti s Italem sem dřív využívala hodně ty stránky pořadu, ale teďka to nák změnili a je to dost nepřehledný“* (interview B.B., Veronika Hendrychová, 16.7.2012). P.C. v kontrastu k předchozímu vyjádření říká: *„Na foodblogy nekoukam, to už spíš kuchařky“* (interview P.C., Veronika Hendrychová, 23.6.2012). I.B. pak doplňuje: *„Většinou vařim podle googlu, prostě si zadam surovinu nebo rovnou jídlo, který chci vařit do vyhlédavače a koukam na recepty, který mi tam vyskočej“* (interview I.B., Veronika Hendrychová, 15.6.2012).

Někteří účastníci výzkumu mají kromě Emanuela Ridiho své další většinou zahraniční oblíbence (nejčastěji Nigella Lawson, Jamie Oliver) a pořady, v nichž tito představitelé vystupují, se často s pořadem „S Italem v kuchyni“ v mnoha

charakteristikách shodují nebo je k nim lze alespoň připodobnit. Kladou například důraz na lásku k jídlu a vaření a radost z něj, společenský význam jídla, jednoduchost a kvalitu. Jiní účastníci výzkumu pořadu se však o další televizní kulinární pořady formátu *cooking show* nijak významně nezajímají a sledují je pouze nárazově. Tyto korelace přístupů k ostatním kulinárním pořadům lze pak opět vztáhnout k tomu, zda je pro účastníky výzkumu důležitější získávat jeho prostřednictvím kulinární znalosti a dovednost, a proto se na kulinární pořady zaměřují nebo zda spíše vyzdvihují jeho zábavnou složku. To samé pak platí i pro vztah k ostatním kulinárním médiím obecně (kuchařky, časopisy s tematikou vaření, foodblogy). Účastníci výzkumu upřednostňující zábavnou složku před výchovnou pak dávají většinou přednost pořadům na pomezí žánru *cooking show* a reality show zahraniční i české provenience (*Prostřeno!*, *Hell's Kitchen*, *Na Nože!*). Neznamena to však, že je vždy jedna ze složek (výchovná či zábavná) upřednostňována natolik, že by o tu druhou účastníci výzkumu vůbec nejevili zájem. Je zřejmé, že tyto kategorie se nijak nevyklučují a většina sociálních aktérů je pak schopna ocenit složky obě, i když na jednu klade větší důraz. Toto zjištění je pak naprosto v souladu s tím, co ve své práci tvrdí de Solier (2005 viz Teoretická východiska).

Co se týká jiných televizních pořadů české provenience, účastníci výzkumu se častěji spíše dokáží proti nim vymezit, popsat v čem se od jejich oblíbeného pořadu liší a proč jim tedy v důsledku toho nevěnují takovou pozornost (nebo jim věnují pozornost z jiných důvodů). Výrazný je v tomto ohledu fenomén přístupu účastníků výzkumu ke konkrétnímu pořadu „Babicovy dobroty“ a jeho hlavnímu představiteli Jiřím Babicovi. P.J. například říká: „*Babica, to je prostě takovej typickej buran a vidlák. Postavila bych ho spíš někam na lajnu na vesnický fotbalový hřiště s pivem v ruce*“ (interview P.J., Veronika Hendrychová, 21.7.2012). B.B. se pak s kritikou připojuje: „*Ztělesňuje prostě takovýho Čecha z lidu, ktorej si, pane bože, přece nemůže dovolit za jídlo utrácet, ale přesto se chce pořádně najíst*“ (interview B.B., Veronika Hendrychová, 16.7.2012). J.Š. dokonce převzal některá vyjádření a parodie jiného televizního kuchaře Zdeňka Pohlreicha na Babicovu adresu a běžně je používá: „*Ty to tam sypeš jak Babica, prosím tě*“ ... „*Jak říká Jirka Babica, Když nemáte rajčata, tak tam dejte protlak, když nemáte protlak, tak tam dejte kečup*“ (interview J.Š., Veronika Hendrychová, 10.6.2012).

