

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

FAKULTA HUMANITNÍCH STUDIÍ

Katedra obecné antropologie

Bc. Martina Prokopová

O syre z Mokrej, trochu jinak

Diplomová práce

Vedoucí práce: Mgr. Karolína Pauknerová Ph.D.

Praha 2014



### Prehlásenie

Prehlasujem, že som prácu vypracovala samostatne. Všetky použité pramene a literatúra boli riadne citované. Práca nebola využitá k získaniu iného alebo rovnakého titulu.

V Prahe 03.01.2014

Bc. Martina Prokopová

Na tomto mieste by som rada poďakovala všetkým informátorom, ktorí mi prejavili svoju dôveru a zaučili ma do tajov výroby syra. Ďakujem svojej školiteľke, Mgr. Karolíne Pauknerovej Ph.D., za veľkú trpezlivosť, sprevádzanie svetmi aktérov a podporu pri písaní. Ďalej ďakujem všetkým svojim blízkym, ktorí ma počas štúdia rôznym spôsobom podporovali, alebo pomáhali vytrvať až do jeho konca.

## **Abstrakt**

Predkladaná diplomová práca sa venuje domácej produkcii syra v slovenskej obci Mokrá z perspektívy Actors-Network Theory a v rámci diskurzu praktík. Práca kombinuje výsledky autorkinho etnografického výskumu v teréne s pokusom o experimentálne etnografické písanie. Vychádza z predstavy, že syr môžeme považovať za aktéra, ktorý je schopný ovplyvňovať fyzický aj sociálnokultúrny život syrárov. Syru je pripísaný hybridný, prírodný, diskurzívny a kolektívny charakter. Autorka sa zameriava na pôsobnosť syra primárne vzhľadom k telám syrárov skrze koncept praktického porozumenia, a pôsobnosť syra vzhľadom k mokranskej krajine skrze koncepty terroir a taskscapes. V snahe nazrieť na fenomén domáceho mokranského syra z nového uhla pohľadu sa autorka v texte presúva do rôznych časopriestorových perspektív. Najskôr časopriestorovú perspektívu rozširuje. Syr vníma ako udalosť, čo jej umožňuje objaviť nových aktérov zúčastnených v procese výroby syra. Potom perspektívu zužuje. Presúva do sveta mliečnych baktérií a objavuje ich obrovský vplyv na výrobu/vznik syra, jeho chuť aj kvalitu, a napokon diskurz mikrobiopolitiky. Samostatnú časť práce tvorí téma ekonomiky mokranského syra a jej legitimita.

**Kľúčové slová:** syr, aktér, ANT, pôsobnosť, ekonomika syra, legitimita, krajina, terroir, praktické porozumenie, experimentálna etnografia.

## **Abstract**

The topic of the thesis is the production of cheese in a slovak village Mokrá. It is described from the perspective of Actors-Network theory and from the practice-turn point of view. The thesis combines the results of an ethnographic research on the location with an experimental ethnographic writing. It all comes from the notion, that cheese can be considered as an actor, that is able to influence physical and socio-cultural life of the cheesemongers. The cheese is taken as hybrid, natural, discursive and collective character. The author focuses on the agency of cheese primarily in the relationship to the bodies of the cheesemongers using the concept of practical understanding, as well as in the relationship to the landscape using the concept of terroir and taskscapes. In order to see the

phenomenon of homemade cheese from a new perspective, the author writes from different space-time perspectives. At the beginning the space-time perspective is extended, so cheese is perceived as an event, what enables us to find new actors in the cheese production process. Afterwards the perspective is reduced to the world of the lactic acid bacteria to discover their impact on the cheese production, its taste and quality and on the discourse of micro-biopolitics. A separate part of the thesis is focused on the economics of the cheese in Mokra and its legitimacy.

**Keywords:** cheese, actor, ANT, agency, economy of cheese, legitimacy, taskscapes, terroir, practical understanding, experimental ethnography.

## Obsah

1.	Úvod.....	1
2.	Teoreticko-metodologická časť.....	3
2.1.	Teoretické východiská .....	3
2.2.	Metodológia .....	7
2.2.1.	Vstup do terénu - Doma cudzincom.....	7
2.2.2.	Výskumné terény - Koľko ich vlastne bolo?.....	8
2.2.3.	Going Stranger a okamžiky objektívneho zretia .....	9
2.2.4.	Mocenské vzťahy v teréne - Moc aktérov.....	11
2.2.5.	Výskumné metódy a techniky .....	16
2.2.6.	Informátori .....	17
2.2.7.	Etika výskumu - Illegalita a stretnutie so smrťou .....	17
3.	Syr – Aktér .....	20
3.1.	Udalosť Syr .....	21
3.2.	Syr Hybrid.....	27
3.2.3.	Mikrobiopolitika syra - Mikroorganizmy .....	28
4.	Pôsobnosť (Agency) syra .....	53
4.1.	Praktické porozumenie.....	54
4.2.	Gazdovanie.....	57
4.3.	Utváranie tiel.....	58
4.4.	Utváranie krajiny.....	60
5.	Ekonomika syra.....	62
5.1.	Ekonomický transfer, ekonomická výmena a situačne definovaný význam syra .....	63
5.2.	Úloha syra vo vzájomnom zdieľaní a recipročných vzťahoch Mokrančanov.....	67
5.3.	Obchod so syrom - Migrácia syra .....	69

5.3.1.	Dopyt po syre .....	69
5.3.2.	Marketing a faktory úspešného predaja.....	72
5.3.3.	Výrobní partneri a obchodní partneri .....	76
5.3.4.	Inovácia a estetika syra.....	79
5.3.5.	Cenová politika.....	80
5.3.6.	Konkurenčné vzťahy .....	81
5.4.	Šedá (?) ekonomika syra .....	82
5.4.1.	Legitimita trhu so syrom .....	84
6.	Záver .....	96
BIBLIOGRAFIA .....		99
Knižné publikácie .....		99
Odborné články .....		101
Internetové stránky.....		104



## 1. Úvod

Počas štúdia na strednej aj vysokej škole som sa zúčastňovala rôznych výmenných študijných pobytov a letných brigád v zahraničí, čo bolo, vzhľadom na pomery v mojej rodnej obci, vnímané ako niečo čudesné, ale zároveň aj dosť odvážne. Pochádzam zo severoslovenskej pohraničnej dediny Mokrá, v ktorej je migrácia za prácou relatívne bežná, ale skôr u mužského pohlavia. Cestovanie do zahraničia či na vysokú školu bolo v podstate až po súčasnú generáciu vysokoškolákov veľmi výnimočné.

Po každej ceste zo sveta domov som v batohu vždy priniesla svojej rodine dar. Snažila som sa vždy o kúpu takého daru, ktorý obsiahne chuť, vôňu a exotickú krásu práve navštívenej krajiny, aj moje útrapy v a zážitky z nej. Jediná možnosť, ako už iste tušíte, bola kúpa jedla či ingrediencie, typickej pre danú krajinu, ktoré moje rozprávania o cudzine patrične dochutia. Dovliekla som domov v batohu kadečo, plesnivé bochníky syra Camembert z Normandie, ovocné pívá z Belgicka, rajčinové konzervy z talianskeho Bari, grécky šalát Tzatziki aj želatínové bonbóny Ratluk a paprikovú pomazánku Ajvar z Belehradu. Členovia mojej rodiny mnohé z jedál nikdy neochutnali, a ak sa medzi nimi aj našlo pár odvážlivcov, nechutilo im. Opakované sklamanie z rodinného nechutenstva voči cudzokrajným delikatesám ma prinútili opustiť tento zvyk a zamyslieť sa nad jedálňičkou rodiny a dediny, z ktorej pochádzam.

Obyvatelia obce Mokrá sa identifikujú ako Gorali, potomkovia valašského obyvateľstva, ktorí si dodnes z časti uchovávajú charakteristickú pastorálno-roľnícku kultúru a goralské nárečie. Pohraničná lokalizácia obce, nepriaznivé geologicko-klimatické podmienky v krajine a príslušnosť ku kresťanskej cirkvi boli v priebehu celej histórie obce faktormi prispievajúcimi k jej sociálno-kultúrnej izolovanosti, konzervatívnosti a existenčne slabým pomerom (Čaplovič 1979, Huba 1991).

To, čo miestni ľudia dokázali čerpať z okolitej prírody, a čo tvorilo základ ich existenčných podmienok, sa prejavilo nie len v ich materiálnej kultúre a jej estetickom prevedení, ale taktiež v domácom liečiteľstve, obsahu stravy a fyzickej vitalite obyvateľov. Strava bola zabezpečovaná vlastnou produkciou: zberačstvom, chovom domácich zvierat, poľnohospodárstvom a pastierstvom. Prevažnú časť tvorili v minulosti rastlinné produkty a v menšej miere mliečne výrobky a mäso. Jedlá boli pripravované hlavne z obilnín,

strukovín, zemiakov, koreňovej zeleniny a kapusty. Doplnkom boli mliečne výrobky, ovocné a lesné plody, huby a jedlá z vajec. Tuky sa konzumovali v prvom rade rastlinného pôvodu, mäso bolo súčasťou najmä sviatočných pokrmov. V posledných desaťročiach nastali v miestnej strave podstatné zmeny, najmä vďaka rozšírenému výberu produktov v obchodoch a kurzom varenia a pečenia. Zachovali sa však aj mnohé miestne recepty tradičných jedál. (Huba 1991)

Na mnohých z tradičných jedál som bola odchovaná aj ja, napr. Kvašnica (zabíjačková, kapustovo-smotanová polievka), Salota (šalátová polievka zo srvátky), Moskoľ (okrúhly pagáč konzumovaný namiesto chleba), Br'ja (kuľaša z ražnej alebo ovsenej múky s mliekom alebo omastkom), Mascono švapka (omastené zemiaky s kyslým mliekom), strukovinové prívarky, jedlá zo zemiakovo-múčneho cesta, kyslá kapusta, jaternice, škvarky a podobne.

Za dôležitý zdroj vápnika je v Mokrej považované mlieko a mliečne výrobky. Mnohé z nich sú v domácnostiach vyrábané aj dnes. Najvýraznejším, popri smotane, masle, tvarohu, zriedkavejšej bryndzi a žinčici, je kravský hrudkový syr a kravské parené syry, všeobecne a medzinárodne známe pod názvami korbáčiky a oštiepky.

Kdekoľvek sa človek z Mokrej vypraví, nech už je to Bratislava, Praha, Viedeň, Londýn, Amsterdam či Tokio, vždy má v batohu zabalené vrecúško so syrom. Voňavé korbáčiky a oštiepky z Mokrej putujú do väčších diaľav po zemeguli a vo väčšom množstve, ako jej obyvatelia. Cudzinci syr z Mokrej milujú. Len čo ho ochutnajú, zalizujú sa za ním. Obyvatelia Mokrej teda dokážu z kutice vlastného domova a bez pohnutia prsta presvedčiť iných o tom, o čom ich samotných nepresvedčí nik. Ochutnať cudziu špecialitu a vychutnať si ju. Ako sa to Mokrančanom darí? Aj ďalšie z tradičných jedál z Mokrej sú veľmi chutné, ale žiadne z nich sa neteší toľkej všeobecnej popularite. Dokonca ani medzi samými dedinčanmi. Rozhodla som sa preto v predkladanej diplomovej práci venovať miestnej výrobe, konzumácii a distribúcii syra väčšiu pozornosť.

Avšak, keďže je téma syrových korbáčikov a oštiepkov zaťažená slovenskou národnou symbolikou a obrovským množstvom historicko-mytologického bačovského klišé (Krekovič, Mannová a Krekovičová 2005, Smatana 2010, [www.euroinfo.gov.sk](http://www.euroinfo.gov.sk) 2013), rozhodla som sa zaoberať sa mokranským syrom z iného a nového uhľadu.

V predkladanej diplomovej práci sa pokúsim zachytiť fenomén domácej produkcie syra z pohľadu samotného syra ako aktéra s vlastnou pôsobnosťou. Okrem toho sa budem venovať trhu s mokranským syrom a jeho legitimitu.

Hlavné výskumné otázky, ktorých odpovede hľadám na nasledujúcich stranách, a ktoré sa pokúsim zodpovedať v závere tejto práce, znejú nasledovne:

1. Je možné skúmať syr s pomocou teoreticko-metodologického konceptu Actors-Network Theory? Môžeme považovať syr za aktéra? Čo nové sme schopní o syre z tejto perspektívy vypovedať?
2. Akú úlohu zohráva syr vo vzťahu syrári verzus krajina?
3. Čo vypovedá o syre a mokranských syrároch proces výroby, konzumácie a distribúcie syra? Je možné hovoriť v prípade transakcií s mokranským syrom o šedej ekonomike?
4. Je syr v porovnaní s ostatnými goralskými jedlami niečím výnimočný?

Diplomová práca je rozvrhnutá do štyroch nosných kapitol. Prvá kapitola sumarizuje teóriu a metodológiu, o ktoré som sa počas výskumu v teréne a analýzy výsledkov opierala. Ďalšie tri kapitoly tvoria praktickú časť, ktorej výklad je následne zhrnutý a ukončený v závere.

## **2. Teoreticko-metodologická časť**

### **2.1. Teoretické východiská**

Stratégiou predkladanej deskripcie a interpretácie fenoménu domácej výroby syra je úzke zameranie sa na samotný syr. Ten zohráva v mojom rozprávaní aktívnu úlohu, odhaľuje subtílnu dimenzie sociálneho života jeho producentov, ale taktiež odkrýva mnohorakosť vlastného pôsobenia vo svete.

Z hľadiska disciplinárneho rozdelenia antropológie patrí práca do rozhrania medzi ekologickú a ekonomickú antropológiu, a antropológiu jedla. Do antropológie jedla spadá diplomová práca hlavne tematicky. Syrom ako pokrmom sa budem zaoberať hlavne v súvislosti s jeho konzumáciou ako praktikou zdieľania (Day et. al 1999) a praktikou

spoluutvárajúcou telo konzumenta skrze jeho probiotické vlastnosti (Keresteš 2008, 459-498).

Práca má ambíciu byť torzovitou paralelou k dlhodobým výskumom americkej antropologičky Heather Paxson, ktorá tému výroby syra čerstvo spracovala v knihe *The Life of Cheese* (2012). Koncept *terroir* je jedným z mnohých, veľmi zaujímavých postrehov, ktorým ma Paxson zaujala, a ktorý v práci aplikujem na podmienky vlastného terénneho výskumu. *Terroir* (Paxson 2008 a 2010) má svoj pôvod vo francúzskom vinohradníctve, jeho podstatná myšlienka sa zjednodušené vykladá ako chuť zeme [*the taste of place*]. *Terroir* predstavuje samostatný kolektív (sieť kvázi-objektov a kvázi-subjektov, Latour 1993, s. 89, Paxson 2010(b), 449), podmnožinu prelínajúcich sa politík riadiacich oblasť poľnohospodárstva, potravinárstva, krajnotvorby, turizmu a ochrany životného prostredia. Celý súbor týchto politík v práci pre potrebu zjednodušenia označujem ako *súvisiace veľké politiky*. V mojej analýze zohráva *terroir* úlohu hlavne pri výklade vzťahu syrári-syr-krajina. Pútavou analýzou fenoménu pasterizácie a mikrob-fóbnej americkej kultúry, ktoré Paxson vykladá v kontexte microbiopolitiky, ma upozornila aj na hybridný charakter syra (Paxon 2008).

Ekologickej antropológii a otázke vzťahu človeka a prírody sa vzhľadom k charakteru skúmaného predmetu nedá vyhnúť, keďže je výroba syra v Mokrej závislá na čerpaní lokálnych prírodných zdrojov. Čiastočne sa teda zaoberám aj otázkou vzťahu výrobcov syra k ich okolitej krajine, a to popri *terroir* aj z perspektívy súčasnej fenomenológie krajiny [Ingoldov koncept *tasksapes*] (Wylie 2007). Mokranská krajina vo výklade zohráva úlohu spolutvorcu syra aj jeho producentov (Latour 1993), ale zároveň je týmito aktérmi ona sama utváraná [*landscape production*] a spotrebovávaná skrze konzumáciu syra [*landscape consumption*] (Casey 2011).

Vzhľadom k obmedzenému rozsahu práce sa venujem primárne oblasti ekonomiky syra, konkrétne synchronnej analýze ekonomických praktík jeho producentov. Od Roberta C. Hunta (2002) som si prepožičala základné ekonomické kategórie. Hunt zavádza parciálnu kategóriu *transfer*, ktorá slúži na pomenovanie jednosmerného a jednorazového pohybu či presunu veci alebo hodnoty od jedného aktéra k druhému. Vďaka tejto kategórii, dokázal novým a analytickým spôsobom zdefinovať zaužívané ekonomické kategórie používané v antropológii, ako napr. ekonomická výmena, reciprocita, trh a ďalšie.

Kategória transferu tak umožňuje odhaľovať subtílné významové rozdiely, ktoré boli predtým neviditeľné. Napríklad termín *dar* ako analytickú sociologickú kategóriu považuje za vágnu. Odporúča nepoužívať ju, pretože fenomén daru pokladá iba za druh reciprocity, nie špecifickú ekonomickú praktiku.

Sledujúc v teréne a rozprávaniach informátorov jednotlivé transfery syra, stala som sa spolu so syrom migrujúcim aktérom v diaspóre. Syr migrujúci z rúk do rúk, z jednej krajiny do druhej, dostáva sa do rôznych situácií, o ktorých Johnny Parry a Maurice Bloch tvrdia, že aj keď sa jedná o ekonomickú výmenu, nie je možné hovoriť iba o jednom univerzálnom type transakcií, pretože význam peňazí, alebo iných druhov obchodovaných komodít, závisí vždy od konkrétnej situácie (Parry a Bloch 2000). Kategória transfer a pohľad na syr skrze ANT mi pomohli odhaliť veľkosť a významovú bohatosť trhu so syrom. Vzťah ekonomiky syra k legislatívne prijímanému ekonomickému systému voľného trhu sa zase pokúsím objasniť aj s pomocou myšlienok Davida Graebera (2005), Eleny Obkuhovej a Jane Guyerovej (2002).

Vyššie uvedené disciplinárne zaradenie práce ma slúžiť hlavne orientačne. Uvedomovala som si už pred vstupom do terénu, že uchopiť fenomén výroby syra v Mokrej komplexne, znamená hľadať cestu k iným disciplinám a vyjadrovacím prostriedkom, pretože v hre sú hmotné veci ako peniaze, kravy, seno, mlieko, baktérie, ale tiež nehmotné substancie ako chuť, estetický vkus, zručnosti či technológia výroby, a sociálne kategórie ako rod, tradície či reciprocita. Rozhodla som sa teda nazerať na skúmaný predmet bádania primárne z perspektívy postštrukturalistického diskurzu praktík [*practice turn*], označovaného tiež prívlastkom posthumanizmus či posthumanistický objektivismus [*posthumanist social ontology, posthumanist objectivism*] (Schatzki 2005), alebo obrat k pôsobnosti [*agentic turn*] (Gibas, Pauknerová, Stella 2011, 23). Ide o diskurz, ktorého korene vidia jeho zástancovia vo filozofii Ludwiga Wittgensteina, fenomenológii Martina Heideggera a sociológii Anthonyho Giddensa. Tri hlavné zámery prisudzované tomuto diskurzu sú, po prvé, anti-Carteziánsky postoj alebo snaha prekonať všadeprítomný dualizmus moderny (Latour 1993, Harraway 2006, Schatzki 2005), po druhé, vziať do úvahy fenomény západnej civilizácie pohybujúce sa na liminálnej (Harraway 2006, 118, 143) a priepustnej hranici kultúra verzus príroda (Latour 1993, s. 95-96), a napokon, v epistemológii nahradiť tandem myseľ a telo praktikami (Schatzki 2005, 20).

Do diskurzu praktík Schatzki zaraďuje aj program symetrickej antropológie a teórie ANT [*Actor-network theory*] Bruna Latoura (Schatzki 2005, 20). Nasledujúc tento program, pokúšam sa v práci uvažovať o syre aj informátoroch ako rovnocenných, vzájomne sa utvárajúcich aktéroch s hybridným kultúrno-prírodným charakterom (Latour 1993, s. 50, 95-96) a vlastným pôsobením [*agency*] (Latour 1993, s. 81-82, 86-87, 128). V prípade Latourovho aktéra je pôsobnosť chápaná všeobecne ako schopnosť aktéra konať vo svete (Gibas, Pauknerová, Stella 2011, s. 22). Konanie aktéra je to, čo utvára a dokazuje jeho existenciu (Latour 1993, 93), prípadne aj jeho materiálne bytie (Latour 1993, 86-87). Inak povedané, ontológia aktérov je rôznorodá. Aktivita každého aktéra je chápaná ako jedinečný podpis v priestore, stopa alebo tiež ako udalosť (Latour 1993, 81, 86), pričom v niektorých prípadoch dosiahne väčší stupeň stability, ktorý vnímame (ľudia všeobecne) ako hmotný stav. Ontológia aktérov, čiže stupeň ich stability, variuje od udalosti k esencii (Latour 1993, 85).

Iní zástancovia diskurzu praktík uvažujú obdobným spôsobom, akurát sa v prípade aktérov zameriavajú prednostne na tých ľudských a o ich pôsobnosti uvažujú ako o praktikách. Praktiky, sú chápané ako to, čo predchádza ľudskému mysleniu aj konaniu, to čo utvára myseľ, racionalitu, vedomosti, to, prostredníctvom čoho je konštituovaný, organizovaný, reprodukován aj pretváraný sociálny život. Výsledkom každodenných, drobných, subtílnych a banálnych úkonov, pohybov a interakcií zreťazených do praktík, sú taktiež zmysel, význam, jazyk a normatívnosť, rovnako ako telo a jeho fyzické predpoklady a schopnosti. Praktiky sú teda chápané ako centrálny fenomén v ľudskom živote, konštituuju ľudskú spoločnosť, ktorá je zároveň prostredníctvom nich ukotvená v ľudskom tele (Schatzki 2005, 16-22) a produktoch ľudskej činnosti (Miller 2005, 32; Connerton 1989, 73).

Takýmto spôsobom chápem aj ja jednotlivé činnosti syrárov, ako zväzky praktík, ktorých výsledkom je syr, ale tiež úspešná obchodná transakcia, podoba mokranskej krajiny či telo a rod producentov syra. Reč bude o výrobných praktikách, ekonomických praktikách a krajínotvorných praktikách, alebo všeobecne o pôsobnosti aktérov a jej výsledkoch. V samostatnej kapitole sa venujem aj pôsobnosti syra. Praktiky a ich výsledky môžu mať sociálny, ekonomický, ekologický, fyzický, kultúrny alebo diskurzívny rozmer. Nie v každom prípade je však podstatné rozlišovať ich metodologický a ontologický

charakter (Gibas, Pauknerová, Stella 2011, 12), to nie je mojím cieľom. Dôležitý bude uhol pohľadu, pokus o novú perspektívu.

## **2.2. Metodológia**

### **2.2.1. Vstup do terénu - Doma cudzincom**

Na zbieranie dát v teréne som si vyhradila tri letné mesiace a venovala sa mu aj pri ďalších sporadických návštevách. Vzhľadom k tomu, že som výskum realizovala v rodnej obci, dalo by sa povedať, že som mala uľahčenú úlohu. Samozrejmosťou bola priestorová orientácia v teréne a určitá znalosť skúmaného problému. Avšak, v obci som v tej dobe už nežila päť rokov, čo sa v niektorých situáciách odrážalo mojou nevedomosťou o aktuálnych pomeroch v obci, ktorá zarážala mojich informátorov a mňa nútila túto neznalosť zdôvodňovať, ak som sa nechcela ocitnúť v pozícii cudzinca alebo ignoranta. Mat' prehľad o tom, kto si koho vzal za ženu/muža, kto sa ako volá, koľko má detí, kde býva, kto je koho príbuzný, čo sa komu prihodilo, čo povedal kňaz v kostole, to je základný predpoklad pre splynutie s komunitou.

Myslím, že tým, čo mi najviac otvorilo cestu k dôvere informátorov boli existujúce sociálne väzby a znalosť goralského nárečia. Niektorí z vybraných informátorov ma poznali ako dieťa z videnia, ale veľká väčšina z nich ma rozpoznávala skrze mená mojich rodičov, starých rodičov či súrodencov. V takýchto prípadoch stála dôvera na tom, že som pred nimi stála ako reprezentant svojej početnej rodiny, s ktorej členmi sa informátori, na rozdiel odo mňa, každodenne stretávajú. Jazyk vždy nemusí zohrávať kľúčovú úlohu pre integráciu v teréne, ale goralské nárečie je mojím materským jazykom a mala som pocit, že zber dát pozitívne ovplyvnilo. Bolo tomu tak najmä v prvých momentoch zoznamovania sa, kedy dokazovalo môj známy pôvod a záruku bezpečnosti. Počas rozhovorov vytváralo dôvernú atmosféru.

Domáci terén pre mňa na druhej strane predstavoval obrovskú výzvu, porozumieť nie exotickému, ale vytvoriť si dostatočný odstup od vlastného a samozrejme, čo v konečnom dôsledku mojej mysli zabralo najviac práce a denníku najväčší počet strán.

### 2.2.2. Výskumné terény - Koľko ich vlastne bolo?

Výber výskumného terénu bol na začiatku stanovený tematicky – Mokrá, jedna z dedín na Orave, kde sa dodnes najvýraznejšie udržiava tradícia domácej výroby syra. Pri spracovávaní materiálov z výskumu som si uvedomila, že sa v skutočnosti jednalo o kombináciu tradičného prístupu k terénu [*single-site ethnography*] a nového prístupu – viacmiestnej etnografie [*multi-sited ethnography*] (Marcus 1995), ktorá svojím dizajnom najviac zodpovedá potrebám prístupu ANT. Podľa Marcusa súčasný antropológ konštruuje priestor aj objekt výskumu samotným hľadaním odpovedí na svoje otázky. Pohybujúc sa naprieč rôznymi miestami a diskurzmi, sieťuje ich do jednej trajektórie, ktorú je možno chápať ako novo skonštruovaný priestor vyšetrovania [*the space of investigation*], ktorý dáva logicky a pojmovu uchopiteľné kontúry aj nejasne definovanému predmetu bádania (Marcus 1995, 104-105, 108; Latour 1993, 86-87). Medzi techniky viacmiestnej etnografie, ktoré som pri konštruovaní svojho nového terénu a predmetu využívala boli nasledovné: nasleduj vec [*follow the thing*], nasleduj zápletku, príbeh, alebo alegóriu [*follow the plot, story, or allegory*] a nasleduj konflikt [*follow the conflict*] (Marcus 1995, 106-110).

*Technika nasleduj vec.* Výskum realizovaný v Mokrej som dopĺňala zbieraním hlavne obrazových materiálov na iných miestach, kde som sa s oravskými syrovými výrobkami alebo ich napodobeninami stretávala, napr. na hudobnom festivale Pohoda v Trenčíne, pohraničných motorestoch medzi Slovenskom a Českom, farmárskych trhoch v Prahe a obchodoch rôznych potravinových reťazcov v krajinách Višegrádskej štvorky. Okrem toho, pri každej návšteve domova mi bol automaticky do batohu pribalený kus syra, ktorý sa spolu so mnou vydával na cesty za hranice Mokrej s cieľom splniť svoju vlastnú misiu. Technika nasleduj vec ma priviedla k myšlienke *syр v diaspóре*. Syр v diaspóре je možné chápať ako predmet výskumu rovnako ako hranice výskumného terénu.

*Technika nasleduj príbeh.* Rozhovory, ktoré som s informátormi viedla boli iniciované žiadosťou o popis ich vlastnej receptúry a technológie výroby syra. Sledovanie výkladov receptúr a technológií u jednotlivých informátorov ma priviedlo k objaveniu sveta aktérov, ktorý sa ukrýva na hranici medzi fyziologicko-biologickým svetom surovín, z ktorých sa syр vyrába (syridlo, drevo, počasie, siláž a i.) a mechanicko-ekonomicko-



kultúrnym svetom modelovania, distribúcie a konzumácie syra, čiže už hotového kultúrneho produktu.

*Technika nasleduj konflikt.* Dva hlavné motívy, ktoré ma z počiatku na výrobe syra v Mokrej najviac pútali, bola šedá ekonomika syra a jej rodový aspekt. Ohnivkom kontinua medzi legálnou a nelegálnou ekonomickou činnosťou, rovnako ako ohnivkom kontinua medzi mužským a ženským rodom, je tu syr, ktorý je reprezentantom prahového priestoru, v ktorom sa vyjednávajú rodové role a obchodné transakcie, a popri tom tu dochádza k stretu medzi hodnotami tradičnými a novými.

Výskumný terén Mokrá, jej krajina ako prírodný zdroj, na ktorom je miestna výroba syra závislá, bola od začiatku výskumu vnímaná ako súčasť skúmaného fenoménu, ako informátor, s ktorým potrebujem "hovoriť", a s ktorým potrebujem "zúčastnene" spolupracovať za účelom čo najhlbšieho poznania skúmaného predmetu. Z tohto pohľadu sa dá hovoriť o vymedzení výskumného terénu ako priestoru s možnosťou využitia sociológie tela Loica Wacquanta [*sweet science of bruising*] (Wacquant 2004). Pri fyzických interakciách s krajinou som nevyužívala žiadnu špecifickú fenomenologickú metódu. Môj prístup spočíval v tom, že som čo najviac vedome vstupovala do rolí a situácií, v ktorých som mohla využívať svoje praktické porozumenie [*practical understanding*] (Schatzki 2005, s. 17) nadobudnuté v detstve, inak povedané, svoju telesnú pamäť [*habitual memory*] (Connerton 1990, s. 21-40), a po výstupe z týchto rolí a situácií sa snažila reflektovať, čo sa pri ich výkone udialo, čo som pri nich fyzicky pociťovala. Kombinácia intelektuálnych a fyzických interakcií s krajinou koniec koncov najviac zodpovedá prístupu ANT (odmietnutiu dualizmu: prírodný determinizmus vs. krajina ako symbolická reprezentácia spoločnosti).

### **2.2.3. Going Stranger a okamžiky objektívneho zretia**

Vzhľadom k tomu, že výskumný terén bol mojim rodiskom, hlavnou filozofiou, ktorá stála v pozadí výskumných metód a techník, nebola snaha stať sa Goral'kou [*going native*], pretože ňou som, ale naopak, snaha nebyť ňou, vyzliecť sa dočasne z tejto identity, nazrieť na ľudí mne blízkych očami cudzinca a antropológa [*going stranger*].

Nezažila som žiadny kultúrny šok, výsmešné uvítacie skúšanie zo strany komunity ani integráciu do nej. Práve naopak, pocítila som vrele prijatie, ktoré pocíti po rokoch mánotratný syn pri návrate domov, ale tiež smutné a zároveň oslobodzujúce pocity vykorenenia a bolestivé momenty, ktoré som nazvala *okamžiky objektívneho zretia*. Jedná sa tu o banálne situácie každodenného života, kedy človek intuitívne, možno niekedy s čiastočným nadhľadom, vníma, že ho nejaké názory, bežná sociálna prax alebo sociálne role fascinujú, alebo mu nevyhovujú a rád by ich zmenil, či sa z nich vymanil, no netuší ako. S teoretickým antropologickým pozadím a snahou o metodologický odstup v teréne sa mi občas stalo, že som zrazu niektoré situácie, v ktorých som sa predtým ocitla nespočetne krát, uvidela iným pohľadom, z novej perspektívy. Tieto okamihy ma dosť šokovali a boleli, pretože som mala z ničoho nič pocit, akoby sa v tej chvíli niečo radikálne zmenilo, aj keď všetci okolo mňa nepovšimnuto pokračovali v danej činnosti tváriac sa, že a nezmenilo vôbec nič. Pre nich to bola iba ďalšia z repríz bežných udalostí života, ale pre mňa ironická coververzia. Tieto momenty som nazvala okamžikmi objektívneho zretia z toho dôvodu, že som v nich náhle dokázala dianie okolo seba pomenovať sociologickým pojmom (napríklad, endogamia založená na mieste pôvodu, vynachádzanie tradícií, investície do sociálneho kapitálu a pod.). To, čo spôsobovalo zraňujúce odcudzenie, akýsi objektívny nadhľad, bola výpovedná hodnota týchto pojmov v ich teoretickom sociologickom kontexte.

Život v Goralov v Mokrej je založený na úzkych a každodenných sociálnych väzbách, preto k nej silnú väzbu pociťujem dodnes. Komunita je tu chápaná tak, ako ju definoval a jej fungovanie popísal Patrick Williams (1982 s. 317) v článku o Kalderašoch z Paríža. Charakteristické je pre ňu tiež každodenné zdieľanie statkov a praktík tak, ako ho popísal Robert C. Hunt (2002, 110-111). Pri bežnom návrate do Mokrej vždy vpadnem do osídle starej roly dcéry a ďalších príbuzenských väzieb, recipročných vzťahov, miestneho spôsobu života plného každodenných povinností okolo domácnosti a gazdovstva, cyklického rytmu času, goralského nárečia, silnej sociálnej kontroly a katolíckej morálky, a hlavne prírodnej scenérie zalesnených vrcholov kopcov a horských lúk popretkávaných murovanou architektúrou socialistického robotníckeho funkcionalizmu a súčasnej satelitnej architektúry. Všetci títo aktéri na mňa po príchode do Mokrej útočia a pretavia ma do Goralky, ktorej myslenie a úkony zodpovedajú potrebám miestnej komunity a prírody. Deje sa to automaticky, bez môjho vedomia. Pôsobenie týchto aktérov sa však dá (do

určitej miery) naučiť vedome reflektovať a utvoriť si tak kontrolovaný odstup od skúmaného predmetu a pôsobenia terénu. Podarilo sa mi to z časti vďaka predchádzajúcemu päťročnému životu mimo obce. K väčšej dôkladnosti ma priviedol samotný výskum s pomocou nasledujúcich metód a techník:

- Metóda „step in - step out“ – pravidelný časový a geografický odstup, čiže pravidelné odchody z a vracanie sa do terénu. Cestovanie z/do Mokrej som sa časom naučila prežívať ako prechodový rituál.
- Narcistická reflexia – opakované vracanie sa k vlastným poznámkam a myšlienkam, ich ohýbanie a prevracanie, premýšľanie o nich s časovým odstupom, s novými poznatkami z terénu či v inom kontexte.
- Konfrontácia terénu s outsidermi – do Mokrej som raz za čas priviedla na návštevu, niekoho z okruhu priateľov, ktorí majú iný pôvod ako ja, vďaka čomu mi boli schopní poskytnúť na konkrétne situácie z terénu pohľad z vonku.
- Udržiavanie vlastného časového manažmentu v teréne. Jeho hlavným zámerom bolo vychyľovať sa z bežného rytmu sociálneho a pracovného života ostatných členov komunity.
- Pravidelné zapisovanie poznámok do terénneho denníka.
- Fotografovanie.
- Striedanie rolí.

Svoj bežný život v domácom prostredí a život výskumníčky v domácom prostredí som vďaka používaniu týchto techník bola schopná jednoducho rozpoznať. V prípade, že boli aplikované, jednalo sa o výskumný pobyt.

#### **2.2.4. Mocenské vzťahy v teréne - Moc aktérov**

Poznať svoje vzťahy v teréne, umožňuje hlbší vhl'ad do skúmanej problematiky. Jedná sa o otázku moci a mocenských vzťahov v teréne.

