

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

FAKULTA SOCIÁLNÍCH VĚD

Institut sociologických studií

Bc. Kristýna Jandová

Identita kulináře

-

jsme to, co jíme?

Diplomová práce

Praha 2016

Autor práce: **Bc. Kristýna Jandová**

Vedoucí práce: **Mgr. Jakub Grygar, Ph.D.**

Rok obhajoby: **2016**

Bibliografický záznam

JANDOVÁ, Kristýna. *Identita kulináře – jsme to, co jíme?* Praha, 2016. 100 s. Diplomová práce (Mgr.) Univerzita Karlova, Fakulta sociálních věd, Institut sociologických studií. Katedra sociologie. Vedoucí diplomové práce Mgr. Jakub Grygar, Ph. D.

Abstrakt

Práce představuje pohled na skupinu amatérských kuchařů, kulinářů, pro které se vaření stalo nezbytnou součástí jejich identity. Na základě analýzy polostrukturovaných rozhovorů a zúčastněného pozorování autorka studuje praktiky utváření identity kulinářů a životního stylu. Dnešní tekutá a hyperkonzumní společnost nabízí prostor věnovat se sobě a budování svého životního projektu. Kulinaření se stává pro některé jedince velmi významnou zálibou, nejen že skrze ni mohou dopřát blaho svému tělu, ale také mohou zlepšit svou sociální pozici. Text ukazuje, že kulinaření přináší amatérským kuchařům možnost zasvětit svůj život vaření, bez ohledu na to, z jakého sociálního prostředí a socioekonomické vrstvy pochází. Na druhé straně však stojí distinktivní rozměr, který ukazuje, že samotná konzumace vybraného jídla nedělá z člověka vybraného strávníka. Skupina kulinářů si buduje výjimečnou sociální pozici skrze distinktivní praktiky konzumace „dobrého jídla“. Tato skupina není homogenní a je relativně otevřená novým členům, ti však musí prokázat znalosti diskurzu, schopnosti i svou otevřenost vůči novým chutím a kreativitě.

Abstract

The thesis presents a view on a group of amateur chefs - the culinary experts- for whom the cooking has become an essential part of their identity. On the basis of the analysis of semistructured interviews and the participating observation the author studies the tricks of creating of identity of the culinary experts and their life-style. Present day liquid modernity and hyper-consumerist society in a way offers the space for paying attention to oneself and for building an own life project. The culinary art has become for some individuals very important hobby, not only because of the fact that through it they can give pleasure to their bodies, but it can also improve their social status. The text shows that the culinary art brings to amateur chefs the possibility to dedicate their life to cooking, regardless the social stratification or economical class they come from. On the other hand, there is a distinctive dimension which shows that merely the consumption of fine food does not make a fine food eater or a fine diner. The group of the culinary experts is building an exceptional social status though distinctive tricks of consumption of so called "good food". This group is not homogenous and it is relatively open to new members who must subsequently prove and demonstrate the expert knowledge of a discourse, their abilities and skills as well as an openness towards new flavours and creativity.

Klíčová slova

Sociální status, jídlo, kultura, identita, vaření, sociální skupina, životní styl, kulinář

Keywords

Social status, food, culture, identity, cooking, social group, lifestyle, amateur chef

Rozsah práce: 192 499 znaků s mezerami od úvodu po závěr

Prohlášení

1. Prohlašuji, že jsem předkládanou práci zpracoval/a samostatně a použil/a jen uvedené prameny a literaturu.
2. Prohlašuji, že práce nebyla využita k získání jiného titulu.
3. Souhlasím s tím, aby práce byla zpřístupněna pro studijní a výzkumné účely.

V Praze dne 6. 5. 2016

Bc. Kristýna Jandová

Poděkování

Na tomto místě bych chtěla poděkovat Mgr. Jakobovi Grygarovi, Ph.D. za konzultace, trpělivost a cenné rady při psaní této práce. Poděkování patří také všem participantům výzkumu, bez kterých by nebylo možné tuto práci napsat. V neposlední řadě patří poděkování mé rodině, která mne podporovala po celou dobu studia.

Institut sociologických studií
Teze diplomové práce

Univerzita Karlova v Praze
Fakulta sociálních studií
Institut sociologických studií

Teze diplomové práce
na téma

Identita kulináře – jsme to, co jíme?
(Culinary identity – are we, what we eat?)

Vypracovala: Bc. Kristýna Jandová

Vedoucí práce: Mgr. Jakub Grygar, Ph.D.

Obor studia: Sociologie

Akademický rok: 2013/2014

V Plzni dne 3. 6. 2014

Anotace

The thesis focuses on the new phenomenon – culinary and culinary identity. The food is essential for survival, but people, which I refer to as culinary, live to eat. These people through the preparation and consumption of food expresses its cultural and social ties.

This paper wants to point out that the practices associated with food, whether it's preparation, dining, consummation, communication about food with others, it is possible to institutes of social status. These practices instituted social status of people and create identity, which I call "culinary". Research is based on qualitative ethnography method in which will be conducted participant observation and informal interview.

Klíčová slova

Sociální status, jídlo, kultura, identita, vaření, sociální skupina

Východiska práce

V poslední době je zaznamenatelný rozmach zájmu o jídlo a vaření. Skoro v každém lifestylovém časopise je alespoň jedna strana věnovaná jídlu a vaření, televize i internet jsou plné receptů a rad, jak a co nejlépe uvařit. Lze konstatovat, že jídlo je všude. Je zřejmé, že jídlo potřebujeme k přežití, ale to, že informacím o jídle a vaření již skoro nelze uniknout, vypovídá o určitých změnách ve společnosti. Jídlo lidé nekonzumují jen, aby přežili, jídlo se stává vyjádřením jejich kulturních a sociálních vazeb. Praktikami spojenými s jídlem, ať už jde o přípravu, stolování, následnou konzumaci, komunikaci o jídle s druhými, je možné ustavovat společenský status. Lépe řečeno tyto praktiky ustavují sociální status lidí a zároveň vytvářejí identitu, kterou nazývám „kulinářskou“. Tato identita patří lidem, pro které se vaření a jídlo stalo koníčkem, zdánlivě vaří pro potěchu, ale za jejich praktikami však mohou být i jiné intence (například vyjadřování statusu). Tito lidé, na které se budu ve své práci zaměřovat, by měli být lidmi, kteří mají znalosti a dovednosti, jež jsou nutné k přípravě jídla. Musí to být lidé zasvěcení do kuchařského know - how, nicméně chci zkoumat kuchaře amatéry, nikoli profesionály.

Práce se chce opírat především o autora Pierra Bourdieho (1996, 1998), který poukazuje na habituální povahu konzumovaných jídel. Zajímá mne, jestli skupina kulinářů pochází ze stejného socioekonomického prostředí, či jestli tento ekonomický aspekt nehraje až tak důležitou roli. Domnívám se, že kulináři mohou být lidé z různých vrstev společnosti, ale svůj kulturní kapitál předvádějí právě skrze vaření určitých typů jídel. K tomu, abych mohla postihnout určitý vývoj v oblasti vaření, mi bude nápomocná kniha *Sociology of the Menu* (1997), která popisuje vytváření moderního menu, a jak je ustavováno, co je a není vhodné jídlo, tzn. jídlo, které je hodnocené. Jelikož se snažím poukázat na fakt, že jídlo má kulturní a symbolické významy nesmím opomenout Georga Simmela (2003), který poukazuje na kulturní artefakty (kterými může být i jídlo), skrze které lidé ustavují své postavení ve společnosti. Problémem individualizace, kulturních významů a trávení volného času v globalizovaném světě se zabývá Gilles Lipovetsky (2007, 2010). Důvodem pro jeho zařazení je, že se soustředí na nové prchlivé fenomény (móda, masová konzumace čehokoli), ke kterým se lidé v postmoderní společnosti uchylují, jelikož jsou vykořeněni ze starých struktur. Aplikovala bych li tuto tezi na svou práci, je možné, že lidé dosahují sociálních statusů skrze nové fenomény (kulinaření), protože tradiční struktury získávání statusů jsou oslabeny (práce, rodina).

Cíl a předběžné výzkumné otázky

V mém výzkumu se tedy budu zabývat, praktikami spojenými s vařením a přípravou jídla, na jejich základě se budu snažit odhalit, jestli a jak se skrze vaření a následnou konzumaci ustavuje sociální status lidí, které označuji jako kulináře.

Jak pomáhá vaření určitých jídel ustavovat status? Kde a jak nacházejí kulináři inspiraci k tomu, co vařit – kdo ustavuje, jaké jídlo je to „správné“? Promítá se kulinaření i do běžného života tzn., když je člověk s přáteli, kteří nejsou kulináři/v práci atp.?

Metodologie

Práce bude stavět na kvalitativní metodologii, přesněji na etnografii. Mým vzorkem bude skupina kulinářů, pořádající společné večere. V rámci těchto večerí budu provádět zúčastněné pozorování a budu provádět neformální rozhovory. Dále bych chtěla navštívit jednotlivé členy i v jejich domácím prostředí, abych mohla porovnat, jestli se liší, to jak vystupují před skupinou stejně smýšlejících lidí (kulinářů) a doma. Do terénu chci vstupovat s jistými otázkami, a tedy i tím, co chci explicitně sledovat, nicméně doufám, že i sami informátoři mi nabídnou paletu možných otázek k pozorování. V průběhu etnografického výzkumu si budu vést terénní poznámky i terénní deník.

Předpokládaná struktura

Úvod

Teoretická východiska práce

 Vymezení tématu, definice pojmů

 Teoretické koncepty využívané v práci

 Metodologie

 Etické aspekty výzkumu

Empirická část

 Vlastní výsledky etnografického výzkumu

Závěr

Předpokládaná literatura

Bourdieu, Pierre. 1996. *Distinction: a social critique of the judgement of taste*. London: Routledge.

Bourdieu, Pierre. 1998. *Teorie jednání*. Praha: Karolinum.

Beardsworth, A.; Keil, T. 1997. *Sociology on the Menu: an Invitation to the Study of Food and Society*, London: Routledge.

Fox, Robin. 2009. *Food and eating: An anthropological perspective*.

Germov, J., Williams, L. 2008. *A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite*. Oxford University Press.

Freedman, Paul. 2008. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta.

Kubátová, Helena. 2010. *Sociologie životního způsobu*. Praha: Grada publishing s.r.o.

Lipovetsky, Gilles. 2007. *Paradoxní štěstí – Esej o hyperkonzumní společnosti*. Praha: Prostor.

Lipovetsky, Gilles. 2010. *Říše pomíjivosti*. Praha: Prostor.

Lyon, P., Colquhoun, A. and Alexander, E. (2003), *Deskilling the domestic kitchen: national tragedy or the making of a modern myth?*. *Food Service Technology*, 3: 167–175. doi: 10.1111/j.1471-5740.2003.00078.x

Robinson, Caroline. 2002. *More Mental than Dental:*

The Link between Bourdieu's Concept of Social Habitus and Nutrition.

Simmel, Georg. 2003. *O podstatě kultúry*. Bratislava: Kaligram.

.....
Bc. Kristýna Jandová

.....
Mgr. Jakub Grygar, Ph.D.

Obsah

ÚVOD	2
1. TEORETICKÁ ČÁST	6
1.1. Jídlo jako kulturní artefakt a jeho významy	6
1.2. Otevírání kulinářských dveří	10
1.2.1. <i>Dlouhá cesta od exkluzivního stravování přes masovou spotřebu k domácí kuchyni</i>	10
1.3. Správné stravování jako cesta ke zdraví	12
1.4. Přístupy k jídlu.....	15
1.4.1. <i>Bourdieu – habitus – distinkce – vybrané stravování</i>	15
1.4.2. <i>Lipovetsky – hyperkonzum – spotřeba – možnost volby</i>	17
1.4.3. <i>Peterson a kern – všežravost – kulturní rozměr</i>	19
1.4.4. <i>Johnston a baumann - demokracie a distinkce</i>	20
1.4.5. <i>Naccarato a lebesco – hybridizace stravování</i>	23
1.5. Kulinaření jako životní styl	25
1.6. Kdo je to kulinář	26
1.6.1. <i>Proč kulinář?</i>	27
1.6.2. <i>Kulinářský kapitál</i>	29
2. METODOLOGICKÁ ČÁST	31
2.1. Výzkumné otázky	31
2.2. Metodologie.....	31
2.3. Výzkumný vzorek a trnitá cesta k němu	36
2.4. Sběr dat.....	38
2.5. Metody analýzy dat.....	39
2.6. Etické aspekty výzkumu.....	40
3. ANALYTICKÁ ČÁST	41
3.1. Rodina ústřední bod pro seznámení s jídlem.....	41
3.2. Jak se stát kulinářem?.....	49
3.3. Dobré jídlo – potěcha vedoucí ke zdravému tělu	57
3.4. Jak rozeznat dobré jídlo?.....	59
3.5. Být kulinářem	67
3.6. Vaření s druhými a pro druhé	79
ZÁVĚR	83
SUMMARY	87
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A ZDROJŮ	89
SEZNAM PŘÍLOH	98
PŘÍLOHY	99

Úvod

Co jste dnes měli k obědu? Pro někoho, kdo se nezajímá o jídlo a vaření se tato otázka může jevit banálně, pro kulináře jde však o zásadní věc, podle které zjistí, s kým mají tu čest.

Lidský svět je závislý na kategorizaci, která umožňuje jedincům snazší orientaci v něm, proto se lidé neustále vzájemně hodnotí a zařazují do rozličných kategorií (ať jde o kulináře či nekulináře) – připisují si sociální statusy podle typu auta, značkového oblečení, ale i podle spotřebované stravy. Jídlo je jedním z velmi důležitých identifikačních znaků, neboť zařazuje člověka do sítě sociokulturních významů. Tím, co jedinec konzumuje a připravuje, vypovídá o svém postoji ke světu, ale také o sociálním postavení apod. [Fishler 1988: 275-292]. Ať už si to člověk uvědomuje nebo ne, to, co jí, se může stát znakem jeho sociálního statusu. Určitá skupina lidí si dnes uvědomuje tuto statusotvornou moc konzumu. Právě jim věnuji svou práci, nazývám je kulináři, i když v běžném slova smyslu je kulinář každý kuchař, který „*zná potraviny a pochutiny a jejich správné použití při přípravě pokrmů*“¹. Pro mne jsou to jedinci, kteří žijí jídlem a jeho přípravou. Kulináři zvýznamňují pozici jídla ve svém životě, pomáhají zviditelnit sociální a kulturní významy jídla, které ve světě upadaly s rozvojem obchodu a zrychlováním doby – nástup fast foodu a konzervovaných potravin a v českém prostředí z důvodu nedostatku v době komunismu.

Má práce se zaměřuje na osoby, které jsou amatérskými kuchaři - nemají odborné vzdělání v oboru gastronomie. Jsou zainteresováni v dobrém jídle a vaření, sami sebe chápou jako amatérské odborníky na přípravu a konzumaci jídla a i jejich okolí jim přiznává tento status. Sami sebe tak identifikují jako jedince, kteří chtějí dobře a kvalitně jíst, své jídlo si zvládnou sami pečlivě připravit a velmi rádi o něm mluví. Zároveň často čtou (někteří se zapojují i do psaní) různé časopisy či blogy týkající se vaření a konzumace, sledují televizní pořady s kuchařskou tematikou apod. Jsou to jedinci, kteří skrze jídlo vytvářejí svůj životní styl a identitu.

Tuto problematiku jsem si pro svou práci vybrala hned z několika důvodů. Tím hlavním je mé zaujetí tématem stravování, jídla a jeho přípravy v dnešní společnosti.

Ve společnosti, ze které se vytratily vzájemné mezilidské vazby, je kulinářství, ačkoli může být značně individualistické, pojítkem s druhými lidmi a dveřmi k novodobé pospolitosti. Rozpad velkých struktur, tekutost doby jsou přivlastky, které se objevují v sociologickém diskurzu s nástupem postmoderní doby. Společnost je nestabilní, roztržštěná, lidé jsou vykořenění, musí se vyrovnávat s nejistotou a mnohostí voleb, které jsou jim často nepříjemné. Vynucený individualismus a zodpovědnost za své vlastní činy může často přivádět jedince do úzkých. Kulinářství se může jevit jako jedno z možných východisek – rozhodnutí pečovat o svůj vnitřní i vnější svět skrze jídlo a jeho přípravu. Nicméně právě fenomén kulinářství mohl vzniknout až s rozpadem velkých struktur. Relativní dostupnost nejen potravin, ale i míst k setkávání a získávání informací odkazuje k demokratickému potenciálu dnešní doby, která však nepřestává být hierarchicky uspořádána. I když má každý své právo na život a svobodnou volbu, zároveň s tím přichází i povinnost dobře naložit se svým životem a vytvořit svůj jedinečný životní projekt. Kulinářství se stává pro stále více lidí takovýmto projektem. Být kulinářem není záliba jako každá jiná, je do jisté míry pro okolí (snad i pro samotné kulináře) vnitřně rozpolcená mezi demokracií a distinkcí [Johnston, Baumann 2010]. Kulináři se svému okolí mohou jevit občas jako snobové, občas jako zachránci planety. Zajímala jsem se tedy o to, jak funguje ustavování kulinářské identity a co nového tato skupina může nabídnout v pohledu na společnost. A proto mé setkávání s různými kulináři vypovídá nejen o nich samých, ale i o možnostech jedinců vyrovnávat se se společností. Také lze brát tuto práci jako výpověď o stavu společnosti samotné z pohledu skupiny milovníků jídla a vaření.

Dalším důvodem bylo, že se sama zajímám o vaření a jídlo, proto jsem zaznamenala nárůst v oblibě domácího vaření. Sama vyhledávám různé recepty, programy a časopisy o vaření. Nicméně jsem vysledovala určitou změnu právě v mediálních obsazích. Dříve bylo několik málo programů, pár časopisů a poměrně slušná zásoba internetových stránek, které se však svým obsahem rapidně lišily. Nyní je jídlo, tematika vaření a stravování snad všude, nejen v ženských časopisech, ale i v mnohých lifestylových časopisech – Reflex, Týden, či v denním tisku, je alespoň stránka věnující se jídlu.

¹ Definice kulinářství převzatá z <https://www.online-slovník.cz/slovník-cizich-slov/kulinarstvi>.

Posledním impulzem věnovat se právě kulinářům je nedostatečně prozkoumané prostředí amatérských kuchařů a nedostatečný zájem mezi odbornou veřejností o toto téma i přesto, že v zahraničí existují publikace věnující se tématu sociologie jídla, v České republice tomuto tématu zatím není věnován přílišný prostor. Chtěla bych touto prací poukázat na významnost tématu jídla a stravování v dnešní společnosti a na to, že jídlo není jen tématem o sobě, ale může pomoci poodhalit i skryté společenské struktury. Ve Spojených státech se sociologie jídla (food sociology) vyučuje a je tématem, v českém prostředí se tomuto tématu věnují především studenti ve svých závěrečných pracích a tematizují především mediální a genderové aspekty stravování, nikoli tak samotné vaření. I sociálněvědní výzkumy ze zahraničí se zaměřují především na sociální aspekty jídla – jeho genderovanost [Mellor, Blake, Crane 2010; Inness 2001], mezigenerační přenos stravovacích návyků, který může souviset s problematikou obezity/anorexie, habituální povahu konzumovaných jídel [Kaplan 2013; Warde 1997], vliv mediálních obsahů s kuchařskou tematikou [Johnston, Rodney, Chong 2014; Hollows, Jones 2010], environmentální problematiku, pojící se se stravováním [Campisi 2013] apod., ale tato má práce se snaží na problematiku stravování a identity nahlédnout poněkud z jiného úhlu. Pokouším se na problematiku vaření a stravování pohlédnout komplexněji, spojit výše zmíněné přístupy, nezaměřit se jen na jednu část, ale zkoumat celkové propojení jednotlivých přístupů právě za pomoci kulinářů jakožto amatérských odborníků na jídlo.