Z přístupu účastníků výzkumu k ostatním pořadům české provenience vyplývá, že *cooking show* „S Italem v kuchyni“ je vzhledem k jejím charakteristikám (důraz na

kvalitu surovin a radost z jídla a vaření) na české mediální scéně prakticky ojedinělá nebo je alespoň jejich nejvýraznějším reprezentantem. Pořad „Babicovy dobroty“ účastníci výzkumu pojmají jako naprostý protipól toho, co mají na pořadu „S Italem v kuchyni“ a Emanuela Ridim rádi. Zároveň je však Jiří Babica sám vnímán jako protipól Emanuela Ridiho. V rámci přístupu k „Babicovým dobrotám“ dochází ke shodě všech účastníků, která byla v kontextu celého výzkumu vzácná. Účastníci výzkumu tento pořad buďto ze zásady nesledují, ale i v tom případě považují za důležité se k němu vyjádřit nebo o jeho sledování jeví zájem, ale vždy pouze v negativním nebo škodolibém smyslu a považují ho na poli *cooking show* v českém prostředí za odstrašující případ a ostrý protiklad pořadu „S Italem v kuchyni“.

B.B. říká: „*Na Babicu kouká třeba moje babička a myslím, že většinou na to koukají starší lidi nebo lidi zvyklí si takhle šíleným způsobem vařit, protože třeba za totáče prostě asi ani jinak nemohli. Pro mě osobně je ale ten jeho styl naprosto nechutnej a směšnej*“ (interview B.B., Veronika Hendrychová, 16.7.2012). Babica a jeho účinkování v rámci pořadu „Babicovy dobroty“ je pro účastníky výzkumu ztělesněním špatných stravovacích návyků charakteristických pro českou kulturu stravování, zejména pak pro starší generace prarodičů a rodičů účastníků výzkumu. V tomto smyslu se tak pořad „S Italem v kuchyni“ vlastně podílí na stratifikaci české společnosti. Respektive poskytuje svým divákům rekvizity k tomu, aby mohli zaujmout postoj v rámci ideologie, díky níž se dokáží vymezit proti jiným strategiím stravování. Jak říká Solier (2005), doslova vyučuje estetice (viz Teoretická východiska, str. 29). Babica hojně používá náhražky a polotovary a zaměřuje se na ekonomickou stránku prezentovaných receptů a surovin, zatímco Emanuele Ridi je reprezentantem přípravy lehkých pokrmů z čerstvých a kvalitních surovin. Pořad „Babicovy dobroty“ je zacílen na zcela odlišnou část diváckého spektra než pořad „S Italem v kuchyni“, klade důraz na často úplně opačné strategie stravování a kultura stravování, již reprezentuje, je pak v tomto kontextu logicky naprosto jiná.

Tato problematika je podle účastníků výzkumu současně hojně diskutována ve společnosti a jiných českých kulinárních televizních pořadech. B.B. „*No jasně, Babicu prostě řeší každej, s kámoškou i doma si z něj děláme srandu docela pravidelně*“ (interview B.B., Veronika Hendrychová, 16.7.2012) Svůj vztah k Jiřímu Babicovi například často projevuje jiný představitel kulinární mediální scény Zdeněk Pohlreich (*Ano, šéfe!, Na Nože!, Šéf na grilu*), jehož doménou je pozvedání úrovně českých restauračních zařízení. Z pohledů účastníků výzkumu se tedy jeví jako společensky

důležité mít na pořad „Babicovy dobroty“ ten „správný“ názor a zároveň se tak vymezit proti kultuře stravování, kterou reprezentuje. Tento postoj účastníků výzkumu k „Babicovým dobrotám“ současně lépe objasňuje pozici pořadu „S Italem v kuchyni“ v českém prostředí, který je reprezentantem nové snahy o vymezení se a odmítnutí starých „pokřivených“ hodnot, které Jiří Babica a jeho diváci uznávají.