*Moc informátorov.* Voči informátorom som mala veľký rešpekt a čas, ktorý mi pri svojej zaneprázdnenosti venovali, som si veľmi vážila. Preto som sa k nim snažila celý čas pristupovať eticky a ohľaduplne. Mala som vopred pripravený informovaný súhlas, ktorý mi každý z informátorov podpísal, alebo odsúhlasil na diktafón. Pred vstupom do terénu

som sa značne obávala, že mi rozhovory nebudú chcieť poskytnúť a taktiež toho, ako budú reagovať na informovaný súhlas a diktafón. Prijatá som však bola vrele. Informovaný súhlas skôr vyvolával úctu voči mojej činnosti ako obavy, prípadne zdôrazňoval serióznosť môjho prístupu. Strela som sa samozrejme aj s odmietnutím poskytnúť rozhovor, ale nie do takej miery, aby to mohlo výskum negatívne ovplyvniť.

U niektorých výrobcov syra, ochotných rozprávať sa so mnou, som sa stretla aj s obrannými technikami, ktoré predpokladám, mali výrobcom poskytnúť psychickú oporu a do nejakej miery ovplyvniť tok a obsah rozhovoru. U dvoch z informátoriek, Danky a Apolónie, na mňa pri stole čakali ďalší ľudia (nevesta, deti, vnúčatá, bývalá kolegyňa z práce s deťmi). Neboli tam náhodou, prišli si cielene náš rozhovor vypočuť, byť jeho svedkami. Väčšina informátorov mala potrebu najskôr vyspovedať mňa, kto je moja rodina, čo to študujem, načo mi to bude a podobne, a až potom boli ochotní pristúpiť k rozhovoru. Dvaja informátori, Viktória a Severín, ma zase usadili do obývačky, ktorá je v Mokrej väčšinou využívaná ako reprezentatívna miestnosť pre formálne návštevy, šli sa prezliecť do čistého a až potom sa mi začali venovať.

Tretím párom uší, ktorý niektoré z informátoriek pri rozhovore iritoval, bol diktafón. Postavila som ho vždy na dostatočne blízke a viditeľné miesto, avšak keď som videla, že príliš často priťahuje zrak pýtaného, posunula som ho nenápadne čo najďalej z jeho zorného uhla.

*Moc syra a iných (neľudských) aktérov.* Latourov program symmetrickej antropológie vyžaduje nevyhnutne zvážiť všetky mocenské vzťahy, berie do úvahy všetkých možných aktérov, ktorí sa v teréne vyskytujú. Aktéri majú hybridný prírodno-kultúrny charakter [*natures-cultures*], svojším spôsobom ovplyvňujú na činnosť človeka [*agency*], a aj keď nevedia rozprávať ľudskou rečou, Latour vyzýva, aby sme ich nechali prehovoriť (Latour 1993, 95-96, 142). Pokúšala som sa teda, popri technikách budovania odstupu, načúvať neľudským aktérom. Koniec koncov, samotní informátori dôležitosť aktérov ako kravy, tráva, počasie, čas, teplota, vôňa, elektrická dojička a podobne, sami neustále prízvukovali.

### **Snaha informátorky kontrolovať rozhovor a Pôsobnosť diktafónu**

Predvčerajší rozhovor s pani Apolóniou bol veľmi výnimočný v porovnaní s predošlými rozhovormi. Vlastne, každý rozhovor s každou ženou je veľmi výnimočný. Ale pani Apolónia bola skutočne zážitok! Ako jediná mala problém pri rozprávaní pozerat' sa mi do očí. Vadil jej diktafón, najskôr s ním nesúhlasila, ale presvedčila som ju, že je to nutnosť. Mala pri sebe v prvej časti rozhovoru nejakú známu, ktorá jej výrobky predáva, a ktorá Apolónii a jej dcére predáva výrobky z Avonu. Okolo behali deti tej mladej ženy a Apolónine vnúčatá, trošku ma to rušilo, ale snažila som sa tváriť, že mi nevadia. Keď ale ošahávali obal z diktafónu, pero a podobne, vždy som počkala, kým tú vec odložia a dala si ju na miesto. Apolónia mi ponúkla kávu a prosila ma, nech jej najskôr prezradím, že o čom rozprávali ostatné ženy a odkiaľ má začať. Nechcela som jej nič prezradiť ani naznačiť. Snažila som sa jej vysvetliť, že ma zaujímajú jej odpovede, jej vlastné skúsenosti, nie skúsenosti iných žien, a že môže začať kdekoľvek. Nebola si totižto istá, či môže začať pri dojení kravy. Povedala som jej, že môže rozprávať o všetkom, čo s výrobou syra súvisí. Nakoniec som teda zapla diktafón a ona začala rozprávať. Trošku sa asi hanbila, často sa pozerala do boku, krútila očami, alebo sa držala za lakte. Snažila som byť otvorená a pôsobiť čo naj dôvernejšie. Počas rozhovoru som si uvedomila, že má problém rozprávať otvorene a zatajuje mená, ako jedinú doteraz, som ju teda opakovane ubezpečovala, že môže pokojne rozprávať, že informácie, ktoré mi povie sú dôverné a neprezradím ich ostatným ženám. Napriek tomu sa snažila až do konca rozhovoru rôzne mená zatajovať, a keď som sa ju opýtala na ceny, neprezradila mi ich.

Úryvok z etnografického denníka: 21. 07. 2011, Mokrá

Miller uvádza, že vzťah hmoty a ducha [*materiality versus immateriality*], je v každej spoločnosti základným a rozhodujúcim faktorom pre definíciu ľudskosti, a moc považuje za jednu z vlastností hmoty (Miller 2005, 1-3, 20). Skúmajúc to, akým spôsobom je materiálna kultúra [*material culture*] v západnej spoločnosti vnímaná, dospieva k dvom výsledkom. Prvý spôsob vnímania hmotnej kultúry nazýva *tyraniu subjektu* (Miller 2005, 29), ten druhý, *pokorou vecí* (Miller 2005, 4-5). Tyrania subjektu je predpoklad, že veci reprezentujú ľudí, že sú iba symbolickou reprezentáciou spoločnosti, čiže nositeľom významu. Tento predpoklad stojí na semiotike a Miller ho považuje za prekonaný. Spolu s ním zavrhuje aj koncept habitu Pierra Bourdieuho a koncept sociálneho života vecí

Arjuna Appaduraja (Miller 2005, 6-7). Názov druhého prístupu k hmotnému svetu, pokora vecí, je výpovedný sám o sebe. Miller je tu inšpirovaný Ervingom Goffmanom a E. H. Gombrichom. Podstata spočíva v tom, že veci nevnímame také aké sú, s ich pravou hodnotou, ale je im prisudzovaná hodnota na základe očakávaní definovaných stanoveným rámcom. Napríklad, nejaká vec je vnímaná ako umenie, len preto, že je vystavená v galérii, podobne 1000-korunovej bankovke môže byť prisudzovaná hodnota 1000 korún, aj keď jej skutočná (výrobná) hodnota je len jedna koruna.

Oba prístupy, podľa Millera, poukazujú na to, akým spôsobom podceňujeme hmotný svet okolo seba a jeho vplyv na naše konanie a myslenie, čiže v konečnom dôsledku aj sociálnu a kultúrnu prax. Moc materiálnej kultúry Miller charakterizuje nasledovne: „Prekvapivým záverom je, že veci nie sú dôležité preto, že sú očividné, fyzicky obmedzujúce alebo sprístupňujúce, ale často práve preto, že ich “nevidíme“. Čím menej ich vnímame, tým silnejšie determinujú naše očakávania tak, že vytýčia scénu a zaistia normatívne správanie bez toho, aby pripustili námietky. Určujú, čo sa bude diať do takej miery, do akej si túto ich kapacitu neuvedomujeme.“ (Miller 2005, 5) Schopnosť vecí, stáť pokorne v úzadí, podľa Millera, inak povedané znamená, že veľká časť toho, kým sme, existuje nie skrze naše vedomie alebo telo, ale ako externé hmotné prostredie, na ktoré si privykáme, a ktoré nás podnecuje. Zostáva nepovšimnuté, ale rozhoduje o našom správaní a identite (ibid. s. 5). Schopnosť vecí/hmoty pôsobiť [*agency*] ide ruka v ruke s mocou. Syr a ďalší (non-ludskí) aktéri majú v tomto texte slobodu prejavovať sa takýmto spôsobom.

Pri čítaní tejto práce by malo byť možné začuť *hlas utlačovaných*. Nejedná sa čisto o obhajobu šedej ekonomiky syra ani čisto o obhajobu syra a mokranskej krajiny ako aktérov, ktorým hrozí zánik (aj keď im reálne hrozí). Táto práca je primárne *experimentálna [experimental ethnography]* (Harraway 2006, s. 129). Má upozorniť na existenciu utlačovaných, ale nezaujatým spôsobom. Umožňuje prehovoriť syrárom a mokranskej krajine, umožňuje prehovoriť syru, a napokon tiež dáva hlas mne ako interpretovi fenoménu domácej výroby syra, jeho ekonomiky a neviditeľného diasporického priestoru, v ktorom sa syr pohybuje. Marcus tvrdí, že vo viacmiestnej etnografii nadobúda etnograf špecifický druh senzibility, vďaka ktorej sa stáva aktivistom. Nie v zmysle obhajoby nejakého sociálneho hnutia alebo komunity, ale aktivistom

v zmysle vykonávať činnosť a vyjednávať rôzne identity v rámci spektra výskumných terénov takým spôsobom, že výskumník reflektuje politiku a etiku práce na jednom mieste vzhľadom k svojim aktivitám na ostatných miestach výskumu. Táto reflexia dodáva jeho činnosti na rôznych miestach súdržnosť a zároveň umožňuje „mapovať odvážne nové svety“ (Marcus 1995, 113-114). V tejto práci prenechávam hlas novým utlačovaným, ktorí „rozprávajú“ tichom [*the silent behavior of objects; an object that is mute but endowed or entrusted with meaning*] (Latour 1993, 29, 83).

Počas zbierania dát som priebežne striedala niekoľko rolí. V domácom prostredí, kde som využívala nevtieravé techniky a zúčastnené pozorovanie, som bola predovšetkým dcérou, sestrou, krstňaťom alebo dcérou susedov. Medzi informátormi som sa pohybovala s identitou zvedavej študentky a výskumníčky, a na družstve som si vyskúšala pozíciu dojičky v ovčine aj nebezpečného (v zmysle kontaminujúceho) organizmu v mliekarni.

### **Výskumník ako kontaminujúci organizmus**

Poprosil ma, nech umytý syr uloží do chladničky a priebežne syr v nádobách, tak raz za desať až pätnásť minút miešam, až kým z toho nevznikne „akoby praženica“. Vykonala som. Keď som syr prvý raz premiešavala, vrátil sa. Syr skontroloval, obslúžil zákazníčky, spýtal sa ma, či viem pracovať na kase a zase odišiel. Prezrela som si všetko, čo tam bolo, všetky miestnosti a nástroje, vytiahla zvyšné syry z udiarne a poumývala ich. Kravské syry na poličke v sieťovaných miskách pootáčala tak, ako som to videla robiť pani Ester a susedku Moniku, a opäť premiešavala syr. Tentoraz s veľkou drevenou dierkovanou varechou, ktorú tam Felicián nechal, predtým než odišiel. Zmienil sa, že tam má dnes prísť veterinárna kontrola a odišiel. Keď som ráno prichádzala, umýval podlahu vodou z hadice. Všetky syry som umyla, drevené začmudené poličky vrátila do udiarne, pult za sebou umyla a začala ukladať aj zvyšný syr do chladničky. Bolo mi tam veľmi teplo a sparno. Vyzliekla som si sveter, a keďže som tam žiaden vešiak na stene nevidela, zavesila som sveter na dvere, pretože som mala dojem, že je to vhodnejšie, ako položiť ho niekde na niektorý z pultov či stolov. Keď som ukladala už posledné syry do chladničky, zjavil sa Felicián aj s hygienickou kontrolou, asi to boli tí veterinári, ktorých spomínal. Najskôr sa usmievali, tak som sa aj ja. Pozdravila som sa a pokračovala v odkladaní syrov. Chcela som však počuť o čom sa rozprávajú, a tak som prestala. Nerozumela som však ani slovo, stáli totiž pri nádobe so syrom, ktorá je vo vedľajšej miestnosti, ako stoly na umývanie a

kasa s chladničkou. Potom začali hygienici, muž a žena, pobehovať po všetkých miestnostiach a kontrolovať úplne každý detail. Začali sa sťažovať na nedostatok čistoty a pozerali úplne všade. Ten muž sa zdal byť trochu príjemnejší, ale aj on hľadal nejakú špinu či nedostatky úplne všade. Keď narazili na mňa, začali sa ma útočne pýtať, čo tam robím, čo študujem, čo ma antropológia spoločné so syrom. Tieto otázky sa zopakovali dvakrát, ale keďže som nebola úplne vo svojej koži z toho, čo sa tam dialo, bola som dosť stručná. Zjavne nechápali, čo tam chcem. Bavili sa aj o tom, či mám potravinársky preukaz, ktorý som samozrejme nemala, ale bolo to už v čase, keď som stála trochu bokom. Žena začala Feliciánovi vyčítať nedostatočný poriadok, vraj prevádzka funguje skvele, ale hygiena tam nie je na úrovni, vraj na salašoch majú lepšiu hygienu a podobne. Vadil jej môj sveter prevesený na dverách aj taška s mojím technickým vybavením na policičke pri vchode, kde boli poukladané nejaké iné veci. Nakoniec mi pred nosom zatvorila dvere a spolu s Feliciánom a tým mužom sa o niečom dohadovali. Uvažovala som o tom, že či náhodou nevypadnúť, ale nebola som si istá, čo robiť. Očividne boli nespokojní. Mala som dokonca dojem, že to robia náročky, že jednoducho problémy zámerné vyhľadávajú. Felicián sa kadejako obhajoval, s tým, že má skvelé výrobky, že za niektoré veci nemôže, že výroba syra je jeho srdcovka a nedal by na ňu dopustiť a podobne. Nič však nepomáhalo. Nakoniec vyšli von a Felicián mi povedal, že sa im nepáči, že tam som, vraj mám prísť zase zajtra o deviatej. Vyzeral byť celý nesvoj, skormútene, zúfalo a bezbranne. Avšak aj v momente, keď ma posielal preč, bol veľmi slušný a príjemný, vzala som si sveter a tašku, poďakovala sa mu a bežala preč.

Úryvok z etnografického denníka: 17. 08. 2011, Mokrá

### **2.2.5. Výskumné metódy a techniky**

Počas zúčastneného pozorovania v Mokrej som sa zapojila letného sušenia sena a učila sa vyrábať syr v domácom prostredí s tromi ženami, Monikou, Ester a Jozefkou, aj v družstevnej syrárni v spolupráci s Ľudmilou a Feliciánom. Ďalej som využívala nevtieravé techniky ako nezúčastnené pozorovanie, fotografovanie, priebežné poznámky a neformálne rozhovory. Etnografický denník slúžil na zápis konsolidovaných poznámok, kedy som si zaznamenávala jednotlivé úseky udalostí ako napr. priebeh rozhovoru s informátorkou, návštevu družstva, účasť na lúčnych prácach, výrobu syra, návštevu festivalu syra a pod. Priebežne, od 6. 1. 2011 do 1. 6. 2013, som si však do denníka



zaznamenávala aj vlastné reflexívne úvahy, myšlienkové konštrukty, v ktorých som spájala teóriu s praxou z terénu a rôzne druhy podnetov, nápadov a obsahov súvisiacich s témou syra, na ktoré som narazila kdekoľvek inde mimo Mokrej.

Čo sa týka rozhovorov, jednalo sa o tematické pološtrukturované rozhovory s desiatimi producentmi syra. Jednalo sa o účelovo konštruovanú vzorku informátorov. Hlavnými tematickými okruhmi boli: výroba syra (technológie, receptúry), miestny festival syra, krajina, gazdovské práce, spotreba alebo konzumácia syra, predaj syra, dotácie. Základnou osou a prvotným impulzom k rozprávaniu bola otvorená otázka na proces výroby syra. Ten tvoril hlavnú os, okolo ktorej sa vinuli rozhovory aj na iné súvisiace témy.

### **2.2.6. Informátori**

V prvom kroku bol výber informátorov založený na mieste výskumu. Siedmi z informátorov boli vybraní na základe účasti na festivale Mokranská hrudka. Vzorku tvorilo sedem žien a traja muži vo veku 44 až 77 rokov. K dvom z mužov som sa dostala okľukou. Sváko Severín ma zaujal tým, že ešte do nedávnej minulosti syr predával ako živnostník, čo je skôr výnimočný prípad, a sváko Alojz zase tým, že ho ženy zmieňovali ako špecialistu na údenie syra. K pani Genoveve som sa dostala na základe informácie, že čerpajú na gazdovanie dotácie z EÚ, ale nakoniec to nebola pravda. Každý informátor patrilo do jednej zo starších generácií rozvetvenej, troj až štvorgeneračnej rodiny, iba Evička a Genoveva zatiaľ nemajú vnúčatá.

Rodové zastúpenie vzorky nekopíruje reálny stav rodového zastúpenia producentov syra v Mokrej. Overený počet syrárov je 71 osôb, z čoho sú 3 muži. Maximálny, na základe výskumu mnou predpokladaný počet domácich syrárov je 140 ľudí, z čoho predpokladaný počet mužov je 5.

### **2.2.7. Etika výskumu - Ilegalita a stretnutie so smrťou**

Šedá ekonomika syra bola mucholapkou, ktorá ma do Mokrej pritiahla. Chcela som pochopiť, prečo ženy predávajú syr ilegálne, keď sa to musí silne protiviť ich katolíckej morálke, a taktiež existujú dotačné programy, ktoré nijako nevyužívajú napriek tomu, že by mohli ich súčasné podnikanie zefektívniť. Už pred vstupom do terénu som svoju

„zodpovednosť za výskum“ (Fassin 2009, 28) silno zvažovala. Obávala som sa neprístupnosti a strachu informátorov hovoriť o predaji syra a dlho zhodnocovala, akým spôsobom ich anonymizovať v dostatočnej miere, aby som, držiac sa etických princípov, ochránila ich súkromie, nepoškodila nijakým spôsobom ich podnikanie a rodiny (Guillemin, Gillam 2004, 20-21), ale zároveň nezaujato zachytila danú problematiku. V súvislosti s chúlivosťou otázok týkajúcich sa predaja syra sa aj samotná prítomnosť diktafónu na rozhovoroch a žiadosti o podpis informovaného súhlasu javili dosť ošemetne.

Háklivú otázku ohľadom predaja syra som vždy doložila uistením, že mi informátori môžu odpovedať, iba ak si to sami želajú, a že si danú informáciu nechám len pre seba. Väčšina informátorov mi cenu povedala, ale našli sa aj tajnostkári. Avšak pocit, že som výrazne prekročila hranicu, nastal prekvapivo pri iných otázkach. Informátori často vynechávali mená ľudí, o ktorých sa zmieňovali. Koniec koncov, už Frances Pine písala o tom, že prezývky [*pryzdomki*] sú jednou z maskovacích taktík goralského etnika ako chrániť sa pred vonkajším/cudzím svetom (Pine 1999, 51). Inak tomu nie je ani v Mokrej, informátori často používali prezývky, alebo hovorili o neurčitej osobe. Najokatejšie a trochu až groteskné bolo vynechávanie mien u Apolónie, ktorej mená vypadli z úst vždy, keď sa sama ponorila do svojho rozprávania.

V nasledujúcej ukážke je čitateľné, ako sa Danka obáva o zverejnenie svojho mena napriek tomu, že pri rozhovore vystupovala veľmi sebavedomo. Jej pranie zostať v anonymite, stojí čisto iba na dôvere vo mňa. Práve v takýchto drobných každodenných interakciách som si potvrdzovala, že musím zachovať voči informátorom čestný prístup [*mikroetika*] (Guillemin, Gillam 2004, 16). Viac ohľadom prezývok vid' kapitola Ekonomika syra, časť Legitimita trhu so syrom.

### **Napätie**

Keď som ju navštívila poobede, nebola doma. Vraj bola niečo vybavovať v Námestove. Prišla som k nej teda opäť večer. Milo ma privítala a pozvala ma ďalej. Ponáhľala som sa však a tak som zostala iba vo dverách v chodbičke. Informovaný súhlas ešte nemala podpísaný a pýtala sa na verejnú prezentáciu výskumu, ktorá je v ňom zmienená. Vravela, vraj nemá rada nejaké propagovanie a zverejňovanie vlastnej osoby. Povedala som jej, že jej kontakt bude uvedený iba v archíve, ak by ju chcel nejaký ďalší výskumník

kontaktovať, a že čo sa týka propagácie, tam bude vystupovať anonymne. Nakoniec súhlasila, povedala, že: „Dobre, ja Ti verím. Urob len tak, aby dobre bolo. Len nechcem žiadne zverejňovanie.“ Vlastne to podpísala celkom automaticky, myslím, že som jej aj navrhla, že môžem niektorú čas informovaného súhlasu pozmeniť, alebo že si to s ňou celé prejdem. Presne si už nespomínam. Cítila som z nej trošku napätie, možno nervozitu, avšak pamätala som si, že mi pri rozhovore presvedčivo vravela, že mi súhlas podpíše a nebude chcieť ani kópiu.

Úryvok z etnografického denníka: 16. 09. 2011, Mokrá

Popri očakávaných chúlостivých momentoch, som sa dostala opakovane aj do nepredvídaných „eticky dôležitých okamžikov“ (Guillemin, Gillam 2004, 13), v ktorých som sa chtiac-nechtiac stala terapeutom informátorov a svedkom smrti ich blízkych. Prvým truchliacim bol sváko Severín, ktorému pred rokom zomrela manželka. Pri jeho druhej návšteve ma odviedol do spálne, otvoril starú skriňu, v ktorej stáli v komínoch naskladané vlnené pletené svetre a povedal: „Vyber si z nich niektoré! Ktoré len chceš. To sú svetre po mojej nevožke. Plietla ich z vlny z našich vlastných oviec. Žiadna z mojich neviest ich už nosiť nebude. Ty ich nosiť budeš. Tu by ich iba zožrali mole.“ (Etnografický denník, 17. 4. 2012, Praha) Zostala som v šoku a bála sa, že ho urazím ak odmietnem. Domov som si priniesla dva krásne a teplé vlnené svetre, ktoré som počas zimných večerov v Prahe veľmi rýchlo ocenila, a tiež kožený kabát z jeho vlastných oviec, ktorý vyvolal v mojej rodine veľké vzrušenie, množstvo otázok a žarty na účet mojej cudnosti. Druhým eticky významným okamžikom bol rozhovor s pani Viktoriou.

#### **Infark – Prejav empatie skrze zastavenie non-ludského aktéra**

Rozhovor bol príjemný a nenútený, aspoň ja som mala z toho taký pocit. Po príchode k Viktorii som zistila, že jej manžel včera prekonal infarkt a dnes ho operovali v Bystrici. Počas rozhovoru sme spoločne čakali na jej dve dospelé dcéry, ktoré ho išli navštíviť. Keď prišli, boli zaskočené mojou prítomnosťou. Pozerali na mňa prekvapene, potom na mňa pozrela aj Viktória. Nevediac, čo v tom okamihu robiť, či odísť, alebo zostať, tiež s obavami, že sa náš rozhovor odloží na inokedy, som siahla po diktafóne a pauzla ho, na znak prejavu súcitu. Na počudovanie, toto gesto Viktorii aj jej dcéram stačilo. Zostala som a vypočula si, v akom stave je jej manžel potom sme pokračovali v rozhovore ďalej.

Pani Genoveva, mi pri obidvoch z návštev rozprávala o smrti syna, ktorá ju zasiahla pred desiatimi rokmi a autonehode jednej z dcér, pri ktorej taktiež takmer prišla o život. Pri rozprávaní sa jej triasol hlas, ruky stískala medzi kolenami a z očí tiekli slzy. Ale rozprávala neprestajne ďalej, kým sa jej neul'avilo.

### 3. Syr – Aktér

Aby sme dokázali skúmať, aký má význam syr a jeho výroba pre jeho výrobcov, teda skúmať to “sociálno-kultúrno“, ktoré sa v praktikách okolo syra a v jeho *pôsobení* [agency] generuje, musíme sa, podľa Latoura, najskôr zamyslieť nad tým, ako syr vzniká a ako sú utvárané jeho hranice. Každý výskum by sme mali začať bez apriórne stanovených modernistických dualizmov (napr. sociálne-prírodné, živé-neživé, duchovné-hmotné), pretože tie často predstavujú len dve odlišné hraničné reprezentácie toho istého skúmaného predmetu. Vedecké vysvetlenie externej reality má teda začínať u kvázi-objektov a stavať len na základe pozorovania ich pôsobenia (Latour 1993, 86-87, 94-95, 122). Táto kapitola a nasledujúca kapitola bude popisom (Latour 1993, 91) do veľkej miery chápaným tak, ako Geertz poníma zhustený popis [*thick description*] (Geertz 2000, s. 24-40). Rozdiel spočíva v tom, že jazykové významy tu nie sú chápané ako súčasť uzavretého jazykového systému (Saussure 1989). Aktéri popisovaní v tejto práci konajú variabilne, ich hranice sú omnoho priepustnejšie a rozmazanejšie, ich zámery nie vždy poznáme, a preto aj významy, o ktorých bude reč, musia mať vo svojej podstate omnoho neurčitejšie hranice a byť mnohovýznamovejšie, než tušíme.

U aktérov (producenti syra, syr, krajina a ďalší) platí nasledujúca charakteristika. Aktéri svojím konaním (pohybom) ovplyvňujú a utvárajú samých seba a tiež svoje okolie, čiže priestor svojej agency. Latour túto schopnosť aktérov vykladá ako zanechávanie stôp, podpis alebo trajektóriu, ktorú je možné sledovať: „Každý z aktérov vlastní jedinečný podpis rozmiestnený v priestore týmto spôsobom. Za účelom vystopovať ich nepotrebujeme žiadnu formu hypotézy o esencii Prírody alebo o esencii Spoločnosti. ... Prekryte všetky tieto podpisy a dostanete tvar toho, čo moderní mylne nazývali, za účelom zhrnutia a očistenia, ‘Príroda’ a ‘Kultúra’ (ibid. 86-87)“. Aktéri teda majú variabilnú ontologickú podobu (Latour 1993, 86), inak povedané sú hybridmi [*hybrids, natures-*

*cultures*] (ibid. 50, 95-96) niekedy hmotnými a inokedy nehmotnými. Variabilnú ontologickú podobu bytia aktérov môžeme chápať ako odlišný stupeň ich stabilizácie (ibid. 92). Latourov výrok „Každé bytie je udalosť (ibid. 81).“ zase popisuje aktéra z perspektívy času.

Pokúsime sa teda nazerať na syr ako na udalosť, a to z perspektívy samotného syra. Okrem toho skrze Latourove okuliare nakukneme na hybridný, prírodný, diskurzívny a kolektívny rozmer syra (Latour 1993, 6, 90).

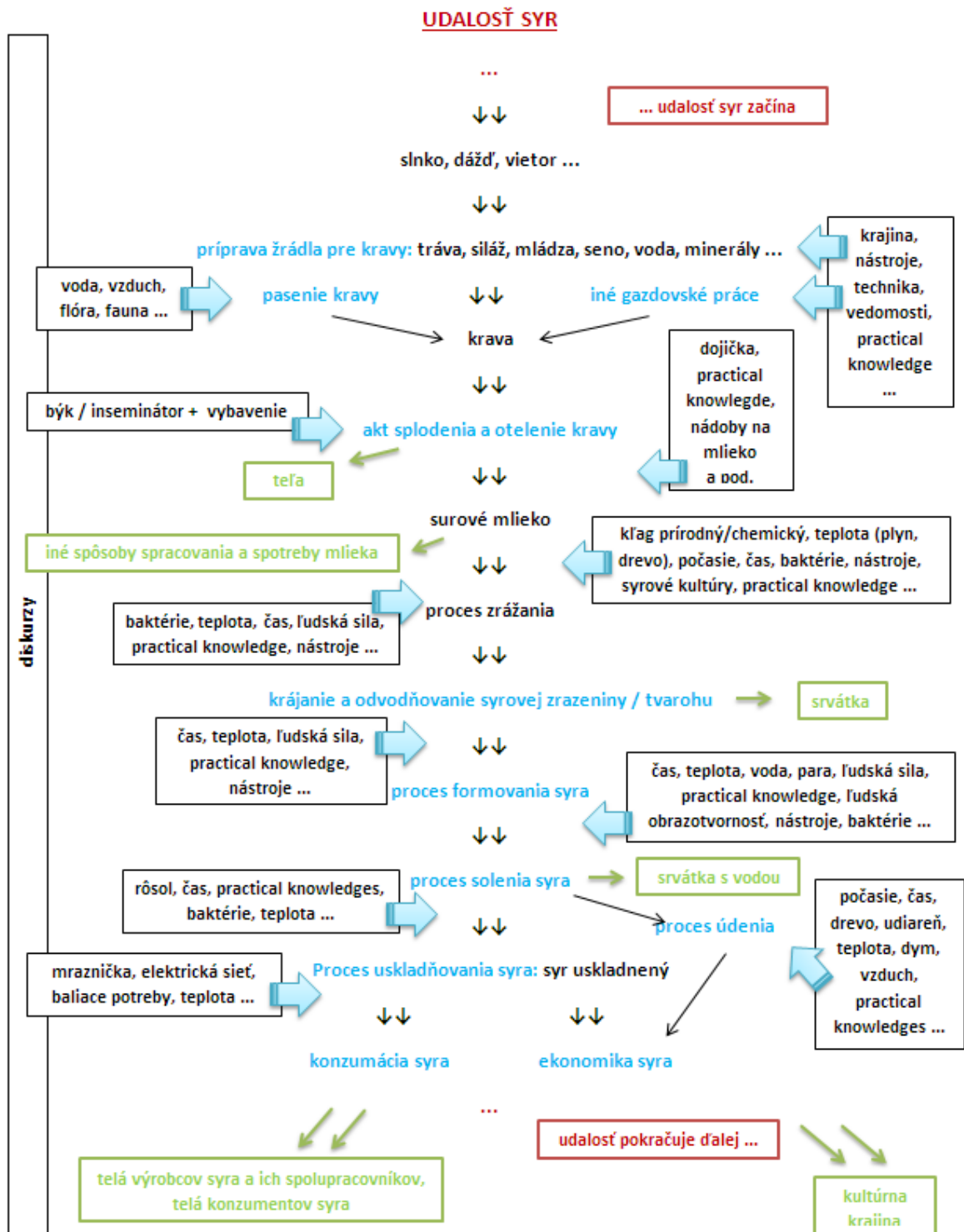
### 3.1. Udalosť Syr

Harraway uvádza, že experimentálna etnografia je „nová praktika v ktorej sa organický objekt rozptyľuje upozorňujúc na hru písania“ (Harraway 2006, 129), teda praktiku kódovania [*coding practice*]. Tu Harraway chape ako spôsob, akým sa utvárajú nové hranice entít, aktérov a vzťahov medzi nimi v každodenných interakciách (Harraway 2006, 143). Napodobniť praktiku kódovania môžeme predstavou syra ako udalosti. Trajektória syra spočíva v procese neustálej transformácie rôznych entít z ich jedného stavu do druhého. Môžeme si ju predstaviť ako nasledujúci sled stavov: dážď - slnečné svetlo - tráva - tráviace kyseliny prežúvavcov - mliekotvorné hormóny - mlieko - baktérie - mliečna zrazenina - pot ľudských rúk - syr - syrová omáčka - syrová nátierka - tráviace kyseliny ľudí atď. Z procesuálneho hľadiska sa dajú stavy aktérov vnímať ako neustále prebiehajúca transformácia, ktorú tvorí reťaz nasledovných dejov (interakcií): prší - svieti - fotosyntézuje - trávenie - zlučovanie mlieka - zrážanie - odvodňovanie - ustáľovanie - dozrievanie - varenie - rozkladanie sa v ústach atď. Tieto transformačné interakcie na seba nadväzujú a odohrávajú sa v rôznych časopriestorových rovinách. Napríklad časopriestorový horizont prírodných procesov - časopriestorový horizont človeka - mikroskopický časopriestorový horizont baktérií atď. My budeme na tieto deje nazerať z dlhšej časovej perspektívy ako na jednu, cyklicky opakujúcu sa, udalosť, a to primárne z pohľadu syra [*cheese`s point of view, event Cheese*].

Do udalosti Syr neustále zasahujú a jej priebeh ovplyvňujú ďalší aktéri, napríklad počasie, baktérie, ľudská práca, receptúry, praktické zručnosti, plynový šporák, teplota, čas, hygienické pravidlá, štandardy kvality, kuchynské náradie, poľnohospodárska technika, plesňové kultúry, logistika obchodných reťazcov, chladiace boxy a pod. Títo

aktéri sú súčasťou *udalosti Syr* a svojím pričinením zároveň umožňujú jej vznik a priebeh. Napríklad baktérie a plesne, ktoré umožňujú syru zrieť, starnúť, pokaziť sa, považujeme za súčasť syra. Ich chuť a vôňu si bežne bezmyšlienkovite a maškrtne vychutnávame ako súčasť syra. Iným príkladom je plyn v plynovom šporáku alebo drevo v peci, ktorých horenie umožňuje zrážanie a tvarovanie syra. Fyzikálno-chemicko-biologicko-energetická premena plynu a dreva sa deje paralelne so zmenou zloženia a stavby práve vznikajúceho syra, ktorý do seba časť ich energie pohltí. Chuť a kvalita syra je obdobne dotváraná údením, kedy sa dym z dreva stáva súčasťou syra, kde ovplyvňuje jeho zloženie a tým aj jeho chuť, vôňu a konzervačné schopnosti [*vitality of cheese*]. Syr sa počas svojej existencie zhlučuje, oddeľuje, len pohybuje popri, alebo aj stáva súčasťou iných aktérov. Syr je kolektívom mikroskopických aktérov. *Syr je kolektívny*.

Nasledujúca schéma vyobrazuje trajektóriu udalosti Syr, inak povedané proces domácej výroby syra v Mokrej. Zobrazuje časovú následnosť a hlavných aktérov, ktorí do udalosti, podľa informátoriek, najviac zasahujú a zároveň umožňujú jej priebeh.



### Legenda schémy Udalosť Syr:

**Čierne rámy:** zoznam aktérov pôsobiach v daných pasážach udalosti Syr najčastejšie zmieňovaných informátormi.

**Zelené rámy:** poukazujú na vedľajšie výstupy udalosti Syr (stopy tvoriace trajektóriu syra).

**Šípky:** poukazujú na sled udalosti Syr a smer pôsobenia aktérov na túto udalosť/smer participácie aktérov udalosti.

**Zdroj schémy:** autorka.

Ako je udalosť Syra popisovaná producentkami syra, zaznamenávajú nasledovné tri ukážky z terénu. Pri ich čítaní je potrebné mať na vedomí dve veci. Po prvé, mlákvu pôsobnosť (ne-ľudských) aktérov, ktorých mocenskou stratégiou som sa zaoberala v metodologickej časti. V nasledujúcich rozprávaniach vystupujú väčšinou ako mizanscéna Monikiných a Genovéviných praktík. Občas však narušia zabehnutú činnosť producentiek a nútia ich konať inak ako mali producentky dovtedy zaužívané, nútia ich neustále premýšľať nad tým, ako sa na pôsobenie aktérov adaptovať, a potom tú adaptáciu urobiť. Často je ich pôsobnosť nereflektovaná, akurát popisovaná hlasom iba jednej zo strán. Ide tu o *vzájomnú interakciu* medzi producentkami syra a aktérmi mizanscény. Pri čítaní ukážok si povšimnime hlavne aktérov ako počasie, teplota (vysoká aj nízka), čas, hrniec, syridlo, srvátka, kravy, seno, mikroorganizmy spôsobujúce vznik syrovej zrazeniny, kyslosť srvátky, rôsolu a vznikanie rôznych usadenín, ďalej oheň, rôzne druhy nástrojov, čistota v zmysle neprítomnosť mikroorganizmov, chuť syra, zručnosti a znalosti.