Ve své práci se zaměřuji převážně na sociální význam jídla - jeho přípravu, konzumaci, sdílené praktiky, výběr surovin apod. mezi skupinou osob, které označuji jako kulináře. Svým výzkumem se snažím nahlédnout na kulináře samotné a na jejich představy o tom, kdo je správným kulinářem a jaké sociální aspekty to sebou přináší. Lze skrze konzumaci a přípravu jídla získat symbolický status nebo jej naopak ztratit? Jakým způsobem domácí vaření formuje identitu, může přinášet pocit sounáležitosti s komunitou a blízkými? Je vaření prostředkem emancipace? Toto jsou otázky, které jsem si při výzkumu kladla a snažila jsem se na ně najít odpověď společně s mými kulináři. Cílem práce je tak odhalit, jak kulináři čtou významy jídla a tím konstruují svou identitu, jestli a jak pracují s těmito významy ve svém sociálním životě a co to vypovídá o dnešní společnosti.

Teoretická část práce je rozdělena do šesti kapitol, ve kterých je nejprve nastíněn význam jídla v současné společnosti – jeho sociokulturní aspekty, významy, které

se s ním pojí, a jak je možno jej chápat. Druhá kapitola v kostce nastiňuje vývoj vaření a stravování v průběhu uplynulého století, což je dle mého názoru stěžejní, chci-li pochopit, proč se kulinářství objevuje dnes v takové míře, v jaké se objevuje. Právě krátký historický diskurz pomáhá otevřít pomyslné dveře k fenoménu kulinářství. Třetí kapitola přináší pohled na stravování z hlediska zodpovědnosti za své zdraví. Čtvrtá kapitola shrnuje přístupy týkající se stravování a identity známých i méně známých sociologů a myslitelů. Práce je inspirována především díly Pierra Bourdieu [1996], Johnstona a Baumann [2010], Lipovetského [2007] aj. Tato kapitola přináší možná řešení z pohledů těchto autorů a jejich mísení. Po seznámení s teoriemi nabízím v páté kapitole krátké představení konceptu životního stylu, neboť tento se mi zdá relevantnějším než koncept třídy jak pro mé téma, tak celkově pro postmoderní společnosti. V poslední kapitole teoretické části představuji svůj popis toho, kdo je kulinář a na závěr se snažím upozornit na kulinářský kapitál, který jsem hledala ve výpovědích mých participantů – to jak s ním nakládají, jak jej získávají apod. Teoretickou část následuje metodologická část, která vysvětluje výběr výzkumných metod, také popisuje výběr mých participantů, sběr dat a obtíže, které jsem při samotném výzkumu zažívala. Po zasazení do kontextu výzkumu a představení mých participantů a metod přichází nejzajímavější část této práce, a to analýza sesbíraných dat. V šesti analytických kapitolách jsem se pokoušela přiblížit svět kulinářů a jejich přínos nejen pro sociologickou diskuzi. Poslední část tvoří shrnující závěr, který vyvozují ze svého výzkumu.

1. Teoretická část

1.1. *Jídlo jako kulturní artefakt a jeho významy*

Kultura obklopuje celé lidské bytí a proto i u věcí tak prostých jako je jídlo a pití, člověk ani nepomyslí na možnost toho, že se jedná o kalkulovaná kulturní rozhodnutí. Konzumace není jen banálním úkonem přemístění potravin do úst k tomu, aby jedinec přežil. Potraviny a z nich připravená jídla s sebou od nepaměti nesou kulturní významy. Nepopírám, že lidé potřebují jídlo k zachování vlastního těla, ale je to opravdu jediný důvod? Zcela jistě ne, jedinci stravováním vyjadřují své kulturní a sociální vazby. Jídlo, jeho konzumace a příprava v sobě odráží hodnotový a normativní řád dané kultury, ten je přenášen z generace na generaci, není však neměnný.

Kulturní a sociální aspekty jídla a jeho konzumace/přípravy jsou zřetelné již v průběhu rané socializace. Již tehdy se jedinec dozvídá základy o jídle – učí se znát, co lze jíst a co nelze, co je vhodné jíst při určité příležitosti, jak se u stolu chovat, později i jak jídlo připravovat. Každý člověk je socializován odlišnou měrou, a to i co se týče jídla [Beardsworth, Keil 2002: 77-79]. Tato odlišná socializace je jen těžko měřitelná a ani není mým cílem toto zkoumat, nicméně může být závislá především na genderu (představa o ženě, která je zodpovědná za stravování rodiny, a muže, který je živitelem) a obsahu kulturního a sociálního kapitálu (typy připravovaných jídel, stolování) daných rodin a na politicko-ekonomickém prostředí, ve kterém se jednotlivci nacházejí (rozdíl ve stravování u lidí, kteří zažili válku, oproti těm, kteří jí nezažili). Primární socializace dává základy, nicméně lidé jsou socializováni celý život, takže jejich čtení jídla a motivace s ním spojené se mohou proměňovat. Stejně jako je proměnlivý celý stravovací systém, který je konstruován samotnými jedinci, kteří do něj vkládají své významy. Jde tedy o to, co jedinci konzumují, ale také jak to konzumují, jaké praktiky a rituály spojují s jídlem a jeho přípravou a v neposlední řadě, jak se o jídle svém i jídle druhých vyjadřují. Na základě výše zmíněného lze říci, že je jídlo jedním ze základních kamenů pro vnímání a budování identity, pomáhá rozlišovat diverzitu, hierarchii, jedinečnost a odlišnost [Fischler 1988: 275-292]. Lidé neustále konstruují a rekonstruují svou identitu, znalosti a návyky, které získali během socializace a jimi vtělený habitus. Vše závisí nejen na strukturálních podmínkách, ale také na jejich vlastní agency. Různí lidé pak jednájí v různých kontextech odlišně –

člověk jinak prožívá večeři s rodinou a jinak s přáteli, jinak pracovní večeři. Zároveň se během let mohou měnit priority a hodnoty, proto mohou mít mladí lidé odlišné konzumní vzorce než jejich rodiče a prarodiče. Identita není stálá a neměnná, je proměnlivá a tvárná, tvoří se v kontextu setkávání s druhými [Lugosi 2013 :22-23].

V případě konzumace a přípravy jídla tak nejde jen o nasycení, ale o tvorbu identity, která se vytváří během společně tráveného času, který utužuje či oslabuje sociální vztahy. Konzumace a příprava jídla funguje jako společenská událost, která povyšuje primitivní fyziologický pud do oblasti sociální, jde o spojení lidí a společné konstruování významů jídla a stolování ve skupině. Jídlo nabývá svůj význam právě vyjednáváním jeho sociálních významů, ty jsou konstitutivní pro danou kulturu [Negrin 2009: 8-10]

Spotřebovávané potraviny a z nich připravené pokrmy tak tvoří kulturní kódy, ve kterých jedinci navzájem čtou, hodnotí ostatní a sebe samotné zařazují do určitých skupin [Parasecoli 2014 :2]. Nejčastěji jsou tyto skupiny založené na etnicitě, genderu, věku či třídní příslušnosti [Beardsworth, Keil 2002:53]. Vznikají pravidla týkající se jednotlivých skupin a ta jsou konfrontována s jejich každodenním praktikováním, jejich (ne)dodržování pak formuje lidskou identitu. Příkladem může být, že jako lidé se nejíme se navzájem. Spotřebou jsou vyjadřovány symbolické konotace - určité typy jídla člověk interpretuje jako obyčejné (brambory na loupáčku), jiné jako luxusní (kaviár), jídlem určeným typicky pro ženy je salát, ale pro muže je to steak, dětské jídlo jako krupicová kaše nebo palačinka se nehodí pro statného muže, ten si ji v restauraci určitě nedá, neboť by se mohl setkat s podivnou reakcí obsluhy. Stejně tak může jít o vyjádření příslušnosti - jako Žid jím pouze košer potraviny, jsem vegetarián, a proto nejím maso [Short 2006: 14-15]. Lidé dokáží rozlišit jídlo, které je typicky české, indické, čínské, italské apod., i přesto, že ve výsledku ani tak nejde o pravý původ tohoto jídla jako spíš o jeho klasifikační hodnotu.

Jak bylo řečeno, spolu s jídlem jedinec konzumuje i významy s ním spojené, přičemž v různých kulturách je potravinám a pokrmům přiřazena odlišná symbolická hodnota. Tato symbolická hodnota potravin funguje jako klasifikační mechanismus, pomáhá jedincům zařazovat potraviny a volit, co je vhodné v jejich prostředí a co již ne. Zároveň je nutno podotknout, že symbolický význam, který je jídlu přisouzen, je omezen i situačně. Nejde tedy jen o samotné potraviny, ale i o kontext, v němž jsou připraveny či konzumovány a také o jejich kombinaci [Warde 1997:52]. Příkladem

může být syrové maso, které je od dob, kdy se člověk naučil používat oheň, určeno spíše pro zvířata, nicméně tatarský biftek či carpaccio je lahůdkou i pro člověka. Červená řepa symbolizuje sice zdravou, ale také velmi levnou surovinu, je-li k ní však přidán filet z mořského vlka, symbolická hodnota tohoto jídla se promění. Lze zaznamenat odlišné vnímání a hodnocení totožných potravin různými jedinci v rámci stejné kultury. Toto je závislé jednak na výše zmíněném kontextu a také na sociálním postavení daných jedinců. Výběr jídla se zdá na první pohled jako snadná záležitost, ale každý jedinec funguje na základě daného systému pravidel o čase, místě, pohybech, dekoraci, osvětlení apod., to jsou věci, které dělají z biologické nezbytnosti kulturní fenomén. Tím, že jsou lidé neustále vystavováni okolnímu hodnocení, dávají si pozor na to, co a jak konzumují či připravují, a to se prolíná i do konstrukce jejich identit [Beardsworth, Keil 2002:102]. Jestliže, o sobě někdo prohlašuje, že je vegetarián, nesmí ho nikdy okolí vidět jíst maso, stejně tak kulinář nepřidává do polévky koupený bujon.

Jídlo je určitou formou komunikace, spojuje nonverbální a verbální - to jak člověk jí, a jakým způsobem se o tom vyjadřuje. Lidé mohou vyjádřit své sociální postavení na základě jídla, které konzumují, či technikami přípravy stejně tak jako rozhovorem o nich. Vytváření a konzumace jídla umožňuje jedinci předvést jeho sociální styl. Jídlo je komodita, která zahrnuje aspekt předvedení, vytvoření a jazyk diskurzu. Jinak řečeno jídlo se musí správně uvařit, předvést před ostatními, aby potvrdili jeho hodnotu, a v neposlední řadě musí kuchař jídlo a jeho přípravu „odborně“ popsat, umět o něm mluvit, aby mu byla přiznána kompetence. Nejde tedy jen o samotné jídlo a jeho konzumaci, ale i o jeho přípravu a věci kolem ní - talíře, spotřebiče, atmosféru... Jídlo se pak stává přepravcem sociálního statusu [Telfer 20002: 34-40]. Navíc vzájemná výměna jídla mezi jedinci symbolizuje jejich vzájemnou závislost, podporuje reciprocitu, ale zároveň může podtrhovat mocenské vztahy oddanosti a ovládnutí. Na jedné straně jde o péči a přátelství, společné vazby, ale na straně druhé je zřetelné rozdělení rolí toho, kdo rozhoduje, co se bude jíst, odborníka a laika apod. Mocenský aspekt se objevuje často, ale bývá mnohdy zcela nepovšimnut, vždyť koho by napadlo, že výměna cukroví v rámci rodiny může obsahovat něco takového? Avšak jestliže se člověk zamyslí, zcela jistě si vzpomene na příběh o tom, kdo v rodině dělá nejlepší vanilkové rohlíčky či svíčkovou, tento jedinec, který je skupinou označen za experta získává symbolickou mocenskou pozici. Sdílení jídla s druhými ve skupině znamená i identifikaci s nimi, dochází ke kulturní reprodukci, ve které hrají roli mocenské

aspekty a techniky. Dostupnost surovin, rozdílné chutě a odlišný životní rytmus/styl – to jsou věci, které tvarují kulinářský systém [Parasecoli 2014: 419]. V něm je pozornost upínána především na kulturní rozměr možných nerovností, na funkce kultury při utváření identity, zároveň je kladen důraz na význam, který do odlišností spojených se stravováním vkládají sami aktéři, a tím utvářejí symbolický sociální prostor [Šafr 2008:47].

1.2. Otevírání kulinařských dveří

V předchozí kapitole jsem se snažila ukázat, že jídlo je jedním z velmi důležitých kulturních statků, které formují nejen tělo, ale i identitu. Jídlo/stravování/vaření jsou zajímavým a bohatým tématem. V této kapitole bych ráda poukázala na to, proč a k jakým změnám došlo, proč je téma kulinaření právě teď aktuální.

1.2.1. Dlouhá cesta od exkluzivního stravování přes masovou spotřebu k domácí kuchyni

V důsledku ekonomických, sociálních, kulturních a politických změn ve společnosti dochází i ke změnám ve stravování, v kvalitě, ceně i dostupnosti jednotlivých potravin. Tyto změny se dotýkají jedinců, ale tito jedinci zároveň tyto změny pomáhají konstruovat. Vznikem masové spotřeby a konzumerismu vládli lidským chutím především výrobci se svou masivní reklamou, která měla vychovávat spotřebitele. Masovým prodejem dříve luxusního a nedostupného zboží došlo k demokratizaci a komercializaci nejen potravin. S nabýváním bohatství a konzumu přišly velké firmy se standardizovaným zbožím, které je dostupné každému a je snadno upotřebitelné – např. mražené produkty, hotová jídla apod. Rozdíl mezi domácím vařením a stravováním v restauracích se snížil, jelikož předpřipravené výrobky začali používat téměř všichni. Z jídla se stal obrovský byznys. Nárůst finančního kapitálu u jednotlivců na jedné straně podpořil individuální spotřebu a snížení cen jednotlivých potravin na straně druhé vedlo k tomu, že si každý mohl koupit své hotové jídlo, individuálně si jej ohřát a individuálně jej sníst [Warde 1997: 25-30]. Jde ve své podstatě o paralelu k individualitě, která se objevuje jako základní kámen postmoderní společnosti. Jedinci se vymanili z dohledu velkých sociálních skupin, svět se stal prostupnějším, ale ne bezpečnějším, neboť míra nerovnosti se nesnížila. Avšak sociální pozice jedinců se začíná vymezovat podle jejich životního projektu než dle práce, vznikají pak nové identity, které jsou více fluidní a proměnné [Beck 2004: 115-120].

Tato změna přinesla i změnu ve směru působení inovací. Dříve se luxusní jídlo šířilo skrze elity, které toto jídlo konzumovaly, v dnešní době se nové chutě a jídla šíří prostřednictvím inovátorů, kteří jsou zástupci z řad široké veřejnosti. Inovátoři jsou členy skupin, kteří svou volbou stravy vyjadřují své ambice, názory či cíle. Masová

výroba měla sice jistý demokratizační potenciál, avšak do jaké míry je individuálním počinem ohřát si jídlo a sám si jej sníst? Proto odpovědí na masovou výrobu byl nástup mnohem propracovanější individualistické vlny. Ta je zaznamenatelná od 80. let v západní Evropě [Freedman 2008: 334-345], u nás zřejmě až v posledních pěti až deseti letech. Jde především o postoj proti konzumerismu a racionalizaci stravování, kdy určité skupiny zbrojí proti snadnému/rychlému jídlu. Masová výroba čehokoli, co stačí ohřát v mikrovlnce, se tak jeví efektivní, ale jen pro určitou část populace, které nevadí pouhé dokončování standardizovaných pokrmů místo vaření. Tím, že lidé začali přicházet o proces vaření, začal se vytrácet i proces společné konzumace připraveného jídla, která je tak důležitá pro formování významů. Racionalita stravování jako by řkala – rychle uvař a rychle běž vytvářet něco dalšího [Short 2006: 1-6]. Například hnutí jako Slow food stojí proti této pozici, snaží se vrátit k původním a autentickým potravinám a jejich přípravě [Campisi 2013], stejně jako se objevuje značná část lidí, kteří se zajímají o to, co jí a věnují tomu veškerý svůj volný čas. Tito lidé jsou v mé práci označeni jako kulináři, v zahraniční literatuře můžeme nalézt spíše termín foodies. Nárůst zájmu o „skutečné“ doma uvažené jídlo lze zaznamenat nejen v odmítnutí fast-foodu a předpřipravených polotovarů, ale také v požadavku na lokálnost a autenticitu potravin i v otevřenosti vůči etnickým kuchyním. Touha zkoumat nové chutě je zcela jistě odvozená od globalizace, ale rozšíření etnických kuchyní způsobila převážně pracovní migrace a otevírání etnických restaurací, které měly dlouhou otvírací dobu a nízké ceny, nikoli zahraniční dovolené vyšších vrstev, které by importovaly ochutnané pokrmy [Beardsworth, Keil 2002:107]. Což poukazuje na výše zmíněnou propustnost sociálních vrstev a důležitost individuálních rozhodnutí v postmoderní společnosti.

Potraviny a jídla z jednoho konce světa se tak dostaly na konec druhý, lidé zaznamenali nárůst rozličných exotických kuchyní a chutí, které na jednu stranu lákaly k ochutnání, ale na stranu druhou se jich lidé poněkud báli, neboť tyto chutě neznali a nezapadaly do jejich zavedených kategorií. Zájem o novinky byl značný (i v českém prostředí, kde se s nimi obzvláště po roce 1990 roztrhl pytel), ale se stále rostoucími možnostmi se mění i to, co je považováno za nové a exotické. Jestliže dříve to byla čínská, vietnamská a italská kuchyně, dnes je to spíše bangladéšská, bengálská, snad ještě japonská kuchyně, která už je se svým sushi také považována za známou a neexotickou. Zajímavé je, že kulináři mají zájem o exotická etnická jídla, ale zároveň touží i po něčem stálém a jistém [Johnston, Baumann 2010: 24-25]. Právě toto může

vysvětlit nárůst touhy po regionálních potravinách a regionálních specialitách. Nejen objevování etnických kuchyní, ale také znovuobjevování receptů babiček a původních snadno dostupných surovin. Znamená to návrat k jistotě, k tradicím a k autenticitě v nejisté postmoderní době?

1.3. Správné stravování jako cesta ke zdraví

V současném světě je kladen důraz na zdravý životní styl, estetiku a uvážlivé plánování života – je třeba tvarovat život ve smyslu wellbeing [Warde 1997: 78-96; Chaney 1996: 34; Johnston, Baumann 2010: 69-73]. Jak již bylo řečeno rozpad tradičních struktur a hodnotových rámců způsobil, že práce již není hlavním znakem určující status a identitu jedince, ty se mnohem více formují na základě volnočasových aktivit a spotřeby. Koncept biomoci Michaela Foucaulta [1999: 167-175; 2000: 137-195] může být vysvětlením nárůstu zájmu o jídlo, především s ohledem na tělo, což souvisí s předcházejícími tvrzeními o odmítnutí předpřipravených pokrmů.