Účastníci výzkumu se velmi často spoléhají na internetové stránky pořadu „S Italem v kuchyni“, které obecně hojně využívají. M.S. říká: *„DVD s dílma Itala sou úplně zbytečný, dycky se můžeš kouknout na netu. Já to dělám skoro vždycky, sou tam celý videa“* (interview M.S., Veronika Hendrychová, 7.7.2012) I.B. uvádí: *„Tu první kuchařku od Itala mam, ale většinou to hledám na netu, protože tam sou úplně všechny recepty“* (interview I.B., Veronika Hendrychová, 15.6.2012). V důsledku toho pak upadá význam dalších doplňkových médií založených na starších technologiích, jako jsou například Ridiho kuchařky, které obsahují recepty z pořadu nebo DVD nahrávky jeho jednotlivých epizod. V tomto kontextu je pak zajímavý přístup některých účastníků výzkumu ke kuchařkám, časopisům a tištěným kulinární médiím obecně. Z.C. uvádí: *„Hrozně ráda si třeba prohlížím kuchařky, vždycky se mi úplně sbíhají sliny. Taky si ráda prohlížím fotky jídel co maj lidi na facebooku a sama si tam někdy dávám, co sem navařila a baví mě, když mi to pak lidi lajkujou“* (interview Z.C., Veronika Hendrychová, 21.6.2012). B.B. říká: *„Vždycky mam nákou kuchařku nebo časák u postele a před spaním si je jenom tak prohlížím a někdy se tam inspiroju k tomu, co bych pak mohla uvařit“* (interview B.B., Veronika Hendrychová, 16.7.2012).

Dá se říci, že význam těchto médií, to, že jsou zdrojem inspirace pro přípravu pokrmů a práci se surovinami, částečně přebírají v praxi účastníků výzkumu novější mediální technologie spojené s internetovou sítí. Účastníci výzkumu často hledají nové recepty a informace související se stravováním na internetu, protože je to pro ně jednodušší než listování a hledání receptů v kuchařkách a časopisech. Částečným potlačením tohoto významu tištěných kulinárních médií však vyplouvá na povrch význam jiný, který souvisí s vizualizací a medializovanými, stylizovanými fotografiemi jídla, prostřednictvím nichž pak mohou sociální aktéři praktikovat denní snění a tzv. gastro-porno (viz Gallegos, 2005; de Solier 2005). Část účastníků výzkumu pracuje s kuchařkami a časopisy o vaření tím způsobem, že si je prohlíží a stimuluje tak svoje chutě a představy. Z toho pak vyplývá, že čím hezčí a stylizovanější je vizuální zpracování tištěných médií, tím lépe splňují tuto úlohu. Někteří sociální aktéři uvádějí, že kuchařky a časopisy o vaření mají většinou svoje místo na jejich nočním stolku a

prohlížejí si je před spaním, což částečně nahrazuje pro tuto denní dobu charakteristickou četbu literatury. Tato zjištění jasně podporují zjištění de Solier (2005) a Gallegos (2005), které ve svých studiích tvrdí, že kulinární média mohou poskytovat sociálním aktérům rekvizity k estetizaci jejich života jak na společenské, tak na individuální úrovni. V rámci mých zjištění se dokonce dá říci, že tato jejich funkce je, mluvíme-li o médiích tištěných, dokonce někdy výraznější nežli funkce výchovná ve smyslu zisku kulinárních znalostí a dovedností (viz de Solier, 2005).

Závěr: význam pořadu „S Italem v kuchyni“ v každodenním životě

Velká část účastníků výzkumu si pořad „S Italem v kuchyni“ oblíbila právě na základě sympatií k Emanuelu Ridimu. O trochu méně je pak důležité, zda se jedná o kulinární televizní pořad, jehož tematikou je právě italská kultura stravování a prezentace italského stylu vaření. Podobně oblíbený by patrně mohl být kulinární pořad, zabývající se jinou mediteránní kulturou stravování, která vyniká svou jednoduchostí, lehkostí, důrazem na kvalitní suroviny, lásku ke stravování, vaření, radosti ze sdílení jídla s přáteli a ze života obecně. K osobám, které vystupují v pořadu jako hosté, mají účastníci výzkumu obecně kontroverzní vztah. Část z nich hosty považuje za vhodné a zajímavé zpestření, druhá část má názor na většinu z nich naprosto opačný. Ti účastníci, kteří mají bližší a intimnější vztah k samotnému vaření či jídlu patří většinou do skupiny druhé a přítomnost hostů, o nichž se domnívají, že nemají s gastronomií moc společného a je pro ně nejslabším článkem pořadu.