Druhá vec, ktorú je potrebné mať pri čítaní ukážok na pamäti, je naša neznalosť “zámerov“ (non-ľudských) aktérov. Cieľom tejto práce nie je poznať zámery (non-ľudských) aktérov, a na základe toho vysvetliť význam ich konania. Cieľom je pripustiť, že ľudské praktiky a myslenie do veľkej miery ovplyvňujú (non-ľudskí) aktéri, a ukázať na subtílnych interakciách medzi producentmi syra a inými aktérmi to, akým spôsobom sa to deje.

Interakciou medzi ľuďmi a inými druhmi aktérov sa už zaoberali napríklad Donna Haraway [*companion species - multispecies ethnography*] (Haraway 2003) a Charles Stépanoff (Stépanoff 2012). Obaja pozorovali interakcie medzi človekom a zvieratom. V prípade Haraway to boli kravy a v Stéffanovom výklade soby. Stéffanov, pozorujúc spoluprácu medzi sibírskymi pastiermi a polodivokými sobmi „vyslovil domnienku, že vzájomná spolupráca vedúca k určitému cieľu nie je podmienená zdieľaným vedením o cieľi samotnom (Stépanoff 2012 in Žeková 2013, 11)“. Stéffanoff popisuje, ako soby prichádzajú za pastiermi z toho dôvodu, že im chutí ľudská moč a pastieri ich pri tejto



príležitosti odchytávajú na to, aby si podojili ich mlieko. „Spolupracujúci sob a človek sa tak na aktivite nepodieľajú tým spôsobom, že by navzájom poznali svoje zámery (teda vzťah je to asymetrický, pretože ho s určitými záujmami udržuje človek), ale skôr vytvárajú taký kontext, kedy sa obidva zúčastnení do aktivity zapoja sami zo svojej vôle (Stépanoff 2012 in Žeková 2013, 32)“.

V prípade aktérov ako syr, na ktorých vzniku participuje človek, či aktérov ako baktérie alebo počasie, ktorých časopriestorové hľadisko je človeku cudzie, nemôžeme o ich “zámeroch“ hovoriť, pretože ich nemôžeme poznať. Môžeme iba sledovať ich interakciu s človekom a premýšľať nad tým, do akej miery ľudské konanie determinujú, a nad tým, do akej miery konajú slobodne, na základe vlastnej “slobodnej vôle“, ktorá sa môže prejavovať napríklad tvrdosťou syra, absorpčnou schopnosťou syra, rýchlosťou rozmnožovania sa u baktérií či ochotou kravy zjesť nekvalitné seno. Takýto “nehybný“ a nemý prejav konania sa nám ľuďom nejaví ako konanie z toho dôvodu, že sme zvyknutí vnímať konanie ako niečo kinetické alebo verbálne. Vzťahovať takúto predstavu o konaní [agency] na iný druh aktérov by sa dalo z pohľadu Latourovej symetrickej antropológie považovať za antropocentrizmus v zmysle etnocentrizmu.

### **Výroba syra s Monikou – pôsobnosť non-ľudských aktérov**

Dobehla som k nej, už mala mlieko v hrnci na plynovom sporáku, ale pod hrncom mala platničku, ktorá vydrží dlhšie teplá. V hrnci mala asi 15 litrov sladkého mlieka. Všetko čo robila mi dala ochutnať a ohmatať. Bol to skutočne zážitok! Dlhé roky som totižto nevidela, ako sa syr vyrába. Pomaly zohrievala mlieko a priebežne ho premiešavala drevenou habarkou. Popri tom si nachystala srvátku, ktorú mala odloženú z predošlého dňa. Mala jej asi dva litre a na povrchu bola usadenina. Vyzeralo to ako smotana, ale nebolo to také krémové, skôr tvarohovej konzistencie. Tento vrch, zvyšky mlieka a syra, Monika zozbierala. Keď bolo mlieko teplé, (Ja som vnímala túto teplotu skôr ako vlažnú, Monika túto teplotu zadefinovala: „asi ako čerstvo nadojené mlieko“.), vliala do mlieka srvátku a poriadne zmes premiešala. Potom vytiahla z chladničky malú, asi dvojdecovú umelú fľaštičku, v ktorej mala syridlo. Nerozlišovala syridlo na bledohnedé a tmavohnedé ako pani Danku a pani Genoveva, ale na mladé a staré, prípadne na silné a slabé. Staré je už trochu zatuchnuté a dáva sa ho menej, aby ho nebolo cítiť v korbáčikoch. Podobne aj silného syridla sa dáva menej, pretože je silné. Syridlo pridávala do zmesi cez odmerku,

ktorou bol vrchnáčik od fľaštičky so syridlom. Naliala doň asi 80%. Keby mala údajne plný hrniec mlieka, tak 20 litrov, dala by do neho plný vrchnáčik syridla. Syridlo z vrchnáčika najskôr naliala do štamperlíka, doliala doplna vodou – na teplote vraj nezáleží a potom postupne vlievala do hrnca s mliekom, ale až po doliatí srvátky, a popri tom celú zmes premiešavala. Potom sporák vypla. Syridlo, ktoré práve použila mala od susedy, ktorá ho zohnala na čiernom trhu od mliekarov z Tvrdošína, pravdepodobne cez družstvo, kde celý život pracovala. Toto syridlo je vraj veľmi kvalitné. Skúšala som ho ovoňať. Nebolo ho ničím cítiť. Kvalitné syridlo stojí údajne na čiernom trhu liter asi 300 korún, ale v obchode stojí liter syridla aj 800 korún.

Monika potom mlieko ešte raz premiešala, plameň na šporáku vypla a hrniec prikryla pokrievkou. Čakali sme asi 10 až 15 minút. Medzi tým mi Monika vysvetľovala rôzne podrobnosti o výrobe syra, o gazdovstve – aké je to náročné, a o jej sestre Márii zo susednej dediny, ktorá vyrába korbáčiky vo veľkom a privyrába si tým na živobytie. Počas čakania Monika jeden krát prekontrolovala syriacu sa zmes. Vzala drevenú varešku a ukázala mi, ako postupne na povrchu mlieko hustne na syr. Skúšala akoby namočiť konček varešky do mlieka, ale povrch mlieka sa pod vareškou trošku ohýbal ako balón napustený vodou alebo kožka na studenom pudingu. Občas ten povrch praskol a vareška sa ponorila do mlieka, ktorého konzistencia sa teraz javila ako riedky jogurt. ... Čo sa týka výroby syra, vyrába ho výlučne zo sladkého mlieka. Na „podpuscane“ používa iba srvátku z predošlého dňa, kyslé mlieko nie. Z dvoch dôvodov: vďaka srvátke je proces omnoho rýchlejší a kyslým mliekom môže dostať syr rôznu pachuť. Mlieko je totižto veľmi citlivé, rovnako ako syr môže napáchnuť v mrazničke. Monika, keďže pracuje, vyrába syr tak, aby ho mohla po približne 4 a pól hodine ťahať. Keďže pracuje a má smeny aj doobeda, aj poobede, aj v noci, nemôže si dovoliť robiť syr tak, že bude na vykysnutie čakať celé doobedie, alebo celú noc či dlhšie. Tak to robievajú iné ženy, ale ona nie. Jej to časovo nevyhovuje. Z toho dôvodu má svoj ustálený proces, ktorý používa stále. V zime a chladnom počasí môže syr kysnúť trošku dlhšie, v teplom počasí je to naopak. Podobne to platí s trvanlivosťou a kysnutím mlieka aj rôsolu. Na rôsol som sa zabudla opýtať pani Danky aj pani Genovévy, tak som poprosila Moniku, nech mi o ňom niečo povie. Rôsol sa pripravuje varením asi 2 litrov vody a kila soli. Ak nie je čas, môže byť aj horúca voda. Avšak korbáčiky sa dávajú do rôsolu, iba keď je studený. Rôsol postupne tiež kysne a zanáša sa výlučkami zo syra. Monika vravela, vraj jeden rôsol z dvoch kílov soli používa na

pár kilogramov korbáčikov. Ten, ktorý mi dala ochutnať, vraj použila asi na dva a pól kila, takže ho ešte použije. Zdalo sa mi, že nebol až taký slaný, ako si pamätám chuť babkinho rôsolu, ale je možné, že sú moje spomienky už skreslené. Monika mala naspodku misky tiež vrstvu soli (ako mávala moja babička), minimálne centimetrovú a na povrchu rôsolu biely mliečny povlak, ktorý údajne dáva preč, pred vložením korbáčikov. Tiež mi vedela povedať, aký je rozdiel medzi slovíčkom „podpuscač“ a „kľagač“. Pani Genoveva používa iba slovo „kľagač“ a pani Danka používala pri rozhovore obidve slová. Podľa Moniky znamená „podpuscač“ prvý proces výroby syra – zmiešanie mlieka so srvátkou a syridlom a slovo „kľagač“ znamená to čakanie, kým vznikne syr „s’r še kľago“. ... Monika celý čas zdôrazňovala, že každá výroba závisí od mnohých faktorov, koľko máš času, ako je teplo (počasie), množstvo mlieka a kyslosť mlieka, druh syridla a najmä od toho, akú máš kravu. Krava je najdôležitejšia, pretože, každá krava má iné mlieko – inak husté a inak masné. Túto dôležitosť kravy zdôrazňovali aj pani Genoveva a Danka. Monika zdôraznila, že na jednej strane musíš mať dobrú kravu (Jej sestra má dve kravy, jednu si bola kúpiť v Martine za 33 000 SK – básnicko sa opýtala: „Koľko korbáčikov musíš predať, aby si si zarobila na takú kravu?!) a musíš jej mať dať čo žrať. Musí mať kvalitnú zelenú potravu a sienko, ak chceš mať mlieko. Žiadne čierne či zhnité seno krave nedávaj, ak chceš mať nejaký ten korbáčik.“ Vtedy mi to doplo, prečo je kvalita sena taká dôležitá. Jednoducho som si to nikdy nespojila s tým, keď sme boli hrabať a dospeli sa bavili o tom, aké dobré či zlé seno to máme. Veď krava zje preda všetko. To je dobré a podstatné, myslela som si ako dieťa.

Úryvok z etnografického denníka z dňa 15. júla 2011.

### 3.2. Syr Hybrid

Čo je to vlastne syr z biologického hľadiska? Mliečna či syrová hmota? A čo vôňa syra, ktorú za sebou syr zanecháva ako stopu? Dá sa v prípade vône a chuti hovoriť o hmote? Nejde skôr o chemické reakcie prebiehajúce v našich zmyslových bunkách? Závisí chuť syra na kvalite trávy, ktorú kravy žerú? A čo tráviaci trakt prežúvavcov? Čo receptúry výroby a technológie spojené s výrobou syra? Sú iba nepodstatným kultúrnym vedením v pozadí či kultúrnym rámcom nazerania, ktoré s hmotou syra nemajú nič spoločné? Je plastový obal pokožkou syra (jeho súčasťou), ak sa iba vďaka nemu udržiava konzistencia a životnosť dozrievajúceho syra? Kedy sa syr stáva syrom? Keď namiešam

mlieko a pridám kvapku syridla, keď sa mliečna hmota zráža plávajúc v srvátke, keď ho tvarujem do tvaru kocky, keď dozrieva, alebo až vtedy, keď ho konzumujem? Kde a kedy prestáva byť syr syrom? V mojom žalúdku? Je pokazený syr v smetiaku ešte syrom, alebo len zhlukom plesní, baktérií, ich výlučkov a výtrusov? Hranice syra sú nejasné a priepustné. *Syr je hybrid. Syr je nature-culture.*

### 3.2.3. Mikrobiopolitika syra - Mikroorganizmy

Heather Paxson zavádza do antropológie v súvislosti s témou syra myšlienku *mikrobiopolitiky* s presvedčením, že väčšia pozornosť venovaná mikróboom nás privedie nie len k hlbšiemu pochopeniu jedla ako kultúrneho artefaktu, ale v konečnom dôsledku k väčšiemu porozumeniu toho, čo nazývame *anthropos*. Rozpory vznikajúce pri výrobe syra ohľadom toho, ako využívať mikróby, deliac ich na dobré a zlé, reflektujú rozpory vznikajúce ohľadom spolunažívania medzi ľuďmi (Paxon 2008, 16-19). Sústreďenie sa na mikroorganizmy nám pomôže pozrieť sa na výrobu syra v Mokrej nie len zo žalúdočno-črevnej perspektívy. Mikrobiopolitika syra presakuje aj do ďalších diskurzov súvisiacich veľkých politík.

Mikroorganizmy zohrávajú veľmi dôležitú úlohu v našich životoch. V skutočnosti by sme bez nich nedokázali žiť, zatiaľ čo oni bez nás áno. Vnútornej aj vonkajšej povrch ľudskeho tela, napríklad pokožka, ústa, črevá, je pokrytý miliónmi neškodných individuálnych mikroorganizmov, ktoré nás chránia pred inými škodlivými a nákazlivými mikróboami. Tvoria našu normálnu telesnú flóru. Počet normálnych bakteriálnych buniek žijúcich na a v našom tele sa pohybuje okolo 100 miliónov, čo je desaťkrát viac ako počet buniek, z ktorých sa ľudské telo skladá (www.microbiologyonline.org.uk 2013). Mikroorganizmy sú obdobne súčasťou syrovej hmoty, určujú jej konzumovateľnosť, životnosť, chuť a vôňu, a skrze ne taktiež cenu syra, množstvo jeho produkcie, zdravotné (probiotické) účinky syra a kultúrne hodnoty prisudzované syru v rôznych krajinách sveta. Podľa niektorých profesionálnych producentov syra „Sú to baktérie, ktoré robia všetku tu prácu pri výrobe syra – ony vyrábajú chuť, ony vytvárajú textúru. Všetko, čo musíme urobiť my, je nepchať sa im do cesty. (Paxon 2008, 28)“. *Aktéri mikroorganizmy.*

### Výroba syra s Monikou: Pôsobnosť baktérií - „kľaganě“ je práca baktérií

Pani Genoveva používa iba slovo „kľagač“ a pani Danko používala pri rozhovore obidve slová. Podľa Moniky znamená „podpuscač“ prvý proces výroby syra – zmiešanie mlieka so srvátkou a syridlom a slovo „kľagač“ znamená to čakanie, kým vznikne syr „s’r še kľago“. ... Po čakaní asi 10 – 15 minút Monika syr v hrnci „popísala“ vareškou, teda vareškou tú syrovú konzistenciu najskôr akoby pokrájala do tvaru kríža, ktorý sa zmenil v hviezdu a nakoniec tu hviezdu rozkrájala kruhovými rezmi popri obvode hrnca a postupnými menšími sústrednými kružnicami a opäť sme čakali asi 5 až 10 minút. Zatiaľ si Monika v kanvici na kávu dala zohrievať asi 2 litre vody na 70 stupňov (približne). Nikdy tá voda vraj nesmie zovrieť, syr by sa tak obaril. Monika sa riadi zásadou – vždy radšej menšiu teplotu, ako to prehriať – platí to tak o mlieku na syr ako aj o vode, ktorou sa syr zalieva. Po asi 4 minútach Monika hrniec opäť odkryla. Syr začal postupne hustnúť a padať na dno hrnca, ale stále sa ešte vznášal v srvátke. Monika vzala 5 litrový pohár na zaváranie (Takéto poháre používa na skladovanie mlieka, zatvára ich umelým ohybným priesvitným vrchnákom.), ktorý medzičasom od starej srvátky umyla a umelou miskou začala naberať srvátku, ktorá tvorila vrstvu nad klesajúcim, ale stále sa vznášajúcim syrom. Nabrala si dva litre srvátky a odložila ju. Počkali sme asi dve minútky a potom zohriatou vodou postupne zalievala syr, ktorý habarkou rozmiešavala spôsobom, aký som si pamätala od mamy a babičky, pohybom ako na vymiešavanie cesta. Použila nakoniec asi iba liter vody. Celá zmes bola nakoniec, po pridaní vody, opäť iba vlažná, pretože celá zmes počas čakania postupne chladla. Teplota bola ale trochu vyššia ako na začiatku, teplejšia ako teplota čerstvo podojeného mlieka. Ruka, ktorú som ponorila do zmesi na pol lakťa ma vôbec nepálila, iba príjemne hrialo. Syr bol už takmer na dne a stále bol dosť mäkký. Po preliatí syra vodou sme opäť čakali pár minút. Nakoniec Monika priniesla vedro, do ktorej začala srvátku vylievať, pričom syr už konzistentnejší sa držal pri dne. Takýmto spôsobom sa srvátka vylieva ešte niekoľko krát. Vyliali sme ju ešte asi raz dva krát. Syr zostal naspodku. Monika ho nechala kysnúť. Postupne z neho vytekala srvátka, ale už iba posledné zvyšky. Posledný krát ho preleje asi až po hodine a začne ho ťahať. Syr bude dostatočne nakysnutý, konzistentnejší a tvrdší. Syr sa dá podľa nej „ťahať vtedy, keď ak ho namočí do vody a nebude sa strapkať.“ ...

Úryvok z etnografického denníka z dňa 15. júla 2011.

Mliečne kvasenie, ako uvádza Keresteš (2008, 459), je súčasťou širšieho biochemického fenoménu, ktorým je vo všeobecnosti kvasenie (fermentácia). Ide o spôsob získavania energie organizmami, pri ktorom za anaeróbnych podmienok z cukrov vzniká kyselina mliečna, prípadne aj ďalšie metabolity. „Významnými protagonistami mliečného kvasenia sú mikroorganizmy, označované ako mliečna mikroflóra. Z taxonomického hľadiska zahŕňa prokaryotické a eukaryotické mikroorganizmy. Jej dominantnou zložkou sú však mliečne baktérie (prokaryota). Eukaryotická mliečna mikroflóra (kvasinky a plesne) je kvalitatívne aj kvantitatívne zastúpená oveľa menej. (Keresteš 2008, 459)“. Keresteš (2008, 459-498) vo svojom systematickom prehľade mliečnych baktérií uvádza sedemnást' rodov mliečnych baktérií, ktoré sa delia na ďalšie desiatky druhov, pričom každý z nich prispieva k zdraviu a dlhovekosti človeka iným spôsobom. V syre produkovanom v Mokrej by sa mali podľa štandardov kvality EÚ vyskytovať hlavne mikróby spadajúce do rodu *Lactococcus*, *Lactobacillus* a *Streptococcus* (eur-lex.europa.eu 2013).

Bakteriálni aktéri participujú na výrobe syra v Mokrej, čo bolo zreteľné z toho, akým spôsobom ich prítomnosť reflektujú producenti syra. Angažmán baktérií sa, okrem procesu sýrenia, prejavoval troma veľmi úzko súvisiacimi spôsobmi, ktoré je však jednoduchšie objasniť samostatne. Po prvé, prítomnosť mikróbov bola zjavná v spôsobe, akým výrobcovia syra vnímajú čistotu pracovných priestorov a krajiny [*taskscape*]; po druhé, v ekonomike syra; a po tretie v spôsobe, akým výrobcovia nakladajú s krajinou, teda v ich interakciách s krajinou, čo objasním s pomocou konceptu *terroir*;

### ***2.2.3.1. Čistota priestorov a legislatívna, ekonomicky náročná čistota***

Nedostatok čistoty môže spôsobiť premnoženie neželaných mikroorganizmov, ktoré spôsobia nárast nevítanej plesne, nesprávny priebeh fermentácie alebo zápach. Výroba syra je závislá na vode a teple, vzniká tak vlhké prostredie zvyšujúce riziko premnoženia škodlivých mikróbov. Zápach je veľmi nebezpečný, pretože mlieko a syr sú „citlivé“, vsiaknu do seba akékoľvek pachy, ktoré sú v ich okolí. Mlieko a syr preniknuté rôznymi pachmi sú znehodnotené. Potrebne je preto udržiavať všade poriadok a čistotu, a to nie len v kuchyni, ale aj v maštali a ďalších gazdovských priestoroch. Pozametať,

umyt' v horúcej vode hrnce, riady, sporák, dojičku, vedrá, chladničku a mraziace boxy. Očista od pachov sa však nevykonáva iba s pomocou vody, v prípade udiarne slúži na očistu plameň [*očista vodou a plameňom*].

### **Danka: udiareň sa čistí ohňom**

M: Mte nejakú špeciálnu udiareň?

Danka: Nie! Tu tu tu. (Ukazuje na udiareň, omnoho väčšiu ako bežnú udiareň.)

M: Túto, áno?

Danka: Áno, jasné. (Vedľa mňa niekto opäť prežúva a chrumká na zelenej paprike.)

M: A to je akože, aj na mäso udiareň? Áno?

Danka: Áno. Áno. Je to aj na mäso, ale keď ideš syr, tak musíš mať vieš ako no, keď je na mäso, tak to nevádi, lebo máš silný plameň. Ale z mäsa, keď ideš na syr, tak musíš vypáliť udiareň, preto lebo tá masťnota, ktorá tam je by vadila tomu syru. Potom zo slaniny, tak tiež musíš vypáliť. Tak jednoducho, a zas, keď sa stále robí ten syr, tak netreba. Ono napríklad, z toho na to, a z toho na to, musíš udiareň mať čistú.

Úryvok z rozhovoru: 14. 7. 2011, Mokrá

Pri výrobe syra však paradoxne vzniká aj veľký neporiadok, pretože sa nahromadí veľké množstvo používaného riadu, nádob, v ktorých bolo mlieko skladované, a taktiež sa priestory zafúľajú narozlievaným mliekom, vodou a srvátkou, ktoré je potrebné neustále prečerpávať, vymieňať, zohrievať atď. Najväčšie množstvo vody sa narozlieva práve pri modelovaní syra. Takmer všetci producenti syra, vrátane žien, u ktorých som sa bola učiť syr vyrábať, (okrem sváka Alojza a Genovévy) preto využívajú kuchyňu umiestnenú najčastejšie v prízemí alebo pivničných priestoroch domu, tzv. „pivnica“ alebo „letná kuchyňa“, zatiaľ čo na bežné varenie, konzumáciu jedla a posedenia s blízkymi sa používa kuchyňa situovaná väčšinou o poschodie vyššie. Letná kuchyňa tiež môže byť situovaná medzi domom a gazdovskými priestormi, zatiaľ čo druhá kuchyňa je umiestnená vo vnútri

domu, v obytných priestoroch. Genovéva využíva k priestorovej separácii koberec [čistota skrze priestorovú separáciu].

V druhom prípade, slúži letná kuchyňa multifunkčne, pretože je v nej situovaná pec na drevo, tzv. „čadčan“, ktorá je považovaná za ekonomicky výhodnejšiu variantu v porovnaní s plynovým alebo elektrickým sporákom. Čadčan okrem toho, že disponuje plochou na varenie, slúži ako kachľová pec, vďaka čomu sa z kuchyne stáva centrum rodinného aj spoločenského života domácnosti, a taktiež miestom najrôznejších domácich prác (varenie obeda, varenie žrádla pre dobytok, slúži ako jedáleň aj hosťovská izba, miestnosť na písanie domácich úloh aj zakáľačku, pozeranie televízie, žehlenie prádla, šitie aj kúpanie batoliat). Letná kuchyňa goralských producentiek syra sa dá považovať za „kitchenspace“ (Christie 2004), teda miesto, v ktorom sa stiera súkromné a verejné, v ktorom dochádza k prenosu kultúrnych znalostí, praktík a hodnôt, miestom participácie a utvárania telesnej pamäti. V neposlednom rade je letná kuchyňa miestom, kde prebieha skrze praktiky producentiek interakcia medzi ‘Prírodou’ a ‘Kultúrou’. Prírodné zdroje mokranskej krajiny (drevo, mlieko, mäso, lesné ovocie, bylinky, huby) sa tu menia na jedlo, vďaka čomu je kuchyňa zároveň ekonomickým centrom prerozdeľovania a zdieľania (Christie 2004, s. 378). Udržať čistotu v letnej kuchyni a bojovať tu proti mikroorganizmom musí byť veľmi náročné [pec ako ekonomicko-sociálny aktér, hybrid kitchenspace].

Náročné hygienické podmienky sú zároveň jedným z dôvodov, ktorý domácich producentov syra odrádza od podnikania v tejto činnosti. Pozor, nejedná sa totižto o náročnosť v zmysle schopnosti udržiavať čistotu, ale v zmysle nákladného „čistého vybavenia“, ktoré vyžadujú hygienické predpisy [legislatívna čistota].

#### **Felicián o nevyhnutných kapacitách domácich syrárov k podnikaniu**

M: Áno, áno. Ale ja som to skôr tak myslela, že napríklad tie ženy, ktoré vyrábajú doma syr, že aké podmienky, že čo, aké majú napríklad prekážky v tom, aby mohli ten predaj z dvora mať, áno?

Felicián: Aha, mhm mhm. Už teraz rozumiem. Aby, to už, to by som, už aj teraz už trochu pripravujú zjednodušenie toho pro-hlavne tam je ten, boja sa tú prevádzku zlegislatívniť



(Hovorí tu o ľuďoch v Mokrej, nie štáte.), to znamená, urobiť tak, netreba k tomu veľa, len z hľadiska toho veterinárnych osvedčení urobiť. To je nejaký proces, trvá to, áno? To minimálne nejaké kachličkovanie, nejaký samostatne objekt musí byť, áno? A chladničky a také kapacity k tomu treba mať, a toto trochu brzdí ako. Toho sa boja. Keď, zase ono, lebo väčšinou je to malá výroba, ja neviem koľko to ona vyrobí, keď urobí za 200 euro za 300 euro mesačne tržbu nejakú, tak to nemá zase na to, aby modernizovala. Ten problém je hlavne asi zjednodušiť tie veterinárne zvolenia, osvedčenia, to brzdí tých ľudí. A samozrejme boja sa toho podnikania ako takého, lebo to je rizikové, hlavne v malom drobnom je to. A je to zaujímavejšie, keď to predáš bez papiera. No je to pre nich zaujímavejšie. Takže, ja by som teda zhodnotil viacej, keby bola nejaká podpora, áno? Však boli nejaké z úradu práce, ale to sú také podpory, nie celkom účinné a tiež sa toho boja, lebo keby bola nejaká tá podpora do tých technológií, do tej výstavby, do tej modernizácie toho zariadenia, aby si mohli tú syrárničku urobiť za, dajme tomu za dotácie, za štátne prostriedky, a potom by už mal živnosť, alebo mal živnosť a podnikal minimálne 5 rokov v tejto oblasti, že by to podporili. (Felicián začína pravidelne kašľať. Je možné, že už mal vyčerpané hlasivky z rozprávania, a preto čoskoro rozhovor ukončil. Mal však aj dohodnuté ďalšie stretnutie o 12-tej s nejakým Mirom a ešte chcel pravdepodobne stihnúť obed.) Ale on, keď nedostane nijakú podporu, tak on to má jednoduchšie, nakúpi mlieko, predá a má to také rýchle. Tak, tam sú také bariéry a teraz ich neviem tak celkom rozanalyzovať ekonomicky, že prečo a tak nejako, ale reálne nik do toho nechce ísť tak oficiálne, aby si oficiálne urobil mliekareň a predaj z dvora a ...

Úryvok z rozhovoru: 16. 9. 2011, Mokrá

### **2.2.3.2. Čistá krajina**

Čistota krajiny pre niektorých informátorov znamená čistotu v ekologickom zmysle slova. Ich vlastná domáca produkcia nízko-technického syra [*low-tech cheese*] (Paxon 2010(a), 36) je tak aktívnou participáciou na tom, ako udržiavať krajinu ekologicky čistú.

**Domáce produkty sú najzdravšie**

Alojz: Niektorí gazdovia nechceli podpísať pozemky družstvu. Najskôr tí väčší gazdovia nechceli, ale potom asi nikto neostal nakoniec. No a nakoniec to odišlo všetko už. Lebo populácia starne a tí mladí už na tom nechcú robiť. Tak, keď je niekto na dôchode, dá sa tým trošku privyrobiť, aj pre seba kvalitnú tu potravinu, to mlieko, to mäso, aj tú masť alebo tie vajíčka. To sa dá doma ľahko dopestovať. A to hovädzie mäso, trochu sa tomu teľaťu raz za čas niečo dá, na tom sene sa ho dá vychovať. Zdravé mäso!

Úryvok z rozhovoru: 14. 8. 2011, Mokrá

### **Tradičné hospodárenie je ekologické**

Alojz: Žena odchádza po kravu, necháva nás, nech sa ešte porozprávame. Alojz rozpráva: Po vojne – vývoj technický išiel prudko dopredu. Moja žena chodila do školy po vojne, už si nepamätá bosé deti v škole. Topánky, telefón, televízor, rádio – na baterky, elektrinu prvú natiahli, keď som mal 20 rokov, vtedy som bol na vojne. Dovedy sa používali lampáše, drevo sa píľilo, siláž sa rezala, všetko ručne. Bol to ťažký život, to si dnes už ani nevie nikto predstaviť. Keď sa chcel cez prázdniny okúpať v rieke, človek by tam nenašiel farebného kameňa ani sklíčko. To neexistovalo. To bola taká čistá voda ako kryštál! Nie ako teraz je tá voda špinavá z tých saponátov či z čoho. No tak keď sme prišli tu do rieky, kým som odhamoval voz a šli sme domov, vypriahli kravy, kým sa začalo vykladať seno, ja som zatiaľ utekal tu do rieky sa okúpať. Človek od skorého rána nemal času. Keď som chodil do školy, otec ma zobudil o tretej, aby sme išli kosiť trávu, lebo potom neskôr musel ísť do práce. Človek sa kúpал občas cez noc, lebo cez deň nebolo kedy. Vodu som si zaviedol doma prvý raz až po svadbe. Žumpu máme na spôsob septika. Ale snád' už budú robiť kanalizáciu, lebo tá rieka je v hroznom stave!

Úryvok z rozhovoru: 14. 8. 2011, Mokrá

### **Snaha družstva o ekologicky čistú krajinu**

Felicián: A potom už tie plochy, ktoré sú chránené, tak tam, tam pristupujeme kosením a nechávame to ako na prírodný charakter tej lúky. No takže, určite sa veľa zmenilo, pozor- ako čo sa týka udržania krajiny, ekológie, že nie len, my sme sami dobudovali to hnojisko, ktoré je tu teraz, ktoré výrazne pomohlo udržať krajinu čistejšiu z hľadiska ohrozenia riek, tokov rieky a potokov, že to ako je zabezpečené skoro na 100 %.

Úryvok z rozhovoru:16. 9. 2011, Mokrá

Krajina ako výsledok domácej výroby syra je zároveň morálne čistou 'taskscape' (viď nasledujúca kapitola). Je dôkazom opatery ľudí o svoje okolité prostredie a seba samých, a prejavom zodpovedného ekonomického postoja.

### **Čistá krajina je obrábaná krajina**

Severín: No tak dneska - no vtedy sa prakticky nedoviezlo do Mokrej nič, pritom ešte všetko sa samozásobilo!

M: Mhm. Áno rozumiem.

Severín: Lebo vtedy ešte nebola ani mäsa ani nič. Nebolo to potrebné! To bol každý sebestačný! A nedostal človek ani 5 halieri žiadnej dotácie! A pokosilo sa všetko, kde aká medza kde aká „kjmpa“ a ak pri Zákamskej rieke tak pri Mutnianskej rieke zostal chotár krásny čistý. No a to keď sa pozrieš dnes, je to trošku inak. No! Čo budeme o tom hovoriť, keď to vidieť!

Úryvok z rozhovoru:15. 9. 2011, Mokrá

V takomto zmysle, starať sa o čistotu krajiny znamená obrábať krajinu, teda udržiavať okolo seba kultúrnu krajinu. Neponechať ju úhorom. Neprenechať krajinu jej vlastnej divokej vôli prírody a chaosu samo rastúcich ekosystémov.

Ďalšia podoba čistoty krajiny, špecifická pre Feliciána ako riaditeľa družstva a mliekarne, je jeho potreba dostatočne čistej krajiny v zmysle dostatočne civilizovanej. Mokranská, ekologicky čistá krajina nie je to isté ako atraktívna krajina, teda krajina

s dostatočným množstvom turistických atrakcií a služieb, ktorými je krajina schopná pritiahnúť agroturistov.

### **Čistá krajina je civilizovaná krajina**

Felicián: Ale my sa nemôžeme starať o infraštruktúru, my sa staráme ako o poľnohospodárstvo, o tú krajinu. A to, za tých posledných 5 rokov aj do toho dávame veľa peňazí, keďže dostávame na tú údržbu krajiny, tak sa snažíme ako tie peniaze do tej krajiny aj dostať. Určite aj veľa sa urobilo v tom mikroprostredí, v tom gazdovskom dvore, v areáli celého toho hospodárstva. Hovorím teraz za seba, nehovorím za tie firmy, ktoré sú tu kdesi okolo nás, ktoré sú zase také trochu kritické slabé miesto, ale to neskoršie o tom, že tie iné firmy sa tak nesprávajú. My sa snažíme tak zveľadiť to tu, zveľadiť gazdovský dvor, dobudovať- vlni sme urobili takú obrovskú investíciu za 4 milióny korún, no v korunách tak, do hnojiska, kde sme robili rekonštrukciu, izoláciu. S tým sme mali také najzávažnejšie problémy, že to znehodnocovalo to životné prostredie. Výrazne nám to robilo problémy, a teraz je to v podstate také, že je tu namaľovaný plenér, a vyzerá to čistučké, krásne! ... Druhá taká oblasť, tá atraktivita toho prostredia není, nemôžeme konkurovať napríklad Roháčom, a takým tie typické oblasti ako sú Zuberec, Habovka, na Orave blízko, hej? Že to, to má rozvoj, ale tiež je to naviazané, bolo to naviazané silno na Poľsku klientelu, a keď to trošku zatriaslo euro a kurz zlotého voči euru, tak už aj tá klientela opadla. Takže aj toto je taký, tá problémová oblasť. Teda spojil som to ale, tá atraktivita tej Novoti až, aj keď je krásna tá príroda, očarujúca, ale není atraktívna, áno? Ani nemáme tu vysokohorstvo, nemáme tu vody, máme len peknú prírodu, relatívne čistú, peknú, ale atraktivita není, takže to nám akosi také, na jednej strane aj mínusové, nevýhoda a možnože v budúcnosti veľká výhoda, ale to ešte treba, a samozrejme taká tretia vec, to je tá infraštruktúra, není rozvinutá na Orave vôbec.

Úryvok z rozhovoru: 16. 9. 2011, Mokrá

### **2.2.3.3. Terroir**

Ak sa vám javí, že sa nám mikrobiopolitika stratila v nedohľadne, ukážeme si, že je to skutočne len zdanie. V skutočnosti sa vznášame v spleti rôznych prelínajúcich sa diskurzov, ktoré som v teoretickom prehľade nazvala *kolektívom súvisiacich veľkých*

*politik*. Paxson sa v jednom zo svojich článkov pýta, aký je rozdiel medzi konceptom terroir, ktorý je prijímaný tak v kontinentálnej Európe ako aj v USA, v zmysle „chuť miesta“ [*the taste of place*], terroiom v zmysle politického a legislatívneho nástroja, a terroiom v zmysle marketingového nástroja? Ako načrtnúť zmysluplnú hranicu medzi nimi? Napokon prichádza k záveru, že terroir je prírodno-kultúrny hybrid [*terroir is nature-culture hybrid*] (Paxson 2010(b), 449).