Foucault popisuje biomoc jako moc, která se soustředí na udržení lidského života a jeho zachování. Tvaruje lidské jednání tím, že vtěluje společenské hodnoty, normy i ideologie. Pracuje s disciplinací individuálních i sociálních těl - cílem je kultivace života. Dochází k optimalizaci lidských těl, které jsou zaměřovány na výkon a užitečnost pro společnost. Ve výsledku jde o vytvoření dobrých občanů s jejich poslušnými těly, kteří budou kontrolovat sami sebe a budou jednat v zájmu zachování společnosti. Každý jedinec si je vědom toho, jaké očekávání na něj společnost klade. Tato očekávání byla dříve vymáhána silou, v dnešním světě je však lidé vymáhají sami na sobě, svou sebekontrolou, dochází k neustálému vzájemnému hodnocení a posuzování ostatních jedinců právě na základě známých společenských očekávání. Jestliže je si jedinec vědom toho, že on sám hodnotí, je zřejmé, že i druzí jej budou hodnotit, a proto se snaží jednat dle očekávání. Jsou-li hodnoty a normy přijaté a stejně tak i ideologie, dochází k potvrzování této ideologie [Taylor 2011: 41- 48]. V souvislosti s jídlem a stravováním lze sledovat diskurz správné životosprávy [Foucault 2003: 129-133]; dnes jde o diskurz zdravého těla a individuální zodpovědnost za něj. Ke zdravému dlouhodobě fungujícímu tělu patří nejen péče

o zevnějšek a cvičení, ale především správná strava, která vyžaduje určitou střídmost, vybíravost a čas. Kdo se tomuto nepřibližuje, může být druhými zaškatulkován jako nemorální, ten kdo není pevný, nedokáže si vážit svého těla (za nemoci/tloušťku si mohou tito lidé sami atp). Být dobrým občanem znamená následovat tento diskurz. Neznamená to, že lidé nejedí nezdravě, ale mohou se cítit provinile, když si dají něco nezdravého. Nevhodná jídla se tak snaží konzumovat jen výjimečně a v malých dávkách, pryč je tedy doba „buržoazního obžerství“ – vyšší status se zvýrazňuje střídmostí a výběrem kvalitních surovin na úkor množství. Nelze však dávat rovnítko mezi střídmost plánovanou a střídmost nutnou. Je rozdíl dát si k večeři salát ze špenátu, polníčku, rukoly s kozím sýrem a hruškou, nebo chléb s máslem. Jedinci jsou vedeni ke svobodě, která s sebou přináší břemeno rozhodování a s tím právě i zodpovědnost za svůj životní projekt. Ale jedná se opravdu o svobodu? Jde spíš o individualizovanou rozhodnutí, která souvisí s kontrolou vlastních těl. Ve foucaultovském pojetí s sebou však jídlo přináší ještě další dosud nezmíněný rozměr státní a politické moci. Státní moc se většinou vysvětluje jako typ politické moci ustavující zájmy dané společnosti, přičemž se nezajímá o individua. Foucault konstatuje, že toto je pravdou, ale že nelze zapomínat na to, že státní moc je jednak individualizující a zároveň totalizující. Moderní stát není entita, která by se rozvinula na úkor jednotlivců, spíše jim nabízí individualitu, která je svázána propracovanými mechanismy podřízenosti [Foucault 1996: 204]. Nejde pak tedy jen o závazky ke svému tělu, ale i ke své obci.

Jídlo je jedním z důležitých artefaktů, které tvarují tělo i ducha. Určitými skupinami může být chápáno jako požitek, ale přináší s sebou i jiné významy – solidaritu, tradici, náležitost ke skupině apod. Lidé si volí jídlo podle nálady, času, svého okolí, ale také v souladu se svými cíli a názory. Jídlo se tak z potenciálně apolitické sféry přesouvá do sféry politické. Inklinací k určitému typu stravování, ať už jde o gourmeta (který konzumuje jen vybrané zahraniční pokrmy), o bio vegana (který důsledně dbá na životní prostředí a původ svých potravin), tak i o kulináře (který může vyjádřit všechny předcházející názory), jedinci vyjadřují svůj postoj vůči okolnímu světu. Důležitým milníkem v cestě za pochopením kulinářského myšlení, je rekonstrukce významu dobrého. Rekonstruovaný význam se dnes pojí především s požadavkem na autenticitu a exotičnost [Johnston, Baumann 2010: kap. 2 - 3].

Dříve bylo luxusní jídlo to, které bylo drahé a nedostupné. Po demokratizaci spotřeby a konzumerismu je dnes dostupné téměř vše, luxusní jídlo zůstává, ale

hodnoceným jídlem se stává jídlo původní – autentické [Freedman 2008: 355- 357]. Autentické jídlo může být lokální i exotické, důraz je však kladen na původnost a jednoduchost. I když každý může mít potencionálně cokoli, nekupují si všichni lidé stejné potraviny, stejně tak jako nechodí do stejných restaurací. Nepopíratelně existuje stále velké množství jedinců, kteří chtějí pohodlné a rychlé jídlo, které si ohřejí v mikrovlnce. Ale důležité je, že se začal utvářet nový trend dobrého jídla dostupného pro každého, ten může být odpovědí na překládanou konzumní uniformnost a snahu o standardizaci kulturních artefaktů [Warde 1997 : 30]. Nicméně každý o toto jídlo nemá zájem, mou pozornost si získali právě kulináři/foodies, kteří jednají ve stylu postmateriálních hodnot. Kladou důraz na sebe sama, touží po kvalitně stráveném čase, kvalitním exkluzivním produktu, který nemusí být nutně drahý, ale uspokojí tělo i lidské emoce. Jedinci vyjadřují nejen svou sociální pozici, ale také poukazují na svůj vztah k institucím a politikám. Výběrem různých jídel, se kulináři mohou stát aktivními hráči v existujících společenských nastaveních – stojí tedy mimo mainstream, nebo jen vytvářejí jiný druh mainstreamu? Jak operují s jídlem a jaké významy v něm nacházejí? Možným přístupům k rozdílnosti a stejnosti ve stravování a přípravě jídla se věnuji v další kapitole.

1.4. Přístupy k jídlu

1.4.1. Bourdieu – habitus – distinkce – vybrané stravování

Pierre Bourdieu se ve své knize *Distinction* [1996] věnuje rozdílům, které lze objevit mezi jednotlivými skupinami lidí na základě odlišné míry jejich kapitálů. Rozdíly, na které upozorňuje název knihy, leží především v praktikách, které daná skupina vykonává. Konzumace a znalost jednotlivých typů jídla také patří k těmto praktikám a stává se symbolickým kapitálem, který je kulturně předáván v rámci rodiny a sociálního postavení. Lidé se stejným či podobným socioekonomickým postavením sdílejí habitus, mají obdobný životní styl, vkus a mají i obdobnou chuť [Bourdieu 1996: 99-102]. Vkus/chuť neznačí jedincovu individuální preferenci, ale je závislý právě na habitu a prostředí, ve kterém je jedinec socializován.

Habitus funguje jako vtělená objektivní struktura [Bourdieu 1996:72], lze si jej představit jako strukturu strukturovanou a strukturující zároveň, tzn. spojuje v sobě dimenzi objektivní sociální reality a subjektivitu osobní zkušenosti [Chaney 1996: 60]. Jinými slovy se jedná o vtělené praktiky, souhrn hodnot, norem a postojů, které se váží na jednotlivé sociální postavení ve společnosti, člověk je získává v průběhu svého života od narození, je závislý na jedincově působišti. Habitus je vyjednaný okolními jedinci, člověk jej může měnit, pracovat s ním, ale často si jej ani neuvědomuje, proto vtělená praktika.

Vkus z habitu odvozený pak může působit jako sociální zbraň, která definuje vysoké a nízké. Jelikož konzumace statků probíhá v rámci multidimenzionálního pole mocenských vztahů, ve kterém hraje roli to, na jaké pozici a s jakými zdroji (ekonomickými, sociálními, kulturními) jedinec disponuje. V tomto konzumním poli pak mohou být rozeznány třídy, které netvoří skupinu ve smyslu Marxových tříd o sobě a pro sebe, nemají třídní vědomí, třídní identitu ani se nemobilizují, jsou to individua, které zaujímají podobné postavení v multidimenzionálním poli na základě jejich kapitálů. Bourdieu je nazývá třídami na papíře – u těchto jedinců existuje předpoklad, že si budou vzájemně podobní svým způsobem života. Jde však jen o teoretický konstrukt, kdy dává do jedné skupiny jedince, kteří vykazují podobné sociální a materiální podmínky života. Jedinci z podobných podmínek zažívají podobné situace,

generují znovu tento habitus, mají podobné postoje a praktiky, vnímají svět dle svého habitu [Douglas, Anderson 1994: 70-74]. Jimi vykonané praktiky se pro ně stávají klasifikačními. Vytváří se distinkce a systém distinktivních znaků. K tomu, aby se distinkce stala sociálně významnou, musí být jako distinktivní čtena druhými. Lidé ze stejné třídy se obklopují totožnými věcmi a tím symbolicky vyjadřují své postavení.

Žádný statek či praktika nejsou samy o sobě více či méně hodnotné. Hodnota je do nich vložena až jejím vyjednáváním ve skupině, která má symbolickou moc o tomto rozhodovat. To, co je považováno za znak vyššího statusu v jedné kultuře, může být zcela opomíjeno v kultuře jiné – hovězí steak z argentinského býčka je v západní kultuře považován za vysoce kvalitní pokrm značící dobrý vkus, ale v Indii je nepředstavitelné mít na talíři jakékoli hovězí. Fritování je spojováno spíše s nižší kulturou rychlých občerstvení, oproti restování a dušení, které upřednostňuje vyšší kultura. V Japonsku je lahůdkou právě tempura, což je smažené maso či zelenina v křupavém těstíčku. Lidé jsou tedy ti, kteří konstruují významy. Kulturní statky a praktiky s sebou nesou sociálně stratifikační význam a pojem dobrého vkusu pak legitimizuje sociální stratifikaci ve společnosti a vyjádření převahy jedné skupiny nad druhou. Vkus tedy není individuální záležitostí a z něj vzešlé statusové rozdíly jsou manifestací společenského postavení [Bourdieu 1996: 169-186].

Z toho vyplývá, že pocit hladu zažene člověk jakýmkoli jídlem (nehledě na cenu, či původ), ale pouze některá jídla jsou druhými čtena jako jídla vyššího statusu/jídla lépe hodnocená. Mnohdy navíc nestačí vyznat se v tom, co je hodnotné jídlo a co ne, důležitá je i znalost jeho přípravy, neboť ze stejné suroviny lze připravit dvě zcela odlišná jídla s různou symbolickou hodnotou – sterilovaná řepa a řepné carpaccio. Bourdieu uvádí příklady významů spojených s určitými druhy jídla tzv. „fat food“ jídlo, po kterém se snadno tloustne, jde převážně o levné a vydatné jídlo (brambory, fazole, slanina, vepřové maso), oproti němu stojí „non-fattening food“ jídlo snadno stravitelné (jehněčí, hovězí, ryby, ovoce a zelenina). Dále popisuje rozdílné druhy připravovaných jídel u dělnických rodin a rodin buržoazních. Ženy z dělnické rodiny se snaží o přípravu vydatných jídel, vařením jsou schopny strávit mnoho času, jelikož jej mají. Oproti tomu ženy z buržoazní rodiny vaří rychlá jídla, aby se mohly věnovat přenosu kulturního kapitálu na své děti, volí místo pomalu vařeného masa pečení se zeleninovým salátem. I u posledního příkladu Bourdieu poukazuje na odlišné stolování u večeře v případě dělnické a buržoazní rodiny. V dělnické domácnosti muž či děti večeří u televize

a snahou hostitelky je, aby byl všeho dostatek, zároveň jsou jednotlivá jídla podávána všechna zároveň. V případě buržoazní rodiny má tabule svůj řád, každý chod taktéž, stolování se řídí pravidly, která není radno porušovat, všeho je tak akorát s mírou, neboť chodů bývá více [Bourdieu 1996: 177, 193-199].

Z předchozích odstavců je zřejmé, že jídlo dokáže říct mnohé o svých strávnicích, ale platí, že stravování má habituální povahu a že tedy na chuťové preference, výběr jídla a jeho konzumaci nelze pohlížet pouze jako na otázku jeho cenové či faktické dostupnosti. Přestože je Bourdieho názor, že lze na konzumaci jídla pohlížet jako na stratifikační mechanismus, široce rozšířen [Beardsworth, Keil 2002; Fischler 1988; Warde 1997, aj.], lze tato východiska podrobit i kritice.

V následujících odstavcích představím názory Lipovetského, který se jídlu přímo nevěnuje, ale jeho myšlenky o konzumní a hyperkonzumní společnosti jsou odrazem společnosti a mohou pomoci lépe pochopit, co se děje a proč se lidé stávají kulináři.

1.4.2. Lipovetsky – hyperkonzum – spotřeba – možnost volby

Lipovetsky [2007] konstatuje, že v dnešní společnosti, kterou nazývá hyperkonzumní, se statusové symboly vytrácejí. Nejde v ní již o povahu konzumovaných věcí, ale spíše o pocity a zážitky, které jsou s nimi spojovány. Lipovetsky tímto představuje model individualistické spotřeby, kdy lidé svou konzumací nevyjadřují status, ale svou individualitu. Nespotebovávají lepší potraviny kvůli tomu, aby se předvedli před sousedem, ale pro zachování svého těla. Dřívější konzumní společnost byla posedlá statusem, zrychlením doby, prosazením komerce a vyhroceného individualismu, kdy jsou lidé na jednu stranu zahrnováni informacemi o tom, co je pro ně nejlepší, ale na stranu druhou jsou sami zodpovědní za svůj život a jeho kvalitu, se posedlost statusem proměnila na posedlost individualitou. Každý jedinec může získat standardizované výrobky, ale ty si pak následně sám interpretuje a tvaruje podle svého uvážení k vyjádření vlastní identity. Jedinci jsou tudíž emocionálně spojeni s tím, co konzumují. Konzumace k získání statusů se modifikovala na kreativní konzum [Lipovetsky 2007: 43 – 50].

V hyperkonzumní společnosti jsou narušeny dřívější modely společenských vrstev, které určovaly strukturu individuálních praktik a zálib. Mizí třídní hranice a zvyklosti, ne však ekonomická nerovnost. Lidé mohou individuálně volit a konzumovat podle

svého uvážení, ale také podle svého příjmu. „*Společenská různorodost je nepřehlédnutelná, ovšem žádný kulturní faktor už nezabezpečuje její reprodukci: právo na nadbytek, konzum a better life dnes získal každý*“ [Lipovetsky 2007:129]. Nedochozí k homogenizaci životních stylů, jelikož právě ekonomické rozdíly mezi jednotlivými členy společnosti toto nedovolují. Ale specifický ráz jednotlivých třídních stylů slábne, neboť sféra symbolů a norem se stává homogenní - každý touží po blahobytu, cestování a novinkách. Rozdílnost v preferencích je dána spíše věkem, osobními zálibami či genderem než třídní příslušností [ibid: 126 - 129]. Namísto původních stavovských hodnot, ke kterým se řadila rodina, disciplína a práce, staví nová kultura svou základnu na slasti a požitkářství. Dochází k individualizaci a komercializaci volného času, každý si musí poskládat svou vlastní verzi světa, který je všude stejný [ibid: 227].

Lipovetsky předkládá, že v nové hyperkonzumní době má každý přístup ke stejným idejím, má stejné možnosti konzumu standardizovaných statků, nicméně tato mnohost je limitována ne třídní příslušností, ale spíše příjmy. Na případu kulinářů, kteří mohou tvořit zástupce určitého životního stylu, je poměrně snadno viditelné, že si vybírají jen určité zboží, které konzumují. Toto zboží je přístupné všem, ale kulináři mu poskytují onu symbolickou významnost – vkládají do něj smysl. Udávají důvody proč si kupovat mortadellu a ne gothaj. Sám Lipovetsky říká, že: „*jídlo a pití vstoupily do éry reflexivního zamyšlení a individuální zodpovědnosti*“ [Lipovetsky 2007: 258]. Tím představuje kulináře jako někoho, kdo si sám určuje svůj život, tvoří svou identitu, která však není ukotvena třídně v závislosti na ekonomickém kapitálu. Ačkoli jsem zmínila problém s ekonomickou dostupností spotřeby, je zajímavé, že kulináři se vyskytují jak mezi lidmi s nižšími, tak i mezi lidmi s vyššími příjmy. Otázkou zůstává, jak je tento rozpor vysvětlitelný. Peterson a Kern [1996] se svou teorií kulturního všežroutství mohou přinést rozvinutí této problematiky v kulturní rovině.

1.4.3. Peterson a Kern – všežravost – kulturní rozměr

Základní otázkou, kterou si Peterson a Kern [1996] pokládali, bylo, jak kulturní hierarchie [popsaná Bourdiem 1984], která odráží společenskou pozici jednotlivce, může být ovlivněná narůstající diverzitou kulturních prvků. Jinými slovy, jestliže stále přibývají nové kulturní prvky, jak to ovlivňuje kulturní hierarchii (symbolické významy) těchto prvků. Výzkum vkusu prováděli na poli hudby, kdy se dotazovali na oblíbený hudební žánr a další žánry, které lidé poslouchají. Výsledkem bylo, že snobismus se postupně nahrazuje tím, co nazývají všežravostí. Snobové volí jen vysoce hodnocené aktivity a statky, ale všežravci znají širokou škálu aktivit a statků. Na základě toho pak všežravci volí i aktivity a statky méně hodnocené. Neznamená to však, že všežravci mají rádi všechno, ale uznávají i jiné možnosti než sami volí. Nejde o indiferenci k distinkci, spíše o nové symbolické hranice. Dochází k otevírání nových cest spotřeby a jak jim rozumět. Snobské elitářství je nahrazeno kulturním relativismem [Peterson, Kern 1996: 904-906]. Padá rozdíl mezi jídlem levným a jídlem drahým, ne v ceně a dostupnosti, ale v tom, jak mu rozumět. I lidé, kteří nemají vysoké příjmy, si mohou dovolit vysoce hodnocené jídlo. Z běžných brambor lze připravit mnoho zajímavých pokrmů např. gratinované brambory, lehký bramborový salát, indické brambory. Ale lze je také jen oloupat, posypat je sýrem a dát si k nim klobásu, ze stejných surovin pak jedni uvaří jídlo hodné vybraného vkusu a druzí jídlo obyčejné. Zdá se, že ekonomický kapitál přestává hrát ústřední roli a na jeho místo nastupuje kapitál kulturní – lze využít obyčejné dostupné suroviny, ale jedinci potřebují vyšší kulturní základ, který jim pomůže k dosažení kvalitního ceněného jídla a případného sociokulturního vzestupu.

Dochází k demokratizaci volného času, ale nerovnosti mezi lidmi nemizí. Méně vzdělaní lidé, již mají nižší kulturní kapitál, vykazují vyšší míru nesouhlasu mezi sebou, mají často menší přehled o dění kolem sebe i o možnostech, které jim demokratizace nabízí. Peterson je označuje jako vyhraněné, jelikož i přes relativní možnosti společenské struktury volí známá zaběhnutá řešení a volí naučené praktiky [Eijck 2000:213-214]. Tito lidé nechodí do nových restaurací, protože se bojí ochutnat cizokrajná etnická jídla a jsou spokojeni se svou tradiční kuchyní, v případě kdy chtějí experimentovat, spíše nahrazují cizokrajné suroviny nějakými pro ně známými

dostupnými surovinami. Lidé s vyšším kulturním kapitálem oproti tomu vykazují mezi sebou vyšší soulad ve vkusu. Peterson je označuje za všežravce, kteří jsou otevření novým možnostem, jsou schopni využít demokratizačního potenciálu [ibid:214-215]. Jsou hnacím motorem nové doby, ve které je možné smíchat cokoli s čímkoli.

Problémem je, že některé aspekty vkusu mají svou vlastní logiku, řeší se distinkce stavovské společnosti, ale dnes je společnost otevřenější a to musí být bráno v potaz. Samotná asociace všežravosti a vyššího statusu nevytvrdí nic o kulturních strategiích, členové vyšších skupin se možná méně zajímají o distinkci mezi vysokou a populární kulturou, otázkou je proč. Snad proto, že svou rozdílnost distribuují jinak? Exkluzivita možná nadále nebyla efektivním rozlišovacím znakem statusu v relativně homogenním demokratickém světě. Všežravá inkluze se zdá jako výhodnější pozice v globálním, rychle se měnícím prostoru. Jde tedy jen o alternativu k produkci statusu. Všežravost vyjadřuje multikulturní kapitál – jedinci vyjadřují zdánlivou toleranci, ale z možných aktivit a statků si stále vybírají jen některé, konzumace je stále diverzifikovaná, pouze to vypadá, že není. Snobská exkluzivita je pryč, ale na její místo nastupuje všežravá kulturní hierarchie [Eijck 2000: 222; Peterson, Kern 1996: 906; Johnston, Baumann 2010: 34-36].

1.4.4. Johnston a Baumann - demokracie a distinkce

Význam kulturních preferencí nabírá na intenzitě, nejde jen o ekonomickou situaci jednotlivců, stále důležitější je, do jakého životního stylu sami sebe zařazují či se snaží zařadit. Kulturní preference mohou mít základ v rodinné výchově (vliv habitu), ale mohou být i získané během života. Volnočasové aktivity, odvozující se od různých preferencí (i kulinářství), však stále nejsou nezávislé, ale jsou strukturované určitými zájmy statusových skupin [Eijck 2000:210]. U kulinářů je důležité soustředit se na to, jak tito lidé o jídle mluví, píšou, užívají si jej na veřejnosti a zároveň, jak jej využívají k prezentaci své identity, a jakým způsobem operují s jídlem jako se zdrojem sociální statusu a distinkce [Johnston, Baumann 2010:31].