Účastníci výzkumu často rádi zkoušejí styl vaření, který pro kulturu stravování, v níž vyrostli, není typický právě proto, že jim přináší něco nového a zároveň jim umožňuje se vymezit proti ostatním členům společnosti a jejich stravovacím strategiím a současně dává jimi požadované nové ideologii formu i obsah (viz de Solier, 2005). V praxi pak může být pořad například zdrojem vymezení se proti minulé generaci. „*Máma, ta vaří vyloženě český jídla, omáčky a většinou maso, protože ho máme domácí, takže když si chceš dát něco jinýho, třeba italskýho, musím si to uvařit sama*“ (interview B.P., Veronika Hendrychová, 12.7.2012). Margaret Visser (1992) říká, že jako jsou pro člověka ve vztahu ke stravování přirozené sklony neofobické (mít strach z něčeho nového), které nás chrání před konzumací neznámé, potenciálně jedovaté látky, stejně tak se u nás vždy budou projevovat sklony k neofilii, lásce k novému:

„Lidé mají sklon vyhledávat rozmanitost samu o sobě. Vždy budou zkoušet nové styly vaření, ingredience a kombinace chutí. Prostřednictvím knih pátrají po informacích o stravování odlišných kultur a hledají nové suroviny, chutě a kombinace, které by mohli vyzkoušet“ ... „Naše vlastní kultura v dnešní době zažívá silný sklon k neofilii nebo lépe řečeno využívá neofilie za účelem ‚vzestupu‘ v rámci třídní stratifikace.“ ... „Chut' experimentovat se stává součástí konzumního způsobu života. Je společenským vyjádřením mobility, jež je jedním z hlavních principů moderní ideologie.“ ... „Láska k novému“ vyjadřuje zkušenost a povědomí, které je znakem oprávnění a ochoty akceptovat kulturní bohatost, jež je součástí obrazu moderní střední třídy“ ... „neofilie je v dnešní době současně silně podporována naší posedlostí zdravím.“

(Visser, 1992: 42–44).

Pořad „S Italem v kuchyni“ účastníkům výzkumu poskytuje veškeré rekvizity k tomu, co Visser (1992) popisuje. Účastníkům výzkumu dává pořad prostor pro vzájemný společenský styk, v rámci něhož mohou své znalosti a dovednosti naplno uplatnit a upevnit tak svou společenskou pozici. „*V poslední době si hodně děláme s kámošema takový gastro-party, jako místo normálního chlastání. Někdy jsou v italskym stylu, jindy vaříme i jiný věci. To je pak super v hodně lidech, všichni si to vždycky užívají. Pro sebe doma si takhle vařím málo*“ (interview P.C., Veronika Hendrychová, 23.6.2012). Dalším rozměrem pořadu může být pak poskytování takových strategií stravování, které lze v dnešní době uplatnit lépe než jiné. B.B. uvádí: „*Hodně doma vaříme italskou kuchyni a různý další lehký jídla. Omáčku s knedlíkem jsem za ten rok, co tu bydlíme vařila snad jednou. Takový jídla dělá vždycky babička a to mi pak chutná spíš proto, že to je taková nostalgie těch chutí. Když si něco takovýho uvařím sama, tak to prostě není vono. Ne že by to nebylo dobrý, ale tolik mě to jíst nebaví a vždycky mam pak hrozně těžkej žaludek*“ (interview B.B., Veronika Hendrychová, 16.7.2012).