Terroir v zmysle chuť miesta znamená, že chuť (nepriemyselne vyrábaného) syra je determinovaná podmienkami oblasti, v ktorej je syr vyrábaný. Chuť syra je teda určovaná „pôdou, topografiou, mikroklimou, ale tiež kultúrnym know-how ukrytým za poľnohospodárskymi produktmi, ktoré pomáha vytvoriť „priestor“ ako miesto zdieľaných zvykov a citovej príslušnosti“ (Trubek 2008 cit. In Paxson 2010(b), 444). Terroir má v tomto zmysle výpovednú hodnotu v rámci diskurzu geografie, antropológie a poľnohospodárstva. Popritom, „terroir zlieva dohromady dva dominantné antropologické prístupy, politicko-ekonomický a fenomenologický, ktoré charakterizujú štúdium miesta. Terroir je uznávaný ako produktívny výsledok trhového kapitalizmu a obchodných regulácií, zatiaľ čo je schopný simultánne vypovedať o intímnom bytí-v-lokalite [being-in-location], ktoré je vnímané sensoricky, a je mu prisudzovaný semiotický význam“ (Escobar 2001 cit. In Paxson 2010(b), 445).

Politicko-ekonomický diskurz konceptu terroir veľmi súvisí myšlienkou terroir ako marketingovým nástrojom, s pomocou ktorého je možné v rámci EÚ žiadať o dotačnú podporu na marketingovú propagáciu poľnohospodárskych výrobkov. Fenomenologický diskurz je zase silne spätý s mikrobiopolitikou, a dá sa povedať, že je taktiež inštitucionalizovaný na medzinárodnej úrovni vďaka ukotvenosti sensorických metód klasifikácie kvality syra v legislatívnych dokumentoch EÚ (eur-lex.europa.eu 2013).

#### **2.2.3.4. Terroir I, Chuť krajiny v Mokrej z pohľadu domácich výrobcov**

Chuť miesta je syrármi interpretovaná rôznym spôsobom. Prejavuje sa vo vône syra, jeho chuti, textúre, farbe a podobne. Syrári, s ktorými pracovala Paxson, zdôrazňovali napríklad skladbu geologického podložia danej krajiny, druh trávnatých porastov, charakter vzťahu k domácim zvieratám či telesne ukotvenú citlivosť vznikajúcu pri práci so zvieratami. V chuti syra sú jeho výrobcovia schopní zachytiť chuť „všetkého, čo ide do

syra“ (Paxon 2010(b), 450). Producentky syra v Mokrej najviac zdôrazňovali to, čo Paxon vtipne nazvala „mantrou remeselných syrárov“ (ibid. 449): najdôležitejšia zo všetkého je krava, pretože každá krava je iná, dáva iné mlieko. Kvalitný syr začína pri kvalitnom mlieku, a to zase v kvalitnom žrádle. Krajina sa tak objavuje v príbehoch výrobcov syra skrze kravy a žrádlo ktoré žerú, a rozprávanie o žrádle bolo zase vždy spojené s rozprávaním o lúčnych prácach v krajine. Najvýstižnejším výrokom zdôrazňujúcim podstatnosť kvality žrádla a prácu, ktorá sa za ním skrýva, bola veta pani Apolónie: „Krava sa dojí pyskom.“

### **Vplyv rozmnožovacieho cyklu kravy na vlastnosti mlieka a výrobu syra**

Jozefka vravela, vraj má rada syr, ktorý nie je kyslý, a ktorý je mäkký – tuším. Vravela tiež, že jej niekto vraví, že sú jej korbáčiky žlté a rozprávala o tom, akoby to malo byť nejaké negatívum. Povedala som jej, že nie sú priveľmi žlté, ale také akurát. Ukázala mi na tanieriku, ktorý stál na umývacom stole nejaké staršie pokrúrené nevydarené kúsky syra, už trochu obschnuté. Boli veľmi žlté. Povedala, vraj možno robí trošku žlté korbáčiky, ale nie veľmi. Vraj žlté sú, až keď obschnú. Korbáčiky som ťahala, ruky ma občas pálili, občas až neznesiteľne. Vodu, v ktorej som syr spracovávala mi občas Jozefka schladila studenou vodou z kohútika, pretože šporák ju stále nahrieval. Voda mi postupne úplne zbelela, omnoho viac než u susedky Moniky a studenú vodu mi zase raz babky vymenila úplne, lebo sa údajne už tiež zohriala. Pýtala som sa ich, čo ovplyvňuje kvalitu syra, výrobu syra. Povedali mi to, čo mi doteraz žiadna iná ženy nepovedala. Vraj keď sa krava hára „biego še“ tak sa syr vyrába veľmi ťažko, mlieko má krava riedke a raz údajne Jozefka syr nemohla urobiť vôbec. Prekvapilo ma to, že to nikto dovtedy nezmenil, ale verím tomu. Syr je vraj žltejší, keď sa nezberia smotana. Vtedy je viac syra a je aj masťnejší aj žltejší.

Úryvok z etnografického denníka: 11. 12. 2011, Mokrá

Výživové zloženie mlieka (vitamíny, tuky, bielkoviny, sušina a cukry) učuje plemeno kravy a žrádlo, ktoré požíva. Kvalitu mlieka a jeho schopnosť fermentovať určuje obsah a množstvo mikroorganizmov nachádzajúci sa v tráviacom trakte kravy a jej životnom priestore (mašťal, dvor, lúka/krajina). Nebezpečenstvo, ktoré sa prejavuje pôsobením mikroorganizmov, je napríklad hrozba ochorenia kravy, ale tiež nesprávny

priebeh fermentácie siláže alebo senáže<sup>1</sup>, ktoré sú často využívané ako spôsob konzervácie potravy pre domáce zvieratá. Tento druh krmiva zmieňovali syrári len výnimočne (Evička, Danka, Alojz), pričom uvádzali, že vďaka nim produkujú kravy viac mlieka ako pri podávaní samotného sena, príadne sena so šrotom. Znalosť výživy, ktorá je schopná zintenzívniť produkciu mlieka u kráv, sa javila ako vedomosť, ktorou nedisponujú všetci syrári. Podobne tomu bolo i u iných druhov inovácií, či už sa jednalo o moderné technológie alebo domáce „vylepšováky“ [*mikroorganizmy ako hrozba, rôznorodá interakcia s krajinou na základe nerovnomernej distribúcie znalostí*].

### **Dankina interakcia s kravou – Ako oklamať tráviaci systém kravy**

M: Mhm. A akože sušíte seno strojmi? Alebo všetko ručne?

Danka: Hej! Chválabohu teraz už strojmi. Predtým sme sušili ručne, ale teraz tak tri roky tri roky, čo už máme na všetko stroje. Máme prevracačku.

M: -Koľko usušíte?

Danka: Koľko sušíme? Teraz sušíme stoosemdesiat ostrví. Teraz. Ale sušili sme aj viac, no vieš ako, aj viac. Ale robíme aj siláž.

M: Aha.

Danka: Siláž robíme veľa preto, lebo keď robíš siláž, tak tá krava ani moc nezbadá, že sa prestala pásť, lebo je stále kŕmená. Dá sa trochu sena, ale kŕmi sa silážou. Máme tri silážne jamy, také veľké, čo robíme siláž.

Úryvok z rozhovoru: 14.7. 2011, Mokrá

---

<sup>1</sup> Aký je rozdiel medzi silážou a senážou? „Původní termín pro všechna fermentovaná krmiva je siláž. Senáž je termín, který se zavedl pro siláž s vysokým obsahem sušiny. Neexistuje přesná hranice, která by rozlišovala senáž od siláže, ale pokud obsah sušiny přesáhne 50%, obvykle se o takovém krmivu hovoří jako o senáži. Protože senáž obsahuje méně vody než siláž dochází zde k poklesu tvorby kyseliny mléčné. Bakterie produkující kyselinu mléčnou potřebují ke své činnosti cukr. Senáž je tudíž druh konzervace, která je založena spíše na prostředí bez přítomnosti kyslíku než na produkci kyseliny mléčné.“ (www.akaska.cz 2013)

„V roku 2003 uviedla americká pobočka medzinárodného ekogastronimického Slow Food hnutia Americké spoločenstvo farmárskeho syra z čerstvého mlieka (the American Raw Milk Farmstead Cheese Consortium) za účelom podpory výroby syrov z nepasterizovaného mlieka na tej istej farme, na ktorej sú chované zvieratá, ktoré dané mlieko produkujú, naznačujúc, že tieto syry – viac ako iné – „odzrkadľujú spojenie medzi zemou, zvieratám a syrárom“. Ibaže, ako sa to deje, zostáva záhadou“ (Paxson 2008, 24). To, čo sa z ľudskej perspektívy javí ako mystérium, je z biomikroskopickej perspektívy jednoducho vysvetliteľný fenomén. Mliečne baktérie „predstavujú konzistentnú taxonomickú jednotku s jasne definovanými fenotypovými znakmi a fylogenetickou pozíciou“ (Keresteš 2008, 459). Inak povedané, súhrn všetkých znakov a vlastností mliečnych baktérií je výsledkom ich interakcií s prostredím a historickým vývojom (biologickou evolúciou) ich kmeňov. Nejedná sa však iba o biologickú evolúciu baktérií. Podľa výskumníčky Marcellino, ktorá sa syru venovala vo svojej dizertačnej práci, má technológia výroby nepriemyselného syra silnejší vplyv na vývoj mliečnych baktérií v syre ako geografická oblasť. „Marcellino, tak ako Latour, poukazuje na sociálny charakter mikróbov: prírodná flóra a fauna sa zhmotňujú ako špecifické komunity v rozsahu ekológií ľudských praktík. Hovoriť dvojito o syrových kultúrach –bakteriálnych-a-ľudských- teda je opodstatnené“ (Paxson 2008, 25). Dôležitú úlohu pri vzniku syra teda zohrávajú aj technológie výroby, čiže sociálno-kultúrne znalosti a praktiky syrárov, ktorých výsledkom sú špecifické vlastnosti mikroorganizmov, a tie zase určujú vlastnosti syra [*microbes as nature-culture hybrid*].

Prírodno-kultúrne hybridy, mliečne baktérie, rozhodujú o zdravotných účinkoch syra, jeho chuti, vône, textúre, farbe a podobne. Druhým dôležitým faktorom tu sú zručnosti syrárov [*practical understanding* – vid' ďalšia kapitola], čiže ich kultúrno-sociálno-telesné kompetencie. V akom diskurze sa tu pohybujeme? Či sa jedná o biologický alebo fenomenologický diskurz, nie je jednoznačné. Pri kvalifikácii syra sa bežne hovorí o jeho sensorických vlastnostiach. Do akej miery však môže byť farba, vôňa alebo chuť syra považovaná za objektívnu merateľnú jednotku? Nemali by sme tu skôr hovoriť o subjektívnom vnímaní?



**Monika: vôňa syra ako najdôležitejší faktor úspechu pri predaji syra.**

Keď sme sa rozprávali o predaji, Monika vravela, vraj korbáčiky predáva, ale aj doma deťom a rodičom veľa robí. Taktiež syr na vyprážanie, smotanu a tvaroh. V minulosti vraj vyrábala bryndzu, dnes už nie. K maslu sme sa nedostali. Ďalej dáva korbáčiky deťom do škôl a predáva zásadne iba vydarené korbáčiky. Na moju otázku, čo je dôležité pri predaji, povedala, že kvalitné korbáčiky. Podľa nej, človek ktorý predáva všetky svoje korbáčiky, nie iba vydarené, čoskoro stratí všetkých zákazníkov. Vraj majú ľudia doma plné mrazničky korbáčikov, ale nevedia ich predať. Ona predáva iba vydarené, nevydarené nechá doma na zjedenie. Občas, keď potrebuje (niekomu darovať, alebo aj na predaj) niekomu predať, ale nestíha si ich vyrobiť, kúpi si od sestry. Na to som sa jej opýtala, aké sú to kvalitné, dobré korbáčiky na predaj, veď každá ženy vyrába iné korbáčiky – viac alebo menej slané, viac alebo menej kyslé, žlté alebo biele, čerstvé alebo údené, tvrdé alebo mäkké, málo alebo viac mastné. Na to mi Monika odpovedala, že vôbec nezáleží na slanosti, tvrdosti a podobne. Podľa nej jediné, čo je pri predaji dôležité je to, či tie korbáčiky alebo syr nemajú pachuť niečoho iného ako syra. Syr môže napáchnuť aj zo staršieho kyslého mlieka, alebo z mlieka, ktoré je zle skladované a napáchne niečím v chladničke. Rovnako môžu korbáčiky napáchnuť v mrazničke. Tak na rozdiel od pani Danky, ktorá považuje za úspech obchodu so syrom kontakty, považuje za úspech obchodu Monika kvalitné korbáčiky bez pachutí, ktoré „tam jednoducho nemajú byť“.

Úryvok z etnografického denníka: 15.7.2011, Mokrá

Nie všetok domáci syr sa dostáva do obehu k predaju. Zo syra, ktorý sa vyrobí, sa selektuje ten najkvalitnejší, najpodarenejší syr, a iba ten je určený na predaj. Popri výrobe syra ženy bežne vykonávajú aj ďalšie činnosti, takže sa často stáva, že syr vykysne viac, než považuje producentka za vhodné, alebo ho zabudne dlhšie namočený v rôsole, prípadne sa zle vyúdi. Jednoducho, stáva sa, že „syr nie je podľa jej predstáv“ (Evička, Moniak, Genoveva).

Vďaka tomu, že v mojej rodine vyrába syr viacero žien z generácie mojich rodičov, už pred vstupom do terénu som vedela, že na hodnotenie kvality syra sa používajú rôzne kategórie ako: dostatočne mäkký/tvrdý syr, dostatočne sladký/kyslý syr, dostatočne slaný/neslaný syr, biely/žltý syr, dobre/zle vyúdený, suchý/ šľavnatý syr, mäkký ako

žuvačka/vfzgajúci ako žuvačka, syr voňajúci/divne páchnuci, syr ľahko/ťažko sa trhajúci, pri pražení syr roztekajúci/neroztekajúci sa a podobne. Vedela som, že každá žena nevyrába rovnako kvalitný syr a hlavne, že korbáčiky aké mám rada ja, nemajú radi niektorí moji súrodenci, a že zatiaľ čo ja veľmi neobľubujem oštiepky, iní ľudia ich zbožňujú. Ako teda definovať kvalitný syr? Ako sa ženy rozhodujú, či je ich syr hodný predaja alebo nie? Pýtala som sa žien, aký je to podľa nich kvalitný syr. Nie všetky vedeli pomenovať, v čom kvalita ich syra spočíva, ale väčšina z nich áno. Za základ úspechu v predaji syra považujú všetky za najdôležitejšiu kvalitu syra (a až druhotne ďalšie faktory), avšak nie všetky sa v kritériách toho, čo určuje kvalitu, stotožňujú. Kvalita je dokonca rozhodujúcim faktorom aj pre vznik výrobnéj alebo obchodnej spolupráce medzi ženami. Ide teda o atribút, ktorý prislúcha mokranskému syru na základe technológie výroby, kvality surovín a šikovnosti syrárov, nie atribút, ktorý je objavovaný a syru pripisovaný až pri predaji z marketingových dôvodov, ako to popisuje Paxson v prípade americký chápaného terroir (Paxon 2010(a), s. 45)

Spôsob, akým ženy popisovali kvalitu syra, či už ako hotovej komodity alebo pri komentovaní procesu výroby syra ma unášal. Rôzne druhy prirovnaní a senzorické popisy konzistencie mliečnej a syrovej hmoty sa mi javili ako poetické či magicko realistické. Popisy obsahujú rôzne postrehy informátoriek, ktoré v procese syrenia a údenia odporovali - sú ich vlastným „know-how“ a vyjadrením praktického porozumenia (viď ďalšia kapitola).

Popisy som zároveň považovala za prejav toho, že informátorky postrádajú odborné syrárske vzdelanie a terminológiu, ktorou by dokázali proces výroby syra jednotne popísať. Pri ďalšom výskume som si však uvedomila, že domáce producentky je možné považovať za profesionálne degustátorky miestne produkovaného syra. Aj keď sa totižto v potravinárskom priemysle zavádzajú akostné normy (Keresteš 2008, 361-362) a normy definujúce správny proces a parametre výrobných technológií (eur-lex.europa.eu 2013), napriek tomu zostáva kvalita syra vlastnosťou veľmi relatívnou, odborne posudzovanou na základe senzorických schopností sommelierov vnímať chuť syra.

Príkladom odborne posudzovaného štandardu kvality v EÚ je v prípade Oravského korbáčika Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006. Senzorické vlastnosti korbáčikov stanovuje nasledovne: „Charakteristické senzorické vlastnosti sú dané vytvorenou vláknitou

štruktúrou vytiahnutých nití z pareného syrového cesta a špecifickým tvarom korbáčika vzniknutého po zapletení jednotlivých nití. Údený a neúdený Oravský korbáčik sa odlišuje hlavne farbou a vôňou. Údený Oravský korbáčik má mierne žltú až zlatožltú farbu, charakteristickú dymovú arómu a mierne vyšší obsah soli (o 1 %). Neúdený Oravský korbáčik je bielej až smotanovo-bielej farby bez dymovej vône. Štruktúra a konzistencia je v oboch druhoch rovnaká. ... Farba: biela až mierne žltkastá alebo zlatožltá v prípade údených druhov. Konzistencia: Jednotlivé nite – vojky majú oddeľujúce sa vlákna s pružnou až pevnejšou, ale nie s tvrdou konzistenciou, zrením pružnosť klesá, výrobok má vysokú pevnosť v ťahu vďaka vláknitej štruktúre s dobre sa oddeľujúcimi vláknami. Vôňa a chuť: mliečna, lahodná syrová, slaná, mierne kyslastá, typická dymová pri údených druhoch“ (eur-lex.europa.eu 2013).

Producentky popisujú a testujú proces výroby syra a jeho kvalitu rovnakým sensorickým spôsobom. K práci nepoužívajú žiadne presné mierky, riadia sa iba znalosťou založenou na pozorovaní a zručnosťami nadobudnutými experimentovaním a dlhoročnou praxou. Či sa tu jedná o diskurz biologický, fenomenologický alebo literárny, posúďte sami [*syr je interdiskurzívny*].

Rozprávania z tejto podkapitolky odhaľujú, že chuť je pre syrárov z Mokrej veľmi podstatná. Zaoberajúc sa chuťou syra môžeme odhaliť chuť mokranskej krajiny skrze prácu spojenú so syrom – príprava kvalitného ždráďla pre kravy, stratostlivosť o zdravie kráv, čistenie náradia, priestorov a krajiny, proces sýrenia. Chuť, aj keď v skutočnosti veľmi relatívna a subjektívna kategória, je všeobecne uznávaná ako odborné kritérium pôvodu syra v jeho širokom ponímaní, ktoré vystihuje koncept terroir. Chuť dokazuje, že práca domácich mokranských syrárov je skutočným remeslom.

### **2.2.3.5. Terroir II, Syr ako aktér v obrátenom terroir inžinierstve**

Domáci producenti syra ochutnávajú svoju krajinu skrze syr, ktorý produkujú. Obsah konceptu terroire síce artikulujú a aktívne s ním pracujú, ale nepoznajú ho ako teoretický koncept či politicko-ekonomický nástroj. Felicián, vďaka tomu, že sa venuje „farmárčeniu“ profesionálne, tento model pozná skrze dotačnú politiku EÚ a politiku kvality EÚ, ktoré sú dvoma hlavnými nástrojmi poľnohospodárskej politiky v Európe. Spôsob, akým Felicián pracuje s konceptom terroir, nazýva Paxson *obrátené terroir*

*inžinierstvo [reverse ingeneering terroir]* (Paxson 2010(b)). Koncept terroir slúži v Európe ako regulačný nástroj, ktorý umožňuje produkciu konkrétnej potraviny iba tým producentom, alebo len v tej geografickej oblasti, kde sa dokáže historický a kultúrny pôvod konkrétnej výrobnéj technológie, ktorá v symbióze s prírodnými podmienkami danej lokality, vytvára špecifickú chuť danej potraviny. Naopak, americkí farmári pracujú s konceptom terroir ako marketingovým nástrojom, s pomocou ktorého znovuobjavujú hodnoty ako poľnohospodár, enviromentálny, sociálny či gastronomický. Veria, že tieto hodnoty utvárajú ich remeselne produkovaný syr, čím ho odlišujú od priemyselnej produkcie syra ako komodity (ibid. 444). Takto ponímaný terroir používajú ako „holistický model pre enviromentálne znejúcu vidiecku ekonomickú revitalizáciu“ (ibid. 454).

#### **Obrátené terroir inžinierstvo Kehlerovcov**

„the Vermont Cheese Trail, agroturistická iniciatíva sponzorovaná Radou Vermontského Syra (the Vermont Cheese Council), kolektívom producentov v spolupráci so štátom. Dialnice, pumpky, reštaurácie, motely a krčmy sa stali súčasťou „pracujúcej krajiny“ plodnej v chuti miesta – miesta vytvoreného z komercializácie dostupných chutí. ... Kehlerovci si to predstavujú obrátene: terroir, v ktorom obyvatelia regiónu môžu badateľne ovplyvňovať ekosystém, krajinu, a cit pre miesto prostredníctvom obstarávania ekologicky udržateľných nástrojov vidieckej ekonomickej revitalizácie“ (Paxson 2010(b), s. 453).

Felicián, ideový aj výkonný riaditeľ miestneho družstva, so samozrejmosťou operuje s pojmami ako agroturizmus, dotácie, projekty, revitalizácia krajiny, tvorba zamestnanosti, klientela, marketing, folklór, ekológia a podobne, teda s pojmami, ktoré domáci producenti syra pri rozhovoroch vôbec nepoužívali. Pre Feliciána to ale nie sú iba pojmy, stretáva sa s nimi v každodennej praxi. V predsedníctve družstva pracuje nepretržite od roku 1985 a družstvo preniesol cez „zlomové roky 89 a 2004“ (Nežná revolúcia a vstup SR do EÚ), ktoré znamenali radikálnu zmenu pre miestne družstevné aj domáce poľnohospodárstvo, mliečnu produkciu aj stav krajiny<sup>2</sup>. Pre Feliciána je, rovnako

---

<sup>2</sup> Hlavné zmeny: a) Centrálne plánované socialistické hospodárstvo → trhové podmienky, b) Reštrukturalizácia družstva → diverzifikácia činnosti- agroturizmus, koniec rastlinnej výroby, živočíšna výroba rozdelená na mäso, mlieko a syr, kovovýroba, c) Intenzívne hospodárstvo v krajine (chemické

ako pre vyššie zmieňovaných Kehlerovcov, miestna produkcia syra, tak družstevná ako aj domáca, nástrojom pre oživenie miestnej ekonomiky, sociálno-kultúrneho života ľudí a krajiny, čo sa Felicián snaží dosiahnuť prostredníctvom rozvoja miestneho agroturizmu. Jeho najsilnejšími agroturistickými nástrojmi sú atraktivnosť okolitej krajiny a produkcia syra.

### **Felicián - obrátené terroir inžinierstvo**

M: Vnímate nejaký tlak rozvojovej politiky Európskej Únie na to, akým smerom sa odvíja fungovanie družstva? Alebo sa cítite byť dostatočne slobodný pri podnikaní rozhodnutí a nových krokoch? Tak mám zadefinovanú tú otázku.

Felicián: Mhm. (Premýšľa chvíľku.) No tak, myslím, si že, v dostatočnej miere kopírujeme také zámery tej rozvojovej, pokiaľ ja to tak chápem a vnímam, rozvojovú politiku Európskej Únie Plán rozvoja vidieka, PRV-čky, že myslím si, že v dostatočnej miere sme si ju osvojili a kopírovali a (Zvuky z rádia – jasajúce zvolania: Góóó!! a potlesk a jasot ľudí.) ako som to ja pochopil, že Európska Únia je o tom, že, a bola doteraz o tom, že v takýchto, hovoria tomu marginálne oblasti ako sme my, Orava, že by sa nemali vyľudňovať ale, že by sa mali udržiavať krajinu aj za cenu toho, že tu prídu dotácie z Únie a práve na to udržanie tej krajiny, na ten, na tú ale teraz už aj aktívnu zamestnanosť, že udržať aktívnu zamestnanosť cez ľudí, že udržať, že snažiť sa nie len udržať krajinu, ale v tom v tej oblasti udržať aj zamestnanosť a tá zamestnanosť sa dá urobiť len cez, v našich podmienkach len cez živočíšnu výrobu. Nedá sa to ináč urobiť, áno? Lebo tá biomasa čo tu rastie a, tak sa nedá spracovať, keby sa len skosila, tak to urobí iba pár ľudí, ale na to, aby sa udržala zamestnanosť, aby bolo v tých našich podmienkach 50 ľudí 35 – 45 ľudí v tej živočíšnej výrobe pracovalo, tak musí tu byť živočíšna výroba, musia tu byť ovce, kravy a

---

hnojivá) → extenzívne hospodárenie v krajine (ekologický prístup), d) Vysoká produkcia mlieka pre priemysel a salašnícky spôsob chovu → produkcia mlieka rozdelená na predaj mlieka a miestnu syrársku produkciu, e) Vysoká zamestnanosť → Nízka zamestnanosť, f) Družstvo s dotačnou podporou štátu → akciová spoločnosť s dotačnou podporou štátu a európskej únie. Poznámka autorky.

Fino! Ješ t' normaln?!?! (Vykríkne na psa, ktorý sa k nám mokrý priplichtil a striasol zo seba vodu na nás.)

M: (Smiech)

Felicián: Že musia tu byť ľudia musí tu byť hvhjghgv (Čo tu hovorí, nie je zrozumiteľné, lebo utieram diktafón od vody. Ale pravdepodobne hovorí: „tá živočíšna výroba“.), toto je tá aktívna zamestnanosť, toto toto si myslím, že je, naplňame to, naplňame to ja to beriem ako tézu svoju pracovnú, že takto to má byť. (V pozadí hukot traktora.) nesnažím sa hlavne prejsť tie dotácie, nesnažím sa žiť v nejakom luxuse ani ako menežér ani ako z úradných prostriedkov, tých prostriedkov je vo *výrobe*, musia sa investovať do ľudí, do technológií, do strojů a sme za to posledné obdobie, posledných 5 rokov teraz investovali 20 miliónov do hnojísk, parku, technológií, kapacity, takže výrazne sme to ako modernizovali, takže ja nemám ani ani náznak ani nepripustím si, že by som nejak prejedal tie dotácie. Takže toto mám zvládnuté aj vo svedomí aj filozoficky aj prakticky, že toto presne dodržiavame tú to kritérium. Tak by sa to asi mohlo žiť, lebo, a to, že tie ďalšie aktivity, ktoré sme spomínali, teda agroturistika, to pomáha, tak to robíme, tak by sa to mohlo robiť, že, to je taká doplnková činnosť, ktorá sa dá spájať zase zase rieši tú zamestnanosť a, aj prekrýva to z hľadiska finančných, takého toho príjmu do podniku, že raz v zimnom období je to agroturizmus, z ktorého čerpáme prostriedky, potom prichádza mlieko, potom je to zase syrárň a tak, áno? (v pozadí stále hučí traktor a teraz aj kotkodákanie sliepok, asi ich naháňa pes Fino.) Tak sa to tak doplňa, takže myslím si, že toto ako sme naplnili a takto to chápeme, len sa bojíme trošku toho ďalšieho ďalšieho plánovacieho obdobia, ktoré teraz po roku 2013 ...

Úryvok z rozhovoru: 16. 9. 2011, Mokrá

Krajina je pre Feliciána priestorom, ktorý by mal priťahovať turistov, a ktorý je zároveň zdrojom živín pre živočíšnu výrobu družstva, teda aj mliečnu produkciu. Z týchto dôvodov je potrebné sa o krajinu starať. Krajina by mala byť ekologicky čistá, turisticky atraktívna a vybavená infraštruktúrou 21. storočia.

## Felicián o krajinotvorbe

M: Mhm. Mhm. No a mohli by ste mi povedať, alebo vysvetliť, že čo sa týka krajiny, ale mám na mysli ako ten prírodný stav-

Felicián: -krajinotvorbu?

M: Áno, alebo tá krajinotvorba, že ako sa Vy na to pozeráte, alebo ja neviem. Aj cez to, cez ten firemný agroturizmus aj cez to gazdovstvo. Alebo ja neviem. Alebo len súčasný stav, že ako Vy to vnímate? (v pozadí strašný hukot motorov, píla a si aj nejaké vozidlo alebo iný stroj, traktor?)

Felicián: Mhm. Takto myslím si že, poviem to teraz z našich podmienok, z našich skúseností, že spojenie toho agroturizmu veľmi výrazne pomohlo životnému prostrediu celkove, u nás, v našich podmienkach. (Tu pravdepodobne nehovorí o prírodných lokálnych podmienkach, ale v podmienkach družstva a jeho priestorov a plôch, ktoré obhospodaruje.) Že začali sme sa starať o ten, o to prostredie všeobecne. Keď začnem zo širša tak začali sme udržiavať tak, že vykášame všetky lúky pasienky čo sú v intraviláne. Ani nie, to čo máme verifikované, ale v podstate to čo, čo jednoducho vadí oku dokážeme zmulčovať, minimálne pokosiť, alebo zmulčovať, teda hlavne zmulčovať, hej? To znamená, snažíme sa, aby tá krajina bola, lúky boli zelené, aby tu neboli nejaké buriniská, aby, a to nás výrazne motivuje ako z pohľadu toho turistu. Ak by sme toto zanedbávali, prírodu vonk-prostredie vonkajšie okolo nás, tak to tu určite by bolo, tu by turisti neprichádzali. Samozrejme, že tí turisti prichádzajú aj kvôli prírode, ale aj kvôli tej infraštruktúre, ktorá musí byť tiež rozbudovaná, a ta není, tak rozbudované. .... A Potom ten gazdovský dvor samotný robíme tu taký, aby ten areál aj vyzeral. Pôsobil príjemnejšie, ten skanzen „ňizo tam“ (nerozumiem slovu, asi myslel prístrešky nižšie penziónu, ale nedopovedal to, lebo som prikyvovala), to je súčasť celého procesu a to je aj o tom, že časť tých peňazí z toho vidieka takto tu sa asanuje do toho prostredia. To skrášľovanie, lebo keby neboli tie prostriedky, na na roz-na to udržiavanie tej krajiny tu, plán rozvoja vidieka čo sú a dotácie, tak určite by sme si nemohli budovať skanzen. Takže to trošku pomáha to všetko tak, ale snažíme sa to životné prostredie ochraňovať, ale teraz aj zveľaďovať, že už dokážeme urobiť to hnojisko, vybudovať a tak.

Jednou z línií poľnohospodárskej politiky Eú je politika kvality [*quality policy*] (ec.europa.eu 2013), ktor ukotvuje koncept terroir. Politika kvality je implementovan skrze tzv. ochrann značenia poľnohospodárskych vrobnkov a potravín. Existujú tri typy znaen: Chrnen označenie pôvodu [*Protected Designation of Origin*], Chrnen zemepisn označenie [*Protected Geographical Indication*] a Zaruen tradin specialita [*Traditional Speciality Guaranteed*] (ibid.). Tieto značenia majú regulan funkciu na trhu. Chrnia názvy poľnohospodárskych vrobnkov a ich producentov pred komernm zneužitím zo strany tretích osôb, a tm chránia tradine a originálne vrobn postupy producentov potravín. Na druhej strane, ide o ochranu konzumentov potravín prostredníctvom poskytovania pravdivých informácií o zloen a špecifických vlastnostiach potravinových vrobnkov. Celý proces registrácie ochranného značenia síce trvá niekoľko rokov, ale získanie tohto osvedčenia zaručuje producentovi potraviny prestyny európsky štandard kvality a možnosť dotačnej podpory na marketingov propagáciu daných potravín (ec.europa.eu 2013).

Ochranného značenia sa dočkali aj niektor syrov vrobnky zo Slovenska, z ktorých dva boli z regiónu Orava, kde je lokalizovan aj Mokrá - Zzrivsk korbáčik a Oravsk korbáčik (ec.europa.eu 2013). Vo všetkch uvedených prípadoch sa jednalo o známku Chrnen označenie pôvodu (CHOP), ktor sa vzťahuje na poľnohospodárske vrobnky a potraviny vyroben, spracované a upraven ku konzumácii v konkrétnej zemepisnej oblasti s pouitm uznanej špecifickej výrobnej technológie.

Toto ochrann značenie konkrétne špecifikuje technológiu výroby, veľkosť, tvar a senzorick vlastnosti syra, mikrobiologick vlastnosti syra, spôsob balenia syra na trhu, pravidla pre označovanie výrobníku pri jeho predaji a jeho surovinov zloženie. o sa týka kvality syra v spojitosti s jeho pôvodom, ako hlavn faktory sa uvádzajú: konkrétne vymedzen zemepisn oblasť, charakteristick tvar syra, prírodne a kultúrne špecifick charakter krajiny a plemeno kráv, a napokon, dôkaz o historickom pôvode, inak povedané tradinos spoivajca vo výrobe konkrétneho výrobníku konkrétním spôsobom na konkrétnom mieste (eur-lex.europa.eu 2013). Ochrann značenia kvality sú v podstate francúzsky chpan terroir aplikovan do praxe skrze legislatívu. Avšak, v prípade Felicana sa jedná o obrten terroir inžinierstvo. Felican m totižto záujem



o získanie ochranného značenia pre mokranské syry v prvom rade za účelom rozvoja miestneho agroturizmu, nie za účelom ochrany historického a kultúrneho pôvodu mokranského syra. Koniec koncov, aj keď bol, súdiac na základe rozhovorov s domácimi syrármi, miestny festival syra Mokranská hrudka miestnymi obyvateľmi prijatý ako tradícia, jedná sa v skutočnosti o vynájdenú tradíciu [*invention of tradition*] (Hobsbawm and Ranger 2000, s. 1-14). Z rozhovorov so syrármi dokonca vyplýva, že sa jedná o vynájdenú tradíciu aj v prípade samotnej výroby domáceho syra v jej dnešnej podobe a rozsahu.

### **Mikrobiopolitika ako jeden z hlavných dôvodov tradičného salaša**

M: Mhm. Hej! No, ešte tu mám jednu otázku k syrárni. No neviem presne, že aký bol ten vývoj v Novoti, ale predpokladám, že ako predtým fungoval salaš na Holi, tak to bolo tiež súčasťou družstva,-

Felicián: Áno, áno.

M: -a potom vlastne po založení syrárne ten salaš zanikol. (Salaš ešte pred vznikom družstva fungoval ako súkromná správa súkromných oviec. Počas mojej otázky Felicián silno kašle.) Že v podstate zanikla taká ta tradícia salašnícka, takže, chcela som sa Vás opýtať, že ako Vy vnímate tento vývoj, túto zmenu, že ako sa Vy na to pozeráte? (Hluk traktora v pozadí.)