Společnost oceňuje osoby, které mají vědomosti o dané oblasti a je jedno, co je to za oblast. Jestliže je člověk schopen prokázat svou kompetentnost v dané oblasti zájmu, je za to druhými oceňován, přisuzují mu symbolický kapitál a tím i zvyšují jeho status.

Ten se stává velkou odměnou, jelikož na jeho základě jsou následně tito lidé schopni svými schopnostmi a znalostmi manipulovat symbolickou hodnotu jimi privilegovaného vkusu. Jinými slovy, jestliže se ukážou jako odborníci ve svém oboru a dokážou, že mají dostatečné kompetence, mohou pak nastolovat nové hranice vkusu. Nová skupina profesionálů a intelektuálů získává kapitál a stává se symbolicky mocnou [Chaney 1996:57]. Podle tohoto tedy musí kulináři nejdříve prokázat svou znalost jednotlivých potravin, postupů a praktik, a jestliže jim bude přiznána kompetentnost ze strany jejich okolí, mohou například vymýšlet nové kombinace jídel s tím, že jejich okolí bude tyto nové kombinace hodnotit jako kulinářsky významné.

Spotřeba se pak jeví jako možnost svobody volby, jako kanál selektivity, ze kterého jedinci vybírají a tvoří svou identitu. Z habitu není možné se zcela vymanit, ale oblast jídla a konzumu se zdá být volným polem, ve své podstatě ani tak nezáleží na tom, jestli je to volba daného jedince nebo ne, ale to, jak za pomoci určitých forem kapitálu a jeho transformací utváří svou identitu. Jde o formu sebe prezentace, které je ovšem disciplinovaná, jelikož lidé jsou si vědomi, že je všude obklopují oči druhých, kteří je neustále hodnotí. Bourdieovská teze distinkce o moci sociální síly, regulací a normativních opatření na jednání lidí upadá, neboť tito lidé jsou v postmoderním světě vyjmuti z kolektivity, tím pádem na ně regulace působí méně, rozpadají se tradiční vazby a lidé mohou být sociálně vykořenění [Warde 1997 : 10-13].

Dochází k něčemu, co Warde [1997:15] nazývá kalkulovaným hédonismem - lidé získávají vědomí autonomnosti svého bytí ne skrze habitus či tradici, ale skrze děláni životního stylu. Budují svůj život jako projekt, předvádějí svou individualitu, která je však mnohdy unifikovaná, závislá na mediálních obrazech, riziku vlastního rozhodnutí a vůbec nejistotě svobody jako takové. Výběr životního stylu je autentický a komplexní, stojí na ideji rovnostářského konzumerismu, ale je opravdu rovný, nebo jde jen o pocit zdánlivé rovnosti, při níž právě různost životních stylů obnovuje předvádění distinkcí [Chaney 1996: 19]. Featherstone [2007:81] popisuje životní styl jako využití zboží k vymezení statusu, lidé využívají konzumu a praktiky s ním spojené pro vytváření distinkcí, které jsou určující pro jejich sociální status. I když mohou být konzumní praktiky označeny samotnými praktikujícími za hédonistické – vaří pro potěšení, pro pocit z dobře odvedené práce, jejich aktivity jsou rozeznatelné a hodnocené druhými a pro to jsou také prováděny. Nepopíratelně tedy narůstá diference a distinktivita mezi

životními styly a pro jednotlivé skupiny je důležitá sdílenost sociálního života mezi sebou samými – jejich identifikace se skupinou [Warde 1997 :15].

Neustále se prolíná otázka distinkce s otázkou demokracie, tak jak na to upozorňují Johnston a Baumann [2010]. Ti popisují dva rámce, které se neustále prolínají v oblasti jídla a stravování. Demokratičnost je projevem dostupnosti potravin i receptů, každý může psát i mluvit o jídle, čemuž přispěla globalizace, konzumní kultura a politický požadavek na rovnost etnickou či jinou. Demokratičnost přiznává příležitost každému, ale ne každý touží po stejných statcích, všichni jedinci si nevybrali zálibu v dobrém jídle, což značí distinkci. Stále existuje statková ideologie a kulturní distinkce, některá individua umí ocenit a porozumět kvalitě nebo mají dobrý vkus. Znovu otevírají původní snobské hierarchie, které jsou však reformulované v individualistickém, meritokratickém jazyce demokratické éry. Nezávisí to na sociální pozici, či lepším původu, ale na individuálním vkusu a životním stylu [Johnston, Baumann 2010: 40-41]. Neustále tedy probíhá napětí mezi demokracií a distinkcí, systém se na první pohled zdá otevřený a rovný pro každého, ale na druhou stranu přispívá k legitimizaci a reprodukci distinkce a statusových nerovností [ibid: 36].

Tomuto napomáhá stravovací diskurz, který je institucionalizovaným systémem vědomostí a myšlenek, které jsou distribuovány v populaci, není o tom, jaká realita je, ale jak je sociálně konstruována a jaké aktivity volí členové pro její legitimizaci. Šíření diskurzu pak napomáhají různé blogy amatérských kuchařů, diskuze na fórech o vaření, časopisy, televizní pořady, knihy apod. Celkově lze říci, že média jsou jedním z nejdůležitějších nositelů povědomí o tom, jaká jídla jsou hodnotná. Povzbuzují při tom selektivní funkci, kdy jedna jídla jsou opěvována a jiná jsou zatracována. Nejde jen o zvýznamňování určitých druhů typů jídla, ale i o rozšiřování významů – jídla, která podléhají módnosti, jsou více autentická, exotická, zajímavá, legitimnější než jiná. Individuální kulinářská aktivita je přeložena do kolektivní aktivity, která vytváří komunitu vkusu, kulturní pole funguje textuálně. Významy spojené s produkcí a konzumací jídla jsou vyjednané. Není to tak, že by někdo jen jedl jídlo a nic s tím nespojoval, každý o tom přemýšlí, i když říká, že ne. I popírání významnosti jídla sebou nese určitý kulturní význam. Důležité je zaměřit se na tyto texty a to, jak operuje kulturní kapitál v éře všežravců [Johnston, Baumann 2010: 37-38]

1.4.5. Naccarato a LeBesco – hybridizace stravování

V tomto místě nabízím malé shrnutí výše uvedených přístupů, Bourdieu předpokládá vybraný vkus a distinkci vytvořenou na základě habitů, Peterson přináší potencionálně demokratickou myšlenku všežravosti, která se však objevuje spíše u výše postavených jedinců, kteří již vlastní kulturní kapitál a mohou si vybírat konzumované potraviny a v neposlední řadě Johnston a Baumann poukazují na demokratické a distinktivní principy spojené s jídlem a konzumací. Všichni se však soustředí převážně na vyšší kulturu a šíření kapitálu v ní. Poslední přístup, který bych zde chtěla představit je hybridní přístup nebo také mísení vyšší a nižší stravovací kultury.

Naccarato a LeBesco [2013: kap. 1, 5] poukazují na to, že důležité nejsou jen privilegované dobré chuti a delikátnost, ale má smysl se zaměřit i na neprivilegované způsoby stravování. Podotýkají, že všežravost je koncept směřující shora dolů, jedinci získávají kapitál tím, že se pouští do jídelních vzorců jiných, připouští možnost jiného stravování/vaření, ale hybridizace nabízí komplikovanější vzájemnou hru mezi privilegovanými a neprivilegovanými způsoby stravování. Jde ve své podstatě o dva diskurzy o stravování – i z předchozích odstavců, i když ne takto zřetelně lze vysledovat, že existuje SPRÁVNÉ STRAVOVÁNÍ A VAŘENÍ a to, které dělají TI DRUZÍ, to není kulinaření/vybrané jení/správný životní styl. Právě Naccarato a LeBesco však upozorňují na neustálou proměnlivost stravovacího systému; důraz na zdraví a zdravý životní styl je zřetelný nejen u vyšší kultury, ale lze jej vysledovat i u nízké. V dobrých restauracích jedinec narazí na nezdravé jídlo – hamburgery, které dříve představovaly pouze racionální způsob stravování², se zařadily na jídelníčky vybraných restaurací. A na druhou stranu, v rychlých občerstveních je běžný sortiment salátů, jiné nepoužívají mražené výrobky, existují veganské nebo vegetariánské fastfoody. Ovoce a zelenina v obchodních domech zlevňují a společnost klade důraz na zdraví i nižších statusových skupin. Dochází tedy k mísení jednotlivých atributů nízké a vysoké kultury. Street food je dnes oblíbené, přitom jde ve své podstatě o novodobý fastfood. Je to počáteční znak demokratizace stravování, který vypouští distinktivní mechanismus, jestliže mohou všechny statusové skupiny jíst hamburger nebo salát.

Do jisté míry to může být útek od věčných manipulativních a normativních praktik, které jsou vyžadovány k zapadnutí do privilegovaného životního stylu. Jde

² Najíst se, pokud možno rychle a efektivně, bez námahy.

o jakousi infuzi vysokého do nízkého a naopak, hybridní stravovací pole ukazují, že se vysoké a nízké mísí a konzumenti hledají balanci mezi potěšením a zodpovědností. Konzument aktivně tvaruje a mění konzumní kapitalistický trh, při čemž je důležitá i role nesouhlasu s mainstreamovou produkcí. Výsledkem by pak měl být stravovací prostor pro všechny – zdravé vyvážené jídlo pro jedny a junkies jídlo pro ty, kteří po něm touží [Naccarato, LeBesco 2013: kap. 5]. Demokratické pozadí se však dle mého stává opět arénou k vymezení své individuality, která je závislá na kulturním kapitálu více než na ekonomickém. Otázkou zůstává, jací jsou lidé, kteří se věnují kulinaření, a jak pracují s distinkcí v případě mísení nízké a vysoké kultury. Na obě otázky hledám odpověď v následující kapitole, která se věnuje životnímu stylu, který dle mého uvážení lépe odpovídá povaze dnešní společnosti.

1.5. Kulinaření jako životní styl

K pojmu životního stylu se v posledních letech stále více zaměřuje pozornost, neboť právě životní styl může vysvětlit každodenní jednání jedince, je to něco, co dává smysl jeho konání. Objevuje se s příchodem modernity a konzumní kultury, jsou v něm obsaženy praktiky, zvyky a jednání, které diferencují jedince od masy. Životní styl je souhrnem sociálních praktik, které dávají smysl v určitých sociálních kontextech. Jde ve své podstatě o uměle vytvořené konstrukty - životní styl je pak charakterizován určitými postoji, hodnotami a vkusem, které jsou pro jejich účastníky signifikantní [Chaney 1996: 4-5]. Jde o podobný mechanismus jako Bourdieho třídy na papíře [1991: 231], jen s tím rozdílem, že může být více proměnlivý a utvářet individuální identitu, vytváří se tedy jistá kolektivní identita daného životního stylu. Životní styl je tedy distinktivní, druhými rozeznatelný způsob žití, který je sdílen určitou skupinou lidí. Svobodu výběru životního stylu přinesla demokratizace společnosti, všichni jsou si podobní v realitní možnosti volby, ale přitom jsou odlišní v materiálním zázemí i ve vlastnictví různých objemů kapitálu. Životní styl je moderní formou distinktivní statusové skupiny. Status nevzniká na základě členství v určité skupině životního stylu nebo z užívaných skupinových privilegií, ale spíše na základě toho, jak tyto privilegia a zdroje jedinci využívají, jak umějí manipulovat s vlastněným kapitálem a jak převádějí své znalosti a kompetence. Volný čas a svobodné rozhodování o něm s sebou přináší zodpovědnost týkající se jeho vhodného využití [Chaney 1996: 11-14]. Skupiny využívají konzumní kultury k předvedení svého sociálního postavení ve svém volném čase, utvářejí tak svou sociální identitu, kterou kreativně budují právě výběrem své volnočasové činnosti

Životní styl v sobě zahrnuje symbolický význam artefaktů, které jsou identitotvorné – reprezentují a manifestují identitu v anonymním sociálním kontextu. Materiální kultura nebyla vždy využívána k ustavování statusu, jelikož nebyl společensky vyjednáán takovýto její význam. Pro to, aby se artefakty a praktiky staly statusotvornými musel být jejich význam znovu reinterpretován. Zástupci životních stylů dnes musí oplývat symbolickými kompetencemi, které jim připisují příslušnost k tomu danému životnímu stylu. Nestačí, že si lidé koupí novou kuchačku, luxusní jídlo nebo že jdou na sushi, záleží především na tom, co o těchto artefaktech či praktikách ví a jak o tom mluví. Vlastnictví materiálních a symbolických objektů ještě neříká nic

o žité zkušenosti jedince, jelikož objekty mohou mít různé významy, záleží právě na předvedené kompetenci daného jedince. Je kladen důraz na struktury a praktiky kompetentních komunit, ve kterých členové předvádějí své členství právě těmito praktikami, zároveň je tato distribuce a diference kompetencí vyjednávána členy skupiny. Životní styl se tak stává reflexivním projektem, při kterém je budována identita [Chaney 1996: 37- 45]. Svůj životní styl mají i lidé, které označuji za kulináře. Kdo jsou tito lidé a jak se vztahují ke světu skrze jídlo, bude obsahem následujících odstavců.

1.6. Kdo je to kulinář

Lidé, které ve své práci označuji kulináři, jsou amatérští kuchaři, jejichž potěšením je dobré jídlo a pití, nejen jeho konzumace, ale také příprava. Sami sebe považují za osoby schopné se zálibou uvařit rozličná jídla, toto potvrzuje i jejich okolí, nicméně se jedná o osoby, které neprošly výukou, která by směřovala k jejich budoucímu zaměstnání v kulinářské oblasti. Na tuto podmínku jsem se zaměřovala především z důvodů výše zmíněných, kde jsem předkládala, že práce již není statusotvorným identifikátorem, ale utváří se především na základě životního stylu a volnočasových aktivit a spotřebovaných statků. Také jsem v tomto ohledu chtěla zmírnit vliv rodiny, která zcela určitě pomáhá vybírat v patnácti letech střední školu, či učební obor.³

Kulináři jsou jedinci, kteří zvýznamňují sociální a kulturní aspekty jídla – skrze své jídlo vyjadřují sami sebe. Mým předpokladem je, že na rozdíl od ostatních tuto práci dělají cíleně. Ostatní jim přisuzují bourdieovský dobrý vkus, ale někteří na ně mohou pohlížet i jako na snoby a požitkáře, kteří se ve svém volném čase nevěnují ničemu bohulibému. K tomuto sociálnímu postavení by se však mnozí z kulinářů nedostali, nebýt demokratizace spotřeby, právě ta jim přinesla volné pole působnosti. Kulináři dnes mohou být lidé, kteří nepocházejí z vyšších vrstev, a i přesto znají potraviny a jídla, která dříve konzumovaly pouze vyšší vrstvy. Jsou zběhlí v postupech přípravy nejrůznějších pokrmů, ví, která jídla jsou lépe kulturně hodnocena, a tato jídla připravují, hovoří o nich a soupeří mezi sebou o to, kdo je připraví lépe/vymyslí lepší recept. Nelze si však myslet, že kulináři jsou nová vyšší třída, kulináři nevaří a

nekonzumují jen luxusní potraviny. Konzumují i obyčejná jídla (z levných, běžně dostupných surovin), ale neustále konstruují svůj svět skrze rozdílnosti mezi dobrým a špatným jídlem. Vaření, výběr potravin a postupů pak může být výrazným distinktivním mechanismem, kulináři vyjadřují nejen své chutě, ale i politickou identitu - podpora ekologického zemědělství, neplýtvání jídlem, někteří mohou klást důraz na lokální, organické produkty, podporu malých podnikatelů oproti velkým gigantům bez zodpovědnosti [Lugosi 2013:23] a sociální postavení.

1.6.1. Proč kulinář?

Samotné označení kulinář jsem vybrala z důvodu, že v českém kontextu je toto slovo stále více používané než označení foodie, také se domnívám, že termín foodie přesně neodpovídá mému pojetí kulináře, o čemž se zmíním později. Pojem kulinář v pravém slova smyslu vyjadřuje jedince, který „*má znalost potravin a pochutin, věnuje se jejich správnému použití při přípravě pokrmů*“.⁴ Dalo by se říci, že jde o vyučeného kuchaře, který každodenně pracuje s potravinami a připravuje jídlo pro druhé. V této práci však používám toto označení pro kompetentní osobu, která sama o sobě uvažuje jako o osobě, která umí vytvořit hodnotné jídlo, mimo to si jej i užít a mluvit o něm - tomuto lépe odpovídá anglický termín foodie. Tito lidé se zaměřují na špatnou kvalitu mainstreamového stravovacího řádu. Domnívají se, že je důležité mluvit a přemýšlet o jídle jako o lepším. Nicméně o toto usilují i moji kulináři.

Foodie je tedy „*osoba, která je velmi velmi zainteresovaná v jídle, a která chápe jídlo jako umění*“ [Johnston, Baumann 2010: 52]. Tyto jedince nelze chápat jako jedlíky, není pro ně příznačné ani pojmenování jako gurmán, epikurejec, jelikož to příliš zavání snobismem. Termín milovník jídla zase neoznačuje jejich skupinovou příslušnost. Foodie si žijí určitým životním stylem a svým konáním předvádějí svou skupinovou identitu, vyjadřují svůj vztah k nonfoodie skupině, což jsou dle nich lidé, kterým nevadí jíst fast-food, mražené jídlo do mikrovlnné trouby apod. Označení foodie či kulinář však není jen o rozhodnutí daného člověka, který se chce zařadit do skupiny podobně smýšlejících lidí, tito lidé se musí naučit nejen rozlišovat, jaké jídlo je

³ Více o nesnadném vymezení mých kulinářů a výběru vzorku je uvedeno v kapitole věnující se metodologii.

hodnotné a jaké nikoli, jak jej připravovat či o něm mluvit, musí se naučit i to, jak se prezentovat jako foodie/kulinář. Musí neustále vykazovat aktivitu, chtít se zlepšovat, dozvídat se nové věci z kulinářského pole, získávat kompetence pro to být foodie. V tomto procesu dochází k budování symbolických hranic mezi foodies a druhými, kteří nepatří do skupiny na základě nedostatku jejich kulinářských kompetencí [Johnston, Baumann 2010: 52-55], nebo nedostatku správných vědomostí [Naccarato, LeBesco 2013]. Symbolické hranice se vytváří nejen mezi foodies a nonfoodies, kteří nevykazují zálibu v dobrém jídle a vaření, hranice se budují i mezi jedinci, kteří zálibu v jídle a vaření sdílejí.

Naccarato a LeBesco [2013] v knize *Culinary Capital* poukazují na to, že foodies nenesou atributy demokratičnosti, ale spíše podporují původní elitní hierarchické rozdělení. Foodies jsou chápáni jako následovníci vybraného vkusu, vybírají si privilegované praktiky, pokrmy, restaurace uváděné ve vybraných médiích. Jsou to lidé, kteří mají dostatečný sociální a kulturní kapitál a svým výběrem pokrmů i praktik zdůrazňují přetrvávající distinkce. Druhou skupinou, kterou autoři rozeznávají, tvoří tzv. *chowhounds*⁵, představují hledače dobrého jídla, kteří se sdružují kolem stejnojmenné webové stránky. *Chowhounds*, opatrně vybírají strategie, jak se dostat k dobrému jídlu, jak a z čeho jej připravit - je to pro ně vášeň a dobrodružství. Zdůrazňují své vlastní rozhodnutí oproti slepému následování názorových vůdců, kteří by jim říkali, co je hodnotným jídlem a co nikoli. Vymezují se proti foodies, kteří jsou dle nich pasivními příjemci, kteří jen napodobují něčí elitní styl, nejsou tedy autentičtí. *Chowhounds* se cítí jako aktivní lídři hledající kulinářské zkušenosti; v tomto pojetí se pak zdají být více kulturními všežravci a také jako zástupci demokratičtější cesty. Nicméně je zřetelné, že opět vytváří distinkci a svou alternativní hierarchii. Nesmí být opomenuto, že skupina *chowhounds* disponuje nižším sociálně kulturním kapitálem; svým postojem proti foodies tak může symbolicky bojovat právě proti této nerovnosti [Naccarato a Lebesco 2013:55-57].