Podobně jako kuchařky a časopisy o vaření se i pořad „S Italem v kuchyni“ podílí na estetizaci každodenního života účastníků výzkumu. „*Mě na tom pořadu nejvíc baví, že ty jídla prostě vypadaj lahodně, kdyby vyprodukoval něco jako Babica, tak na to koukat nebudu. Ital prostě hezky vaří jídla, který vypadaj, že musej bejt vynikající. Vždycky vaří něco na co mam pak chuť*“ (interview I.B., Veronika Hendrychová, 15.6.2012). Nezanedbatelnou složkou pořadu je však také zábava, kterou účastníkům výzkumu poskytuje a umožňuje jim tak zpříjemnit si volný čas. Pokud je současně požadavkem účastníků výzkumu získávání znalostí a dovedností, může se pak sledování pořadu stát formou produktivního odpočinku, přesně tak, jak popisuje de Solier (2005) (viz Teoretická východiska, str. 30) „*Na Itala v kuchyni koukáme někdy i večer místo filmu, někdy i na několik dílů za sebou, je prostě vtipnej, smějeme se u toho nahlas a eště se přitom něco dozvíš*“ (interview J.B., Veronika Hendrychová, 5.6.2012).

Účastníci výzkumu sami mají současně často tendenci vyjadřovat se k významu kulinárních médií dokonce za celou svou generaci. B.P. říká: „*Mladý lidi dneska určitě víc vaří, teda jak který, ale řekla bych, že je jich víc a že média jako třeba Ital na tom maj velkej podíl. Hodně lidí, teda spíš jako ženskejch, to přestává brát jako nutnost a začíná si to užívat a brát to jako zábavu. Chlapi to brali jako zábavu vždycky, ale já nezastávám názor, že chlapi vaří líp. Stejně tak ale znam i hodně chlapy, který Ital*

hodně baví a snad ho i obdivují a básní o něm“ (interview B.P., Veronika Hendrychová, 12.7.2012). P.J. dodává: *„Určitě došlo v naší generaci k určitému posunu díky kuchařskému pořadům. Vaření je teď pro spoustu lidí koníček a je to zároveň móda. Vaření každé najednou rozumí, což je úplně jasnej vliv médií, myslím že lidi by to samo od sebe takhle nenapadlo“* (interview P.J., Veronika Hendrychová, 21.7.2012). Účastníci výzkumu se tedy často shodují na tom, že si kolem sebe všímají ve vztahu ke stravování většího mediálního tlaku, jehož hlavním přínosem je to, že mladí lidé začínají vaření brát jako zábavu a dochází k potlačování genderových rozdílů v přístupu k vaření. Účastníci výzkumu přistupují k pořadu „S Italem v kuchyni“ a pracují s informacemi, které jim poskytuje, nejrůznějšími způsoby, jež lze rozdělit do několika kategorií, které se však prolínají a rozhodně se vzájemně nevylučují. Tyto kategorie pak v podstatě jinými slovy popisují to, co de Solier (2005) zahrnuje pod pojem kulturní kapitál. Pořad účastníci výzkumu využívají k:

- a) získání nových kulinárních znalostí a dovedností
- b) vymezení se vůči stravovacím strategiím, které považují za typicky české a k podpoře a zisku nových postojů a ideologií
- c) estetizaci svého každodenního života
- d) pobavení se a relaxaci.

V tomto samotném závěru si nemohu odpustit spíše filosofickou a kritickou úvahu, která mi v průběhu celého výzkumu neustále přicházela na mysl. Pro účastníky výzkumu není úplně jednoduché popsat, jaký význam pro ně stravování má. Pro většinu z nich sice není jídlo úplně koníčkem, ale také neznamená pouze životní nutnost. Svým chutím jsou schopni mnohé obětovat a rádi si pro sebe i pro své přátele dobře uvaří. To je pak pro ně formou relaxace a zároveň mají pocit, že tak dělají něco prospěšného, jak pro sebe, tak pro druhé a to jim v tomto ohledu stačí. Nejraději vaří jídla jednoduchá a rychlá a nejčastěji nakupují v supermarketech a diskontech, protože tam mohou opatřit všechny suroviny najednou a za nižší cenu než v kamenných či specializovaných obchodech. Zároveň však ve většině reflektují, že nejlepší maso je od řezníka, ovoce a zelenina ze zahrádky či farmářských trhů a vejce od slepic z volného chovu. Uvádějí, že kvalita surovin souvisí s kvalitou života obecně hlavně ve smyslu požadavku kýženého zdraví. Prostředí supermarketů, které je nutí k věčným kompromisům a snižování jejich požadavků na kvalitu potravin, nemají rádi a vyčerpává je.