Felicián: Tak také to salašníctvo zaniklo už vlastne, tradičné salašníctvo zaniklo vznikom družstva, i keď ešte nejaké to desaťročie, jedno desaťročie, 15 rokov sme v podstate robili, presne pokračovali v tých priestoroch a, ale už sa ten syr dodával do Liptovskej mliekarne alebo do Tvrdošanskej mliekarne, vyrábala sa len hrudka a to už, ako ten tradičný oštiepok bol len doplnkový alebo robil sa už len neskoro v jeseni, keď už bol koniec sezóny. Toto zaniklo už tým, také to tradičné ovčiarstvo, družstvom, potom samozrejme nejaký čas pokračovalo, ale už už to nestačilo nestačilo hlavne neboli ľudia, ktorí by boli ochotní personálne, ktorí by boli ochotní pracovať v takýchto podmienkach. (V pozadí znie pop-hit Let's get loud! Od Jenifer Lopez a do toho počuť slabé krákanie vrán.) Bez električky, odlúčené podmienky, mimo takých tých základných základnej výbavy, voda, teplá voda a tak ako, električka hlavne, tak sme asi v roku 2000 prijali také rozhodnutie, že sme išli do

zmeny technológií dojenia, sme prešli na strojové dojenie oviec, a to sa, dá sa to robiť aj vonku v takých podmienkach ako je na Holi, ale my sme sa rozhodli, že to presťahujeme ovce tu na salaš, a tým pádom sme tú lokalitu, ktorú nazývame Hoľa celkom odstavili. Aj keď isteže, je to tam, ideálne podmienky, len nebola tam raz tá električka, ktorá bola limitujúca a, no viem si to predstaviť že teraz by sa tam dalo krásne to ovčiarstvo rozvíjať, že to by bolo ideálne podmienky, ale vždycky sa niečo obetuje, niečo sa musí obetovať za, za krásu sa vždycky musí niečo obetovať, napríklad to, že sme išli do pohodlia no, že bolo to jednoduchšie, ľudia a stabilizovali sme tam ľudí, ktorých, mladších ľudí, že ostali už pri tom strojovom dojení, dojiť chlapi, ktorí sú, ktorí majú, ktorí nie sú problematickejší alebo radšej poviem tak, že ktorí nie sú, ktorí v takom veku pracujú, že nejaká perspektíva sa tam utvorila, že sme tam mohli zastabilizovať tých ľudí. A tu už keď bolo to strojové dojenie, bolo to už na salaši, tak už potom nejaký čas sa zase dodávalo mlieko a boli s tým také problémy rôzne. Rôzneho druhu ako, napríklad že, nebolo možno možno (Felicián sa tu točí a obkecáva trochu ako okolo horúcej kaše, mám dojem, podobne ako rozprával pri angažovaní obce pri festivale Hrudka - chce povedať pravdu, ale nechce byť kritický.) kúpiť si ten syr v hocijakom čase, ale vždycky len rozhodoval o tom bača, ktorý tam bol v nejakom krátkom období, ráno večer a pomedzi to už ten syr bol nedostupný, potom sme už prijali zase takú tú konečnú koncepciu a to konečné rozhodnutie, že keď už máme na družstve dojenie, tak už robme na družstve aj tú syrárňu a oddelili sme to ovčiarstvo na chov oviec a výrobu mlieka, aby to, aby to spolu nesúviselo, aby aj z hľadiska tých hygienických štandardov, lebo tam sa to nedalo celkom zabezpečiť, tak sme posunuli tú výrobu na farmu, kde už máme, kde už bola nejaká, kde už bola výroba kravského mlieka sa začala robiť, tak sme to spojili, že sme urobili tú mliekareň v podstate. Ale to nás donútili aj tie hygienické štandardy, že to tam sa nedalo urobiť tak aby, a potom aj tá personálna úroveň sa už dala dala tu zabezpečiť ďaleko, v tej syrárni vyššia, lebo jeden pracovník, ktorý to má na starosti, ďaleko vyššia hygiena úroveň má a vybavilo sa to tak, že sa to vybavilo, dostalo to štatút mliekarničky, s tým že vyrábame ovčie a kravské syry, prírodné syry a vždycky čerstvý, udený, bryndza, žinčica – sladká, kyslá a bryndza zase ovčia a gazdovská pochúťka z kravského syra, takže ten sortiment nejakých šesť druhov, šesť-sedem druhov, ktoré vyrábame a ktoré by sme chceli udržať, možno v budúcnosti nejakým rozvinúť, korbáčiky a parené syry, ale to je, zase nejaké kapacity treba rozšíriť.

M: Mhm, mhm. Tak iba sa opýtam, že či som dobre pochopila, že v tom prechodnom období ste presťahovali akože ovce sa dojili tuna, ale syr sa vyrábal ešte na Holi?

Felicián: Ešte tam na Holi.

M: Aha aha.

Felicián: Ale tu na, tu sa vyrábal syr, áno?

M: Tu sa vyrábal syr, áno?

Felicián: To už tá hoľa, to voláme tak historicky Hoľa tam ako, áno? (Týmto poukazuje na priestory, ktoré sú súčasťou ovčína, a kde sa v minulosti vyrábal syr, predtým než sa presťahovala výroba do syrárne. Teraz je v tých priestoroch iba dojička a nádoby na mlieko.)

M: Ešte nebola ako tá syráreň? Áno? Mhm.

Felicián: Nebola syráreň. Najskôr sa presťahovali ovce kvôli strojovému dojeniu, aby sme to mali jednoduchšie, aby sme nemuseli vyrábať elektrickú prípojku a sieť, káble, sieť hlavne riešiť elektrickú no a náhradná zdroj, neviem, tak sme to presťahovali tu do kapacít na družstve, najskôr to bolo strojové dojenie a potom začala až až výroba výroba syra v mliekarni. Vyrábal sa syr normálne, tam sa vyrábal syr a odtiaľ sa odoberal syr do. Takže tak to, takýto vývoj, ale ja hodnotím ho pozitívne, aj keď tá tá tradícia trošku trošku stratila, ale folklórizácia, folklór patrí do nejakého času do nejakého priestoru a musí mať to už nejakú úroveň tiež, a tam to už tam sa to nedalo, tam to už nebol folklór, tam už to bolo na hraniciach hygieny a koľkorazy veterinári, hlavne hygienických pravidiel, takže ten folklór sa musel obetovať a šlo sa *tu*, a myslím si teraz že práve sa snažíme to tu opačne, že teraz v takýchto podmienkach urobiť z toho folklór, že aj ten *gazdovský* dvor, to pozadie celé okolo toho, by malo byť také príjemné a mal by tu byť celý *gazdovský* dvor, takže, malo by to mať väčšiu vyššiu hodnotu ako na salaši. Lebo na salaši, pokiaľ je *krásne počasie*, tak je to veľmi pekne, vtedy sa tam dá tráviť nejaký čas, ale keď je, keď tam príí tam tam nikto ani nedôjde ani nedostane sa tam, lebo väčšinou je to nedostupné a a-

M: -No na Orave je toho pekného počasia veľmi málo takého teplého! @@

Felicián: Takého slnečného a takže tu, keď je to *dostupné* a čo je hlavná výhoda, je to teda *autami* dostupné a to prostredie je už také primerané, že už to má taký salašnícky charakter.

Úryvok z rozhovoru: 16.9.2011, Mokrá

Nie všetci však vidia dotačnú politiku a podnikový agroturizmus razený Feliciánom ako tu správnu cestu k oživeniu mokranskej spoločnosti a krajiny.

### **Severín - agroturizmus je utópia**

M: No a čo je podľa Vás potenciál vidieka? Že čo ja viem, čo sa môže, alebo že v budúcnosti, že čo by sa na tej Orave mohlo?

Severín: No, dneska ja to počujem od kadejakých tých vedúcich činiteľov len samá agroturistika turistika, lenže ja to v tom, neviem, že by tu chodil, všade po tých dedinách, všade chodili po tom vidieku samí turisti, a že by to z toho sa žilo. To, to je asi utópia podľa mňa! Musí sa každý hrabať. Akosi sa musia tí vidiečania vzchopiť a ísť začať niečo robiť, ak chcú žiť naozaj oživiť to! Len, nebude to ľahké! Hovorím, že zatiaľ je to úpadok, zatiaľ je to úpadok, za ktorý zaplatí tá naša generácia nasledujúca ťažkú daň! Ja to vidím tak.

Úryvok z rozhovoru: 16. 9. 2011, Mokrá

Syr je v Mokrej významným hráčom, okolo ktorého sa krúti miestny sociálny život, ekonomické vzťahy, kultúrna politika, spôsoby tvorby kultúrnej krajiny, fyzický a zdravotný stav ľudí, predstavy ľudí o čistote, o sebe samých, o budúcnosti miestnej komunity a o jej minulom zlatom veku.

Syr je kultúrno-prírodný hybrid, je stelesnením interakcie medzi človekom a prírodou. Syr je súčasťou kolektívov, ktoré vnímame ako mystérium (pôsobenie baktérií) alebo nečinnú mizanscénu (náradie, pracovný priestor, diskurzy). Syr je aktér, motivuje ku

konaniu alebo zmene konania. Syr, to nie je len probiotická sušina s tukom na tanieri, jeho hranice sú nejasné aj interdiskurzívne, jeho bytie je vyriabilné.

#### 4. Pôsobnosť (Agency) syra

Jedlo nikdy nie je iba jedlom. Paxson uvádza, že jedlo nie je iba výsledok ľudských aktivít, ale že je v skutočnosti hodnotné a majúce význam tiež preto, že podnecuje k aktivitám (Paxon 2010(b), 445). Schopnosť syra pôsobiť na iných aktérov je jeho pôsobnosť [agency] (Latour 1993, s. 82). Latour sa nezaobrá tým, či je pôsobnosť sprostredkovaná sociálno-kultúrne, ale pripisuje ju každému aktérovi (Gibas, Pauknerová a Stella 2011, s. 23).

Ontológia syra je variabilná. Ak sa budeme na syr pozeráť ako na udalosť, potom jeho trajektóriu môžeme začať stopovať u aktivít, ktoré výrobcovia syra vynakladajú za účelom jeho výroby – práce v krajine a domáce práce na gazdovstve. Až potom prichádza samotná výroba syra. Ďalšie stopy za sebou udalosť Syr ponecháva skrze praktiky jeho spotreby (konzumácie). Pozorovať udalosť Syr tak vlastne znamená sledovať proces stabilizácie udalosti Syr - sled interakcií a praktík rôznych aktérov, ktoré vedú k novému stupňu stabilizácie tejto udalosti, k zhmotneniu syra. Druhým štádiom udalosti Syr je destabilizácia syra, jeho spotreba.

V tejto časti sa zameriavam hlavne na stopy, ktoré udalosť Syr za sebou zanecháva na telách syrárov a “tele“ mokranskej krajiny. Stopy majú taktiež rôznorodú podobu. Môže sa jednať o hmotné stopy na tele syrárov, napríklad spálené ruky syrárov a vysoký prah ich odolnosti voči horúcej vode, alebo stav črevnej mikróflóry konzumentov syra [*body production*]. Hmotné stopy v krajine majú napríklad podobu spasenej lúky, stôp po pneumatikách traktorov, architektúry (napríklad maštale, humná, hnojiská, drevené ostrvy a sušiaky na seno rozmiestnené po kopcoch), členitosti krajiny či biodiverzity jej fauny a flóry [*landscape production*].

Stopy syra však majú často aj inú ontologickú povahu, jedná sa o duševné a telesné predispozície - spôsoby racionálneho uvažovania, senzorické schopnosti a telesné zručnosti producentov syra, ktoré syrári nadobúdajú iba skrze vykonávanie praktík súvisiacich s produkciou a konzumáciou syra. O tom, či majú tieto stopy povahu sociálnu, kultúrnu,

psychologickú, neurologickú, biologickú alebo inú je zbytočné polemizovať, jednalo by sa iba o iný uhol pohľadu. Humanitní vedci sa ich podstatu snažia uchopiť rôznymi kategóriami, napríklad „*tacit knowledge*“ (Schatzki 2005, s. 18) alebo „*habitual memory*“ (Connerton 1990, s. 21-40)<sup>3</sup>. Ja budem za týmto účelom používať dva synonymicky chápané termíny, *zručné telo* [*skilled body*] (Schatzki 2005, s. 12) a *praktické porozumenie* [*practical understanding*] (ibid. s. 17), ktoré sa mi javia ako výstižnejšie. Podľa Schatzkeho je praktické porozumenie spočíva v predstave o tele ako styčnom bode pre myseľ aj fyzickú pohyblivosť zároveň.

#### 4.1. Praktické porozumenie

„Praktické porozumenie je (preto) batériou fyzických schopností, ktoré sú výsledkom, ale zároveň umožňujú participáciu na praktikách“ (Schatzki 2005, s. 18). Zrozumiteľným spôsobom ho objasňuje Connerton na základe príkladu klavíra a písacieho stroja (Connerton 1990, s. 72-95). Fenomén, ktorý objasňuje nazýva zvykovou pamäťou [*habitual memory*]. Podľa Connertona, schopnosť hrať na klavíri či písať na písacom stroji si vyžaduje tvrdý a dlhodobý tréning, počas ktorého si telo zapamätá používať daný nástroj do takej miery, že sa táto schopnosť javí človeku ako prirodzená. Telo klaviristu sa prispôsobí dĺžke klaviatúry a telo pisateľa sa prispôsobí tlaku klávesnice písacieho stroja. Na základe toho, klavír a písací stroj ako aktéri rozhodujú napríklad o sile svalov či rýchlosti používania daných nástrojov. Brilantnosť vo vykonávaní praktík je možné dosiahnuť iba neustálym opakovaním praktík, dlhoročnou praxou.

---

<sup>3</sup> Connerton rozlišuje medzi troma triedami pamäťových tvrdení: 1) osobné pamäťové tvrdenia (a class of *personal* memory claims), 2) kognitívne pamäťové tvrdenia (*cognitive* memory claims) a 3) zvykové pamäťové tvrdenia (a class of *habit-memory* claims, a *habitual* memory). Sloveso pamätať si v tomto prípade znamená kapacitu človeka reprodukovať určitý výkon (ang. *performance*), napr. čítať či bicyklovať sa, a vykonávať danú činnosť efektívne pri konkrétnej potrebe. Zvykové pamäťové tvrdenie má všetky znaky zvyku (ang. *habit*), čím viac si túto triedu spomienok pamätáme, tým je pravdepodobnejšie, že si nespomenieme na poslednú príležitosť, keby sme danú činnosť vykonávali, stáva sa tak iba v prípade nejakých ťažkostí. Zvyková pamäť neodmysliteľne performatívna, z čoho vyplýva, že aj sociálna zvyková pamäť musí byť príznačne sociálne performatívna (Connerton 1990, s. 21-40).

Výrobcovia syra, s ktorými som mala tú česť sa rozprávať, a učiť sa vyrábať syr, často zmieňovali, že sa syr naučili robiť sami experimentovaním, prípadne na základe toho, čo ich naučil alebo im poradil sused či príbuzná. Všetci zdôrazňovali, že syr je možné naučiť sa iba praxou, a že napríklad nepoužívajú žiadne mierky, pretože syr vyrábajú tak dlho, že ich už nepotrebujú. Syr vyrábajú “od oka“ nie preto, že výrobu fušujú, ale preto, že sú v nej takí dobrí. Ďalším príkladom je napríklad senzorická schopnosť syrárov hodnotiť kvalitu syra. Schopnosť rozpoznať, kedy je syr vhodne nakysnutý na rôzne spôsoby modelovania, alebo či je vhodný na údenie a podobne, sa určuje na základe nadobudnutého senzorického praktického porozumenia (schopnosť rozpoznať vhodnú chuť syra, schopnosť rozpoznať hmatom, zrakom alebo čuchom jeho ďalšie vlastnosti).

Inak povedané, pôsobnosť syra sa na jeho výrobcach prejavuje tým, že syr núti syrárov naučiť sa pri výrobe syra reagovať na to, akým spôsobom sa správa, ako rýchlo kysne v závislosti na počasí, kvalite mlieka alebo množstve vhodných mliečnych baktérií. Vlastnosti syra nútia syrárov prispôbiť svoj časový manažment tomu, ako syr reaguje na teplo v udiarni. Predaj syra zase prispôsobujú tomu, akú vydáva syr vôňu a chuť, ako syr reaguje na čistotu priestorov, v ktorých sa so syrom manipuluje, a podobne. Syr zvyšuje senzorickú citlivosť syrárov, ale tiež ich tvorivosť a schopnosť všestranne reagovať na rôznorodé procesy, faktory a aktérov, ktorí sa výroby syra (udalosti Syr) zúčastňujú. Všetky tieto príklady praktického porozumenia sú pre mokranských syrárov špecifické. Ďalšiu veľkú zostavu praktického porozumenia nadobúdajú syrári pri robotách v krajine.

### **Modelovanie syra s Monikou v horúcej vode**

Potom mi zatelefonovala asi po dvoch hodinách, syr už bol hotový na ťahanie korbáčikov. Vysvetľovala mi, ako treba syr vypracovať vo vode a vyťahala asi štyri pätiny. Poslednú mi nechala, ale pomohla som jej s vypracovaním celej druhej polovičky syra. Dokopy sme mohli mať tak kilo a pol syra. Syr bol biely, šťavnatý, trošičku – primerane gumovitý a len jemne nakysnutý, tak aby sa dal formovať. Monikin syr skutočne milujem! Vravela mi, že keď je syr kyslejší, stačí menej horúca voda pri jeho formovaní, keď je sladší, musí byť voda horúca veľmi, vravela že je to asi 60 °C, ale myslím, že sváko Alojz hovoril až o 80-tich °C. Syr v tejto horúcej vode treba priebežne spracovávať aj počas ťahania korbáčikov, inak by sa úplne roztavil, roztiokol, zničil. Keď je syr v horúcej vode vypracovaný, prestane kysnúť. Ak by sme mali napríklad vyformovať tri a viac kíľ syra, mohol by nám

pomaly skysnúť. Preto je vhodné pri väčšom množstve si ho všetok najskôr prepracovať v horúcej vode a potom postupne formovať. Syr treba popri ťahaní priebežne vypracovávať, keď už na povrchu nie je úplne hladký, ale začína byť trošičku členitý a pomaly sa akoby rozteká, alebo taví. Monika vravela, že keď je syr ešte sladký, nedokáže sa sám od seba jednoducho zlepíť v horúcej vode, dve hrudy sladkého syra treba stláčať a formovať, aby sa v horúcej vode spojili do jednej. Ak sú teda hrudy syra už dostatočne kyslé, v horúcej vode, keď ich k sebe priložíme, zlepia sa dokopy. So sladkým syrom sa to nestane.

Úryvok z etnografického denníka: 16. 8. 2011, Mokrá

### **Genoveva: praktické porozumenie – výroba syrových ruží.**

Genoveva: -Isto. Akože nemám na to ja také vlohy no. Mám možno na dačo iné vlohy, ale ja toto fakt, ja toto obdivujem tam na festivale kadejaké tie výtvyry také, je to pekné. Isto.

M: (Smiech.)

Genoveva: Aj časovo náročné! Isto! Človek keď tak vieš posúdi iba podľa tých uulíkov. Vieš, keď tak kým ten uzlík vyrobíš, tiež na ňom musíš robiť, treba ho vytvarovať, vymiesiť a teraz aj vyudiť! Aby si to pekne vyudil, aby bol taký, aby mal trošku nejaký tvar! No akože naozaj, obdivujem to tam. Fakt! Obdivujem! Obdivujem tie ženy. Naozaj. Ja som to už koľkokrát povedala, je to, a zvlášť tie ružičky. No to je tá Vierka Gajdošová, tie ružičky, no, chcela by som to raz vidieť, ako ona to zvíja, ako ona robí tie ružičky! Naozaj! To sa mi hrozne páči. To je také pekné, že to kedysi, keď som bola v tom Ružomberku, tá Ivetka, moja dcéra po ťažkej autonehode, a potom (smiech) som akože tomu primárovi, lebo tiež sa jej to tam potom akosi komplikovalo. No a potom keď ju mal operovať, a potom sa tam ešte rozhodovali, čosi jej tam do chrbtice pichali, že akusi tú kontrastnú látku, preto aby presne vedeli, kde to je v tej hlave. A oni jej to pichli a potom mala ísť na akési iné ct, magnetické iné, preto aby jej to presne ukázalo, kde to v tej hlave má. (Pani genoveva začína opäť rozprávať trasľavým plačlivým hlasom so slzami v očiach.) No a bolo to pokazené. Tak potom to odložili o niekoľko dní a v utorok ju operovali. Tak ja som mu potom vzala tu tortu z tých ružičiek, a on bol, to je ako, neviem



či on už je teraz primárom, on bol cigáň. Typický cigáň, len on je primárom na tej, no na tej krčno-ušno, to sa inak volá, ale neviem teraz, akýsi dlhý názov.

M: Otorinolaringologia (Smiech.) (Povedala som krkolomne.)-

Genoveva: -Hej to to to. Tak som mu potom vzala tú tortu za to a on ju potom nechcel, ako vziať si tú tortu vôbec. A ja mu potom hovorím. To nie je reku, to nemyslíte si, že to máte úplatok, to je reku len taká pozornosť. Reku to s rodinou si zjete, to je syr, obyčajný syr a reku je na zjedenie. A on sa pozrel do tej tašky. (Pani Genoveva začala rozprávať dramtizovane, akoby rozprávala pred plným hľadiskom divákov a popri tom naznačovala pohyby pána primára, ako sa naklonil, otvoril tašku a prekvapene a šokovane s otvorenými ústami zdvihne hlavu a pozrie sa na pani Genovevu). A to si mala vidieť. Keď sa pozrel do tej tašky, tak normálne až sa tak zahľadel, ja reku ježišmária, čo to vieš ako to, a on hovorí. Toto je zo syra? (A pani Genoveva odpovedá akoby s pocitom veľkej úľavy na srdci.) Áno, toto je zo syra.

M: (Smiech.)

Genoveva: No normálne mu vyrazilo, vieš, ako sa pozrel, až vieš bolo až tak vidno, že to asi nikdy nemal, že to prvý raz vidí a on hovorí: „A to sa fakt dá jesť?“ A potom som ho stretla a ďakoval mi na trikrát. Vieš, akože chuťovo, že to bolo naozaj, že to bolo dobré. Oni vraj nad tým doma dumali, že ako to môže, že čo sú to za ruky, keď dačo také môžu urobiť?! Zo syra. Vieš? Ja hovorím, ja si myslím v duchu, ja to tiež iba obdivujem! (Smiech.)

Úryvok z rozhovoru: 13.7.2011, Mokrá

## 4.2. Gazdovanie

Pojem gazdovať [gazdovač] sa v goralskom nárečí používa na pomenovanie spôsobu života miestnych ľudí, ktorí sa venujú farmárčeniu (spôsobom, akým sa to naučili od svojich rodičov). Tento súbor praktík je primárne vykonávaný za účelom existenčného prežitia, ale do veľkej miery ovplyvňuje celkový spôsob života, teda aj sociálno-kultúrny život syrárov v Mokrej. Jedná sa zároveň o kombináciu praktík spätých s čerpaním miestnych prírodných zdrojov. Každý gazdujúci musí ovládať komplex špecifických

teoretických znalostí a mať vycibrené praktické porozumenie. Gazda a gazdiná sú muž a žena spojení manželským zväzkom, sídlia spolu s potomstvom vo vlastnom dome s pričlenenými hospodárskymi budovami. Popri zamestnaní, ktorému sa väčšinou venuje muž, menej často zároveň aj žena, vykonávajú vo svojom voľnom čase súbor vzájomne sa dopĺňajúcich činností.

Pre jednoduchší prehľad je možné predstaviť si gazdovanie ako rôzne súbory prác: poľnohospodárske činnosti, chovateľské činnosti, zberateľské činnosti a domáce spracovateľské činnosti. V skutočnosti ich všetky chápem ako krajinotvorné praktiky utvárajúce podobu mokranskej krajiny a tela syrárov „Keď vravím o „praktikách“, odkazujem tu predovšetkým na spoločné stelesnené kultúrne praktiky – nie na ezoterické alebo mysteriózne aktivity, ale skôr na známe a rozpoznateľné veci, ako sú chodenie, pozorovanie, šoférovanie, bicyklovanie, lezenie a záhradníčenie. Implicitným argumentom v pozadí mnohých kultúrnych geografí krajiny je, že takéto praktiky môžu byť pochopené ako „stelesnené akty krajinnej činnosti““ (Lorimer, 2005, p. 85).

Každá z vyššie uvedených gazdovských prác je vlastne reťazcom menších praktík a drobných úkonov, prostredníctvom ktorých sú syrári v interakcii s ich prostredím. Úmyselným výsledkom týchto interakcií je syr, nezamýšľanými výsledkami sú charakter mokranskej krajiny [*landscape production*] a telá výrobcov syra [*body production* → *the skilled body*] a ich blízky, ktorí na týchto praktikách participujú.

### 4.3. Utváranie tel

Nasledujúce úryvky vykresľujú stopy udalosti Syr, ktoré syr zanecháva na telách výrobcov syra ako materiálne znaky svojej pôsobnosti, alebo ktoré zanecháva na ich telách vo forme potenciálnej, v podobe ich zručností, schopností a znalostí (practical understanding).

#### **Alojz o fyzických zdatnostiach gazdujúcich ľudí**

M: A nedalo by sa vtedy vyžiť iba z toho gazdovania? (už myslím asi po vojne?)

Alojz: Veru ťažko, už bolo treba dokupovať do toho.

M: A dnes?

Alojz: Vyžiť by sa dalo, čosi by človek predal, toho mlieka, toho mäsa, ale ťažko ...

M: A dnes, keď už by ľudia gazdovali so strojmi. Keby povedzme družstvo nebolo, že by ľudia mali tie svoje pôvodné pozemky?

Alojz: Dalo by sa vyžiť, čo by sa nedalo?! Ale robota je na tom. Ale predtým sa muselo, lebo keby človek nesplnil dodávku, tak by prišiel úradný výkup, vybrali by všetko z pivnice. Im nezáležalo na tom, či má človek deti, alebo ... vybrali všetko. Ako Rudolf Sloboda – mali odovzdať 100 metrov zemiakov (200 vriec) a boli iba dvaja potom.

Alojzova žena dodáva: Ale oni mali zase kone. Ľudia im chodili pomáhať a oni zase im potom zato s tými koňmi odrábali.

Alojz: Ale my sme mali kravičky, na tých kým sa to porobilo, no tak to bolo ... no a cez zimu sa na nich zase odvážal hnoj. Teraz keby to prišlo, minule to v Námestove vrazil niekto, že keby to bolo teraz prišlo, tak tí mladí to neunesú. Aj tie samovraždy by boli. Jednoducho by to nestíhali.

Úryvok z rozhovoru: 14.8.2011, Mokrá

### **Moje spálené ruky z modelovania syra**

Začala vymenovávať všetky tie práce, ktoré sú k tomu potrebné, od kosenia trávy, sušenia, kŕmenia, čistenia, po samotnú výrobu syra. Zmienila sa tiež o tom, že aj to pálenie rúk nemôže byť zdravé. Ja, keď som ťahala korbáčiky prvý raz u tety Ester, bolo to asi najhoršie. Ruky ma strašne pálili a v chladnej vode štípali ešte asi dva dni potom. Ak teda ženy robia takto syr, prípadne aj väčšie množstvá syra ako jeden kilogram denne či každý druhý deň, musia mať ruky veľmi adaptované na takéto horúce vodné podmienky, prípadne tým musia dosť trpieť. Voda, v ktorej sa syr formuje by mala mať okolo 80 °C.

Úryvok z etnografického denníka: 30. 08. 2011, Mokrá

### **Dojička – veľká úľava na a pozorovanie správania sa mlieka**

Genoveva: No a potom sa nám to rysovali tie dve kravy, no tak reku tak potom sme ju kúpili, tak potom teraz ňou dojíme. Ako, bála som sa toho, lebo to je vieš, ja to väčšinou rukami. Sadla som si pod kravu, podojila, umyla vedrá a mala pokoj svätý, vieš ako. A teraz, reku kým to zapnem, a teraz to musíš vyumývať, a to teplou vodou, aby ti to nezasmradlo, nesadlo tam čosi, tak akože, tak som z toho mala taký, taký strach, aj taký hrozne blbý pocit, že ako to budem vedieť, vieš ako. Jézinečku! Reku, ako to budem?! No potom tú starú kravu sme dojili rukami, lebo bola vonku a aj mala hrozne hrubé vemeno, takže do tých strukov by nám to asi, no neviem, lebo neskúšali sme, ale asi by nám ho do tých strukov nevzalo, lebo ona hrozne hrubé to vemeno mala. To keď si chcel to si, no ale, ale teraz tá (mladá krava) má malé vemeno a má mlieka celkom pekne, tak akože, asi by som dostala zabrat' na ruky pri nej. Ale teraz už som si zvykla, už by som ju (dojičku) nedala. Ono je to na tie ruky, je to úľava, tak je to náročné na vodu teplú.

Úryvok z rozhovoru: 13.7.2011, Mokrá

#### **4.4. Utváranie krajiny**

Gazdovské činnosti sa prispôsobujú miestnym klimatickým podmienkam, nasledujú ročný prírodný cyklus a syrári pri ich výkone neustále reagujú tiež na aktuálne zmeny počasia a iné podnety krajiny. Všetky činnosti, v ktorých gazdovanie spočíva, sú vykonávané v krajine, ktorá bezprostredne obkolesuje sídla ľudí, alebo v domácnostiach/na gazdovstvách, kde sa spracovávajú alebo iným spôsobom spotrebovávajú prírodné zdroje okolitej krajiny. Krajina, tým, že poskytuje producentom syra potrebný zdroj živín, sa stáva jeho spoluproducentom.

Počas vykonávania gazdovských prác v krajine dochádza k vzájomnej interakcii, v rámci ktorej sa syrári prispôsobujú podnetom krajiny, ale zároveň ju do veľkej miery modifikujú. Podľa výpovedí syrárov, počet gazdujúcich v obci permanentne klesá, výroba syra je tak v súčasnosti hlavným motívom, ktorý udržiava mnohé z tradičných krajinných

praktík pri živote, a tým aj kultúrny ráz krajiny zodpovedajúci gazdovskému životnému štýlu. Syr teda vo vzťahu ku krajine zohráva silnú aktérsku úlohu. Trajektória pôsobnosti syra sa v krajine prejavuje napríklad prítomnosťou pasúcich sa kráv, ostrví a sušiakov na seno, aktivitou ľudí počas lúčnych prác, členitosťou krajiny – malé súkromné políčka a veľké lány zeme obrábané družstvom a podobne. Mokranská krajina však nie je utváraná iba praktikami vykonávanými za účelom výroby syra. Podľa Casey D. Allen (2011) je konzumácia to, čo vytvára intímnu krajinu. Mokranská krajina je konzumovaná, utváraná skrze konzumáciu syra. Na charaktere Mokranskej krajiny sa podieľajú konzumenti syra, všetci, tí z Mokrej, aj tí žijúci v diaspóre.

John Wylie (Wylie 2007, s. 162), interpretujúc myšlienky antropológa Tima Ingolda, uvádza, že krajina je v súčasnosti v spoločenských vedách chápaná ako neustále prebiehajúci proces, sled praktík, ktoré Ingold nazýva bývaním/obydlím [*the ongoing practice and process of dwelling*]. „Vo všeobecnosti výskum o tele a stelesnených skúsenostiach pristupuje ku krajine ako ku vzdialenému objektu alebo ako ku predstaveniu, ktoré má byť vizuálne pozorované až do tesnej blízkosti, ako intímne a najbližšie materiálne prostredie zapojenia a praktík. Krajina sa stáva krajinou-po-ruke, ktorej sa dotýkame a ktorá sa nás dotýka, účelné zaobchádzanie, v ktorom sa objavuje a preplietajú subjekt a svet. **V tomto zmysle pojem krajiny začína splývať s pojmom *miesta*, krajinu a miesto spája intimita, lokálnosť a hmatovosť**“ (Wylie s. 167). Bývanie alebo pobývanie v krajine tu má teda význam života v krajine, ktorou môže byť akýkoľvek životný priestor. Života v súlade s prostredím, v ktorom sa každodenne pohybujem, a v ktorom vykonávam každodenné banálne aktivity. Pojem krajina preto Ingold nahrádza pojmom „taskscape“, ktorý sa vzťahuje ku pretrvávajúcemu rytmu každodenných praktík. (Wylie s. 161)

Takto ponímaná krajina, krajina ‘taskscape’ je to, čobudete počuť, ak sa opýtate syrárov na ich krajinu. Ak sa vžijete do ich kože, nevidíte obraz idyllickej vidieckej krajiny, ktorú sa snaží predať Felicián agroturistom (viď časť Terroir II, Syr ako aktér v obrátenom terroir inžinierstve). Uvidíte ‘taskscape’, uvidíte prácu, ktorá vás ešte čaká a prácu, ktorá je za vami, uvidíte pracujúcu/pracujúceho seba a svojich blízkych v krajine, uvidíte sa oddychovať v tieni pod sušiakom, uvidíte príbuzných moriacich sa s pichľavým senom počas sparných letných dní, uvidíte burinu, ktorú treba vytrhať, uvidíte mláďzu,

ktorú treba pokosiť, uvidíte chodník, po ktorom ráno kráčate s kravou na pašu, uvidíte hlinu, ktorú treba pohnojiť a strom, pod ktorým v lete s blízkymi pijete studený čaj. Syrári nevidia krajinu, syrári vidia prácu a svojich blízkych, svoju komunitu.

### **Severín: krajina ako komunita (taskscapes)**

Severín: A pritom! Pritom sme tu mali dosť tie potraviny na úrovni.

M: Všetko sa kupuje. Voda sa kupuje minerálna v plastových fľašiach!

Severín: No! (Súhlasne.) A pritom je vždy najlepšia tu. Tu kým sa gazdovalo, tu boli po celom chotári všade rozmiestnené studničky, ktoré sa udržiavali, a keď išiel človek niečo robiť do poľa: „No tak tam sa napijem, tam je dobrá voda v tej studničke!“ No a ja dnes, ja tiež minerálky strašne málo kupujem, to ja pijem vodu tiež iba v studni či z vodovodu. ... Áno. Dnes sú tí ľudia absolútne na všetkom závislí, oni nie sú vôbec sebestační! Ja neviem, stačilo by pomaly elektrinu vypnúť alebo do toho obchodu zopárkrát niečo nedoviesť a! Ja neviem, čo je hlad?!?! Alebo alebo revolúcia alebo čo ja viem čo?! Nevie! Toto nie je zdravý vývoj toto sa mi nepáči! Pretože na dedine, na dedine pasovalo „patřilo“ žiť! Žilo sa! Veď to kedysi sa žilo na tých poliach! Bolo všade veselo, všade ľudí, všade sa ľudia zhovárali, jeden druhého navštevoval a tak ďalej. Dneska, dnes je to úplne smutné!

Ukážka z rozhovoru: 15.9.2011, Mokrá

## **5. Ekonomika syra**

Domáci syr vyrábaný v Mokrej sa dostáva do množstva rôznorodých ekonomických vzťahov, v ktorých sa ako chameleón prispôsobuje aktuálnej situácii a plní účel, ktorý sa od neho práve očakáva. V tejto kapitole sa venujem analýze a rôznorodosti ekonomických operácií a vzťahov, v ktorých sa syr pohybuje ako aktér s prívlastkami daru, komodity, prejavu vďaky, úplatku a pokrmu.

## 5.1. Ekonomický transfer, ekonomická výmena a situačne definovaný význam syra

O jednotlivých ekonomických operáciách, ktorých súčasťou je syr budeme uvažovať s pomocou kategórií, ktoré analyticky spracoval Robert C. Hunt vo svojom príspevku ku ekonomickej antropológii a jej základným analytickým pojmom. Hunt delí ekonomické operácie do dvoch skupín, prvým typom operácií je *ekonomická výmena*, pod ktorú zaraďuje tri v praxi ustálené ekonomické operácie: reciprocitu (napr. ekonomika daru), prerozdeľovanie (napr. dane, dotácie), trhovú výmenu (napr. predaj komodít). Druhým typom ekonomických operácií je *transfer*, pod ktorý Hunt zaraďuje v praxi ustálené ekonomické operácie ako napríklad rozdeľovanie domáceho majetku medzi dvoma generáciami, zdieľanie (delenie sa o niečo hodnotné), dary poskytované donormi a nadáciami, a napokon krádež (Hunt 2002, s. 105-118).