⁴ Definice slova kulinářství převzatá ze slovníku cizích slov. <https://www.online-slovník.cz/slovník-cizich-slov/kulinarstvi>.

⁵ Název *chowhounds* je jim připsán, jelikož se srocuje okolo stejnojmenné webové stránky.

Otázkou je, zda jsou moji kulináři spíše pasivními příjemci, aktivními hledači či někdo zcela jiný. I z tohoto důvodu je neoznačuji jako foodies.

1.6.2. Kulinářský kapitál

Ať jde o kulináře, foodies či chowhounds, všichni hledají v jídle autenticitu a exotičnost. Často nemusí jít proti mainstreamu, ale chtějí se odlišit, což už je samo o sobě distinktivní. Tito lidé hledají v jídle, jeho přípravě a konzumaci nové významy - jídlo chudých se může jevit jako jídlo romantické, ale pro ty, co nemají na nic jiného, nejspíš příliš romantické není. Naccarato a LeBesco [2013] přináší koncept kulinářského kapitálu, který je ve své podstatě druhem symbolického kapitálu. Kulinářský kapitál je něco, co umožňuje přístup ke zvýšení sociálního statusu, Naccarato a LeBesco se zaměřují především na nová média, skrze něž je kulinářský kapitál přenášen, lidé sledují televizní pořady o vaření, interagují na síti, čtou blogy, objednávají bio ovoce z internetu apod., tím vším lze získat kulinářský kapitál, ten však není jen něčím, co jedinec má nebo nemá, ale umožňuje mu to přístup k určitým statkům a sociálním pravomocím. Kulinářský kapitál podléhá dominantní ideologii, soustředí v sobě stávající hodnoty a normy a cirkulaci skrze jednotlivá mediální pole cílí na spořádanost jedinců. Tyto myšlenky dost možná odkazují zpět k biomoci a Foucaultovi, stejnost ve vybraném stravování podléhá jisté ideologii. Kulinářský kapitál hraje integrální roli v investování moci do těla, současná dominantní ideologie hlásá obdiv a nutnost zdravého těla [Naccarato, LeBesco 2013:11]. Neexistuje však jedna forma kulinářského kapitálu, ale různé, často i protichůdné směry, které mezi sebou soupeří o výsadní místo. Kulinářský kapitál je demokratické povahy, přislíbujíc se každému, kdo má co do činění s vařením, sledováním televizních kuchařských show, bloguje či čte blogy, zkrátka všem, kteří se začleňují do obrovského světa kulinaření se všemi jeho odnožemi. V tomto místě je dobré uvést Foucaultovu [1996: 219] myšlenku o moci, která je „*způsob jednání působící na jiná jednání*“. Moc tedy není nikomu vlastní a neustále koluje. Skupina, která získá výsadní postavení, jej má především díky své taktice schopnosti manipulovat s ostatními [ibid: 217-219]. Jedincům je přislíben kulinářský kapitál, ale oni s ním musí dále pracovat – předvádět jej, upevňovat, posilovat. Domnívám se, že kulinaření je především otázkou situačnosti – dalo by se říci doing culinary. Příkladem budiž ve výzkumech Johnston a Baumanna [2010], Naccarato

a LeBesco [2013] neustále zmiňovaná autenticita potravin, jídel, stravování apod., ta je ve své podstatě konstruktem par excellence. Autentičnost je vždy konstruovaná a není ve své podstatě vlastní žádnému jídlu, je tvořena skrze vnímání jídla, jeho produkce a konzumu. Jídlo je kulináři hodnoceno pro svou autenticitu. To, které jí má, získává vyšší symbolickou hodnotu, ale proč se diskutuje právě autenticita? Není to vlastní kvalita kulturních statků, ale pouze část toho, jak lidé vnímají a rozumějí těmto statkům. Ve své podstatě jde jen o diskurzivní praktiku, kdy je určitou skupinou lépe hodnoceno jídlo s jistou geografickou specifikou, jistým způsobem přípravy apod., jeho základy většinou stojí na jednoduchosti a osobním spojením s ním, toto jídlo v sobě uchovává historii a tradici, ale může být exotické i lokální [Johnston, Baumann 2010: 69-73]. Autenticita jídla stejně jako autenticita praktik je konstruovaná právě pro zdůraznění rozdílnosti, jak demokratické je tedy kulinářské pole?

Kulináři zastávají aktivní postoj výběrem a spotřebou, zdůrazňují určité aspekty dnešní společnosti, jiné jsou však ponechané v pozadí. Dalo by se to popsat jako dvě hlavní linie jednoho příběhu – jedna vypráví o tom, že dobré jídlo je dnes dostupné všem, funguje demokratický princip, a proto každý může ochutnat vše. Druhá linie rozeznává jídlo jako distinktivní znak, jako zdroj statusu pro ekonomické a kulturní elity. Podle tohoto příběhu může být každý kulinářem, ale nesmí být opomenuty významy, které s sebou kulinaření přináší [Johnston, Baumann 2010: 1-4]. Jaké jsou významy, které kulináři vkládají do jídla, a jak je na základě toho ostatní čtou? Jsou kulináři spíš demokratičtí, nebo se snaží o nově vybudované symbolické hranice k podtrhnutí své distinkce? To jsou otázky, na které jsem hledala odpovědi se svými kulináři. Jak to dopadlo, se můžete dočíst v následujících oddílech.

2. Metodologická část

2.1. Výzkumné otázky

Mými výzkumnými otázkami bylo 1) jaké významy kulináři vkládají do přípravy a konzumace jídel a 2) jak si prostřednictvím kulinaření rozumí a nakolik je to pro ně statusotvorná činnost.

2.2. Metodologie

Tato práce stojí na kvalitativní metodologii, která vychází z interpretativní sociologie a sociálního konstruktivismu. Můj metodologický přístup ke zkoumání kulinářského světa je sociálně konstruktivistický – podle Bergera a Luckmana [1999] lidé konstruují svou každodenní realitu, ale zároveň se již rodí do reality vytvořené jejich předky, ta pro ně může být omezující. Realita každodenního života je intersubjektivní, jedinec ji sdílí s druhými, v interakcích je vyjednáván význam slov, věcí, činů. Při konstrukci sociálního světa je proto důležitý jazyk, který svět nejen odhaluje, ale i vytváří. Významy pak nejsou objektům vlastní, ale jsou do nich vkládány aktéry. Nejsou neměnné, ale na druhou stranu mohou být institucionalizovány a následně přenášeny z generace na generaci prostřednictvím tradic, což z nich činí významy relativně trvalé. Sociální konstruktivismus chápe realitu a významy v ní obsažené jako neustále se transformující sociální konstrukty, dynamické procesy, které jsou závislé na lidských interakcích. Na toto navázal Goffman [1999] se svými koncepty rámců (prostředí) a rolí, při čemž za nejdůležitější při utváření považuje sebe prezentaci. Každý jedinec se ve společnosti prezentuje určitým způsobem – předvádí svou identitu a to, co se od něj očekává jako od zástupce určité skupiny. Na to jsem se snažila zaměřovat i v mé práci, jelikož mne zajímalo, jestli se tyto prezentace identit shodují napříč skupinou kulinářů. Tím, že někdo ukazuje svou identitu, očekává to stejné i od druhých. Jedinci ve společnosti přistupují k realitě a nerozporují ji, chápou ji jako něco daného a sdíleného, co nepotřebuje verifikaci. Jde však pouze o znalost institucionalizovaného světa [Kabele 1996: 325-327]. Problém nastává, když někdo tyto znalosti nemá. Tyto poznatky jsou znatelné v mém výzkumu – kulináři považují svůj kulinářský svět za

přirozený a daný, při čemž sami tento svět tvoří svými interpretacemi. Kulináři svou sebezprezentací konstruují významy kulinářského světa, které jsou odlišné od významů, které jídlu přikládá „obyčejná“ populace. Při výběru metodologie jsem čerpala i z již proběhlých výzkumů a knih např. Baumann a Johnston [2010], Naccarato a LeBesco [2013] apod.

V případě kvalitativního výzkumu je nutné si neustále uvědomovat, že *„tyto metody slouží spíše k pochopení, zachycení jednání a probíhajících procesů, případně teoretických modelů než k systematickému popisu měření či komparaci“* [Kaufmann 2010: 33].

Kvalitativní metoda polostrukturovaných rozhovorů a zúčastněného pozorování mi pomůže nahlédnout na životy kulinářů, jejich vnímání světa skrze následné interpretace. Při výzkumu je důležité vstoupit do účastnického světa, jelikož zákonitosti, které se snažím odhalit, se těžko uchopují lidem z venku. Ve společnosti dochází k neustálému znovukonstruování a vyjednávání o významech, které je závislé na interpretacích situací. Je tak důležité mít přístup k těmto situacím a tím zároveň i k významům, které jsou při nich (re)konstruovány [Hammersley, Atkinson 1995: 7 - 8]. Zúčastněné pozorování je první možností, která dokáže postihnout mnohost realit. Další je chápající rozhovor. Ten je založen na myšlence, že každý člověk se může hodně naučit o společnosti, ve které žije. Rozhovorem, při kterém nejsou striktně vytvořeny hranice, se otevírají nové obzory nejen mě (výzkumníkovi), ale i samotnému účastníkovi, který interpretuje svůj svět. Lidé nejsou pouhými nositeli sociálních struktur, ale také jsou jejich aktivními konstruktéry – strůjci sociálna. Jejich vědění je třeba pochopit zevnitř, z jejich perspektivy [Kaufmann 2010 :28-31] - k tomu se jeví kvalitativní metody jako vhodnější než kvantitativní. Především proto, že jsou flexibilní – při rozhovoru lze změnit pořadí témat, zvolit různý časový úsek na jednotlivá témata, doptat se na nejasnosti [Rubin, Rubin 2012:10]. V případě dotazníku jsou tyto možnosti velmi omezené. Lze pokládat stejné otázky jako u kvalitativního rozhovoru, ale zpětná vazba příliš nefunguje - otázky jsou dané a neměnné.

Pochopením účastnické perspektivy však práce nekončí, nejdůležitějším krokem je následná interpretace pochopeného / interpretace významů účastnického světa. K hledání odpovědí na výše položené výzkumné otázky mi tedy byla nápomocná především metoda polostrukturovaných rozhovorů a zúčastněného pozorování sedmnácti kulinářů.

Při promýšlení mého výzkumu jsem jej chtěla pojmut jako etnografii, kdy jsem se chtěla soustředit na jednu vybranou skupinu kulinářů, na jejich vaření a také na jejich interakce. Volba tohoto výzkumného procesu byla založena na představě o důležitosti kontextu a komplexnosti situací. Zajímalo mne, jak lidé utvářejí okolní kulinářský svět, jak mu rozumějí a jak se v něm pohybují, tzn. jaké významy přikládají různým situacím [Rubin, Rubin 2012:19; Hammersley, Atkinson 1995: 7-11]. Nejlepší metodou k těmto zjištěním se zdálo být zúčastněné pozorování a neformální rozhovory. Nicméně tento záměr bohužel neuspěl. Se skupinou kuliářů jsme si příliš nesedli. Problémem bylo, že s mým vstupem do terénu nesouhlasili všichni z kulinářů, což se po prvních schůzkách ukázalo jako problematický faktor. Nadále jsem svým výzkumem nechtěla narušovat jejich skupinu, a tak jsem musela zvolit alternativní výzkumnou cestu.

Zvolila jsem tedy polostrukturované rozhovory doplněné o zúčastněné pozorování mých informačních partnerů v jejich domácím prostředí při vaření nebo také pozorování při jídle v jejich oblíbené restauraci. Alternativní volbou metody se teoretická východiska neproměnila, stále jsem se zaměřovala na skupinu lidí, kteří „žijí jídlem“. Je jasné, že jsem neměla tolik příležitostí poznat do hloubky všechny mé výzkumné partnery, ochutnat jejich jídla, tak jako kdybychom se scházeli na společných večeřích. Nicméně se domnívám, že se možná došlo k větší upřímnosti a otevřenosti ze strany informátorů, když naše rozhovory a setkání probíhaly samostatně. Spíše došlo k ovlivnění homogenity vzorku partnerů. V případě zkoumání skupiny byla tato skupina poměrně homogenní, a to jak věkově, vzdělanostně, socioekonomicky. Změnou výzkumné cesty jsem se dostala k lidem, kteří nejsou až tak homogenní, v běžném životě by se možná ani neseťkali, což pro mne bylo zajímavým zjištěním. Může to říkat něco o demokratičnosti fenoménu kulinaření? Ve výsledku se domnívám, že tato má výzkumná cesta nebyla na škodu. Získala jsem více rozmanitých dat od různých lidí, než by se tomu mohlo být v případě případové studie jedné vybrané kulinářské skupiny.

Polostrukturované rozhovory jsem zvolila, jelikož poskytují dostatečný prostor pro vyjádření informátora, ale také nabízejí oporu tematické kostry pro výzkumníka⁶. Tazatel se zapojuje do otázek, jeho úkolem je zaujmout dotazovaného, aby poodhalil více informací, nebál se hovořit o svém světě. Každý jeden člověk je obrazem sociálna. Zároveň svým vyprávěním konstruuje realitu, když je navozeno téma, informátor musí odpověď promýšlet. Nejde jen o „povrchní“ rozhovor, cílem je, aby se informátor ve své odpovědi dostal do hloubky, jako by konstruoval svou identitu. To, jak odpovídá, jak skládá svůj příběh, mi pomáhá vstoupit do informátorova světa. Odhalit kategorie, ve kterých přemýšlí, nahlédnout jeho identitu [Kaufmann 2010: 69-71]. K tomu je nutné navodit důvěrnou atmosféru a uvést první téma a nechat informátora hovořit o tom, co je pro něj relevantní. V průběhu celého rozhovoru jsem myslela na rovnoprávnost vztahu mezi mnou a informátorem. Z povahy výzkumných rozhovorů často vyplývá určitá hierarchie výzkumník a dotazovaný, při čemž výzkumník uvede otázku a čeká na odpověď [ibid: 52-53,59]. Tento vztah se pak jeví jako nerovný, proto jsem byla sama ráda, pokud se mne informátoři ptali na oblíbené jídlo, restauraci apod. Předem připravená témata jsem se snažila logicky uspořádat, avšak v průběhu rozhovoru často docházelo k jejich přeházení. Změnu posloupnosti si vyžádal samotný průběh rozhovoru, převážně to, jak moji výzkumní partneři reagovali na kontext výzkumu. Tato proměnlivost však není na škodu a může vést nejen k novým pohledům na tato témata, ale také k objevení nových spojitostí. V mém výzkumu jsem se tímto způsobem dozvěděla o významném vztahu kulinářů a jejich rodin, což budu později rozebírat v analytické části. Výhodou polostrukturovaných rozhovorů je, že jsou předem daná témata, která se během rozhovoru proberou bez ohledu na vypravěčský talent komunikačního partnera. K těmto tématům mohou přibývat nová, právě z impulsu daných mluvčích. Je možné doptávat se a zároveň se ujišťovat, zdali jsem odpověď pochopila [Rubin, Rubin 2012: 10]. Právě ujištění a doptání se, jsou dvě velké výhody rozhovorů, lze s jejich pomocí lépe pochopit, proč interpretují věci tímto způsobem a ne jiným. V průběhu rozhovoru mají informátoři prostor k tomu vyjádřit se a to nejen verbálně. Emoce, pomlky, váhání, to vše jsou zdánlivé maličkosti, které ve výsledku dokáží říci mnoho o informátorově světě. Výhodou je i relativní časová nenáročnost, informátor spíše svolí k rozhovoru či vaření, které trvá hodinu či dvě než ke kontinuálnímu pozorování [srov. Hendel 2005:166, 172-175]. Hlavní výhodou je, že

⁶ Ukázka otázek a témat je obsahem přílohy č. 1.

se ptám odborníků, znají prostředí a jeho pravidla [Rubin, Rubin 2012: 3 - 4]. S jejich pomocí pak dokážu zrekonstruovat příběh o tom, jak a proč se stali kulináři a co v této zálibě hledají. Za omezující u polostrukturovaných rozhovorů mohou někteří považovat právě výběr témat, výzkumník dává do své tematické kostry svou představu o tématu a ovlivňuje tím svého komunikačního partnera. Nicméně osobně se domnívám, že každý výzkum je do jisté míry angažovaný a ovlivněný osobou výzkumníka – už jen výběr tématu je velmi osobní autorská věc. Občas se mi u určitých témat stávalo, že partneři nemohli ihned najít odpověď, což je logické, některé každodenní události člověk nerozporuje, nepromýšlí je do detailu. Nicméně když jsem chtěla na svou otázku rozvinutou odpověď, museli se informátoři zamyslet a někteří přiznali, že natolik do hloubky o určitých věcech nepřemýšleli, ale své nově nabyté myšlenky následně spíše rozvíjeli, než aby je zatracovali. Ve výsledku se tak ovlivnění může stát otevřením nejen nového tématu pro výzkumníka, ale samotnou reflexí informátora. Komunikační partneři však sami dokáží rozmyslet témata, ta, která jsou pro ně relevantní, rozvíjí a těm, která nejsou, nevěnují příliš pozornosti. Nelze zapomínat na to, že i věci, které jedinec nezdůrazní či zamlčí, mohou o něčem vypovídat – nechce o nich mluvit nebo to pro něj není téma. Dalším mínusem polostrukturovaných rozhovorů (a i rozhovorů obecně) je vztah důvěry, ten je třeba vybudovat. Pokud informační partner nedůvěřuje výzkumníkovi, může to negativně ovlivnit průběh výzkumu. Podobným problémem je i to, že jedinci se zpravidla v interakcích s druhými dělají lepšími, než jsou [Rubin, Rubin 2012: 6-8]. Polostrukturované rozhovory pak můžeme vést i s vědomím, že mezi slovy a činy existují výrazné rozdíly. Nejde zde o problém metodologický (zda či jak se ptát), ale analytický (jak řečené interpretovat). S tímto vědomím jsem přistupovala k analýze. Obecně se tomuto problému s kognitivní disonancí dá předejít snad jen zúčastněným pozorováním, a proto jsem ho zvolila jako doplňkovou metodu.

Snažila jsem se tedy analyzovat nejen slova, ale i činy a praktickou rovinu věci. Základem pro můj výzkum se však stala rovina diskurzivní. Proto tedy polostrukturovaný rozhovor jelikož se mi jevil jako optimální nástroj pro sledování diskurzivní roviny věci – jaké významy přikládají jídlu a vaření. Ve výsledku nejde až tak o to, jestli to opravdu dělají, ale spíš o to, jak ustavují svou identitu kulináře a jak budují hranice mezi sebou samými a ostatními. Zúčastněné pozorování pak bylo zajímavým doplňkem. Pozorovala jsem, zdali činy a slova souhlasí či nikoli. Ale také

z toho důvodu, že určité věci se těžko vyjadřují slovy, například pocity nebo to, co je vtělené - jak dotyční krájí, jak se pohybují v kuchyni, jak se mazlí s masem. Pro utvoření komplexní představy je zúčastněné pozorování velmi přínosné. Ve svém domácím kulinářském prostředí také došlo k většímu uvolnění, sami kulináři mi mohli ukazovat, co přesně danými termíny myslí. V případě pozorování se tak spojila teoretická rovina s rovinou praktickou. Své informátory jsem navštěvovala nejen doma, chodila s nimi na jídlo do jejich oblíbených restaurací, na festivaly jídla, na farmářské trhy, abych se blíže seznámila s jejich přirozeným světem. Nešlo tedy o pouhé dotazování, ale také o bližší interakci s kulinářským prostředím.