O italském přístupu ke stravování a receptech prezentovaných v pořadu „S Italem v kuchyni“ účastníci výzkumu říkají, že jejich kouzlo je hlavně ve zmiňované jednoduchosti a rychlosti přípravy, když pak však dojde na to, jestli tak vaří často, říkají, že na to nemají čas. Do tohoto času pak počítají nejen ten strávený přípravou pokrmů, ale i čas potřebný k opatření si kvalitních surovin, na nichž, jak dobře vědí, je příprava takových pokrmů založena. Z toho všeho usuzuji, že účastníci výzkumu jsou někde na půli cesty podobně jako celý společenský systém stravování v České republice, který se samozřejmě od jednání jednotlivců odvíjí. Velká část výpovědí účastníků výzkumu na mě působí tak, jako by u nich došlo k jakémusi uvědomění, které však zatím nebylo důsledně uvedeno do praxe. Pokud se však nepohneme z místa, nezmění se ani celospolečenská situace a naše úroveň stravování. Italská kultura stravování je sice založena na jednoduchých a rychlých postupech přípravy pokrmů, Italové si však asi také umí na jídlo a všechno, co je s ním spojené, udělat potřebný čas a věnovat mu lásku a péči. Metaforicky řečeno, jednoduché italské pokrmy jsou stále ještě na české talíře složitě servírovány. Spíše to vypadá, že máme před sebou recept jak pokrm připravit, ale zatím jsme ani nedošli do kuchyně.

V kontrastu s přístupem dejme tomu právě Emanuela Ridiho, který je jejich oblíbencem potažmo „vzorem“, mi pak přístup účastníků výzkumu připadá v mnoha ohledech diletantský. Naše podmínky jsou možná složitější, ale o to víc bychom se měli o tento přístup, který zahrnuje i jednání, alespoň pokusit. Přístup k jídlu a stravování je otázkou naší svobodné volby, která s sebou ovšem vždy nese i určitou dávku odpovědnosti. Většina účastníků výzkumu se ohrazuje proti tomu, že by jídlo mělo být jejich koníčkem a já v těchto vyjádřeních spatřuji jistou dávku opatrnosti a obav z toho, že by pak jídlu museli věnovat až přílišnou péči. Na jídlo si však musíme udělat čas a dostatečně se mu věnovat. Pokud budeme v těchto otázkách laxní a nedůslední, naše úroveň stravování se nikdy nezmění. Tomu se však nebudeme moci divit, když si svou šanci na změnu již dopředu komplikujeme a obáváme se převzít odpovědnost. Klacky pod nohy si však házíme my sami. Pro začátek by bylo dobré třeba se jenom zamyslet nad tím, co pro nás vlastně jídlo skutečně znamená.

Seznam literatury a ostatních informačních zdrojů

a) odborná literatura a informační zdroje:

AMERICAN ANTHROPOLOGICAL ASSOCIATION 1998. Code of Ethics of the American Anthropological Association. [online] [cit. 23.4.2012]. Dostupné z: <<http://www.aaanet.org/committees/ethics/ethicscode.pdf>>.

BERNARD, Russell H. 2006. *Research Methods in Anthropology. Qualitative and Quantitative Approaches*. Lanham: AltaMira Press. Překlad vlastní.

BRYMAN, Alan. 2008. *Social Research Methods*. Oxford: Oxford University Press. Překlad vlastní.

CROTEAU, David, HOYNES, William. 1997. *Media/Society. Industries, Images, and Audiences*. London: Pine Forge Press. Překlad vlastní.

DE SOLIER, Isabelle de. 2005. "TV Dinners: Culinary Television, Education and Distinction". *Continuum: Journal Of Media & Cultural Studies*. 19(4), 465 – 481. Překlad vlastní.

GALLEGOS, Danielle. 2005. "Cookbooks as manuals of taste" In Bell, D. and Hollows, J. (eds.) *Ordinary Lifestyles: Popular Media, Consumption and Taste*. Berkshire: Open University Press. 99–110. Překlad vlastní.