*Transfer* je podľa Hunta operácia, „v ktorej prebieha posun cenného (X) z jednej sociálnej jednotky (A) na druhú (B). To čo je cenené, môže byť materiálne, služba alebo vedomosť. Posun môže odkazovať na zmenu v držbe rovnako ako na zmenu vo vlastníctve. Za sociálne jednotky považuje aktérov sociálne izolovateľných a lokálne rozpoznateľných, napríklad: jednotlivcov, spolky, korporácie či politické zriadenia. Cenné (X), ktoré sa v transfere pohybuje má ekonomický obsah, ktorým sa mieni napríklad aj úsilie vynaložené na jeho produkciu v podobe práce, zručnosti alebo skúsenosti.“ (Hunt 2002, s. 108).

Transfer je parciálnou kategóriou ekonomickej výmeny. *Ekonomická výmena* je podľa Hunta „obojstranný transfer, v ktorom prevod ekonomicky cenného (X) z (A) na (B) je uzavretý prevodom ekonomicky cenného (Y) z (B) na (A). Identifikácia tohto dvojitého transferu ako ekonomickej výmeny musí byť takmer určite vykonaná lokálnou komunitou (miestnou ľudovou kultúrou). Časová dimenzia tu môže byť dôležitá. Jedna ekonomická výmena môže zahŕňať viac ako dva transfery.“ (Hunt 2002, s. 109).

Transfery a ekonomické výmeny prebiehajú medzi sociálnymi jednotkami, takže sú zároveň svojím spôsobom druhom sociálnych vzťahov. Transferom, podľa Hunta (Hunt 2002, s. 114), prislúchajú aj ďalšie sociálne dimenzie, ktoré určujú o aké typy

ekonomických operácií sa jedná. Medzi základné sociálne dimenzie transferov zaraďuje nasledovné:

**1) Sociálny vzťahy** - Aj v prípade transferu, nie len v prípade

ekonomickej výmeny, môžeme hovoriť o sociálnom vzťahu. To najzákladnejšie, čo sa dá o sociálnych vzťahoch v prípade transferov vypovedať, sú dva fakty, po prvé, aktéri, medzi ktorými prebieha transfer sú minimálne dvaja, teda vzťah medzi nimi je dvojčlenný; po druhé, práva a povinnosti všetkých zúčastnených strán transferu sú všeobecne známe.

**2) Miesto iniciatívy** – iniciatíva, ktorá je potrebná pre priebeh

transferu môže vychádzať buď zo strany prijímateľa (napr. žobrajúci, hladné plačúce dieťa) alebo zo strany dávajúceho (napr. nadácia).

**3) Ochota prijímať alebo dávať** – na to, aby mohol transfer

prebehnúť je potrebné, aby bola ochota na oboch stranách zúčastnených aktérov, inak transfer neprebehne (napr. ak je ochota na strane žobrajúceho a na strane dávajúceho nie je, transfer neprebehne, a naopak). Sú prípady, kedy je ochota na jednej zo strán transferu veľmi nízka - extrémnym prípadom je krádež, kedy sa predpokladá, že je jedna zo strán úplne neochotná participovať na transfere.

**4) Legitimita transferu** – v každej kultúre existujú transfery, ktoré

sú považované za legitímne a iné, ktoré sú považované za nelegitímne (napr. obchod so ženami, úplata), ďalej tiež môžu existovať transfery, ktorých legitimita je otázna (Napríklad, niekto si nejakú vec požičia, ale zabudne ju vrátiť. Nie je to pôžička, krádež ani dar.)

**5) Hodnota (X), ktoré je predmetom transferu** – s hodnotou (X)

môžu byť spokojné obidve strany operácie, ale tiež len jedna či ani jedna z nich (napr. úspešný alebo neúspešný obchod, vydieranie). V prípade ekonomiky daru je odhad hodnoty (X) veľmi dôležitý, aby nedošlo k narušeniu priateľského vzťahu. Ak je hodnota daru príliš nízka alebo príliš vysoká, dôjde k narušeniu vzťahu. Určenie hodnoty (X), ktoré



je predmetom transferu, je empirická otázka, ktorej odpoveď spočíva v konkrétnom sociálnom kontexte.

Podobným spôsobom nazerajú na ekonomické operácie Bloch a Parry, ktorí tvrdia, že *hodnota (X), ktoré je predmetom ekonomických operácií je závislá na konkrétnej situácii*. To platí v prípade materiálnych predmetov, služieb aj peňazí. Podľa Blocha a Parryho nie je napríklad medzi komoditou a darom žiadna pevná hranica. Komodita sa v určitých situáciách stáva darom a dar v určitých situáciách komoditou (Bloch & Parry 2000, 10). Rovnako predstava peňazí ako univerzálnej a jedinej ekonomickej jednotky výmeny je chybná. Bloch a Parry tvrdia, že predstava peňazí s presne špecifikovaným symbolickým významom, ktorý zostáva fixný a nemenný v danom kontexte, je mylná; že peniaze znamenajú niečo iné nie len v odlišných kultúrach, ale dokonca aj v rámci jednej kultúry. Tvrdia, že význam peňazí je situačne definovaný a permanentne vždy odznova zjednávaný (Bloch & Parry 2000, s. 22-23).

O hodnote syra a jeho význame budeme teda podľa vzoru Hunta (2002) s Blochom a Parrym (2000) uvažovať empiricky, na základe konkrétnych situácií.

Všetci informátori v rozhovoroch otvorene rozprávali o tom, že v niektorých situáciách syr dávajú druhým zadarmo, v iných syr predávajú. Ukázalo sa, že syr je dávany zadarmo iba blízkym ľuďom, príbuzným, priateľom a susedom, zatiaľ čo predávaný je ľuďom, ktorí nepochádzajú z obce, prípadne blízkym ľuďom, ale iba v situáciách, kedy syr nie je určený na konzumáciu, ale na účel ďalšieho obchodu alebo podpory podnikania danej osoby. V syre ako predmete transferov a ekonomických výmen sa teda premieta *hranica určujúca odlišnosť medzi „My“ a „Oni“*, ktorá ďalej určuje to, o aké ekonomické operácie sa bude jednať, či pôjde o obchod alebo zdieľanie.

#### **Evička o predaji a zdieľaní syra v rámci komunity „My“**

M: No a tak ešte v rámci rodiny, vy ste sama kto vyrába syr?

Evička: Nie. Všetky robia.

M: Všetky sestry?

Evička: Mhm.

M: Takže nemáte nejaké výnimočné postavenie, že by ste niekomu ... ale tak dávate? Pýtajú Vás aj v rámci rodiny?

Evička: No pravdaže! Hen Števo švagor teraz nemajú kravu, lebo ju predali. Koľko? Druhý tretí rok? Tak to v pohode. Druhá sestra takisto prestali mať kravu, pretože jej muž chodí do Čiech, deti jej utiekli do robôt a má jedného takého malého Paľka ako naša Zuzka, o rok je starší, no takže jej to nemá kto pomáhať, pri tom (gazdovaní) vôbec.

M: Mhm. Akože sušiť, áno?

Evička: Áno. Ani vôbec, keď ide na smeny, alebo keď ide na poobednú-

M: -Aha, tak ona ešte chodí aj do práce?

Evička: Áno, no do domova dôchodcov, tak ona potom nemôže nechať to dieťa pri ničom. Tak to sa už nedá, to sa už nedá uniesť jednoducho. Nieкто musí byť doma.

M: A rodine dávate či predávate, či ako?

Evička: Dávam. Nepredávam. Predávam, keby tak niekto chcel ako napríklad Števo, že príde niekedy tak že chce ako prezent v rámci firmy alebo tak, tak on si akože kúpi. Načo, by to akože? Mu hovorím, že ako načo by som mu to dávala? Lebo on má na to peniaze, ale tak do domácnosti, to dávam. Alebo krstnej, keď kňazovi treba, tak hocikomu tak isto. To sa dáva, to sa nepredáva. Ona mi tiež dávala, keď mala. To sa nepredáva, to by bol hriech.

Úryvok z rozhovoru: 15.7.2011, Mokrá

V nasledovných príkladoch si ďalej ukážeme, ako sa mení význam syra v jednotlivých situáciách v rámci komunity Mokrančanov, kedy sa syr stáva komoditou, darom, prejavom vďaky alebo pokrmom stelesňujúcim pamäť na domov v diaspóre.

## 5.2. Úloha syra vo vzájomnom zdieľaní a recipročných vzťahoch Mokrančanov

Syr sa ako aktér zúčastňuje nie len v recipročných vzťahoch Mokrančanov v podobe daru, ale taktiež v procesoch a praktikách súvisiacich s výrobou syra a jeho konzumáciou. V tomto prípade sa nejedná o reciprocitu, ale o zdieľanie (delenie sa o), teda dva rôzne typy ekonomických operácií, medzi ktorými vidí R. C. Hunt (Hunt 2002, 106-115) aj S. Day (Day et al. 1999, 1-12) zásadný rozdiel.

Zatiaľ čo Hunt (ibid.) chápe reciprocitu ako ekonomickú výmenu, ktorej ako príklad uvádza ekonómiu daru, zdieľanie chápe ako zhuk transferov charakteristických pre malé komunity a pracovné skupiny, teda skupiny, ktoré sú väčšie ako domácnosť a ich členovia sa frekventovane stretávajú tvárou v tvár. Je to proces rozdeľovania niečoho hodnotného (X, Y, Z ...), ktorý prebieha často v rámci dlhodobej časovej perspektívy a má neregulárny charakter voči ľuďom zapojeným do zdieľania. V tomto procese prevláda názor, že členovia komunity „sú v tom všetci spoločne“ a pomoc (rozumej hodnotné (X)) je poskytovaná kdekoľvek a kedykoľvek je potrebná. Je nemožné predpovedať, kto bude pomoc potrebovať, a kedy ju bude potrebovať. Prevláda tu očakávanie, že človeku bude poskytnutá pomoc v prípade, keď ju potrebuje. Ale človek neponúka pomoc na oplátku iba vtedy a z toho dôvodu, že mu bola pomoc poskytnutá.“ (Hunt 2002, 111). Je pravdepodobné, že za nezúčastnenie sa v tomto procese, môžu byť nezúčastnenému vyhradené sankcie, a že spory môžu narušovať niektoré z transferov. Odst'ahovanie sa môže byť jediným mierumilovným spôsobom vyriešenia niektorých, z týchto problémov.

Day (Day et al. 1999, 1-12), podobne ako Hunt rozlišuje medzi zdieľaním a reciprocitou, aj keď príčiny vidí niekde inde. Podľa jej názoru, spočíva hlavný rozdiel medzi ekonomikami jednotlivých kultúr alebo sociálnych skupín v tom, či sa opierajú o myšlienku hojnosti alebo o myšlienku nedostatku. Tieto dve myšlienky sa potom danej ekonomike odrážajú v spôsobe, akým je tu koncipovaný čas, osoba a komunita.

Zatiaľ čo v prípade ekonomiky založenej na myšlienke nedostatku je cieľom ekonomiky produkovať a zhromažďovať statky pre budúcnosť, čo zahrňuje aktivity ako plánovanie, uskladňovanie alebo odkladanie konzumácie statkov, v druhom prípade sú všetky aktivity orientované na prítomnosť rovnako ako aj konzumácia statkov. Ako

príklady ekonomickej produkcie v druhom prípade Day uvádza zberačstvo a rôzne príklady ekonomických aktivít marginalizovaných skupín, ktorých výsledkom je každodenná okamžitá konzumácia nadobudnutého statku, teda život v prítomnosti v podobe života zo dňa na deň (napríklad u námezdných robotníkov, prostitútiiek, bezdomovcov a pod.). Čo sa týka konceptualizácie jedinca a spoločnosti, čím viac sa spoločnosť prikláňa k ideológii nedostatku, tým viac jedinec podlieha nejakému sociálnemu rádu a participuje na jeho reprodukcii. A naopak, čím viac sa spoločnosť prikláňa k ideológii hojnosti, tým viac autonómny sa jedinec stáva, čo vedie v niektorých prípadoch k neúčasti autonómneho jedinca na reprodukcii daného spoločenského rádu.

V takto ponímanej ekonomike chápe Day (1999, 12) reciprocitu ako protiklad zdieľania. Reciprocita tu predstavuje ekonomickú výmenu založenú na ideológii nedostatku, pri ktorej aktéri výmeny prepočítavajú výhodnosť výmeny vzhľadom na svoje záujmy a svoju budúcnosť. Zdieľanie je naopak možné iba na základe predstavy hojnosti, ktorá vytrháva aktivity zdieľania z lineárnej perspektívy času. Aktivity zdieľania sú realizované v tzv. večnej prítomnosti, a dochádza pri nich vlastne ku „rozmazávaniu odlišnosti medzi „výmenou“ a „upotrebením“, pretože zdieľanie zahŕňa okamžitú konzumáciu statkov, napríklad spoločné pitie, gamblovanie alebo spievanie. Ľudia to, čím disponujú, zdieľajú v rozpínavej sa pohostinnosti a družnosti, ktoré prekračujú mieru recipročnej výmeny.“ (Day 1999, 12).

Zdieľanie, tak ako je chápané obidvoma, Huntom (ibid. s. 111) aj Day (ibid. s. 12), je základnou charakteristikou komunity Mokrančanov. Môžeme ho pozorovať v ich každodennom živote, vo výkone práce, v trávení voľného času, pri rodinných a cirkevných slávnostiach, v užívaní a využívaní statkov. Vystihuje to aj spôsob, akým producenti syra s pomocou širšej rodiny alebo iných členov komunity vykonávajú gazdovské práce a konzumujú jej výsledky, vrátane syra.

### **Syr ako pokrm – dar na svadbu**

Jozefka korbáče predáva, ale ostýchala sa rozprávať o cenách a taktiež komu a koľko predáva. Zmienila sa však, ako už jedna ženy predtým, že počas zimných mesiacov majú ľudia záujem o syr. Mám dojem, že u tej predošlej ženy to bolo naopak – nezáujem. Jozefka však vravela o vianociach tuším. Syr, ktorý sme vyrábali mal ísť sesternici na

svadbu. Na jednu svadbu – pre jednu stranu treba v Novoti vyrobiť podľa babky a Jozefka asi 13 až 15 kilogramov syra – korbáčiky a uzlíky, solené aj udené, pol na pol. Krstná vraj pýtala Jozefku, nech jej urobí 10 kilo syra. Takže dokopy treba na jednu svadbu v Novoti približne 26 až 30 kilogramov tvarovaného syra. Na sesternicinej svadbe malo byť dokopy aj s kuchárkami 180 ľudí, čo je bežný počet pre Novot'skú svadbu. Jozefka mi povedala, vraj predáva korbáče, nekrútené po 8 eur. Povedala som jej, že teda musí robiť dobré korbáčiky, pretože iné ženy ich predávajú po sedem. O cenách sa hanbila rozprávať a a aj na túto moju vetu reagovala s tým, že „ved' všetko Ti nemusím vyraziť“. Povedala, vraj predáva do dediny a chatárom z okolia, Bratislavčanom a podobne. Chatárom vraj predáva drahšie a ľuďom z dediny lacnejšie.

Úryvok z etnografického denníka: 14.1.2012, Mokrá

### **5.3. Obchod so syrom - Migrácia syra**

Ako byť úspešný pri predaji syra? Ako si hľadáte svojich zákazníkov? Čo je dôležité pri predávaní syra? Aký je to podľa Vás kvalitný syr? Otázky tohto typu som kládla mojim informátorom za účelom zistenia podrobností ohľadom miestnej ekonomiky syra. Situáciu sa mi podarilo podrobne zmapovať. Ako miestna ekonomika syra funguje sa pokúsim objasniť s pomocou nasledujúcich bodov: 1. dopyt po syre, 2. marketing a faktory úspešného predaja, 3. výrobní a obchodní partneri, 4. inovácia a estetika syra, 5. cenová politika, 6. konkurenčné vzťahy.

#### **5.3.1. Dopyt po syre**

Ekonomiku syra môžeme na základe vyššie zmienenej hranice medzi My a Oni rozdeliť na miestnu ekonomiku syra, teda ekonomiku v rámci komunity Mokrančanov, a externú ekonomiku syra medzi Mokrančanmi a cudzincami alebo medzi cudzincami navzájom. Na základe rovnakého princípu môžeme hovoriť aj o dopyte po syre.

Pomer miestnych producentov syra vzhľadom na veľkosť populácie obce vychádza v priemere minimálne jeden producent na 47 ľudí, teda na jednu rozšírenú rodinu. Z rozhovorov s informátormi vyplýva, že takáto hustota výrobcov dokáže lokálny trh v Mokrej nasýtiť.

Hovoriť o nasýtenosti alebo nenasýtenosť externého dopytu je náročné, keďže trh mimo obce nebolo možné v rámci výskumu zmapovať. Dalo by sa uvažovať o syre (ako aktérovi) v diaspóre. O veľkosti diaspóry syra by sa dalo uvažovať na základe, jednak miery migrácie všetkých Mokrančanov za prácou a štúdiom mimo obec a trvalým odchodom určitej časti Mokrančanov z obce, vrátane diachronického hľadiska tejto migrácie; a jednak na základe celkovej veľkosti produkcie domáceho syra v Mokrej, ktorý je expedovaný za hranice obce. Mapovanie diaspóry syra by si vyžadovalo ďalší výskum, na ktorý už ale v rámci v tejto práce nie je dostatočný priestor. Čo môžeme externom dopyte povedať je hypotéza o jeho rovnováhe. Z rozhovorov syrárov nevyplýva, že by dochádzalo medzi miestnymi producentmi k boju o zákazníkov, ani k ich výraznému nárastu. Vzhľadom na to, že syrári uvádzajú, že každý má vlastnú skupinu externých zákazníkov, ktorých zloženie nie je stabilné, a ktorí sa objavujú samí od seba, môžeme predpokladať, že externý dopyt je nasýtený, alebo je v rovnováhe.

Syrári reflektujú faktory, ktoré výrazne ovplyvňujú miestny dopyt. Sú to po prvé, kolobeh spoločenského a cirkevného života v obci, kolobeh cirkevného života katolíckej populácie na Orave a celospoločenská ekonomická situácia.

#### **Danka – my sme nechceli gazdovať, ale život nás donútil**

Danka: Celkovo ako sa to začalo robiť? Bože! Kedy to bolo? Vieš čo, nepoviem ti zase tak. No, u mňa to začalo vtedy, ti hovorím, v roku 2006 (V pozadí zase počuť hlum motorov áut. Pravdepodobne auta jazdiace po hlavnej ceste.) to bolo také intenzívne. Veľa! Veľa!

M: U vás, hej?

D: Hej! U mňa dom. Ale celkovo, ľudia tu vtedy robili. Vieš ono to v osemdesiatomštvrtom (Z cesty hučí strašný hluk áut. Možno kombajn alebo čo to tak hučí. Pani Danka musí hluk silno prekričovať, aby som ju počula.), keď sme sa my s Albínom brali, korbáče boli. Keď sme sa brali... (Nerozumiem kvôli hluku, čo mi pani Danka rozpráva.) ale či to vieš, bol taký boom? Ono, ono ja si myslím, kým ľudia mali prácu, tak sa toľko korbáčom nevenovali. Ono vieš čo vyrobili, ale nik ani toľko nechoval ani negazdoval, vieš tak veľa. A mlieko buď predával, že napríklad, alebo mlieko ani

nemali. Ved' mi keď sme sa s Albínom zobrali, tak sme si hovorili, že nebudeme ani kravu mať, lebo mlieko bolo lacné, kúpilo sa mlieko a nebolo treba gazdovať.

M: Fakt?

D: No jasné! Ved' my sme, ale potom v osemdesiatomsiedmom to bolo? Alebo ako? Začalo byť už, že nemusíš toľko už do práce chodiť, vieš, ani ako že tej istoty takej nebolo. A v osemdesiatomdeviatom, keď už tá, začala byť tá demokracia, tak ľudia, ľudia začali, že jednoducho nemajú tú prácu. Máš prácu, ale nie každý mal prácu! No a ja si myslím, že viacer tie ženy sa začali venovať tomu syru, lebo (Škrípanie vrátok od kovového plotu.) kde videli trochu vidinu zárobku aj. Prilepšenia!

M: Mhm. A myslíte si, že ako začali aj viac vtedy ľudia gazdovať? Či ani nie?

D: No. Nie, tak si myslím, že ani moc gazdovať nie. Skôr, keď bolo mlieko po desať korún, tak si ho kúpil.

M: A prečo potom gazdovali? Kvôli mäsu alebo kvôli čomu?

D: No, aj kvôli mäsu. Aj kvôli mlieku. Vieš, ako ono keď máš deti, tak jednu kravu mal človek vždy. To už vieš ako aby si mal, že, že si vedel, že keď už potom mlieko prišlo na tých dvadsať korún, tých osemnásť korún, no tak jasné, že každý videl, že keď máš tú kravu aj kus zeme, že sa mu tá krava oplatí. Ale kým bolo mlieko po tri koruny, ako sme kupovali, tak na čo by si mal kravu?! Ale potom, keď zdraželo mlieko, tak jednoducho bol človek nútený, trochu aj tí mladí. Ved' keď sme sa s Albínom vzali, tak sme si povedali – my nikdy nebudeme gazdovať! Nikdy! Že načo? Že my nebudeme taký sprostí, ako naši rodičia. No a jednoducho človek dospel k tomu, no a tá doba prišla taká, že jednoducho sme aj gazdovali, aj viac sme mali, aj dve kravy, býky, všetko! Lebo mäso, vieš ako, keď máš väčšiu rodinu a keď je menej ľudí, tak je to iné. Ale my keď sme dosť veľká rodina, tak nám aj bolo treba, keď je viacej chlapov, tak keď je deväť ľudí, tak sa dosť veľa potrebuje. Keby si mal to mäso kupovať, kde by si zašiel?!

Úryvok z rozhovoru: 14. 7. 2011, Mokrá

### 5.3.2. Marketing a faktory úspešného predaja

Podľa informátorov, k marketingovým aktivitám za účelom predaja syra nedochádza. Avšak, aj keď si to syrári neuvedomujú, pracujú s mnohými marketingovými nástrojmi. Konkrétne ide o dôraz kladený na kvalitu výrobku (chuť syra, zvýrazňovanie ekologického charakteru syra alebo jeho domácej výroby – zdravší produkt ako syr z obchodu); dôraz kladený na dizajn výrobku (tvar, vzhľad, estetický dojem) a na starostlivosť o zákazníkov (napr. dodanie objednávky včas), ďalej práca s medzerami na trhu (náhodné oslovovanie potenciálnych zákazníkov v diaspóre), reflektovanie dopytu a práca s jeho kolísaním (mesiace so silným dopytom vs. hluché mesiace bez zákazníkov, striedavé oplodňovanie kráv za účelom trvalého prísunu mlieka vs. oplodňovania kráv v tom istom čase), a napokon event marketing (prezentácia na festivale syra Mokranská hrudka).

#### **Felicián o festivale syra Mokranská hrudka**

M: No, tak môžete mi porozprávať o tej Hrudke?

Felicián: Áno.

M: Že ako to vznikalo? Váš cieľ, nápad ako vznikol?

Felicián: Všetko od začiatku? Začíname, vlastne roky dozadu, teraz sme mali siedmy ročník. Tak ako, od začiatku som myslel, že tá obec musí, keďže sme už nemohli byť takí lídri ako v minulosti (Tu odkazuje pravdepodobne na agroturistické začiatky družstva, ktoré spomína vyššie, a nastupujúcu konkurenciu.), družstvá, to boli za minulého režimu takí jgyjhgfcbhg (pravdepodobne o spojení družstva s politikou obce) teraz tá pozícia líderstva obcí a to sa mi zdá, že, že je nenávratne preč, lebo teraz sú iné štruktúry iné postavenie má to družstvo aj tie kapacity nie sú také, tak vždycky sa mi zdalo, že mali by sme v rámci toho turizmu, aj tých ľudí, tých občanov dotiahnuť tu, na nejakú na to družstvo, aby prichádzali. Minimálne na také festivaly. Tak taký prvý počiatok bol pred siedmymi rokmi sme začali s teraz ako sa to volá? (v pozadí veľmi hlasný a tenký piskľavý zvuk, asi píla zo susednej stolárskej dielne) Novoťské furmanské dni, to je taká zimná akcia, to robíme spolu s obcou a lesmi. Je to taká oslava drevorúbačstva a koní. Prvý rok to



bolo vo fašiangovom období a vtedy sa ukázalo, teraz sa ukázalo, že je to veľmi úspešná akcia, ktorá myslím, že je životaschopná a má peknú odozvu. A v tom letnom období nám tu chýbalo niečo a, tak sme začali tak ako iniciovať a stali sme sa, tie prvé ročníky sme zvládli, že tu bola Novot'ská hrudka. Ten názov bol o tom, že, no názov. Bolo to také, že, dotiahnúť tu tých (stále tenký a piskľavý hukot z pily, teraz dopĺňaný hlukom traktorového motora), prvá snaha bola tu tých výrobcov, výrobcov proste z dediny. To bola aj hlavná myšlienka, aby tí ľudia nevyrábali sami, aby sa dokázali aby tie svoje výrobky dokázali ukázať, a aby to zaprezentovali. A aby to neboli len korbáčiky, ale aby to boli tiež, teraz tomu hovoríme už aj odborne, figurálne syry to nazývame už. Musím povedať, myslím, že dokonca chceme aj ochrániť Novot'ské figurálne syry,-

M: -Mhm mhm. Ako značku, áno?

Felicián: Ako značku si ho chceme udržať, v rámci toho s tými mliekarmi to tak chceme urobiť. Tak toto bolo, hlavne hlavne to bolo o to, aby aby tí ľudia, na prvý ročník ich bolo 15 ľudí z dediny, ktorí chceli prísť a ukázali si jednoduché výrobky vtedy to boli. Pred sied-šiestimi rokmi to boli väčšinou tehličky, také tie jelenčeky a korbáčiky. A bolo to veľmi spontánne a pekné. A potom už začala, zase to malo veľmi peknú odozvu a všetky tie ročníky boli v podstate opakovali a chceme ich naďalej robiť, a teraz už má to vysokú úroveň, lebo teraz ich bolo 22 tých producentov, výrobcov. Sú to ženy, ktoré tá podmienka je domáca produkcia, v domácich podmienkach. To znamená, že nie v nejakej mliekarni, alebo výrobne. Takže malo by to byť všetko v domácich podmienkach všetko vyrobené. Upustili sme od podmienky, že by to bolo z Novoti, tak sme otvorili ten festival syrov, a sú to len susedné obce väčšinou. Prichádzajú Mokrú, Mutné, Oravská Lesná, Oravské Veselé, Zákamenné, ale z blízkeho okolia, takže má to aj takú peknú odozvu. Má to vysokú úroveň (v pozadí stále hluk pily, teraz aj brechot psa), tie figurálne syry, získava to aj takú motivačnú pozíciu, že tí ľudia chcú aj urobiť-

M: -Niečo nové, áno.

Felicián: Ved' na našej stránke, niečo nové vždycky, na tú súťaž sa dokonca pripravujú! Takže dokážu už také abstrakcie robiť, až kedysi uletené.

M: Áno? (Smiech)

Felicián: Tam tie lode a nevesty a neviem čo, ale to už je, to je tá fantázia. Takže, to, zase to neobmedzujeme ničím, takže, keď je pekné počasie, aj teraz sme mali šiesty ročník bol veľmi v nepriaznivom počasí, a čo sa týka tej úrovne aj tých toho spoločenského, bola na veľmi vysokej úrovni, takže budeme pokračovať ďalej a, samozrejme aby to bola aj Novoťská hrudka, tak sme zakomponovali do toho aj tých, klasickú ovčiu hrudku hodnotíme. Tak to robia okolité družstvá a tohto roku to bolo šesť výrobcov tu z blízkeho okolia. Oravská Lesná, Tvrdošín a šesť výrobcov. Je to taká súťaž, ktorá je vlastne, hodnotí to verejnosť, verejnosť tie syry, „kladne“ (nerozumieť dobre slovo) hodnotí odborná komisia, ale je to o tom, že tá ochutnávka je taká urobená pre verejnosť, má to taký charakter popularizácie tých ovčích syrov. My sami robíme ovčiu bryndzu, ktorá je, na ktorú sa všetci tešia, pretože je veľmi dobrá, takže. A to sa tak robí, popularizuje sa tak ten produkt, syr. Ovčí syr, ale do toho máme to prepojenie, aby to bolo zase to družstvo, tá výroba spoločná a tí súkromníci na jednom, už to teraz nazývame aj jarmok syrov. To sa vlastne všetko tam vlastne rozpredá, takže si to tie ženy, a mne ide hlavne o to, aby sa zviditeľnili tí producenti. Aby aby o nich, lebo sú väčšinou na vysokej úrovni (v pozadí stále hluk píly, teraz aj brechot psa) to robia, aby ich objavili tí ďalší aby k nim chodili kupovať, aby sa dokázali v budúcnosti tým živiť, aby to mali také ako doplnkovú činnosť doma, áno? Aby si privyrábali.

Úryvok z rozhovoru: 16. 9. 2011, Mokrá

V rámci výskumu v teréne som sa pýtala informátorov aj na to, čo považujú za najdôležitejšie pre úspešný obchod so syrom. Faktory úspešného predaja sa v podstate stotožňujú s mnohými faktormi vyššie zmienenými, napr. faktory určujúce kvalitu syra, hlavne jeho chuť a vôňa. Okrem toho, sa za dôležitý faktor považuje mať dobré kontakty (rozumej dobrých obchodných partnerov).

### **Syr networkér**

M: Takže v podstate vy ste začali kvôli peniazom, že prílepšit'...

Danka: Kvôli kvôli zárobku a, ale keby to človeka nebavilo, tak by to nerobil, poviem ti tak. Jednoducho musí ťa to trochu aj baviť, lebo spústa ľudí čo začali syr robiť, mysleli si, videli vidinu zárobku, ale keď prišli na to, koľko to obnáša robôt a všetkého, tak jednoducho sa na to vykašľali. (Mrnčanie batolaťa.) Ale ono časom Ťa to aj začne baviť tým, že vieš čo, zrobíš to a prídu ti po ten výrobok a pochvália ti to.

M: Mhm. (smiech)

Danka: Že to máš pekné, že to máš fajn, že to napríklad, ako veľa sa kontakty medzi ľuďmi šíria, to je neuveriteľne! By si neverila, ako sa dá spoznať kopa ľudí skrz tie syry. Čo urobíš, to niekomu a on potom je ochotný za mesiac prísť a chce ťa spoznať.

M: Hej? Fakt?

Danka: No aj tak sa mi stalo. Tak jednoducho vješ ako, ono je to, ja ti poviem, ja veľa ľudí poznám vďaka syrom.

Úryvok z rozhovoru: 14. 7. 2011, Mokrá

Väčšina informátorov tvrdí, že sa zákazníci objavujú sami z ničoho nič, že sa o ich obchodných aktivitách dozvedia sami, že ich jednoducho privedie/priláka sám syr. Pôsobnosť syra sa tu prejavuje jeho schopnosťou utvárať siete vzťahov medzi ľuďmi. *Syr je networkér.*

### **Evička: syr sám privádza zákazníkov**

Predaj syra mimo obce: Martin – lekári,

Evička: Syr predávam mimo dediny, lekárom do Martina, Amerika (smiech) všade! Všade! Už ani nie je štátu, kde by to nebolo. Či v Španielsku Gitka, alebo... no všade! A to ešte ten Peter Rypák, čo to cestoval po celom – ako sa tomu hovorí – cesa okolo sveta... to sa všade dostane. Isto všade! Už nie je ani štátu, kde by ten syr nedošiel... Grécko, Taliansko. Grék čo tu chodí.

Úryvok z rozhovoru: 15. 7. 2011, Mokrá

### 5.3.3. Výrobní partneri a obchodní partneri

Jedným z neočakávaných poznatkov, ktoré som v teréne objavila bola existencia výrobných a obchodných partnerov, ktorí sú súčasťou siete transferov a ekonomických výmen syra.

V prípade, že majú výrobcovia syra väčšiu objednávku, ktorú nestihnú včas vyrobiť, alebo na ktorú práve nemajú dostatok mlieka, prichádzajú do hry *výrobní partneri*. K tejto forme spolupráce sa mi priznali hlavne ženy. Ich výrobnými spolupracovníčkami boli sestry alebo kamarátky, ktoré predávajúcim producentkám dodávajú mlieko, alebo hotové syrové výrobky. Takáto spolupráca môže byť iniciovaná jednostranne v prípade, že predávajúce producentky syra majú dobré obchodné postavenie, s množstvom odberateľov, zatiaľ čo, spolupracovníčky ich nemajú. Alebo sa tiež môže jednať o obojstranný záujem. V takýchto prípadoch producentky syra prízvukovali, že sa jedná o osobu, ktorej kvalitu syra dobre poznajú. Stratú zákazníka by kvôli spolupracovníčkam totižto neriskovali.

*Obchodnými partnermi* sú sprostredkovatelia obchodu so syrom. Základný rozdiel medzi obchodnými partnermi (prostredníci) a zákazníkmi spočíva v tom, že zákazníci nakupujú syr na konzumáciu, zatiaľ čo prostredníci ho predávajú ďalej, ďalším osobám (prostredníkom alebo zákazníkom). Ich existenciu som si neuvedomovala, napriek tomu, že som túto úlohu prirodzene sama dlhé roky vykonávala. Oči mi otvorilo až stretnutie s Mirou počas rozhovoru s pani Apolóniou. Mira je sprostredkovateľkou pani Apolónie a túto úlohu vykonáva, dalo by sa povedať profesionálne.

Existuje množstvo náhodných a nepravidelných sprostredkovateľov, ktorí na seba preberajú túto úlohu z rôznych dôvodov. Napríklad ja som počas celého svojho vysokoškolského štúdia, alebo vždy pri vycestovaní do zahraničia na dlhšiu dobu, so sebou niesla v batohu minimálne jeden balíček korbáčikov, prípadne nejaké oštiepky. Mama mi ho vždy na cestu pribalila a ja som si ich vždy s chuťou vychutnala, prípadne vybrala na stôl pri vzácnej návšteve, alebo podarovala príbuzným či priateľom v zahraničí, ktorých som tam navštívila. Tak napríklad aj v prípade mojej súčasnej pani domácej v Prahe, ktorej som zo dva razy nejaký ten kus syra podarovala, sa stalo to, že pri ďalšom odchode domov,

mi pani domáca vtlačila do ruky 200-korunovú bankovku s prianím, nech jej ešte prinesiem hrudku údeného syra. Túto úlohu náhodných sprostredkovateľov plnia príbuzní producentov syra v najrôznejších situáciách, vysokoškolskí študenti, mládež cestujúca do zahraničia na brigády, muži pracujúci v zahraničí, miestni podnikatelia kupujúci syr svojim obchodným partnerom alebo klientom, či zástupcovia obce lobujúci v parlamente.