2.3. Výzkumný vzorek a trnitá cesta k němu

Mými informátory se stali kulináři, lidé, kteří si nedokážou představit svůj život bez vaření a konzumace dobrého jídla.⁷ Cesta k jejich hledání nebyla zcela snadná, jelikož jsem si na začátku svého hledání musela stanovit určité atributy „mých“ kulinářů. Jsou to tedy lidé věnující se amatérskému domácímu vaření déle než dva roky. Tuto dobu jsem zvolila proto, že ji považuji za dobu dostatečně dlouhou k tomu, aby získali alespoň základní přehled o kulinářství. Nicméně většina z mých informátorů se věnuje vaření déle, mnoho z nich vaří již od puberty. Další podmínkou bylo, aby nikdo z nich nebyl profesionálním kuchařem, tzn. aby nebyl vyučen v oboru nebo neměl vystudovanou hotelovou školu, ve které by se naučil postupy přípravy. Tato podmínka se jevila jako nejdůležitější, především proto, že jsem se ve své práci chtěla věnovat fenoménu amatérských kuchařů, kteří neprošli školním kuchařským výcvikem. Důvod, proč jsem volila jedince bez odborného kulinářského výcviku, byl především ten, že u těchto lidí předpokládám nutnost samostatného přístupu k věci z vlastní vůle, nikoli z rozhodnutí rodičů, kteří pošlou své dítě v patnácti letech do učení. Vlastní rozhodnutí ohledně vaření je to, co mne zajímá. Pro svou práci jsem hledala lidi, kteří jídlom žijí, a z toho důvodu se do mého výzkumu dostaly i tři osoby, které nejsou vyučenými kuchaři, ale dnes pracují v bistro. Svou vášeň a lásku k vaření přetvořili na svou profesi. Tím, že to bylo jejich rozhodnutí, nepřišlo mi to v rozporu s mými podmínkami výběru.

⁷ Pojem dobrého jídla je vcelku vágní a bude více vysvětlen v analytické části práce, neboť je zřejmé, že každý jedinec může za dobré jídlo považovat různé pokrmy.

Klíčové pro mne bylo, aby sami sebe identifikovali jako jedince, kteří vaří pro zábavu a potěšení, nikoli z nutnosti.

Posledním kritériem bylo jejich označení jako kulinářů jejich okolí. Ačkoli toto označení sami kulináři neužívají. Věk ani pohlaví nehrálo při výběru roli, přesto se mými informátory staly převážně ženy ve věku 25 – 35 let. Genderový aspekt si vysvětluji tím, že ačkoli vaření a kulinaření získává na popularitě, mnoho mužů se domnívá, že je vaření stále výsadou žen [Čadová 2014], a proto se do něj nepouští. Od žen se na druhou stranu očekává, že umí vařit a proč z této „povinnosti“ neudělat přednost. Věkový aspekt lze vysvětlit převážně dostatkem volného času u mladších lidí. Ještě nemají založenou rodinu, mají čas i peníze, které mohou investovat do koníčků, s tím se pojí i více příležitostí k tomu zkoušet nové věci/chutě.

K účastníkům výzkumu jsem se dostala jednak přes moje sociální sítě, kdy mi moji známí doporučili své známé kulináře, výzvou na sociální síti a následně metodou snowball, kdy jsem se ptala na další kontakty na kulináře mých informátorů, či mi sami informátoři nabídli, že zkontaktují další své známé kulináře. Tato metoda se ukázala nejefektivnější. Celkem jsem tedy provedla sedmnáct rozhovorů⁸, z některých domluvených rozhovorů sešlo kvůli pracovní vytíženosti informátorů.

⁸ Seznam všech mých informátorů je obsažen v příloze č. 2.

2.4. Sběr dat

Rozhovory byly prováděny na místě zvoleném informátory (pro jejich pohodlí), některé jsem požádala, aby mi předvedli své kuchařské umění, s jinými jsem navštívila jejich oblíbené restaurace. Některé rozhovory tedy probíhaly na veřejných místech, jiné v domácím prostředí. Často se naše komunikace odehrávala pouze tvář v tvář, ale vedla jsem i rozhovory, u kterých byli přítomní partneři účastníků výzkumu. Dva rozhovory jsem vedla přes internet s pomocí programu Skype.

Komunikačním parterům jsem sdělila záměr výzkumu, informovala jsem je o očekávaném průběhu rozhovoru, požádala jsem je o souhlas s nahráváním, při čemž všichni s tímto souhlasili, také jsem od nich vyžadovala ústní souhlas s prováděním rozhovoru. Každému z informátorů jsem přislíbila anonymitu s tím, že jim byly k dispozici přepisy rozhovorů, do kterých ještě mohli zasahovat – mohli vyškrtnout určité pasáže, či jiné doplnit. Tuto možnost několik z nich využilo. Rozhovory tedy byly nahrávány na diktafon a témata rozhovoru se řídila předem připraveným seznamem témat a aktuální náladou, schopností a ochotou daného jedince vyprávět o sobě a svém vaření a konzumaci.

Ze začátku jsem se pokoušela o navázání bližšího vztahu, pro otevření konverzace se nejprve ptám na záliby a koníčky, aktuální rozpoložení, snažím se navodit příjemnou atmosféru a získat důvěru. Důležitým bodem pro mne bylo jednak vyprávění jednotlivců o jejich vztahu k jídlu, zaměřovala jsem se na to, jak konstruují svůj příběh o cestě za dobrým jídlem, o jejich vaření a stravování. Zajímal mne i jejich pohled na okolí, proto jsem pokládala otázky týkající se stravovacích a kulinářských návyků jejich okolí, tak i obecně lidí v české společnosti, poté jsem sledovala, zda se shodují, či nikoli, abych mohla odhalit, jestli se dají tito lidé považovat za zastánce určitého životního stylu.

Rozhovory byly přepisovány průběžně, co nejdříve poté, co se uskutečnily. Poznatky z již uskutečněných rozhovorů byly nápomocné při dalších rozhovorech, což osobně považuji za největší výhodu kvalitativního výzkumu, kdy sběr dat a jejich analýza probíhá současně až do jisté nasycenosti tématu. Je zřejmé, že člověk ne natolik zběhlý v určitém kulturně významovém okruhu sám nemůže podchytit všechna relevantní témata, která jsou pro samotné participanty důležitá.

Mimo rozhovorů jsem si po celou dobu vedla výzkumný deník, který mi byl nápomocen jednak pro zapsání dojmů a postřehů z rozhovorů, ale převážně pro reflexi mé práce v průběhu jejího psaní. Samozřejmě také byly terénní poznámky ze zúčastněných pozorování. Velmi zajímavá byla i má pozice ve výzkumu - v některých případech mne brali informátoři jako partnerku, chtěli se mnou konzultovat své vaření, což bylo pro mne příjemné, ale snažila jsem se zdržet jakýchkoli soudů a věcně odpovídat. V jiných případech jsem byla poučována, což pro mne bylo také zajímavé.

2.5. *Metody analýzy dat*

Všechna sesbíraná data jsem následně analyzovala za pomoci programu Atlas.ti, který usnadňuje práci s daty tím, že zlepšuje jejich přehlednost. Metodou analýzy se stala tematická analýza, při které se vyextrahují hlavní témata a následně se hledají vzájemné vztahy mezi jednotlivými tématy [Creswell 2007: 75]. Po přepisu rozhovorů jsem začala tyto rozhovory opakovaně číst a zvýrazňovat jednotlivé pasáže, následně jsem tyto pasáže začala kódovat, a to nejprve otevřenými kódy. Jde o přiřazení pojmů k nalezeným jevům. Pomocí konstantní komparace jsem srovnala podobné jevy a zařadila do kategorií. Tímto způsobem jsem našla několik stěžejních témat vyskytujících se ve většině rozhovorů. K těmto hlavním tématům jsem postupně přidávala další menší témata, ne však nevýznamná. Po dokončení otevřeného kódování přišlo na řadu axiální kódování, které zkoumá vztahy mezi tématy, příčiny a interakce. Axiální kódování umožňuje složitější systematické rozmýšlení nad daty. Tento postup následně přechází do oblasti selektivního kódování, kdy jsem stanovila centrální kategorii a snažila se odhalit vztahy mezi ní a ostatními kategoriemi. Docházelo tedy ke konstantnímu srovnávání nalezených témat a kategorií [Creswell 2007: 64-67, 160-161]. Jako doplněk jsem používala také metodu mentálních map, kdy jsem ke svým výzkumným otázkám přiřazovala jednotlivá témata a hledala vztahy mezi nimi. Při analýze jsem využila i mé poznámky z rozhovorů, terénní poznámky a výzkumný deník, s jehož pomocí jsem se mohla snadno vrátit do proběhlé situace.

2.6. Etické aspekty výzkumu

Při svém výzkumu jsem dodržovala etický kodex Mezinárodní sociologické asociace.⁹ Důraz jsem kladla především na mé komunikační partnery a jejich ochranu – dbala jsem o respektování jejich práv na soukromí a důstojnost, nezasahování do jejich osobního prostoru. Jestliže byl někdo ochoten se mnou provést rozhovor, ale nechtěl mi vařit, nepřemlouvala jsem ho ani nevyloučila z výzkumu. Všichni účastníci byli anonymizováni. Snažila jsem se nepřekračovat své schopnosti a kompetence, zachovat vědeckou objektivitu a nevnucovat své názory mým partnerům, nicméně chtěli-li znát můj názor, popravdě jsem jim jej sdělila, abych už tak nerovný vztah mezi výzkumníkem a informátorem neprohlubovala a spíše získala jejich přízeň a důvěru. Nerovný vztah leží už v samotné povaze výzkumného rozhovoru, který je povětšinou jednostranný. Výzkumník se ptá, či nechává informátora hovořit, sám toho o sobě příliš nesděluje, na rozdíl od běžného rozhovoru. Informátoři se mohou tohoto jednostranného rozhovoru zaleknout, mohou pochybovat o správnosti svých odpovědí a názorů. Proto osobně považuji za důležité ujistit je o tom, že žádná odpověď není špatná a nikdo nebude odsuzován za své názory. Konverzační partner by se měl cítit v průběhu rozhovoru dobře a měl by se chtít podílet na výzkumu. Sama se snažím o otevřenost v průběhu rozhovoru, samozřejmostí je předání kontaktu a možnost zasáhnout do přepsaného rozhovoru, aby nedošlo k nedorozumění.

⁹ Dostupný na http://www.isa-sociology.org/about/isa_code_of_ethics.htm

3. Analytická část

V následující části představím výsledky mého výzkumu, na kterém se podílelo sedmnáct amatérských kulinářů. Výsledky by měly přiblížit jejich kulinářský svět a jak se kulinaření podepisuje na konstruování jejich identity.

3.1. Rodina ústřední bod pro seznámení s jídlem

Na počátku svého výzkumu jsem chápala své komunikační partnery jako někoho, koho baví vařit a jídlo je pro ně něčím zvláštním, co by mohlo formovat jejich identitu. Postupem času, po který jsem měla možnost se s nimi setkávat, jsem však došla k tomu, že jejich záliba ve vaření neformuje jen jejich identitu, ale také ovlivňuje jejich okolí. Za každým jedním kulinářem stojí jejich rodinná historie, a je překvapivé, že všichni spojují svou vášeň k jídlu právě se svou rodinou. Logické by bylo, kdyby tento vztah spojovali s tím, že se v jejich rodině dobře jedlo a vždy stál hrnec na plotně, tak jak uvádí Bára, kterou její záliba dovedla až k nápadu otevřít si své vlastní bistro:

„My to máme v rodině, mamina jako velká kuchařka, brácha je profesionální kuchař a druhý bratr ten taky vaří, sice ne profesionálně, ale taky hodně. Takže my jsme takhle postižený všichni v uvozovkách, ale mě to bavilo od malička.“

(Bára)

V tomto případě jde tedy o pokračování rodinné tradice vaření. Bára žila v prostředí, kde všichni vařili a její vztah k jídlu byl budován od mala, nicméně to je jen polovina příběhu. V té druhé i ti, jejichž rodiče příliš nevařili, protože je to nebavilo nebo vaření odbývali, našli ve vaření zalíbení, chtěli napravit rodinnou reputaci a museli si hledat vlastní cestu, třeba jako Tereza, matka samoživitelka, která pracuje ve Waldorfské škole:

„Moje mami není žádná velká nebo vášnivá kuchařka, takže se držela celkem při zemi a myslím, že ovlivnila i mě ve vaření, že mi nepomohla rozvinout se nebo rozvinout nějaký pozitivní vztah k tomu vaření a k té kuchyni vůbec. Takže já jsem si tu svojí cestu k tomu vaření hledala sama.“ (Tereza)

Ukazuje se, že rodina je prvotním průvodcem na cestě ke stravování, což se jeví jako samozřejmost z hlediska toho, že prvotní socializace probíhá právě v rodině. Zajímavé pro mě bylo to, že i když jsem se na začátku neptala na rodinu, téměř všichni výzkumní partneři své kulinaření odvozují od své rodiny a stylu vaření a konzumace, kterému se v ní (ne)naučili. Jedni ji přijali a jiní se vzepřeli, lze tedy říci, že habituální povaha stravovacích praktik je přebírána z rodiny, ke které všichni odkazují, ale mnozí ji v zásadě odmítají a hledají své cesty. Konstruuje – li tedy někdo příběh o svém vaření a životním stylu, spojuje to se svou socializací v rodině. Je to nejspíše z toho důvodu vyprávění příběhu, ve kterém se musí stanovit začátek, a jelikož jídlo je v případě kulinářů natolik spjato s emocemi a sociálním (o čemž se budu později zmiňovat), tito lidé nemohli nezmínit svou rodinu jako počátek svého vaření. Nezáleželo pak na tom, jestli svůj příběh konstruovali ve smyslu pokračování v rodinné tradici – kulinářím, protože všichni z rodiny to tak měli, nebo jako obměna a hledání své vlastní cesty – u nás se tomu nikdo příliš nevěnoval, a proto mě to zajímá.

Vylétnutí z rodinného hnízda bývá prvotním impulzem k osamostatnění se v životě a také ve vaření. V tomto bodě bych chtěla upozornit na rozdílnost pojmů vaření a kulinaření v této práci – nejedná se o totožné, zaměnitelné pojmy. Vařit může téměř každý, není třeba mít k němu příliš znalostí, oproti tomu kulinaření je komplexní praktika, která vyžaduje nejen znalosti přípravy surovin, ale převážně znalosti pohybu v diskurzu. Vždy by se však dalo říci, že vaření předchází kulinaření, i u mých kulinářů tomu tak bylo, s počátky vaření spojují právě osamostatnění se od rodiny. S odchodem z domova dochází k novým možnostem, jelikož je ukončeno neustálé vyjednávání o pravidlech, každodenní ovlivňování a zasahování do života dětí [Macková 2011: 13-14]. Přichází nejen svoboda, ale i nutnost postarat se sám o sebe. Kamila, pracující studentka, která se odstěhovala od rodičů, náhle poznala, co je vaření:

„Já jsem se k tomu asi dostala, když jsem odešla od našich, když jsem začala bydlet sama, tak jsem začala vařit. Spíš kvůli potřebě.“ (Kamila)

Kamila vaření chápala jako potřebu k přežití. Po svém odchodu z domova neměla příliš financí, aby mohla navštěvovat každý den restaurace, a tak se o svou potravu musela postarat jinak. Jestliže Kamila definuje situaci jako nutnost či potřebu, jedná se o vaření. V pozdějších fázích, kdy se z jedinců stávají kulináři nechápou, již své jídlo jako potřebu, ale jako radost či zážitek.

Ve stejných intencích hovořil i Albert, šestadvacetiletý vysokoškolsky vzdělaný hokejový fanoušek pracující ve službách. Vzpomínal na své kuchařské začátky v době, kdy bydlel doma, ale občas si musel vařit, když jeho rodiče doma nebyli:

„Začal jsem vařit čistě z toho, že jsem si potřeboval něco udělat, když jsem měl hlad a naši nebyli doma.“ (Albert)

U Alberta je znovu důraz na potřebu najíst se, aby zaplnil prázdný žaludek a netrpěl hladem. Rodiče se starají o psychické i fyziologické potřeby svých dětí – na jedné straně lze pak chápat rodinu jako opatrující základní jednotku, ale na straně druhé funguje rodina jako organismus, ve kterém dochází k neustálému nátlaku a vyjednávání rolí [Beardsworth, Keil 2002:73]. S tím se pojí akt osamostatnění a přechod k rozhodování o vlastním životě. Radek, který pracuje jako projektový manažer a žije se svou přítelkyní, zdůrazňoval nabytou svobodu a důraz na postarání se sám o sebe:

„Vysoká škola, asi koleje, tam asi to člověka donutí vařit nejvíc (...) ta vejška mi fakt nakopla, že jsem začal vařit i sám, předtím to bylo pomáhání babičkám, tak to dělal asi každý. Ale až na té škole to bylo to vaření, kdy jsem si začal vyvařovat sám. Bydlím sám, mimo rodiče, tak se o sebe musím postarat.“ (Radek)

Radek hovoří o donucení, což odpovídá předešlým dvou výpovědím, ale poté přeskakuje ke své proměně - začíná si „vyvařovat“, není to tedy již obyčejné vaření, aby uspokojil potřebu a neměl hlad, ale posouvá své vaření na vyšší úroveň. Ve chvíli, kdy začíná mít k vaření vztah a začíná více promýšlet jednotlivá jídla a jejich postupy, dochází k postupné proměně.

Vaření tedy na svém počátku bylo u mnohých spíše nutností k tomu, aby nebyli o hladu, ale tato nutnost však sebou mnohdy přináší i zalíbení a rozvinutí nových schopností. S těmi přichází i určitý pocit svobody a nabyté sebevědomí – umí si zajistit jídlo, mohou rozhodovat o tom, co a jak si uvaří. Nemusí se spoléhat na jiné, stávají se samostatnou individualitou, což dokazují i tím, že uvaří plnohodnotné jídlo. Ve vyprávění mých partnerů nebyl jasně orámovaný zlom, kde se přehoupou z vaření na kulinaření, nicméně pomalé náznaky se objevovaly. U Heleny, která vystudovala vysokou školu, ale nyní se věnuje své vášni pro vaření, se jednalo o její přístup

k určitým potravinám (cibule, houby apod.). Byla dle svých slov velmi vybíravá a nejedla tyto potraviny, ale když začala sama vařit, její vztah k potravinám se změnil:

*„Začala jsem jíst normální věci jako normální lidi a přestala jsem být tak vybíravá jako dosud. A zjistila jsem, že mě to v kuchyni docela baví, že mě baví vařit a jíst a že jsem byla hloupá, když jsem nechtěla některá jídla jíst“
(Helena)*

Důležitým aspektem, na který poukazuje Helena, je její přechod k normalitě, při čemž za normální považuje jíst většinu surovin. I zde je vidět pomalý přechod od běžného vaření k rozvíjení svých kulinářských dovedností – kulináři si hrají se surovinami, musí být otevření novým chutím, proto je třeba nebýt vybíravý. Ovšem nebýt vybíravý v použití základních surovin a jejich ochutnání, vybíravost v jídle kulinářům rozhodně nechybí, ale o tom se budu zmiňovat později.

Odstěhování se od původní rodiny často znamená nastoupení nové cesty, přináší zjištění, že vaření není jen nutnost, ale může to být i zábava, která rozšiřuje obzory a emancipuje. Každá svoboda s sebou zároveň přináší i zodpovědnost za uvažené a konzumované jídlo. Když se vaření nepodaří a výsledný produkt není dobrý, může za to jen kuchař sám a musí se vypořádat s neúspěchem. Hynek, realitní makléř, pro kterého je jeho práce společně s jídlem vším, hodnotí své počátky vaření a své poučení z nich takto:

„Nenapadlo mě, že bych si to mohl vařit, byl jsem línej, nevěděl jsem jak. Ale spíš jsem byl línej a nebyly taky peníze, když si jdeš koupit něco... jako ono když začínáš s vařením, tak se to musíš učit, pak koupíš maso za pět set a zkazíš ho, tak k tomu získáš takový respekt.“ (Hynek)

V Hynkově výpovědi lze zachytit pocit osamostatnění a dospění v momentu, kdy se odstěhoval z domova. Pochopil, že jídlo neroste na talíři, což pro něj bylo impulsem k tomu, aby se o sebe začal starat. S osamostatněním přišla i zodpovědnost, nebylo tak snadné si něco uvařit, aby to mělo nějakou kvalitu. Hynek se začal snažit a učit se postupy, z lenosti a nezájmu se situace proměnila v setrvalý zájem a touhu dosáhnout lepších výsledků. Pochopení podstaty dobrého jídla a získání respektu k surovinám už lze označit za počátky kulinářství. Tím, že člověk zničí maso za určité peníze, které musí vydělat, jde vlastně o jakési dospívání a setkávání se s realitou skrze vaření. To, co se zdálo v domácím prostředí jako banalita – nákup potravin a jejich zpracování, se

v počátcích samostatného života jeví jako problém, se kterým je třeba se vypořádat. K tomu jsou potřebné především znalosti. Tyto znalosti může mladý člověk získat doma sledováním toho, jak vaří jeho blízcí, jiné se učí systémem pokus omyl, nebo hledá informace v knihách, na internetu či v časopisech. Vaření se tedy může u některých jedinců pomalu přehoupnout směrem ke kulinářství v případě, že se u nich změní přístup k jídlu ze situace boje o přežití na boj za lepší chuť.