HENDL, Jan. 2005. *Kvalitativní výzkum*. Praha: Portál.

HEŘMANSKÝ, Martin.a. „Pozorování při zkoumání sociálního prostředí.“

NOVOTNÁ, H. a kol. *E_Úvod do společenských vědních metod*. [online] [cit. 12.3.2012]. Dostupné z: <<http://moodle.fhs.cuni.cz/course/view.php?id=614>>.

HEŘMANSKÝ, Martin.b. „Kvalitativní analýza dat.“ NOVOTNÁ, H. a kol. *E_Úvod do společenských vědních metod*. [online] [cit. 12.3.2012]. Dostupné z: <<http://moodle.fhs.cuni.cz/course/view.php?id=614>>.

HORSKÝ, Jan, SELIGOVÁ, Markéta. 1997. *Rodina našich předků*. Praha: Lidové noviny.

McQUAIL, Denis. 1999. *Úvod do teorie masové komunikace*. Praha: Portál.

MINTZ, Sidney W., DU BOIS, Christine M. 2002. "The Anthropology of food and eating". *Annual Review of Anthropology*, vol.31:99–119.

NOVOTNÁ Hedvika.a. „Nevtíravé techniky“. NOVOTNÁ, H. a kol. *E_Úvod do společenských vědních metod* [online] [cit. 12.března.2012]. Dostupné z: <<http://moodle.fhs.cuni.cz/course/view.php?id=614>>.

OLIVÍKOVÁ, Adéla. 2006. *Společensko-kulturní aspekty výživy*. Bakalářská práce. Brno: MU LF.

PLHÁKOVÁ, Alena. 2005. *Učebnice obecné psychologie*. Praha: Academia.

ŠŤOVÍČKOVÁ, Magdaléna. „Úvod do empirického výzkumu sociálních věd“

NOVOTNÁ, H. a kol. *E_Úvod do společenskovedních metod*. [online]
[cit.12.března.2012]. Dostupné z: <<http://moodle.fhs.cuni.cz/course/view.php?id=614>>.

TÝCOVÁ, Kristýna. 2009. *Strava a stravování: Brána ke kultuře: Na příkladu řecké rodiny na ostrově Korfu*. Bakalářská práce. Praha: FHS UK.

VISSER, Margaret. 1992. *The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities, and Meaning of Table Manners*. London: Penguin Books. Překlad vlastní.

b) další související literatura a informační zdroje:

CZUMALO, Vladimír. 2004. Existuje česká kuchyně? [online]. In SANQUIS. Číslo 34. [cit.12.března.2012]. Dostupné z:
<<http://www.sanquis.cz/index2.php?linkID=art503>>.

PIRAS, Claudia. 2008. *Culinaria Itálie*. Přeložily Dagmar Lieblová a Hana Krejčí. Praha: Slovart.

STANĚK, Luděk. 2012. Můj život je restaurace. Emanuele Ridi, italský velvyslanec jídla v Praze, přežil televizní smrt a jede dál. [online]. In REFLEX.cz. [cit. 21.8.2012]. Dostupné z: <<http://www.reflex.cz/clanek/zpravy/47505/muj-zivot-je-restaurace-emanuele-ridi-italsky-velvyslanec-jidla-v-praze-prezil-televizni-smrt-a-jede-dal.html>>.

c) televizní kulinární pořady:

Ano, šéfe! (TV Prima family, 2009)

Babicovy dobroty (TV Nova, 2008)

Hell's Kitchen (2005)

Kluci v akci (Česká televize, 2005)

Mňam aneb Prima vařečka (později Tescoma Prima vařečka) (TV Prima family, 2001)

My rádi jíme (TV Nova, 1999)

Na nože! (TV Prima family, 2010)

Nigella Bites (2000)

Nigella Express (2007)

Oliver's Twist (2002)

Párty s kuchařem (TV Prima family, 2006)

Prostřeno! (TV Prima family, 2010)

S Italem v kuchyni (TV Prima family, 2009)

The Naked Chef (1999)