Mira je, naopak, príkladom druhého typu obchodných partnerov miestnych producentov syra – prostredníkov, ktorý túto činnosť vykonávajú pravidelne a cielene vo svoj prospech. K pani Apolónii sa Mira dostavila vtedy, keď aj ja na rozhovor s ňou. Netušila som, z akého dôvodu tam je a trošku ma jej prítomnosť rozrušila, pretože prišla aj s dvoma malými synmi, ktorí mali chuť rozprávať a hrať sa s diktafónom položeným na stole. Diktafón pani Apolóniu rušil zo začiatku rozhovoru asi úplne najviac zo všetkých mojich informátorov. S pani Apolóniou som sa rozprávala viac než hodinu, po ktorej som sa rozhodla odskočiť si na toaletu. Diktafón som sa rozhodla prepnúť do režimu pauzy, ale pravdepodobne som nestlačila tlačítko správnym spôsobom, pretože pri prepise rozhovoru som si s veľkým prekvapením vypočula rozhovor pani Apolónie s Mirou, ktorý viedli počas mojej neprítomnosti.

Najskôr pani Apolónia prehlásila, že „*Načo to také táraniny! Načo jej to bude?*“ Mira ju hneď nato upovedomila, že nemá rozprávať, lebo je tam diktafón. Nastala chvíľka ticha, po ktorej začala Mira opakovať to, čo som predtým povedala Apolónii ja, že jej technológia výroby syra má výnimočné špecifikum v porovnaní s ostatnými ženami, s ktorými som dovtedy robila rozhovory, čo bola pravda. Tón, ktorým Mira rozprávala znel, akoby iba chcela zahnať nepríjemné ticho, spôsobené diktafónom, ktorý stojac na stole, pôsobil hrozivo už len svojou prítomnosťou. Lenže táto pochvala na adresu Apolónie vtiahla obe ženy do rozhovoru o objednávkach, ktoré musí pani Apolónia dokončiť. Mira jej opakovala veľkosti a termíny objednávok a Apolónia si to všetko nahlas opakovala, uvažovala, čo z toho už má hotové a čo musí ešte dokončiť. Bavili sa tiež o tom, čo Mira Apolónii napísala sms-kou, ktoré z objednávok sú urgentné a čo Apolónii ešte ohľadom niektorých objednávok upresní. Tiež sa zmieňovala o objednávke, ktorá bola medzičasom zrušená, ale Mira vraj medzičasom našla ďalšiu osobu, ktorá by o ňu mala záujem, takže táto objednávka stále platí. Rozhovor Miry s Apolóniou na mňa pôsobil ako rozhovor manažéra so svojím podriadeným, alebo distribútora s dodávateľom tovaru. Mira pôsobila, že má na

vrh, akoby objednávky pani Apolónie boli v jej rukách. Hneď po mojom príchode z toalety Mira s deťmi odišla a ja som pokračovala v rozhovore s pani Apolóniou, ktorá si na diktafón medzičasom trochu viac privykla a občas jej aj vyklázla informácia alebo meno, ktoré sa snažila utajiť. Tak som sa dozvedela o jej kamarátke z Lieskovej (vzdialená časť Mokrej, v ktorej sa Apolónia narodila a vyrastala), ktorá jej, v prípade, že Apolónia nestíha, dodáva časť objednávky. Pani Apolónia sa tak vyjaviť v novom svetle, nie ako závislá na svojej distribútorke Mire, ale ako osoba schopná kombinovať spoluprácu s viacerými ľuďmi, a udržať si pritom v tejto sieti vzťahov pozíciu, ktorá jej je finančne prospešná.

Takýchto profesionálnych distribútorov, obchodných partnerov, sa medzi producentmi syra pohybuje viac. Čo je na nich povšimnutiahodné je fakt, že sami osobne prichádzajú za výrobcami syra a syr predávajú na trhu za hranicami Mokrej, ktorí výrobcovia nepoznajú. Syr sa tak dostáva do diaspóry a výrobcovia syra sa zároveň môžu v pokoji venovať svojej práci a zostať v anonymite.

Vďaka existencii obchodných partnerov, sprostredkovateľov, náhodných aj tých, ktorý to vykonávajú cielene, sa syr dostáva do diaspóry. Túto schopnosť goralských producentov syra obchodovať a komunikovať so širokým svetom zmieňujú aj Keresteš (2008, s. 369) a Pine (1999, s. 49). Keresteš píše o tejto kompetencii v súvislosti s predajom syra na salašoch v minulosti (Keresteš ibd.) a Day v súvislosti s trhovou a migračnou kultúrou Goral'ov: „Zatiaľ čo nemôže byť pochýb, že až do polovice 50-tych rokov 20. storočia žila väčšina dedinčanov v chudobe, existencia trhov im umožňovala nie len kupovať a predávať, ale tiež vytvárať väzby s ľuďmi mimo regiónu, ktoré mohli viesť k sezónnym prácam, ďalším obchodným operáciám, získavaniu znalostí a informačným reťazcom rozprestierajúcim sa ďaleko za hranice regiónu Podhale. Toto paradoxné vylúčenie z centra a začlenenie do širokej vonkajšej oblasti je hlavnou črtou kultúry goralov.“ (Pine 1999, s. 49).

### 5.3.4. Inovácia a estetika syra

Kreativita producentov syra sa prejavuje v zavádzaní inovácií do spôsobu, akým sú vykonávané gazdovské práce (mechanizácia), ale aj v technológiách výroby syra a tvarových podobách predávaného syra.<sup>4</sup> Syrárky o dizajne ako marketingovom kanáli nehovoria, skôr sa riadia vlastným estetickým cítením.<sup>5</sup> Uvedomujú si, že tvar a estetika syra, balenie syra, a ich obmieňanie a inovovanie, sú pre úspešnosť predaja veľmi dôležité. Ako vraví Apolónia: „syr musí vyzeráť vzhľadne“, teda musí pôsobiť na konzumentov svojou krásou, presvedčiť ich svojím vzhľadom o tom, aby ho konzumenti ochutnali. Koniec koncov, domáci syr je každoročne prezentovaný na festivale Mokranská hrudka, kde jednou z hodnotiacich kategórií je práve dôslednosť v jeho ručnom opracovaní. Prebieha tu prehliadka hrudkových ovčích syrov, produktov právnických osôb (poľnohospodárske obchodné družstvá, mliekarenské podniky) podnikajúcich v tomto regióne a prehliadka domácich kravských figurálnych syrov. Popri prehliadke syrov prebieha ich ochutnávka zo strany odbornej poroty aj verejnosti. Obe kategórie sú hodnotené odlišnými kritériami. U domácich kravských figurálnych syrov sa hodnotí vzhľad (tvorivosť a umelecký dojem) a kvalita (chuť syra), zatiaľ čo v prípade hrudkového ovčieho syra sa hodnotí iba kvalita. Domáci mokranský syr je umelecko-remeselným

---

<sup>4</sup> *Inovácie* zavádzané do procesu a technológií výroby syra tiež ovplyvňujú kvalitu a chuť syra, fyzickú náročnosť výroby syra a veľkosť jeho produkcie u jednotlivých producentov. Poznámka autorky.

<sup>5</sup> V *estetike* producentov syra sa prejavuje istá miera pragmatizmu, realizmu a jej obsah tvoria väčšinou prírodné alebo figurálne motívy. *Estetický pragmatizmus* sa prejavuje napr. v názoroch na syrové výrobky prezentované na Mokranskej hrudke. Podľa sváka Alojza, by sa malo na festivale „vystavovať iba to, čo sa dá zjesť“. Nemali by tam byť syrové veci, ktoré majú nejakú výplň z dreva alebo iných materiálov. Podľa Evičky, by sa malo na festivale „vystavovať to čo robili naši predkovia, čím sa živili, nie bábiky a iné potvorky“. *Estetický realizmus* sa prejavuje v tom, čo je považované za „patričné“. Syry, ktoré sú vystavované, ich motívy a dekorácia majú zodpovedať realite, byť napodobením (realistickou mimézis) reality. Rôzne témy syrov prezentovaných na Hrudke tvoria námety z každodenného života syrárov, napr. svadobné mladuchy, šijacie stroje, autá, torty, cirkevné kalichy a pod. Keď sa na festivale objavil syr modrej farby, mnohí syrári boli pohoršení, pretože, ako povedala Genoveva „modrá farba je nepatričná k syru“. Dcéra Apolónie, keď ju učila, ako má syrové výrobky aranžovať jej údajne radila „čo je trapné a čo nie, čo k sebe pasuje“. Poznámka autorky.

výrobkom (bez ohľadu na to, či je alebo nie je niekde vystavovaný), aktérom, od ktorého sa očakáva, že bude schopný u iných aktérov vyvolávať pocit údivu, obdivu a chuť k jedlu.

### 5.3.5. Cenová politika

Pri stanovovaní ceny domáceho syra berú domáci producenti do úvahy nie len svoje obchodné ciele, ale aj veľké množstvo ďalších faktorov: hodnotu konkrétneho predávaného balíčka, výrobné náklady, druh cieľovej skupiny, veľkosť dopytu a existenciu konkurencie. Obsah jedného predávaného balíčka so syrom sa oceňuje podľa hmotnosti. Cena 1 kg domáceho syra sa v čase môjho výskumu pohybovala od 6,5 do 8,5 EUR, pričom cenové rozdiely spôsobujú: a) dizajn syra – korbáče, oštiepky, syrové koše a pod.; b) spôsob konzervovania – syr iba nasolený alebo nasolený aj vyúdený; c) balenie syra – hlavne v prípadoch väčších balení syra ako syrové tácie, syrové koše alebo torty sa do ceny započítavajú aj baliace materiály (transparentné fólie, stužky, krabice, prútené koše a pod.).

Informátorky v rozhovoroch pri úvahe o tom, či sa im výroba syra oplatí, zvažovali najčastejšie výrobné vklady ako: cenu plynu alebo cenu dreva; cenu mlieka (napr. v prípade, že mlieko dokupujú alebo v čase nedostatku mlieka pred otelením kravy); množstvo práce na zabezpečenie stravy pre kravy; časová náročnosť výroby syra; cenu syridla a cenu nafty.

Rozdielna cena môže ďalej byť výsledkom toho, či sa jedná napríklad sprostredkovaného známeho alebo človeka úplne cudzieho, či sa jedná o turistu z Bratislavy alebo miestneho podnikateľa a pod. Výšku ceny predávaného syra výrazne ovplyvňuje aj vysoká miera konkurencie v obci, ktorá udržiava ceny na dolnej hranici.

Dve z informátoriek, Genoveva a Evička, sa pri cene odvolávali na cenové nastavenie na festivale Mokranská hrudka, čím poukázali na fakt, že festival je vlastne jedinou príležitosťou, kedy sa ceny predávaného syra stávajú verejnými a doslovne viditeľnými. Ceny syra stanovené na festivale sa teda stávajú akýmsi štandardom, ktorého sa ženy pridriavajú počas celého roka až do ďalšieho ročníka festivalu.



### 5.3.6. Konkurenčné vzťahy

Pri vstupe do terénu som uvažujúc o konkurenčných vzťahoch očakávala medzi producentmi omnoho vyššiu mieru súťaživosti, než aká z rozhovorov vyplynula. Zistila som, že je tu konkurenčný boj amortizovaný všeobecne prijímaným rovnostárstvom (Murphy 1998, s. 156 - 157) vyplývajúcim z katolíckeho presvedčenia producentov, a tiež veľkosťou komunity, v ktorej sa konkurujúci si syrári často dostávajú do osobného kontaktu, prípadne sú medzi nimi príbuzenské alebo spriatelnené susedské vzťahy. V takýchto podmienkach dochádza miesto boja medzi producentmi k ich vzájomnej spolupráci. Informátori ostatných producentov syra za konkurenciu nepovažujú.

Mierne konkurenčné súperenie sa najviac odráža vo vyššie zmieňovanej tvorbe cien a v starostlivosti o zákazníkov. Z rozhovorov vyplýva, že každý producent má svoj vlastný okruh zákazníkov, ktorý si snaží udržať. Nepreberá cielene zákazníkov iným producentom syra. Medzi producentmi syra môžeme pozorovať nasledovné spôsoby práce so zákazníkmi.

- a) Zákazníkov si snažia udržať s pomocou kvalitného syra, výhodnej ceny syra, inovatívnymi námetmi spracovania (dizajnu) syra; dodaním objednávok včas;
- b) V prípade, že práve nemajú dostatok syra alebo nemôžu splniť objednávku, buď sami dobrovoľne zákazníka pošlú k inému producentovi syra, alebo si syr pre zákazníka zadovážia od iného producenta syra;

Spôsoby nadväzovania spolupráce medzi konkurujúcimi producentmi syra (výrobní partneri) sú nasledovné:

- a) Menej obchodne zdatní producenti syra žiadajú tých obchodne úspešnejších o predaj vlastného syra;
- b) Niektorí producenti syra žiadajú iných producentov o vyúdenie ich vlastného syra, pretože ho sami vyúdiť nevedia.

Obdobne, vzťahy medzi domácimi producentmi syra a družstevnou mliekarničkou taktiež nie sú považované za konkurenčné, a to ani zo strany domácich producentov syra, ani zo strany družstva. Niektorí informátori sa dokonca zmieňovali, že o predaji syra na družstve netušia, aj keď vedia, že sa tam predáva mlieko (Apolónia, Jozefka). Na družstve

si niektoré producentky syra mlieko dokupujú v čase gravidity kráv. Podľa niektorých informátoriek sa v obci začínajú objavovať aj ženy, ktoré vôbec negazdujú a na výrobu syra si mlieko výlučne nakupujú na družstve. Podľa Danky a Apolónie sa v Mokrej nachádza jedna takáto producentka, ale Ľudmila, ktorá v mliekarni pracuje tvrdí, že na družstve nakupujú na produkciu syra aj ženy z okolitých dedín, v ktorých, ako tvrdili syrári z Mokrej (Genoveva, Apolónia, Severín, Račák), ľudia gazdujú v omnoho menšej miere, takže vlastným mliekom nedisponujú. Taktiež pán Felicián tvrdí, že domáci producenti syra nie sú jeho konkurenciou (rozumej družstevnej mliekarničky), ale naopak, vynikajúcou cieľovou skupinou.

#### 5.4. Šedá (?) ekonomika syra

Na lokálnom trhu mlieka a syra v Mokrej sa pohybuje niekoľko rôznych typov aktérov. Prvým aktérom je *Polnohospodárske obchodné družstvo Agrovex* (POD Agrovex), ktorého jedným zo zárobkových oddelení je mliekareň zameraná na dve cieľové skupiny – predaj mlieka a syrových výrobkov miestnym obyvateľom a domácim producentom syra. Jeho druhou cieľovou skupinou sú veľkoodberatelia, Tvrdošínska mliekareň s.r.o. a Liptovská mliekareň a.s. V rámci legislatívneho rámca vystupuje POD Agrovex ako akciová spoločnosť a vo svojej poľnohospodárskej činnosti a živočíšnej výrobe je podporované dotáciami zo strany štátu a EÚ. POD Agrovex je najväčším aktérom na tomto trhu a vďaka schopnosti čerpať štátnu a európsku podporu je oproti ostatným lokálnym aktérom na trhu z ekonomického hľadiska vo výrazne výhodnejšej pozícii.

Druhým typom aktérov na lokálnom trhu mlieka a syra sú domáci producenti syra, ktorí túto činnosť vykonávajú ako živnostníci, teda v rámci legislatívneho rámca ako *samostatne hospodáriaci roľníci*. Ich zisk z produkcie syra je, podobne ako je to v prípade POD Agrovexu, získavaný formálnym spôsobom. Sú však oproti ostatným aktérom znevýhodnení. Na rozdiel od ostatných domácich producentov syra musia odvádzať zo svojej činnosti dane a odvody spojené so živnosťou, popri výrobe syra a gazdovaní sa venovať aj administratívnym činnostiam súvisiacim s podnikaním, prípadne získavaním dotáčnych príspevkov, a tiež podliehajú hygienickým kontrolám. Na rozdiel od družstva zase nedisponujú ľudskými kapacitami, ktoré by sa mohli venovať špecifickým činnostiam (účetníctvo, administratíva dotácií), ani nedisponujú tak veľkými pozemkami, aby sa im

ich investície vracali v porovnateľnej miere ako družstvu.. V rámci môjho výskumu som sa stretla iba s jednou zo živnostníčok, ktorej náplňou živnosti je produkcia syra. Okrem toho boli medzi mojimi informátormi ďalšie dve osoby so živnosťou. Pani Danko, ktorá však má živnosť zriadenú na riadenie baru, v ktorom zamestnáva svoje deti a sváko Severín, ktorý je v súčasnosti dôchodcom, ale produkciu syra ako živnosť vykonával donedávna (Ukončil ju asi iba rok pred zahájením môjho výskumu.). Samostatne hospodáriaci roľníci sú medzi aktérmi zastúpení v menšine.

### **Severín: gazdovanie byrokraticky náročné**

Severín: A to je ťoľko byrokracie! Toľko že, že všetci sa toho vzdali!

Ja: Aha. Takže nie sú, podľa Vás, nie sú vhodné podmienky?-

Severín: -Sú, sú vhodné podmienky, také byrokratické vytvorené, pretože, že to [gazdovanie] sa každému zhnusilo! Pretože roľník nemá kedy sedieť pri papieroch, a sedieť a písať, ale ten má dosť práce dosť, nevie kde má hlavu! A keď príde sezóna nejaká tak o tom ani nehovorím! Tak nevieš, zabudne či sa najedol, či raňajkoval alebo večeral, ani mu to nepríde na rozum! Pretože má toľko práce! No a chcú také nezmysly, všetko písať! Celý deň čo robíš, no tak mňa to samého ... [Nedopovie, ale má na mysli 'znehucuje'.] Pretože bol človek tvrdý! Tak, mne to aj na tej OPSke povedali, že zostali, že zostali naozaj verní, iba tí skalní, ktorých je dnes už iba pár. Takže taká je to situácia. (Smutne a skormúteno so zlomeným hlasom.) ... Severín: Lenže keď si vezmeš také to poľnohospodárstvo, to sa nedá tak ľahko rozbehnúť! To sú, to záleží od toho, ako rýchlo tu zložíš tie stavy, ktoré tu boli kedysi. To by musel, to trvá niekoľko rokov! To sa nedá, kým sa to namnoží! To je dlhodobý proces! A tak keď predpisy rôzne, nezmysly, do roka keď Ti kadejaké tie pravidlá v poľnohospodárstve menili, v poľnohospodárstve sa nedá skákať! No! To sa nedá tak! Raz doľava raz doprava! No jednoducho boli tam v tom parlamente nejakí blbci, ktorí videli to poľnohospodárstvo prinajlepšom z rýchlika, a preto aj tak robili, a preto to aj tak dopadlo, ako to dopadlo. Ale ja verím! I keď si to neželám, pretože za toto, za takýto úpadok, isto ta naša, naše budúce generácie zaplatia za to ťažkú daň! To ku tomu som presvedčený, že ku tomu to ide, i keď si to neželám! Bodaj by som nemal pravdu! Bodaj by som sa bol mýlil! Ale asi sa nemýlim. Pretože dneska dovážame možno polovicu, ja neviem koľko možnože aj viac mäsa!

Úryvok z rozhovoru: 15. 9. 2011, Mokrá

Tretou skupinou aktérov na lokálnom trhu s mliekom a syrom sú *domáci producenti syra*, predovšetkým ženy. Syr predávajú mimo legislatívnych rámcov, ktoré takúto činnosť umožňujú, teda buď *živnostenský list* (Ministerstvo vnútra SR 2013) alebo oprávnenie na *predaj z dvora* (Ekotrend Slovakia 2013). Z toho vyplýva, že zo svojej činnosti buď neodvádzajú dane, alebo je pravdepodobné, že prekračujú únosnú mieru množstva, ktoré môžu predať bez odvádzania daní. Domáci producenti syra sú najpočetnejšou skupinou aktérov na trhu, avšak z hľadiska ich postavenia na tomto trhu sa jedná o najcitlivejších aktérov (ilegalita, ženy, pri gazdovaní závislosť na pomoci rodiny).

Štvrtou skupinou aktérov, ktorí dodávajú na miestny trh mlieko a mliečne výrobky je spotrebné družstvo COOP Jednota skrze svoju *potravinovú sieť*, v ktorom nakupujú syr obyvatelia obce, ktorí sa gazdovaniu nevenujú. Okrem toho, niektorí obyvatelia obce v súčasnosti nakupujú mlieko a mliečne výrobky v potravinových sieťach aj za hranicami v blízkych poľských mestečkách. Avšak syrári, s ktorými som sa rozprávala často zmieňovali, že v obchodoch nakupujú iba maslo, zriedkavo bryndzu. O cene mlieka a syra nemali potuchy, pretože využívajú len vlastné zásoby. Sami si produkujú taktiež vlastnú smotanu, tvaroh a acidofilné mlieko, menší počet syrárov si dorába aj maslo a bryndzu.

#### **5.4.1. Legitimita trhu so syrom**

Ako som už zmieňovala vyššie, pri tvorbe ceny berú domáci remeselní syrári ohľad na mnohé faktory. Avšak, sú tu ďalšie faktory ako napr. poplatok za zriadenie živnosti, odvody do sociálneho a zdravotného zabezpečenia, ktoré do konečnej ceny syra nezahŕňajú, pretože tieto formálne finančné záväzky sami nedodržiavajú, argumentujúc, že keby tieto faktory museli zohľadňovať, produkcia syra by sa im neoplatila. Syrári nie len že neodvádzajú dane súvisiace so živnosťou, ale ani DPH súvisiacu s predajom syra, rovnako ako ju neodvádzajú ani ľudia, od ktorých syrári bežne nakupujú „načierno“ syridlo. Na zvláštne praktiky som natrafila ja v prípade výpovedí ľudí o činnosti družstva, ktoré v tomto texte zastupuje pán Felicián. Otázka teda znie, pohybuje sa syr po čiernom trhu?





Otázku ohľadom legality predaja syra som kládla všetkým mojím informátorom, pretože bola jednou z tých, ktorá ma najviac priťahovala, a ktorej som chcela porozumieť. Dostala som rôznorodé odpovede. Každý z mojich informátorov sa

touto otázkou už predtým sám zaoberal. Väčšina z nich dospela k názoru, že syr na čierno nepredávajú a pokračujú vo svojej činnosti s pokojným svedomím. Menšina z nich mala z odhalenia ich zárobkovej činnosti strach. Rozhodla som sa nehádzať predpojata mokranských syrárov do šuflíčka ilegality ani ich stranu idealisticky zastávať, ale nazerať na ekonomiku syra bez apriórnych súdov.

David Graeber (Graeber 2005) zaoberajúci sa históriou toho, akým spôsobom bola v západnej spoločnosti konštituovaná ekonomická teória hodnôt, tvrdí, že neoklasická ekonómia chápe ekonomickú hodnotu komodity ako totožnú s jej trhovou cenou, pričom reálnu hodnotu komodity ignoruje. Ekonomiku chápe neoklasická teória ako *racionálnu* tvorbu trhovej ceny na základe pozorovania správania sa ľudí na trhu. Neoklasická ekonomická teória, a ekonomika na nej založená, je na základe toho vnímaná ako oslobodená od reálnej hodnoty komodity [*value-free*], čo jej dodáva morálnu autoritu. „Etický trik spočíva veľkou mierou v slove ‘racionálny’. Trhové správanie je podľa definície racionálne. Vo svete videnom súčasnými voľnotrhovými ekonómami (ktorý je čoraz viac identický so svetom videným vládou a inými vládnucími inštitúciami), antropológovia a im podobní sú z toho dôvodu vypovedaní do dvoch rolí. Prvá je popísať dôvody ‘iracionálneho’ a ‘nedostatočného’ trhového správania sa: prečo ľudia, hlavne tí ne-Západní, niekedy nekonajú spôsobom, o ktorom ekonomická teória hovorí, že by sa mali. Tí ďalší údajne ani racionálne nekonajú, ale radšej konštruujú ich jedinečné individuálne alebo etnické identity, alebo možno kujú sociálne väzby“ (ibid. s. 443). Z tohto dôvodu považuje Graeber neoklasickú ekonomickú teóriu hodnôt za nepostačujúcu a tvrdí, že by mala byť komplexnejšia (hlbšie zapadať do kosmologických predstáv spoločnosti), aby z nej bolo možné odvodzovať významy aj pre iné oblasti života, teda mimo ekonomiky. Fakt, že neoklasická teória hodnôt nepostačuje, dokazuje podľa Graebera to, že sa sociálni vedci v priebehu 20. storočia opakovane vracali k teórii hodnôt, keď dochádzalo ku kríze v sociologických diskurzoch. Posledná kríza bola podľa neho v osemdesiatych rokoch a trvá dodnes, čo dokazuje snaha o vytvorenie teórie praktík [*the theory of practice*] (ibid. s. 444).

Podnetným príkladom toho, ako nazerať na ekonomické vzťahy v rámci diskurzu praktík je esej Obukhovej a Guyerovej (Obukhova a Guyer 2002) o obchodných vzťahoch v Nigérii a Rusku po roku 1989. Cieľom autoriek je popísať uzly [*nodes*] či

premostenia [*transcendences*], v ktorých sa formálna ekonomika a jej politika prelýna s tou neformálnou. Autorky tvrdia, že komoditné reťazce sú natoľko komplikované, že na ne nie je možné nazerat' čiernobielo, ale vyžadujú komplexný pohľad, ktorý umožňuje hovorit' o interakciách v rôznych kontextoch. Obukhová a Guyerová obhajujú názor, že v prípade reťazca novín v Nigérii a reťazca vodky v postsovietskom Rusku sa jedná o dlhodobé spolužitie formálnej a neformálnej ekonomiky, ktoré sa navzájom prelýnajú natoľko, že sú neoddeliteľné. Ide o sieť ekonomických vzťahov skladajúcich sa z paralelných a spútaných procesov, z ktorých niektoré sú považované centrálnou inštitúciou s regulačnou mocou (väčšinou štát) za legálne a iné za nelegálne. Obukhová a Guyerová teda skúmajú komoditné reťazce ako siete aktérov, a dochádzajú k záveru, že v uvedených prípadoch tvoria noviny a vodka uzly slúžiace ako spojenia medzi formálnou a neformálnou ekonomikou, ktorá však v skutočnosti funguje ako jedno kontinuum. Noviny a vodka prekračujú odlišnosť medzi 'legálnym' a 'ilegálnym'. Mokranský syr spĺňa vlastnosti, ktoré Obukhová a Guyerová prisudzujú uzlom premost'ujúcim formálnu a neformálnu ekonomiku (podrobnejšie vid' Obukhová a Guyerová 2002), preto ho považujem za ďalší príklad takéhoto uzlu. V nasledujúcej tabuľke uvádzam príklady praktík, pri ktorých výkone sa producenti syra z Mokrej občas nachádzajú na jednej, a občas na druhej strane tohto premostenia.

<b>Aktéri</b>	<b>Oblasť pôsobenia</b>	<b>Formálne praktiky</b>	<b>Syr ako uzol /premostenie</b>	<b>Neformálne praktiky</b>
Domáci producenti	Sýridlo	Nákup sýridla v poľnopotrebných.		Nákup sýridla od zamestnancov mliekarní.
Domáci producenti	Predaj syra	Predaj syra formálnou cestou: na základe živnosti (daňové odvody) alebo predaj syra skrze certifikát Predaj z dvora (obmedzuje množstvo predaného syra).		Predaj syra bez odvodov, v akomkoľvek množstve, skrze vlastné sociálne a distribučné siete.
Poľnohosp. obchodné družstvo Agrokovex	Aktivity za účelom získania dotácií	Súťaž o dotácie s vlastnými projektmi, správa vymedzenej plochy poľnohospodárskej pôdy a lúčnych porastov.		Neplatné zmluvy s obyvateľmi obce o prenájme pôdy – prekročená doba platnosti zmluvy. Kosenie lúčnych plôch domácich syrárov bez ich zvolenia a nápravy škody.
Poľnohosp. obchodné družstvo Agrokovex	Propagácia agroturizmu v Mokrej	Propagácia hotelových a agroturistických služieb družstva.		Propagácia domácich figurálnych syrov a podpora ich nelegálneho predaja.

**Tabuľka č. 1.**

**Zdroj:** výskumné záznamy autorky.

Domáci producenti syra obhajujú svoju oprávnenosť k výrobe a predaju syra nasledujúcimi argumentmi:

- Syr vyrábajú vo svojom voľnom čase;
- Výrobu syra vnímajú do veľkej miery ako hobby;
- Výroba syra a gazdovské práce s ňou súvisiace sú fyzicky veľmi náročné;
- Lokálna klíma je veľmi chladná, sťažuje im život v porovnaní s ľuďmi v iných oblastiach Slovenska;
- Syr nie je výsledkom činnosti iba jednej osoby, na praktikách, ktorých výsledkom je syr, participuje celá rodina/komunita blízkych, nie je preto spravodlivé zdaňovať iba jednu osobu z nich;
- Keby museli z predaja syra odvádzať dane, prestali by túto činnosť vykonávať, pretože by sa im to neoplatilo;
- Nevidia dôvod, prečo odvádzať nejaké poplatky štátu, keďže štát drobných živnostníkov nepodporuje dostatočným spôsobom, nestará sa o rozvoj podnikania na Slovensku.
- Výroba a predaj syra sú iba doplnkovou činnosťou, ktorá dopĺňa rodinný rozpočet, z toho dôvodu nie je možné ju vnímať ako samostatnú zárobkovú činnosť, z ktorej je potrebné odvádzať dane.
- Syr vyrábajú z dôvodu vlastnej nezamestnanosti, ktorá je zapríčinená vysokou lokálnou nezamestnanosťou;
- Výroba syra je vnímaná ako zvyk alebo tiež miestna kultúrna tradícia.

Jednotliví syrári zdôvodňujú svoje postavenie väčšinou kombináciou viacerých z uvedených argumentov, čo dodáva ich postoju objektivitu. Legitimita voči štátu a formálnym pravidlám fungovania trhu je v ich očiach vykúpená nepriaznivými životnými podmienkami. Toto postavenie drobných remeselných syrárov mi potvrdili aj sváko Severín, ktorý sa na situáciu pozeral ako živnostník, aj pán Felicián z pozície vedúceho družstevného podniku.

### **Danka o podnikaní**

M: Mhm mhm. No a keď ste hovorila, že ste začala podnikáť, tak, é, nechcela-



Danka: Či som v tom nechcela začať podnikat'?

M: Áno.

Danka: Podnikat'?

M: Áno.

Danka: Jednoducho, vieš čo, poviem ti tak. A j by som bola začala skoro v tom podnikat', ale, naša vláda je taká prešibaná, že (smiech), že jednoducho to môžeš vymazať (smiech).

M: Smiech.

Danka: Že jednoducho vieš čo, tí malí podnikatelia keď sú, tak keby snažili sa im pomôcť, tak by viacej ľudí v tom podnikalo. Ale jednoducho ono ťa, oni ťa chcú brzdiť ešte. Nie že by ti pomohli! Ono, keď sa jedná o také niečo, tak ani Únia ti nepomôže. Napríklad teraz čo sú dotácie pre podnikateľov, tak tam si dotáciu dostaneš, ale musíš mať určité remeslo a musíš také. Ae, keby si chcel napríklad, že cukrárstvo, tak áno, ale musela by si nejakú tú múku ich mať. Ja napríklad, keby som chcela ten syr, tak musíš mať presne, odkiaľ máš mlieko, nemôžeš mať svoje mlieko kravské, musí byť to mlieko, úplne vieš, že či je zdravotne nezávadné, potom musí mať tie hrnce antikorové, a také vieš čo no, ty keby si chcel podnikat', veľké náklady by si musel do toho dať, a tá návratnosť je strašne dlho, aby sa ti čo to vrátilo. Tak jednoducho, jednoducho, veľmi sa ti to nevyplatí.

Úryvok z rozhovoru: 14. 7. 2011, Mokrá

Z hľadiska legitímnosti predaja syra je pre drobných remeselných syrárov omnoho dôležitejšou otázkou ako legalita predaja otázka etickosti tejto činnosti, čo znamená vykonávanie všetkých praktík v súlade s ich katolíckym presvedčením. Napríklad otázka, či ísť, alebo neísť sušiť alebo pozbierať seno, a uložiť ho na šopu, v nedeľu - sviatok Pána a deň odpočinku, z dôvodu, že hrozí búrka a seno môže zmoknúť, a teda aj zhnieť, je problém, ktorí syrári riešia omnoho častejšie, ako otázku daňového priznania. Boh požíva v Mokrej väčšiu autoritu ako štát.

**Nedeľa je deň odpočinku**

Genoveva: A napríklad, zase keď mám tri dni, tri dni ťahám (korbáče). Ale zase napríklad v nedeľu nie. V nedeľu nerobím, lebo ja som si robievala kedysi, ale to tam nemusíš dávať (smiech). Ja som si v nedeľu robievala veľa (korbáčov), lebo keď ma tak niekto poprosil, tak rýchlo rýchlo, a ako nám ten Martinko zomrel, tak, nie Martinko, nie Martinko, zle hovorím. Ivetka mala búračku pred troma rokmi, no tri roky teraz tomu budú, tak som si povedala: „neexist abysom ja teraz v nedeľu syr ťahala, lebo ma za to Pán boh potrestal“, ale to tam nedávaj (Smiech).

M: mhm

Genoveva: Tak ja v nedeľu nerobím. Nie, ja už som to aj hen, keď ma niekto poprosil, hovorím nie, ak mám v mrazničke tak predám, ale ak nie tak nie lebo ja v nedeľu, ja som si povedala, že ma naozaj pán Boh potrestal lebo, no ved' možno nepotrestal no, to si asi človek tak namýšľa, ako keď nám to Martinko vtedy umrel, tak ja som tiež, každučký raz, keď šiel z domu som mu hovorila: „Šťastie Božie!“, to máme tak vo zvyku. A vtedy šiel ráno na spoveď a ja som mu povedala: „Ahoj Martinko!“ a potom som si to vyčítala, že sa mu to poobede stalo, a Dopater (kňaz) mi potom povedal, že (trasľavý hlas, slzy z očí) „aj ahoj je kresťanský pozdrav“.

M: áno, áno, to je ...

Genoveva: Že to nemôžem si tak a potom, keď ta Ivetka mala (autonehodu), tak hovorím: „Neexist aby som ja v nedeľu ťahala (korbáče), v nedeľu mám sviatok, oddýchnuť, a nie ťahať ešte aj v nedeľu robiť.“ Ešte aj koľkokrát, Števo, môj muž, sa so mnou háda, keď sme niekde šli. „Nemôžem, lebo musím, lebo idem ťahať.“ „Kurnik tu! Ešte aj v nedeľu?“ (Smiech) A hovorím, odvtedy nie, nechýba mi to ani, ani nič, a mám nedeľu pokojnú takú alebo sviatok. Sviatky, keď sú v týždni, tak tiež nie. To mám také zaužívané, že napríklad, to ti chcem povedať, že napríklad tri dni ťahám (korbáče), keď mám kyslé mlieko, tak to si ťahám, ale zajtra už nebudem, lebo nemám.

Úryvok z rozhovoru: 13. 7. 2011, Mokrá

Ako som už zmieňovala vyššie, predaj syra rodine je považovaný za hriech. Súvisí to tiež s tým, kedy je syr vnímaný ako jedlo, a kedy ako komodita. Pokiaľ je syr určený na konzumáciu v kruhu blízkych (participácia na komunite 'My'), nesie význam jedla. Pokiaľ je určený na predaj, jedná sa o komoditu. Syr tu mení svoj význam podľa toho, ako je ním manipulované v interakciách podobne, ako sa mení význam slova podľa Wittgensteina, ktorý hovorí, že „Význam nejakého slova je spôsob jeho použitia v reči.“ (Wittgenstein 1998, § 43.) Na základe tejto logiky syrári obdobným spôsobom rozlišujú význam syra v prípade obdarovania cudzej osoby, ktorej sú zviazané. Nejedná sa však o dar, ale prejav vďaky, a to aj v situácii, ktorú by iní považovali za nelegálny čin, úplatok. Rozdiel medzi úplatou a prejavom vďaky spočíva v tom, že ak je syr určený na konzumáciu v kruhu blízkych, nie na ďalšie obchodné transakcie, je vnímaný ako jedlo, a vtedy je jeho podarovanie vnímané syrármi ako legitímne.