Moji kulináři se často zpětně vraceli ke svým rodinám a tomu, co vaří oni a jaký je rozdíl mezi jejich vařením a vařením původní rodiny. Zajímavě to vypovídalo o jakémisi generačním posunu a o vymezování se vůči rodině a hledání vlastních stravovacích cest. Dochází k procesu individualizace vlastní životní dráhy, ve které je důležitým krokem osamostatnění se od původní rodiny, ovšem rozhodnutí k odchodu možná není individualizované promyšlené rozhodnutí, ale jeví se spíše jako nutnost k tomu, aby dospívající mohli konat individualizované volby [Macková 2011: 24]. Po osamostatnění prostorově pak dojde i na nutnost konat vlastní rozhodnutí nezávislé na rozhodnutích původních rodin. Vymezování vůči rodičům a jejich vaření a stravování pak lze pozorovat, jak ve skupině těch, jejichž rodiče nebyli zapálenými kuchaři, ale i u těch, v jejichž rodinách se vařilo. Příkladem může být výpověď Honzy, který tráví mnoho času na cestách ve vlaku, kde dělá průvodčího a ve volném čase pak kulináři; Heleny, kulinářky, pro niž se její záliba stala prací, a Romany, která dokončuje studium porodní asistentky a zajímá se díky svému zaměření o zdravou stravu a veganství. Ukázky z rozhovorů s těmito třemi jsem vybrala, neboť velmi pěkně vystihují atmosféru snahy o odlišnost od původní rodiny. Jde v určitých případech až o nutnost vařit něco jiného, aby mohli nabýt svébytnou identitu – ne jen kopírovat babičku, či maminku.

„Já jsem vařil jídla, která byla jiná, než vařila mamina, a ona zas dělala omáčky a tak, a já spíš masíčka a takové věci (...), dělal jsem italský jídla a takhle, to mám rád, různý ty lasagne a boloňský těstoviny.“ (Honza)

„Já vařím takový ne typický český jídla. A zase když babi udělá třeba kuře na paprice, tak mám takový pocit, že ho pořád nemám tak dobrý jako babi. Některé věci vaří babi líp než já. A jiný zas určitě vařím já líp. (...)babi má takovou omezenou fantazii, že když neví, tak udělá řízek nebo filé (...).(já) Vím, kde si hledat nové recepty a jiný než klasický - český řízek a takové věci. V tom se to asi liší, že mám na rozdíl od babi větší rozhled a větší chuť experimentovat, že se toho nebojím.“ (Helena)

„Moje rodiče jsou lidi, kteří nejedí zdravě, jí jídla jako sekaná, párky v rohlíku, a celkově sladký, čokolády. A já jsem začala do svého jídelníčku zařazovat věci, které jsem neznala ... vločky, začala jsem jíst víc ovoce (...). Na internetu jsem četla o jídle a bavilo mne to. Takže potom to došlo do toho stádia, kdy mně bylo asi sedmnáct let, zjistila jsem, že jím úplně jinak než naši a pak jsem se mohla odstěhovat. Dostala jsem příležitost jít bydlet se svým přítelem a šli jsme spolu do Plzně. V tu chvíli, kdy já jsem měla svoji kuchyň, tak to vlastně začalo, že jsem přešla na vegetariánství, úplně bez masa.“ (Romana)

Všichni chtějí být dobří v tom, co dělají. Vybírají si podle toho recepty – ale není to jen o odlišení se od stylu vaření původní rodiny, celkově to poukazuje na vývoj ve vaření i v receptech. Každá nová generace se snaží přijít s něčím novým, touží dělat to jinak, po svém. Spojuje je jeden základní bod, a to hledání vlastní identity. Počátek přechodu od pouhého vaření k pomalému nalézání sebe sama, definování toho, z jakého prostředí přicházím a jak chci, aby to do budoucna vypadalo. Tento proces může stát na počátku nové kulinářské cesty, která se může, ale nemusí prolínat s tím, jak byli tito lidé vychováni. Honza i Helena hovoří o rozdělení rolí v rodině, doma vaří klasiku a oni mají invenci, tak vaří jinak. Romana je zcela jiný případ, našla si svou vlastní cestu a osamostatnění od rodičů bylo určitým završením jedné etapy v budování stravovací identity. Ne všichni mladí lidé si našli zalíbení v kulinářství, stejně tak je možné, že určití lidé se stanou kulináři v jiném období života než po osamostatnění se od původní rodiny. Výše zmíněným jsem jen chtěla poukázat na důležitost rodiny v oblasti stravování, a to nejen z výživového hlediska, ale především ze sociálně kulturního. Stravování je důležitým prvkem v konstruování a reprodukci současné rodiny, skrze jídlo a jeho přípravu se děti učí normám a hodnotám, stávají se členy společnosti. Rodinné stolování sebou přináší emocionální rozměr, ke kterému se váže i disciplinace skrze jídlo; právě té se mohou chtít mladí po odstěhování zbavit [Lupton 1996: 37-38,53-54,66-67]. Ačkoli se moji kulináři vymezovali vůči vaření svých rodičů, zvyky a postupy vaření a stravování z domova zřejmě nikdy zcela nevyumizí, především u těch, jejichž rodiče vařili. Sami kulináři sice hledají nové cesty, jelikož pociťují společenskou nutnost najít vlastní styl, ale na druhou stranu přiznávají, že se inspirují i v původní rodině, chodí k nim pro radu, či nostalgicky vzpomínají na babiččinu svíčkovou.

Počátky vaření jsou spojené s rodinou, avšak to, že někdo umí vařit, neznamená, že je kulinářem. Jaká je tedy cesta od běžného domácího vaření ke kulinářství? Kde nastává zlom? Kulináři se stávají lidé, kteří mají rádi dobré jídlo, ale nechtějí jej pouze konzumovat, touží i po samotném aktu přípravy. Přerod začíná s ochutnáváním nových pokrmů a jejich samostatným zkoušením. Souvisí s tím také určitá potřeba kreativity a vytváření nových jídel, ne jen jejich ochutnávání. Když jsem hovořila s Helenou o tom, co bylo impulzem k jejímu zájmu, popsala právě dobu objevování nových chutí, otevření se světu. Podle mě by stačilo jen ochutnávat, ale Helena, která sama prošla cestou změny z vybíravé a odmítavé osoby po osobu, která ví, co chce a co je dobré, se proti tomuto názoru vymezila:

„No mě právě baví i ten proces toho vaření, jakože vidím, co si tam dám, že tam nejsou nějaký věci, který tam nepatří – bujony a takový věci. A jako když na to mám čas, tak si s tím vyhraju a snažím se, aby to hezky vypadalo i na tom talíři, snažím se, aby to stálo za to. Když to dobře chutná, tak jsem vyhrála.“ (Helena)

Pro Helenu stejně jako pro ostatní kulináře nejde jen o chuť jídla a požitek z jídla, jde i o požitek ze samotného aktu vaření. Důraz kladený na tuto aktivitu je jedním z několika ukazatelů kulinářů. V okamžiku, kdy se z nutnosti stává radost, je jedinec na dobré cestě stát se kulinářem. Jde o jakýsi první pomyslný krůček, ten další Helena zmínila hned vzápětí. Tím je znalost surovin a přidaných látek, které nepatří do správného pokrmu. Od těch je třeba se oprostit. Kulináři podléhají nejen určitým trendům, ale hlavně jsou součástí budování kulinářského diskurzu - jde o určitá pravidla, co by kulinář měl a neměl dělat, jak jednat, jak o svém i jiném jídle mluvit apod. Objevuje se hned několik stěžejních bodů, které kulinářský diskurz ustavuje – nejsilnějším je důraz na kvalitu pokrmu i surovin a s tím se pojící autenticita [Johnston, Baumann 2010: kap. 2-3]. Kulináři se soustředí i na pěkné vizuální zpracování, což může vypovídat o tom, že svému vaření věnují čas a snahu. Tuto snahu a samotné zařazení se do kulinářského diskurzu považují Johnston a Baumann jako účelové k zvýšení sociálního statusu. Solier [2013] přináší rozvinutější pohled, a to ten, že nemusí jít o racionálně vykalkulovanou praxi, která slouží pouze ke zvyšování statusu. V kulinářství vidí i dimenzi trávení volného času. Kulináře nechápe jako pouhé konzumenty, ale i jako tvůrce materiální kultury, kteří přináší alternativní pohled na spotřebu. V neposlední řadě tak kulináři vnímají svou činnost i jako zábavu a ne jako

práci, i přesto, že některé úkony, které provádějí, náročné jsou (naporcovat zvěřinu, vyfiletovat rybu, oloupat dvě kila cibule bez slz). Všechny kulinářské i jiné praktiky prezentují daného jedince, jejich prováděním se jedinec prezentuje okolí a komunikuje sám sebe. Kulinaření není o vybraném jídle a tom, kdo jej doma připravuje, je to především o přijetí kulinářského diskurzu a práci na sobě. Chápat určité jídlo znamená znát konotace, které jsou s ním kulturně spojeny [Gusfield 1992:77-81]. To je oblast, ve které kulináři vyčnívají. O této cestě za kulinařením pojednává další kapitola.

3.2. Jak se stát kulinářem?

K rozšíření chutí a rozmachu novinek ve stravování došlo v české společnosti především díky revoluci v roce 1989. Ve světovém měřítku za to mohla především globalizace, jejíž zásluhou dnes mnoho lidí zná sushi, jde tedy o propojení světa a přenesení pochutin z jednoho konce na druhý a naopak. Internet a jeho dostupnost přinesly nové možnosti v získávání informací. Informace o nových potravinách, receptech, kuchařích dnes a denně kolují po celém světě. Přibývá nových stravovacích směrů, ze kterých je možné si vybírat a vzájemně je kombinovat. Jde o jakési eklektické stravování a vaření. Dnes má každý větší pole informací i snazší přístup k nim. Důvodem je především existence mnohé literatury a internetových stránek, kde se lidé dozvědí co a jak vařit a co naopak ne. Kulinární pole se stalo velmi otevřeným, jak si tedy kulináři vybírají co vařit? Může to být jídlo, které se bude odlišovat od jídla, na které byli zvyklí z domova, nebo jídlo, kterým ukážou, že jsou individui s vlastním životním projektem. Ale takováto definice je stále velmi vágní a nabízí široké pole možností. Nicméně styl vaření kulinářů, se kterými jsem se setkávala, byl velmi podobný. Tím nechci říct, že jedí stejná jídla, ale spíše se řídí podobnými zásadami, vyhledávají podobné suroviny a nezáleží až tak na tom, jestli jedí maso, nebo ne. Na základě mého výzkumu a pozorování jsem došla k závěru, že existují určitá pravidla toho, co je vhodné vařit a dávat na odiv. Naznačovaly to nejen výpovědi mých partnerů a jejich vaření, ale také recepty z časopisů a televizních show, které jsem zhlédla. O tom, co pro kulináře znamená dobré jídlo, budu psát ihned poté, co ještě více přiblížím kulinářské začátky mých informačních partnerů, jelikož právě ty mohou odhalit více o vztahu mezi kulinářením, vařením a dobrým jídlem.

Moji výzkumní partneři se vyjadřovali ke svým začátkům značně pesimisticky, označovali toto období za dobu, kdy nevěděli, co dělají, často vařili stylem pokus omyl. Jídla nebyla dle jejich názoru na dobré úrovni, nešlo však jen o připálenou cibuli či špatně přidané suroviny, konverzační partneři byli zpětně nespokojeni se svou kuchyní, s pokrmy, které připravovali. Zřejmě jim ani tak nevadilo, že se jednalo o pokrmy, které jsou snadné na přípravu, ale spíše kombinace surovin, které by dnes již nepoužili, nebo

by se tím alespoň nechlubili. Hynek, který dnes ohromuje své přátele a kamarády přípravou sushi, popisuje začátky takto:

„To byly šlichty. Nějaký vývary, jsme si dělali, kolena, takový ty přírodní plátky vepřový, na tom hozený, já to nechci ani říct, eidam a šunka. Prostě bylo to levný a udělala sis k tomu brambory nebo hranolky, bylo to celkem hned.“
(Hynek)

Označením svého jídla šlichtou jej značně degraduje a odsouvá jeho začátky do pozadí, do doby temna a nevědomosti. Jednoduchá jídla pro něj znamenají jídla jednoduchá na přípravu i suroviny, není k nim třeba žádné zvláštní znalosti. Stejně o tom hovoří Ondra, zaměstnanec soukromé firmy, zabývající se výrobou nábytku:

„S čím jsem začínal? To byly takový lehký věci – těstoviny a tak, to máš hned. (...) Taký jsem jedl to, co už bych si dneska nedal, člověk asi tenkrát ještě nevěděl, co je dobrý, to až postupně jsem se učil ty kombinace.“ (Ondra)

Ondra zdůrazňoval, že nevěděl, co je dobré – neměl dostatečné znalosti, neuměl kombinovat. Proto své vaření nepovažoval za složité a zpětně nebyl spokojený se svým vařením. Nejde však pouze o technologické znalosti přípravy pokrmů, ale především o znalost kulinářského diskurzu. Znalost kombinací a vhodnosti různých surovin je nutná k tomu, aby mohl člověk dobře vařit a následně se stát kulinářem. Dalo by se říci, že jde o analogii k West a Zimmermanovu konceptu doing gender [2008]. Amatérští kuchaři se musí naučit, jak jednat v určitých situacích, co připravovat jako kulináři. Stejně jako v doing gender se muži a ženy učí jednat v souladu se svým genderem. Ze záliby se stává součástí identity, avšak není tak snadné se dostat do kulinářského světa, vyžaduje to značnou snahu. Na počátku odkrývání tajů vaření není amatérským kuchařům od jejich okolí připisována žádná role ani očekávání (pomínu-li společenské očekávání, že žena by měla vařit rodině). Jedinci si tak musí budovat svou kulinářskou identitu sami na základě svého rozhodnutí. Vybudovat si kulinářskou identitu, stát se kulinářem není otázka dnů ani měsíců. Jedná se o dlouhou cestu, na jejímž začátku jde především o naplnění hladového těla, ale postupně se jedinci začnou propracovávat k zajímavějším receptům, vaření se pro ně stává zábavou a vášní. Dlouhodobý vývoj, který přispívá zlepšování kuchařských dovedností, jsem zaznamenala snad s každým z mých partnerů.

Kvůli sebekritice svých začátků, která byla přítomna snad ve všech rozhovorech, mne ihned napadla otázka - proč kulinářům jejich vaření na počátku přišlo v pořádku, ale dnes již ne? Proč je jezení kuřecího plátku se sýrem a šunkou zapovězené a proč je třeba se za to stydět? Odpověď ve stylu nevěděl jsem, co je dobré, se mi zdála nedostatečnou. Zajímala jsem se dál, a tak mi každý z mých kulinářů vyprávěl, jak začínal se snadno připravitelnými jídly a postupně se propracovával ke složitějším. Nina vyprávěla, že když začínala s vařením, stále dělala perník a pomazánky, Albert pekl bábovky, Hynek se učil steaky atd. Zprvu se všichni soustředili na jídla, která vyžadovala málo surovin a málo dochucení a s postupem času a zkušeností se odvažovali více kombinovat chuti. Všichni poukazovali především na svůj vývoj a posun, ale také na rovnost kulinářských příležitostí. Přiznáním svých chyb a nevědomostí otvírají demokratický potenciál kulinářství - každý se může stát kulinářem. Všichni někdy začínali a někteří se dopouštěli mnoha chyb, ale lze vysledovat správné techniky a vypracovat se. Je k tomu však nutná snaha, neustálé zkoušení různých pokrmů, ale především láska k vaření a jídlu, a také zábava, která se s touto činností pojí. Obě slova (láska, zábava) se systematicky opakovala snad v každém rozhovoru. Musí tě to bavit, žiju pro to, kdyby mě to nebavilo, tak to nedělám. Jen výběr z toho, jak k jídlu přistupují moji výzkumní partneři dnes. Budují si vztah ke svému jídlu, tím zároveň i sami k sobě. Vaření jim přináší zábavu a jisté naplnění, nelze si však nepoložit otázku o tom, jestli každý, koho baví vaření, se stává automaticky kulinářem. Dle mého pozorování a výzkumu nikoli. Už dříve jsem nakousla problém s kulinářským diskurzem a nyní je ta pravá chvíle tento problém dovysvětlit.

Pro lepší pochopení se musím trochu vrátit, a to k problému studu za konzumaci špaget s kečupem či plátku se sýrem a šunkou. Takovéto vaření lze nazývat vařením v širokém slova smyslu. Je neoddiskutovatelné, že k tomu, aby člověk mohl stvořit jídlo, jako jsou výše zmíněné špagety s kečupem, musí zapnout sporák, ohřát vodu a uvařit špagety. Lze také konstatovat, že tento styl vaření může někoho bavit a naplňovat. Jenže cítím zde podstatný rozdíl - tento přehnaný příklad jsem zvolila záměrně, aby bylo jasné, co chci naznačit. Nejde jen o zábavu a lásku k vaření, jak zdůrazňovali moji kulináři, jde především o dodržování diskurzivních praktik, které ustanovují jejich pozici kulinářů. Tyto praktiky mají původ jednak v kuchařských praktikách, které kulináři sledují v televizi, v časopisech, v kuchařkách apod. Cílem

amatérských kuchařů je uvařit si tak, jak to zvládají v dobrých restauracích, ale většinou nemají ambice se sami stát profesionálními kuchaři. Kulináři se řídí trendy, nejsou jim cizí lokální jídla, ale ani etnická exotická jídla. Jde o to řídit se zásadami autorit, předávat je dál a tím podporovat diskurz. Ten je produkován a šířen především na základě médií, ale také na základě kulinářů samotných [Johnston, Baumann 2010; Naccarato, LeBesco 2013]. Tím, jak o svých praktikách hovoří, pomáhají je dál reprodukovat i mírně upravovat. Dostávají jídlo z privátní sféry do veřejného diskurzu. Rozšíření blogů o jídle, focení si svých jídel apod., to všechno odkazuje na zaměření se na smysly [srov. Warde 1997: kap 9]. Vytváří se životní styl, ve kterém jídlo figuruje nikoli jako obživa, ale jako potěcha. Stát se kulinářem znamená pochopit jídlo jako umění, nikoli jako nutnost k přežití, a tím nabýt subkulturní vědomosti [Fine 1996: 198-202]. Akt přípravy surovin, vaření a konzumace se poté dostává na vyšší úroveň. Kdo umí dobře jíst, má šanci stát se morálním a plnohodnotným členem společnosti, který si váží sebe i svého těla. Za každým jídlem stojí určitý příběh, který zpětně konstruuje i identitu svého vypravěče. Sledováním programů s kulinářskou tematikou se přenáší diskurz a tvarují se názory a později i identita jedinců do požadované podoby [Bell, Hollows 2005: 9-13]. Jedincům jsou poskytovány návody na to, jak se stát kulinářem, jakým způsobem nakládat se surovinami, kam chodit do restaurací, kde nakupovat, jaké kuchařky číst apod. Právě vykonávané praktiky dělají z těchto lidí kulináře. Jejich akceptováním a používáním se mění jejich status z obyčejného domácího kuchaře na někoho, kdo vaření opravdu rozumí.