#### **Genoveva: prejav vďaky – syr na zjedenie - nie je úplatok**

Genoveva: Vieš akože, ako to tak pekne vyúdi?! A zase tá teta, Zdenka Slamená, tá ma vždycky krásne! Mhm. Ja som si od nej veľakrát kupovala, keď tak aj som ju poprosila tortu, aj keď sme ešte mlieka nemali, keď tak aj chodila tá Ivetka ešte, keď tú búračku mala. Veď to nebol úplatok, ja som to len akože na poďakovanie, naozaj. Lebo vtedy ten primár v Martine, no ten bol akože veľmi ochotný, on vôbec nie je úplatkár, ten akože. Lebo tam je ako úrazový primár a potom ešte obyčajný, akože na takej ortopédii, ale vtedy ho zastupoval. Ale to bola zlatá duša, fakt tento! Aspoň vtedy no, neviem aký je už teraz, ale on vtedy nechcel nič. Keď som mu vtedy tú tortu priniesla, tak povedal: „No nie, ja to nemôžem!“ Hovorím: „Ale pán primár, to nie je úplatok, to je reku také poďakovanie! To nie je úplatok! To je také na zjedenie. To nie je - veď to je zjesť!“ Vieš ako, nie že by si mu peniaze, alebo čo. Tak potom mi to vzal a poďakoval.

Úryvok z rozhovoru: 13. 7. 2011, Mokrá

Domáci syrári využívajú (vedome aj nevedome) rôzne maskovacie techniky, ktoré im umožňujú zostať v anonymite a zároveň distribuovať syr do rôznych kútov sveta. Jedná sa o akúsi stratégiu zneviditeľňovania, ktorú výstižne objasnil Patrick Williams (1982) v prípade kalderašských Rómov v Paríži. V prípade goralských syrárov sa jedná o kombináciu nasledujúcich maskovacích praktík:

- Spolupráca s obchodnými partnermi – distribúcia syra skrze ďalších aktérov.
- Nechať Mohameda prichádzať k hore – zákazníci aj obchodní partneri syrárov sami prichádzajú za producentmi syra až k prahu ich domu. Syrári osobne syr nedistribujú nikam.
- Utajovanie cien – niektorí z informátorov mi odmietli prezradiť ceny svojich výrobkov. Na otázku ohľadom konkrétnych cien buď odmietli odpovedať, alebo zvyčajne povedali: „Predávam tak isto draho ako aj ostatné ženy. Možno aj lacnejšie trochu“ (Apolónia, Jozefka).
- Utajovanie predaja syra pred cudzími – ako príklad si môžeme povšimnúť geograficko-demografický výskum Mareka Šišoláka (Šišolák 2010), ktorý sa v diplomovej práci venoval spôsobu vnímania chudoby u Mokrančanov. Šišolák uvádza, že „Na otázku „Predala vaša domácnosť v posledných 12 mesiacoch nejaké produkty, ktoré boli produkované na vašom pozemku?“ len 6,7% respondentov odpovedala kladne a vo všetkých prípadoch to bolo „Individuálne, alebo neformálne priateľom, príbuzným alebo susedom“ (Šišolák 2010, s. 58). Šišoláka, pôvodom z Trenčína, pravdepodobne vnímali miestni syrári v porovnaní so mnou ako externého výskumníka, pretože výsledky môjho výskumu hovoria o predaji syra ľuďom, ktorí *nepatria* do okruhu blízkych. Môj výskum teda absolútne vyvracia uvedené Šišolákov tvrdenie (Čím nemám na mysli štatistické dáta, ale výklad vzťahiv medzi obyvateľmi obce).
- Zamedzovanie akékoľvek zverejňovania informácií o produkcii syra a jeho predaji – syrári v médiách ani na internete svoju činnosť neinzerujú. Obdobne, pri prezentácii na Mokranskej hrudke, je vedľa ich výrobkov uvedené iba meno a telefónne číslo, bez adresy.
- Vďaka tomu, že nie sú registrovaní ako živnostníci, informácie o syrároch a ich činnosti sa nezhrmažďujú v žiadnych súboroch štátnej správy ani v žiadnych ekonomických či demografických štatistikách.
- Používanie prezývok - identifikácia jedincov v každodennom kontakte, ich pomenovávanie, bežne prebieha vyslovením prezývky danej osoby, ktorá jej prischla v priebehu života, a väčšinou odkazuje na nejakú vtipnú historku, alebo jej nositeľa karikuje (napr. Ovečka). Ešte bežnejším javom je neoslovovať osobu jej menom, ale priezviskom, ktoré odkazuje na mužského predka osoby alebo manžela

ženy, prípadne dokonca v spojení s genitívnou príslovkou, ktorá odkazuje priamo na meno samotného mužského predka. Napríklad, nevysloví sa (v ženskom prípade) „Fafaláková, Brandysová“, (v mužskom prípade) „Blašťák“ ale „od Fafaláka, od Brandysa, od Blašťáka“. Ženy je tiež možné osloviť spôsobom „teta Viktorova“, pričom meno ženy je Margita Smoliaková, ale jej manžel sa volá Viktor, takže v zmysle „od Viktora“ alebo v zmysle „patriaca Viktorovi“.

- Profesná mnohopočetnosť [*occupational multiplicity*] (Gmelch 1986, s. 310) – producenti vyrábajú syr popri ďalších aktivitách produkujúcich zisk, alebo inak stabilizujúcich ich existenčnú situáciu. Syr vyrábajú popri zamestnaní, podnikaní alebo využívajú tzv. pasívne zamestnanie [*passive employment*] (ibid. s. 313). Osobne som sa stretla s poberaním úplného alebo čiastočného dôchodku, poberaním materskej dovolenky, vykonávaním štátom finančne odmeňovanej starostlivosti o nezaopatrenú osobu (zdravotne hendikepovaná osoba, dôchodca vo veľmi vysokom veku), a napokon s výrobou syra v prípade poberania sociálnych dávok v nezamestnanosti alebo pri výkone verejnoprospešných prác z dôvodu nezamestnanosti. Syrári teda vyrábajú syr vo svojom voľnom čase popri iných činnostiach. To si od nich vyžaduje vysoké pracovné nasadenie a prepracovaný časový manažment, čo bolo z rozhovorov zrejmé.

Utajení pred vonkajším svetom, venujú sa syrári v klude svojej práci. Viac ako polovica z nich uviedla, že syr vyrábajú dobrovoľne a vo vlastnom voľnom čase preto, že sa tak slobodne rozhodli; alebo preto, že by sa inak nudili; že túto prácu síce vykonávajú z existenčnej núdze, ale zároveň iba vďaka tomu, že ich práca so syrom baví alebo naplňuje.

Vzhľadom k tomu, že sa mnohí syrári venujú výrobe syra dobrovoľne, na úkor vlastného voľného času a pohodlia, nie je veľmi prekvapujúci nezáujem syrárov o zmenu statu squo. Keď som sa domácich syrárov spýtovala na to, či zvažovali podnikanie v tejto oblasti, takmer všetci (Okrem sváka Severína, ktorý so syrom podnikal vďaka dostatočnej veľkosti svojich pozemkov, a Feliciána, ktorý vedie POD Agrokovex, čiže vlastne s farmárčením podniká.) odpovedali negatívne. Hlavné argumenty prečo so syrom nepodnikať zneli nasledovne:

- Keby som mal(a) zo syra odvádzať dane, neoplatilo by sa mi to, takže by som syr nerobil(a). Musel(a) by som napríklad zvýšiť ceny, takže by som stratil(a) zákazníkov. (Danka)
- Výrobu väčšieho množstva syra by som fyzicky nezvládol(a). (Jozefka)
- Musel(a) by som sa viac venovať iným činnostiam spojeným s podnikaním (administratíva, predaj) na úkor gazdovania a výroby syra, a to by som nechcel(a), pretože, to ma na tom navyše baví. (Evička)
- Nikdy ma to nenapadlo, nikdy som nemal(a) tú potrebu podnikat' v tom. (Apolónia)
- Je tu veľká konkurencia, musel(a) by som s ňou súperiť. (Apolónia)
- Nemám dostatočne veľké pozemky, musela by som si nejaké ďalšie prenajímať. To by bolo príliš komplikované a možno by sa to ani neoplatilo. (Danka)
- Syr je sezónna komodita a tiež veľmi citlivá na to, či majú zákazníci dostatok finančných zásob, pretože je iba doplnkovým statkom. (Danka)
- Podnikanie so syrom, to nie je len výroba a predaj syra, to je hlavne o gazdovaní, a to jeden človek sám nezvládne, musí pomáhať celá rodina. (Danka, Krstná, Jozefka)

Čo sa týka dotačných príspevkov, žiadny z domácich syrárov túto možnosť nevyužíval, pretože považovali tento príspevok buď za príliš zaväzujúci (externé monitorovanie množstva dobytku a jeho zdravotného stavu), ekonomicky nevýhodný (vhodnosť a kvalitu mäsa z dobytku hodnotí externý subjekt), alebo za podfuk. Možnosť rozdelenia družstva a navrátenie pozemkov pôvodným majiteľom, čo som chápala ako jeden z dôležitých faktorov, ktorý by mohol drobné podnikanie s gazdovaním a agroturizmom v Mokrej rozvinúť, informátori taktiež zamietli s tým, že upadá záujem mladých ľudí o gazdovanie, pretože preferujú iné možnosti uplatnenia, ktoré sú dnes bohatšie ako v minulosti. Zo strany pána Feliciána by bolo zrušenie družstva zase nereálne, pretože takýto prúd poľnohospodárskej politiky EÚ, ktorá podporuje rozvoj infraštruktúry za účelom podnikania na Slovensku už prebehol. Okrem toho, podielníci družstva, teda ľudia, ktorí v ňom stále majú vlastné pozemky, podľa Feliciána vôbec nejavia záujem o to, akým spôsobom družstvo hospodári, a pán Felicián má už s družstvom taktiež aj svoje plány (dobudovanie skanzenu, ďalej rozvíjať program pre letné školy a zohnať pre nich lektorov, zimné zasnežovanie vleku, postupné odkupovanie akcií obchodného družstva od podielníkov a pod.).

Ako teda zhodnotiť legitimitu trhu s mokranským syrom? Bloch a Parry rozdeľujú svet transakcií na krátkodobé cykly napĺňajúce individuálne a aktuálne potreby ľudí, a dlhodobé cykly transakcií udržiavajúce status quo v aktuálnom sociálnom ráde. Tieto cykly chápu ako vzájomne organicky späté, pričom o vzťahu medzi dvoma cyklami výmeny platí, že krátkodobé jedinečné transakcie sú morálne akceptovateľné dovtedy, kým zostávajú podriadené a nesúťažia s dlhodobými cyklami upevňujúcimi fungovanie kolektívu (Bloch a Parry 2000, s. 24-6).

To platí aj v našom prípade. Ak vezmeme do úvahy to, na čo nás upozorňuje Graeber (Graeber 2005), že ekonomika syra nespočíva iba v transakciách na trhu, kde dochádza ku ekonomickej výmene syra za peniaze, uvedomíme si, že do ekonomika syra spadajú tiež praktiky zdieľania syra v rámci komunity, jednosmerné transfery syra príbuzným do diaspory, praktiky konzumovania syra v kruhu blízkych na rodinných a cirkevných slávnostiach, participácia na vykonávaní gazdovských prác, ktoré do určitej miery definujú trhovú cenu syra, aj spolupráca vznikajúca pri výrobe a distribúcii syra. Domnievam sa teda, že aj v prípade Mokrej platí to, čo Bloch a Parry tvrdia o svete transakcií, že sa vždy dotýka niektorých z absolutne fundamentálnych ľudských otázok (Bloch a Parry 2000, s. 28). Skrze interakcie súvisiace s výrobou a konzumáciou syra, a participáciu na nich, sa v Mokrej utvárajú vzájomné vzťahy medzi syrármi, komunitou blízkych a krajinou.

Syrári sa o legitimitu svojho konania rozhodujú vždy odznova pri každej transakcii, ktorej sa zúčastňujú, a pripisujú v nej syru nejaký význam (dar, úplata, hriech, komodita, prejav ďaky, participácia na zdieľaní). V každej kultúre existujú transfery, ktoré sú považované za legitímne, iné, ktoré sú považované za nelegitímne, ale tiež existujú transfery, ktorých oprávnenosť je neistá (Hunt 2002, s. 114). Ukázali sme si, že mokranský syr tvorí premostenie medzi formálnou a neformálnou ekonomikou, pretože niektoré z praktík, ktoré súvisia s jeho výrobou a predajom môžu byť považované za zákonné, iné nezákonné, a ďalšie zase za legitímne iba pre miestnu goralskú komunitu.

## 6. Záver

Po neľahkom boji samej so sebou vo výskumnom teréne a s ešte ťažšou bitkou o vybudovanie nových perspektív počas písania tejto práce, dostávam sa opäť na začiatok, k výskumným otázkam. Dúfam, že moje odpovede budú aspoň trochu uspokojivé.

*Je možné skúmať syr s pomocou teoreticko-metodologického konceptu Actors-Network Theory? Môžeme považovať syr za aktéra? Čo nové sme schopní o syre z tejto perspektívy vypovedať? Áno, skúmať syr ako aktéra v sieťach interakcií určite možné je, ale vtesnať sa do perspektívy syra je veľmi náročné, možno až nemožné. Ukázali sme si, že syr splňa charakteristiky, ktoré Latour aktérom pripisuje. Syr má hybridný, prírodný, diskurzívny aj kolektívny charakter (Latour 1993). Pôsobnosť (agency) syra som sa snažila objasniť skrze predstavu o produkcii tela a krajiny (Schatzki 2005, Allen, Wylie 2007), a myšlienku praktického porozumenia (Schatzki 2005, Connerton 1990). Telo a krajina sú tu chápané ako výsledok interakcií všetkých aktérov zúčastnených v udalosti Syr, teda ako výsledok praktík výroby syra a gazdovských praktík. Na tele syrárov sa pôsobenie udalosti Syr prejavuje ich fyzickými vlastnosťami a praktickým porozumením (fyzické a intelektuálne schopnosti, sensorická citlivosť a zručnosti).*

Vzhľadom k tomu, že nie sme schopní poznať intencie non-ľudských aktérov (Stépanoff 2012 in Žeková 2013), zostáva nám len pozorovať ich pôsobenie. Ako sa ukázalo, dokonca ani to nie je ľahký špás, pretože non-ľudskí aktéri sa človeku môžu javiť nemo a nehybne (Latour 1993, Miller 2005). Rozhodla som sa preto pokúsiť sa pozrieť na aktéra syr ako udalosť (Latour), teda nazerať na fenomén domácej produkcie syra a pôsobnosť syra z dlhšej časovej perspektívy, podobne, ako to už učinila Doreen Massay (Massay 2006) v provokatívnom porovnaní časovosti miesta, udalostí v ľudskom živote, pohybov tektonických dosiek na Zemi a diskurzov. Zmena časovosti vedie automaticky aj k zmene priestorovej perspektívy, čo nám zase umožnilo nazrieť na syr v kontexte mikrobiopolitiky (Paxson 2008).

Pri nazeraní na syr ako udalosť sme vlastne jeho existenciu v čase, jeho trajektóriu, rozkúsokovali na rôzne časové pasáže, simulujúc praktiku kódovania (Harraway 2006). Kratšie časové úseky umožnili zamerať detailný pohľad na aktérov pôsobiacich v tejto udalosti, ktorí boli doteraz neviditeľní, napríklad mliečne baktérie, plesne, kravy,



elektrické dojičky, traktor, počasie. Rovnako nám táto metóda odhaľuje interakcie doteraz neviditeľné, ale majúce vo výrobe syra podstatnú úlohu, napríklad interakciu ľudských rúk a kravského vemena, ktorého výsledkom je praktické porozumenie alebo tiež bolesť rúk, ktorá môže eventuálne viesť k zavedeniu inovácie - dojičky; interakciu mlieka s prostredím v kuchyni, ktorej výsledkom môže byť správne alebo nesprávne rozvinutý kvasný proces mlieka a syra; alebo interakciu syrárov s krajinou a počasím, ktorých výsledkom môže byť kvalitné alebo zhnité seno, či dobre alebo zle vyúdený syr.

Diskurz mikrobiopolitiky nesúvisí iba s charakterom črevnej mikroflóry kráv a konzumentov syra, upozorňuje na ďalšie dva rozmery udalosti Syr. Prvým je vzťah producentov syra k čistote používaného náradia, obytných a hospodárskych priestorov, a krajiny, ktoré zase nadväzujú na schopnosť syrárov podnikať (vzhľadom k legislatívne požadovaným hygienickým štandardom), a na spôsob, akým sa syrári vzťahujú ku krajine (napríklad chemické/ekologické čistiace prostriedky, probiotická kvalita domáceho syra, ekologická čistota krajiny, miera mechanizácie gazdovských prác).

Druhý rozmer udalosti Syr súvisiaci s mikrobiopolitikou som objasnila s pomocou konceptu terroir, ktorý pomáha zodpovedať ďalšiu z výskumných otázok: *Akú úlohu zohráva syr vo vzťahu syrári verzus krajina?* V prvom rade je treba zmieniť, že syr zohráva v tomto vzťahu veľmi dôležitú úlohu, pretože, ako uvádzali informátori, je jedným z hlavných dôvodov, ktorý priťahuje ľudí ku krajine a zvädza ich k pokračovaniu v gazdovských praktikách.

Chuť a vôňu syra vnímajú mokranskí syrári ako jednu z najdôležitejších vlastností syra. Vynikajúca chuť a kvalita syra sú dôkazom remeselnej zručnosti syrárov a ich gazdovských schopností. Vedieť pripraviť kvalitnú stravu pre kravu, vedieť sa postarať o jej zdravotný stav, rozpoznať, či je gravidná, alebo či je vhodný deň na jej oplodnenie, reagovať na správanie sa kvasných baktérií, mlieka, počasia a podobne, to je kolekcia kompetencií a praktických porozumení, bez ktorých by syr nemohol vzniknúť. Kompetencie a praktické porozumenia sú výsledkom gazdovských prác, teda každodenných intímnych interakcií medzi syrármi a ich okolitým priestorom/krajinou, v rámci ktorých sa títo aktéri vzájomne utvárajú. Vďaka vybudovanej intimite sú syrári schopní rozpoznať v chuti syra chuť mokranskej krajiny, čo je zase schopný uchopiť koncept terroir.

Terroir je vlastne kolektívom rôznych diskurzov a predstáv o tom, ako na seba v rámci udalosti Syr pôsobia rôzni aktéri (klíma, geologické podložie, mikroorganizmy, človek, ľudské výdobytky atď.). Ukázali sme si, že zatiaľ čo terroir domácich producentov syra je totožný s konceptom 'taskscapes' (Tim Ingold 2000 in Wylie 2007), predstavy pána Feliciána, ktorý zastupuje na trhu s mokranským syrom najväčšieho aktéra, POD Agrokovex, je totožný s americky chápaným obráteným terroir inžinierstvom (Paxson 2010(b)). Odlišnosť predstáv terroir u jednotlivých syrárov je adekvátna rozdielom v spôsobe, akým syr varábajú (napríklad vysoko/nízko technizovaná výroba syra a výkon gazdovských prác, závislosť na pomoci rodinných príslušníkov/agroturistické podnikanie) a rozdielom v postavení jednotlivých syrárov na trhu mokranského syra (dotácie, mliekareň a festival syra/sociálne distribučné siete a maskovacie techniky).

*Čo vypovedá o syre proces jeho výroby, konzumácie a distribúcie? Participácia ľudí na praktikách výroby, konzumácie a distribúcie syra, a zdieľanie výsledkov týchto praktík, či už sa jedná o syr alebo únavu z práce, tvorí (priepustnú) hranicu medzi komunitou 'My' a tými ostatnými.*

*Je možné hovoriť v prípade transakcií s mokranským syrom o šedej ekonomike? Význam syra je situačný, je určovaný primárne v interakciách, kedy je syru význam pripisovaný vždy odznova, na základe rozhodovania sa aktérov podľa aktuálnych životných okolností, na základe konkrétneho použitia syra (Wittgenstein 1998). V každej interakcii sa syrári rozhodujú, či ho chcú podarovať, podeliť sa oň, predat' ho, alebo ním prejaviť vďaku. Transakcie so syrom preto nie je možné hodnotiť etikou buď-alebo. Ukázali sme si, že syr má skôr pozíciu akéhosi hraničného aktéra a aktéra v diaspóre, ktorý tvorí premostenie medzi formálnou a neformálnou ekonomikou, pretože časť z praktík, ktoré sú v priebehu jeho výroby a distribúcie uskutočňované, by mohli byť majoritnou spoločnosťou považované za ilegálne (Obukhova a Guyer 2002). Z perspektívy mokranských syrárov je ekonomika syra vnímaná iba niektorými producentmi ako ilegálna, ale všetkými informátormi ako eticky legítimna. Ak hovoríme o ekonomike syra, nemáme na mysli neoklasicky definovanú ekonomiku a teóriu hodnôt (Graeber 2005), ale hovoríme o rôznych typoch ekonomických transferov a výmen, ktoré považujeme za druh sociálnych vzťahov (Hunt 2002), nie niečo vymedzené iba hranicami trhu.*

Je syr v porovnaní s ostatnými goralskými jedlami výnimočný? Určite áno, a nie len národnou symbolikou a bačovskou históriou a mytológiou, ktoré syr pre Slovákov stelesňuje. Jedlo, ako uvádza Christie (Christie 2004, s. 372), môžeme s určitosťou považovať za ľudské puto k zemi. Aj ostatné goralské jedlá tvoria medzi syrarmi a ich prírodným prostredím spojenie, takže táto vlastnosť nie je výnimočná len pre syr. Mokranský syr je však oproti ostatným goralským jedlám špecifický svojou multifunkčnosťou - mnohovýznamovosťou. Syr sa taktiež vo veľkej miere pohybuje v diaspóre, vďaka čomu, na rozdiel od rozdiel od iných jedál, umožňuje príbuzným za hranicami Mokrej participovať na spoločensťve 'My' a produkcii mokranskej krajiny na diaľku, skrze jeho konzumáciu. Mokranský syr je zároveň jediným z miestnych jedál, ktorému je každoročne, za účelom jeho propagácie a prezentácie organizovaný festival, a jedinou potravinou, ktorá poskytuje dnešnej populácii gazdujúcich Goralov väčšiu alebo menšiu príležitosť k doplnkovej zárobkovej činnosti.

## **BIBLIOGRAFIA**

### **Knižné publikácie**

- Carrier, James, G.**, ed. 2005. *A Handbook of Economic Anthropology*. Northampton: Edward Elgar publishing, Inc.
- Connerton, Paul**. 1990. *How Societies Remember*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Čaplovič, Ján**. 1979. *Novoť; historicko-etnografická štúdia*. Martin: vydavateľstvo Osveta.
- Day, Sophie, Papataxiarchis, Evthymios and Stewart, Michael**, eds. 1999. *Lilies of the Field; Marginal People Who Live for the Moment*. Oxford: Westview Press.
- Douthwaite, Richard**. 1999. *Ekológia peňazí*. Dolný Kubín: diveRzita.
- Dudášová-Kriššáková, Júlia**. 1993. *Goralské nárečia; Odraz slovensko-poľských jazykových kontaktov na fonologickej rovine*. Bratislava: Veda.

- Ensminger, Jean.** 2002. *Theory in Economic Anthropology*. Walnut Creek: AltaMira Press.
- Geertz, Clifford.** 2000. *Interpretace kultur*. Praha: SLON.
- Gibas, Peter, Pauknerová, Karolína and Stella, Marco,** eds. 2011. *Non-Humans in Social Science. Animals, Spaces, Things*. Červený Kostelec: Pavel Mervart.
- Grígel', Marián.** 2004. *Goralské nárečie; Slovník*. Námestovo: Štúdio F.
- Hobsbawm, Eric and Ranger, Terence,** eds. 2000. *The Invention of Tradition*. Cambridge: the University Press.
- Huba, Peter.** ed. 1991. *Novoť; 300 rokov. Vlastivedná monografia*. Martin: Vydavateľstvo Neografie.
- Keresteš, Ján et al.** 2008. *Ovčiarstvo na Slovensku; História a technológia*. Považská Bystrica: NIKA s.r.o.
- Krekovič, Eduard, Mannová, Elena and Krekovičová, Eva.** 2005. *Mýty naše slovenské*. Bratislava: Academic Electronic Press.
- Kusá, Alexandra.** 2012. *Prerušená pieseň; Umenie socialistického realizmu*. Bratislava: Slovenská národná galéria.
- Latour, Bruno.** 1993. *We Have Never Been Modern*. Massachusetts: Harvard University Press.
- Mauss, Marcel.** 1999. *Esej o daru, podobě a důvodech směny v archaických společnostech*. Praha: SLON.
- Miller, Daniel.** ed. 2005. *Materiality*. Durham and London: Duke University Press.
- Murphy, Robert, F.** 1998. *Úvod do kulturní a sociální antropologie*. Praha: Sociologické nakladatelství.

**Parry, Johnny and Bloch, Maurice**, eds. 2000. *Money and the morality of exchange*. Melbourne: Cambridge University Press.

**Paxson, Heather**. 2012. *The Life of Cheese; Crafting Food and Value in America*. Berkeley: University of California Press.

**Saussure, de, Ferdinand**. 1989. *Kurs obecné lingvistiky*. Praha: ODEON.

**Schatzki, Theodore, R., Cetina, Karin, Knorr, and Von Savigny, Eike**, eds. 2005. *The Practice Turn in Contemporary Theory*. London: Routledge.

**Smatana, Eubomír**. 2010. *Jánošáci s těžkou hlavou; Mýty a realita Slovenska očima českého reportéra*. Praha: Nakladatelství 65.

**Sutton, D.E.** 2001. *Remembrance of Repasts: Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg.

**Wylie, John**. 2007. *Landscape*. London and New York: Routledge.

**Wacquant, Loïc**. 2004. *Body & Soul: Notebooks of an Apprentice Boxer*. New York: Oxford University Press.

**Wittgenstein, Ludwig**. 1998. *Filozofická zkoumání*. Praha: FILOSOFIA - nakladatelství Filosofického ústavu AV ČR.

### **Odborné články**

**Allen, D. Casey**. 2011. "On Actor-Network Theory and landscape." *AREA* 40(3): 274-280.

**Christie, Elisa, Maria**. 2004. "Kitchenspace, Fiestas, and Cultural Reproduction in Mexican House-Lot Gardens." *Geographical Review* 94(30): 368-390.

**Floreková, Iveta**. 1991. "Pečate obce, Zakladacia listina obce z roku 1691, Vývoj obce do roku 1918" In. *Novoť; 300 rokov. Vlastivedná monografia*, edited by Peter Huba, Martin: Vydavateľstvo Neografie, 31-51.

**Gille, Zsuzsa.** 2011. "The Hungarian Foie Gras Boycott; Struggles for Moral Sovereignty in Postsocialist Europe." *East European Politics and Societies* 25(1): 114-128.

**Gmelch, Sharon, Bohn.** 1986. "Groups That Don't Want In: Gypsies and Other Artisan, Trader, and Entertainer Minorities." *Annual Reviews, Inc.* 15: 307-330.

**Graeber, David.** 2005. „Value: anthropological theories of value“ In. *A Handbook of Economic Anthropology*, edited by James G. Carrier, Northampton: Edward Elgar publishing, Inc, 439-454.

**Habovštiak, Anton.** 1991. "Nárečie obce" In *Novot'; 300 rokov. Vlastivedná monografia*, edited by Peter Huba, Martin: Vydavateľstvo Neografie, 163-172.

**Haraway, Donna.** 2006. „A Cyborg Manifesto: Science, Technology, and Socialist-Feminism in the Late 20th Century.“ In. *The International Handbook of Virtual Learning Environments*, edited by J. Weiss, Netherlands: Springer, 117-158.

**Hlôšková, Hana.** 2005. "Národný hrdina Juraj Jánošík" In. *Mýty naše slovenské*, edited by Krekovič Eduard, Elena Mannová, Eva Krekovičová, Bratislava: Academic Electronic Press, 94-103.

**Hunt, Robert, C.** 2002. "Economic Transfers and Exchange: Concepts for Describing Allocations" In. *Theory in Economic Anthropology*, edited by Jean Ensminger, Walnut Creek: AltaMira Press, 105-118.

**Krekovičová, Eva.** 2005. "Mýtus plebejského národa" In. *Mýty naše slovenské*, edited by Krekovič Eduard, Elena Mannová, Eva Krekovičová, Bratislava: Academic Electronic Press, 86-93.

**Marcus, E., George.** 1995. „Ethnography in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography.“ *Annual Review of Anthropology* 24: 95-117.

**Massay, Doreen.** 2006. „Landscape as a provocation: reflections on moving mountains.“ *Culture* 11(1-2): 33-48.

**Mat'ugová, Soňa.** 1991. "Obec v rokoch 1918 – 1945" In. *Novot'; 300 rokov. Vlastivedná monografia*, edited by Peter Huba, Martin: Vydavateľstvo Neografie, 52-60.

**Migra, Vladimír.** 1991. "Geologicko-geomorfologické pomery, Hydrologické a hydrografické pomery, Klimatické pomery, Pôdne pomery a Rastlinstvo" In. *Novot'; 300 rokov. Vlastivedná monografia*, edited by Peter Huba, Martin: Vydavateľstvo Neografie, 12-23.

**Obkuhova, Elena and Guyer, Jane, I.** 2002. "Transcending the Formal/Informal Distinction: Commercial Relations in Africa nad Russia in the Post-1989 World" In. *Theory in Economic Anthropology*, edited by Jean Ensminger, Walnut Creek: AltaMira Press, 199-220.

**Paxon, Heather.** 2006. "Artisanal Cheese and Economics of Sentiment in New England." In. *Fast Food/Slow Food; The Cultural Economy of the Global Food System*, edited by Richard Wilk, Lanham: AltaMira Press, 201-217.

**Paxon, Heather.** 2008. "Post-Pasteurian Cultures: The Microbiopolitics of Raw-Milk Cheese in the United States." *Cultural Anthropology* 23(1): 15-47.

**Paxon, Heather.** 2010(a). "Cheese Cultures; Transforming American Tastes and Traditions." *Gastronomica, The Journal of Food and Culture* 10(4): 35-47.

**Paxon, Heather.** 2010(b). "Locating Value in Artisan Cheese: Reverse Engineering Terroir For New-World Landscapes." *American Anthropologist* 112(3): 444-457.

**Pine, Francis.** 1999. "Incorporation and Exclusion in the Podhale" In. *Lilies of the Field; Marginal People Who Live for the Moment*, edited by Sophie Day, and Evthymios Papataxiarchis, and Michael Stewart, Oxford: Westview Press, 45-60.

**Schatzki, Theodore, R.** 2005. "Introduction: practice theory" In. *The Practice Turn in Contemporary Theory*, edited by Theodore R. Schatzki, Karin Knorr Cetina, and Eike Von Savigny, London: Routledge, 10-23.

**Šišolák, Marek.** 2010. "Komplexná geografická charakteristika obce Mokrá s dôrazom na životné stratégie jej obyvateľov." Diplomová práca. Univerzita Komenského v Bratislave.

**Vančová, Anjela.** 1991. "Poľnohospodárstvo" In. *Novot'; 300 rokov. Vlastivedná monografia*, edited by Peter Huba. Martin: Vydavateľstvo Neografie, 69-80.

**Williams, Patrick.** 1982. "The Invisibility Of The Kalderash Of Paris: Some Aspects Of The Economic Activity And Settlement Patterns Of The Kalderash Rom Of The Paris Suburbs." *Urban Anthropology* 11(3-4): 316-344.

**Žatkuliak, Ján.** 1991. "Pohraničná dedina" In. *Novot'; 300 rokov. Vlastivedná monografia*, edited by Peter Huba, Martin: Vydavateľstvo Neografie, 173-185.

### **Internetové stránky**

**akaska.cz.** 2013. "Co je senáž?" Citované 26.11.2013.

<http://www.akaska.cz/sdruzeni-ms/co-je-senaz.php>

**APA.sk.** 2013. "Program rozvoja vidieka SR 2007 – 2013". Citované 20.12.2013.

<http://www.apa.sk/index.php?navID=121>

**ec.europa.eu.** 2013. "Promotion of farm products". Citované 20.12.2013.

[http://ec.europa.eu/agriculture/promotion/campaigns/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/promotion/campaigns/index_en.htm)

**ec.europa.eu.** 2013. "Poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka - DOOR". Citované 20.12.2013.

[http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone\\_\\_mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone\\_\\_mask=&filterMax.milestone=&filter.country=SK&filter.category=PDOPGI\\_CLASS\\_13&filter.type=&filter.status](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=SK&filter.category=PDOPGI_CLASS_13&filter.type=&filter.status)



**ec.europa.eu.** 2013. “Quality Policy – Geographical indications and traditional specialties”. Citované 20.12.2013.

[http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm)

**Ekotrend Slovakia – Zväz ekologického poľnohospodárstva.** 2013. “Predaj z dvora”. Citované 20.12.2013. <http://www.predajzdvora.sk>

**Enviroportal.sk.** 2013. “Informačný portál MŽP SR – Dokumenty SR (programy EÚ poľnohospodárskej politiky)”. Citované 20.12.2013.

<http://enviroportal.sk/environmentalne-temy/vplyvy-na-zp/polnohospodarstvo/dokumenty>

**eur-lex.europa.eu.** 2013. “Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 „Oravský korbáčik“”. Citované 20.12.2013. [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:188:0015:0019:SK:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:188:0015:0019:SK:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:188:0015:0019:SK:PDF)

**eur-lex.europa.eu** 2013. “Nariadenie Rady (ES) č. 1698/2005 z 20. septembra 2005 o podpore rozvoja vidieka prostredníctvom Európskeho poľnohospodárskeho fondu pre rozvoj vidieka (EPFRV)”. Citované 20.12.2013. [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:277:0001:0040:SK:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:277:0001:0040:SK:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:277:0001:0040:SK:PDF)

**euroinfo.gov.sk.** 2013. “Územná ochrana potravín v EÚ”. Citované 20.12.2013. <http://www.euroinfo.gov.sk/uzemna-ochrana-potravin-v-eu/>

**europa.eu.** 2013. “European Agricultural Fund for Rural Development”. Citované 20.12.2013.

[http://europa.eu/legislation\\_summaries/agriculture/general\\_framework/l60032\\_en.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/general_framework/l60032_en.htm)

**Lesy.sk.** 2013. “Furmanské dni v Novoti 2012 – 8. Ročník – časopis Lesník”. Citované 20.12.2013. [http://www.lesy.sk/files/lesnik/2012/lesnik-03\\_12.pdf](http://www.lesy.sk/files/lesnik/2012/lesnik-03_12.pdf)

**microbiologyonline.org.uk.** 2013. “Microbes and the human body”. Citované 20.12.2013. <http://www.microbiologyonline.org.uk/about-microbiology/microbes-and-the-human-body>

**Ministerstvo vnútra SR.** 2013. “Živnostenské podnikanie” Citované 20.12.2013. <http://www.minv.sk/?zivnostenske-podnikanie>

**Národná rada SR.** 2013. “Chronológia prístupového procesu SR do EÚ”.  
Citované 20.12.2013. <http://www.nrsr.sk/web/?SectionId=17>