V případě tohoto diskurzu nejde ani tak o technické schopnosti nakrájet cibuli či upéct maso, jde především o sociokulturní konotace spojené s určitými typy jídla. Sama jsem tuto rozdílnost označila jako kulinaření a vaření. Vaření může zahrnovat pouhou nutnost u jedinců, které to nebaví a takzvaně to odbývají, ale zahrnuje také ty, které vaření baví, ale jejich výtvoři nespĺňují pravidla diskurzu. Kulinaření oproti tomu zahrnuje jedince, kteří znají pravidla, vlastní habitus a nabyli dostatečný kulinářský kapitál. Lidé, kteří chtějí získat kulinářský kapitál na základě svého vaření, musí následovat diskurz dobrého jídla, aby jim okolí přiznalo tuto identitu. Je pro ně nutností sledovat, co je vhodné vařit. Špagety s kečupem a se salámem zřejmě zasytí obdobně jako špagety s masovým ragú, ale symbolika, kterou tato dvě jídla přináší, je zcela odlišná. Radek, nebojácný experimentátor, se o takovém jídle vyjadřuje jako o fádním:

„Proč jíst fádňi jídlo, když si můžu udělat fakt dobrý jídlo.“

(„A co je pro tebe to fádňi jídlo?“)

„ Těžko říct, já bych řekl těstoviny s kečupem “ (Radek)

Nudné či fádňi jídlo je takové, které snad ani není jídlem v pravém slova smyslu – je dobré jen k tomu, aby se člověk něčím zaplácl. Kulináři berou své jídlo vážně, chápou je jako požitek, jeho příprava a konzumace se poté stává jakýmsi obřadem, ke kterému se musí přistupovat s náležitou úctou. Nejde jen o uvaření vody a vhození párků, jak popisuje Žaneta, asistentka zahraniční firmy:

„Tak ono je vaření a vaření. Někdo říká, že vaří a vaří tak maximálně vodu na párky nebo na polívku z pytlíku (...). Někteří ani nevaří-zastánci raw stravy, ale rozhodně lepší než si dát ten párek nebo těstoviny s kečupem a salámem.“
(Žaneta)

Žaneta identifikuje rozdíl mezi bezmyšlenkovitým vařením, které by zvládla i cvičená opice, a vařením, které je spojené s láskou a péčí. Kulinaření je umění, které nelze stavět na stejnou úroveň jako snadné vaření jídel z konzervy či sáčku. V tomto smyslu již nabývá kulinaření kulturního rozměru – kulináři vnímají rozdílnost různých jídel a jejich přípravy. Na to poukazuje výpověď Niny, která je také zaměstnaná v administrativě:

„Spokojit se s mraženou treskou, nedej bože čtverečkové filé, nebo rybí prsty...jako neříkám, že si nikdy rybí prsty nedám, třeba jednou za rok na ně taky dostanu chuť, ale jíst jen to?“ (Nina)

Výroky Žanety a Niny se mohou jevit poněkud radikálně a pro někoho i snobsky, nicméně obě jen udržují svou pozici a tím mohou i zvyšovat svůj status v kulinářské skupině. Tím, že vyzdvihují svou schopnost nejen si uvařit, ale i vybrat vhodné jídlo a ostatní shazují. Poukazují těmito výroky na existenci určitých pravidel, co a jak kulinář dělá. Mezi ty patří úcta k surovinám, výběr čerstvých a kvalitních surovin, vaření jednoduchých jídel, skládajících se z několika ingrediencí, zbytečné nepřebíjení chuti, dodržování receptur, čistota, spojení s ostatními lidmi. Pražský kulinářský institut na svých internetových stránkách uvádí: *„Navázali jsme společně na silnou tradici vytříbené prvorepublikové kuchyně a začali znovu kulinářství sdílet jako bohaté,*

kreativní a neustále se vyvíjející umění, kde fešná zástěra zdaleka nestačí. ¹⁰. Chápu kulinaření jako umění, navrací se k tradici poctivosti a kvality, ovšem s přidanou dávkou kreativity. Jedná se o vytváření pravidel a norem, které je nutné splnit, pokud chce být jedinec členem skupiny. Chuť je v tomto směru nutně závislá na habitu, je nutné mít správnou chuť k tomu, aby se jedinec zařadil do skupiny se správným životním stylem [srov. Bourdieu 1996: kap 3; Johnston a Baumann 2010: kap 1].

Jak se ale ukazuje, lze vařit mnoho jídel, nejde o tzv. vybraný vkus vyšší třídy, kulináři si vaří i jídla levná, z dostupných surovin, nikoli jen jídla pro vybrané jazýčky. Příklady jídel, která jsou dostupná pro kohokoli, uvádí Radek, projektový manažer, Helena, zaměstnankyně v bistru i Petr, podnikatel s občerstvením:

„Nedávno jsem zkoušel sójové boby se smetanovou omáčkou na hříbkách. Tam nic jiného nebylo, stručné jídlo.“ (Radek)

„Ráda dělám i ty jednoduchý jídla, třeba vošouchy (bramboráky) a taková ta jídla, co jsou hned. Ráda dělám i bramborové placky, s tím už je práce, ale je to skvělý.“ (Helena)

„Třeba guláš, na tom si hodně pochutnám, dám si ho rád. Nebo ty polívky, bramboračku mám skvělou.“ (Petr)

Vlastnictví velkého objemu ekonomického kapitálu tedy nemusí být nutnou podmínkou kulinaření. Lidé, se kterými jsem se stýkala, nebyli ze stejných socioekonomických podmínek – matka samoživitelka, studentka, barmanka, realitní makléř, průvodčí, vedoucí lékárny atp., dost možná by se tito lidé za běžných okolností nesešli¹¹, ale sdílejí stejnou vášeň pro jídlo. Přibližovalo by se to tak k modelu postmoderní individualizace, jak o ní hovoří například Beck [2004: 115-159], který tvrdí, že postupně docházelo k diverzifikaci spotřeby a s ní i životních stylů, vzniklý nárůst různorodých vkusů pak nelze vysvětlit pouze společenským postavením. Tím, že lidé nesdílejí pevnou kulturní hierarchii, se i rozdíly ve spotřebě mezi třídami snížili. Ale právě rozdíly v kulturní spotřebě jsou tím, co kulináři velmi často zdůrazňují. Takže by lepším vysvětlením mohla být kulturní všežravost Petersona a Kerna [1996], která tvrdí, že dřívější vyhraněná vysoká kultura, která byla známkou statusu, se začala

¹⁰ Pražský kulinářský institut <http://www.prakul.cz/default/text?pagelid=5>

postupně nahrazovat kosmopolitní všežravostí. Jedinci s vyšším statusem spotřebovávají stále širší žánrové spektrum než jiní, právě participace na mnoha kulturních formách se stává zdrojem statusu [Šafr 2006: 15-16]. Toto tvrzení by se dalo aplikovat na vystupování kulinářů, kteří neustále zdůrazňují svou otevřenost zkoušet nové chutě, postupy apod., nechťejí se zaseknout na české či jiné kuchyni. Ti, kteří těží z kulturního všežroutství, jsou především lidé vzdělaní, proto možná mluví o neustálém zdokonalování se a objevování nových chutí a receptů. Nina, asistentka v soukromé firmě, která miluje dobré jídlo, své psy a partnera, mi prozradila, jak přistupuje k jídlu:

„Mám ráda sushi, mám ráda maso z jihoamerických býčků, prostě já si najdu od každého něco, z každé kuchyně něco, co prostě vyniká.... Vždycky si pak sama dávám nějakou latku zkusit něco nového, něco jiného. Myslím si, že jsem začínala dejme tomu od těch pomazánek, pak ten perník, kuře a dneska si troufnu vykostit celé kuře, a udělat z něj pak roládu. Vždycky se ta latka s něčím dalším zvedá a člověk si troufá pořád na víc a víc věcí, že to není tak, že bych se držela ve stejné hladině, ale vždycky je pro mě něco výzva a chci to zkusit.“
(Nina)

Nina popisuje svou otevřenost vůči cizím chutím a následně i svou invenci. Její výpověď odkazuje k jejímu vývoji, popisuje její přerod ze začátečníka na kulináře, který si libuje ve vybraném masu a nezalekne se vykostit kuře. Používáním diskuzivních praktik a promlouváním o nových výzvách ustavuje svou kulinářskou pozici. Stejně aktivně se zapojují i ostatní kulináři, například Bára, inovativní majitelka malého bistra, která opustila obchodní pozici a svou pílí začala budovat svůj vlastní projekt, o tom hovoří takto:

V podstatě denně visím na internetu a různě zkoumám a fakt je, že většina těch receptů, i na ty polévky i na ty další věci, vzniknou tak, že já někde najdu recept a většinou jich smíchám víc dohromady. Nebo si přečtu recept, a říkám si tohle se mi líbí, ale možná bych tam dala spíš tohle místo tamtoho, a teď si tam pár těch surovin vyměním, nebo si to tak nějak poskládám podle vlastního, ale musím někde čerpat, to jako málokdy to přijde samo, ale taky se stane.“ (Bára)

Kulinářům jde nejen o poznávání nových chutí, které jim jsou nabízeny druhými, ale zároveň se snaží být sami kreativní a nalézat nové kombinace stejně jako Bára. Jde

¹¹ Tito lidé by nebyli zařazeni do stejných kvadrantů v případě Bourdieových třídách na papíře.

o dokázání sobě i druhým, že má dostatečné znalosti diskurzu k vytvoření něčeho svého. Diskurz je tak využíván nejen k sebezprezentaci, ale zároveň je tímto i upevňován. Kulináři své vaření neustále podřizují diskurzu dobrého jídla. Inspirují se časopisy o jídle, webovými stránkami, sledují své oblíbené kuchaře, pořady v televizi apod. Nelze opomenout, že stejně tak jak si tito kulináři představují diskurz dobrého jídla, stejný diskurz může existovat v dalších skupinách – to, co je označováno jako dobré jídlo pro jedny, může být označeno druhými jako snobské/ nebo naopak nechutné. Záleží na mocenských attributech jednotlivých skupin a tom, kdo ovládá pole v tu danou chvíli, jaký diskurz je mainstreamový. Moc je součástí kultury a jde o určitý boj různých skupin a jejich schopnost ustavit svou pozici jako tu správnou. Jaké atributy tedy takové jídlo musí mít? V dnešním světě, kdy je odpovědnost za svůj život delegována na každého jedince osobně, je kladen důraz především na zdraví a zachování těla. Obžerství se tak staví do pozadí; i ve vybraných restauracích jsou degustační menu sestavená jen z velmi malých porcí, aby nedocházelo k přejedení. Nacpání pupků již není cílem, cílem je potěcha chuťových buněk a zároveň udržení tělesných proporcí.

Těžko se zachycuje moment, kdy se z běžného domácího kuchaře stává kulinář, převážně proto, že sami tito lidé se nechtějí ke svým začátkům příliš vracet. Je to pro ně období temna. Ale také proto, že se při konstruování rozhovoru ve vzpomínkách těžko vrací k určitému momentu změny, převážně, když je změna postupná. Kulinaření je třeba chápat spíše jako postupný vývoj než jako změnu, která proběhne ze dne na den. V samotném vyprávění se pak tento proces objevuje jako tvrzení typu – začal (a) jsem vařit nějak víc, víc se nad tím zamýšlet, zkoušet exotické věci a postupně to nabíralo na síle.

3.3. **Dobré jídlo – potěcha vedoucí ke zdravému tělu**

Jídlo může zajistit nasycení, ale má také vliv na zdravotní stav. Zdravotní aspekty stravování se stávají nedílnou součástí každodenního života. Důraz na zdravý životní styl neustále narůstá¹². Být zdravým jedincem se mění z výhody na jakousi morální povinnost, zajišťuje to normalitu. Jedná se o imperativ zdraví – povinnost pro každého a cíl pro všechny [Parusniková 2000: 132]. Není pak překvapivé, že většina kulinářů pak požaduje od svého jídla, aby bylo zdravé. Jak říká vegetariánka Romana:

„Spíš mi přijde, že moje tělo je můj chrám a o něj se zkrátka musím starat, potom se mnou bude nějak spolupracovat. A vzhledem k tomu, že nesnáším doktory a tohle, tak se snažím, co nejvíc věnovat i té prevenci.“ (Romana)

Tělo je pro Romanu chrámem, sakralizuje jej a povyšuje na vyšší stupeň existence. Je třeba se o tento chrám starat, aby nespádl. Sama provádí dialog se svou vnější schránkou, což souvisí s étosem osobní zodpovědnosti. Ten je zapříčiněn individualizací [Beck 2002] – člověk přestává být závislý na velkých společenských strukturách, musí si najít vlastní cestu a konat samostatná rozhodnutí. Je to spíše domnělá svoboda, pouze přenesení zodpovědnosti na jedince samotného. S tím souvisí vytváření poslušných těl [Foucault 1999: 199-274] – jde o disciplinaci sebe sama. Moc byla dříve vynucována silou, postupem času se ukázalo, že tento způsob není natolik efektivní a proto, je dnes disciplinace vkládána do těl, lidé ji pak vynucují sami na sobě. Hlídadí svá těla, přebírají za ně svou odpovědnost, již není třeba vynucovat poslušnost vnější silou. Jedinci se naučili skrze společenské normy hlídat sami sebe. Za dobře odvedenou práci však přichází odměna v podobě lepšího zdravotního stavu, uznání okolí či lepší estetiky těla samotného.

¹² Již v roce 1830 v USA Sylvestr Graham (dietní reformátor) zastával názor, že starost o zdraví leží na každém člověku. Civilizace podle něj produkuje rizika a příroda nabízí bezpečí. V době, kdy se začali vytrácet původní normy a hodnoty, se jedinec stal závislým na sebekontrolě, podle ní se ukazuje jeho morálka. Žít střídavě v souladu s přírodou je morální [Gustfield 1992:81-89]. Za téměř dvě stě let se se koncept poněkud pozměnil, ale morální základ v souvislosti se zdravým stravováním přetrvává.

Z hlediska medicínského pokroku a na něm závislém vyšším věku dožití, je logické, že se lidé začínají více zajímat o své tělo. Věk dožití stoupá¹³, ale nemoci se lidem nevyhýbají. Strava může být spojená se vznikem určitých nemocí¹⁴, nehledě na určité estetické normy dnešní společnosti. Panuje tedy názor, že si lidé mohou zdravým jídlem pomoci ke spokojenějšímu životu. Ve Spojených státech proti obezitě bojuje například Michelle Obama¹⁵, v České republice je diskurz zdravého stravování teprve v plenkách. Ale například kulináři mají přehled o tom, co je správně, vypráví o tom majitelka bistra Bára:

„Takže já jsem měla velký problém se dobře najíst, zároveň docela tíhnu k tomu zdravému životnímu stylu, takže když jsem chtěla něco zdravého a rychlého, tak to už byl velký problém. Tak z toho důvodu jsem si říkala, že tenhle koncept bude přesně to, co tu chybí (koncept polévek k obědu).“ (Bára)

Dobře se najíst znamená pro Báru to samé jako zdravě se najíst. Spojení zdravého a rychlého občerstvení se ještě donedávna mohlo jevit nesmyslně, ale nyní lze spatřit postupování zdravého jídla i do fastfood řetězců [Naccarato, Lebesco 2013: kap. 5], což samo o sobě ukazuje na měnící se trend ve stravování. Bára využila svou kulinářskou znalost a díru na trhu pro budování svého konceptu bistra, který ve světě již existoval, ale v Čechách ještě nebyl tak rozšířený. Skrze svůj vztah ke zdravému a dobrému jídlu, tak začala budovat svou novou životní etapu. Nicméně, jak se budu snažit za několik málo řádek ukázat, pojetí zdravého stravování v kulinářském diskurzu nemusí být totožné se zdravým stravováním dle nutričních odborníků.

Dobré jídlo, zdravé jídlo, správné jídlo, všechny tyto atributy již byly použity v souvislosti s jídlom, ale jak si to vysvětlit. Z logiky věci je dobré jídlo pro každého nějaké jiné, nikdo nemá stejnou chuť jako druhý. Označení dobré jídlo však mnohdy nevypovídá až tak moc o chuti samotné jako spíš o konotacích a samotných attributech

¹³ Podle Českého statistického ústavu věk dožití během posledních patnácti let vzrostl u mužů o 4, 2 roku a u žen o 3, 4 roku.

¹⁴ Centrum preventivní medicíny při Ústavu preventivního lékařství LF MU představuje hlavní příčiny vzniku kardiovaskulárních onemocnění.

Dostupné na: <http://www.med.muni.cz/centrumprevence/informace-pro-vas/rizika-nemoci/6-priciny-kardiovaskularnich-onemocneni.html>

¹⁵ Program na podporu zdravého životního stylu, hlavní tváří se stala Michelle Obama. <http://www.letsmove.gov/>

a povaze připravovaných a konzumovaných jídel. Stejně tak zdravé jídlo nemusí být nutričně zdravé tzn. dietní, může jít o to, aby bylo zdravé společensky, diskurzivně. Pojem správného jídla pak odkazuje na příslušnost k určité skupině, osoby jsou pak nositeli charakteristik určitého životního stylu. Lze pak poznamenat, že všechny tyto výrazy směřují k diskurzivní rovině přijímání a chápání jídla jako sociálního aktu.

3.4. Jak rozeznat dobré jídlo?

Dobré jídlo musí splňovat určité základní atributy – čerstvost, kvalitu, autenticitu, jednoduchost. Podobné atributy identifikují i Johnston a Baumann [2010]. Tyto atributy, jsou-li takto jednoduše vypsány, nemusí primárně působit jako atributy zdravého stravování a kulinářství. Zdravé stravování však v podání kulinářů není jen o výhoncích a zelenině, jde převážně o to, vytvořit příběh o svém jídle a vztahu k němu. Kulináři, přestože odkazují k zdravému životnímu stylu, nevyhýbají se kalorickým jídlům. Příkladem může být hamburger - každý zřejmě chápe, že hamburger není zdravé jídlo. Ovšem příběh o tom, že někdo vaří nebo konzumuje hamburger lze zarámovat i tak, že každé jídlo připravené z kvalitních surovin a se snahou a maximální péčí je v malém množství přijatelné a lze jej pak považovat za součást zdravého stravování. Naccarato a LeBesco [2013], hovoří o tlaku společnosti ve spojitosti se zdravým stravováním, uvádí pak, že lidé se uchylují k rádoby nezdravým jídlům, protože to berou jako únik před svazujícími normami. Na základě mého výzkumu se domnívám, že v pojetí kulinářů jde spíše o hlubší význam než o únik. Kulináři se nevymezují proti kalorickým jídlům, je pro ně téměř nutností ochutnávat různá rozmanitá jídla, nutričně hodnotná i nehodnotná, ale zároveň je kladen důraz na to, aby při svém počínání nebyli zařazeni do skupiny „žroutů knedlíků“ apod. Vytvářejí proto explorační rámce, kterými ospravedlňují své jednání. Využívají legitimizačních technik, s jejichž pomocí zvýznamňují atributy jídla a podporují své pojetí kulinářské reality. Důraz na zdraví a s ním spojené estetické vnímání těla je samozřejmý. Proto je důležité spojit na jedné straně právě společenský důraz na zdravé stravování a na straně druhé legitimovat i to, co se může jevit jako nestandardní. Ze svého umění pojmout jídlo jinak pak vytvářejí svou jedinečnost a výhodu do další hry o status a uznání. Výběrem svého menu

poukazují na to, jací jsou. Žaneta, aktivní mladá žena pracující pro nadnárodní firmu, musí dbát o svůj vzhled, proto inklinuje spíše ke zdravému stravování:

„Zdravé stravování, snažím se o to, jím hodně zeleniny a tak, abych se cítila dobře. Ale dobře se cítím, i když jím steak, občas i kachnu a zelí, ale nesmí to být každý den, chce to střídat, vždyť je tolik jídel, tolik chutí, je nudný zůstat u toho samého a opakovat to dokola.“ (Žaneta)

Jak vysvětluje Žaneta, jde jí hlavně o pocity, které s jídlem spojuje – v jejím projevu jsem nezaznamenala žádné provinění za to, že sní něco nezdravého [srov. Naccarato, Lebesco 2013, kap. 5], ale uvědomuje si, že nejde jíst stále tučná jídla. Navíc by bylo nudné a nehodící se pro kulinářskou identitu konzumovat stále stejná jídla, když obzory jsou tak široké. Ačkoli Žaneta pociťuje uspokojení po sněžení dobrého jídla, je znatelný tlak společnosti na zdravý životní styl a nutnost vyvažovat. Tuto rovnováhu zmiňovala i Helena:

„Snažím se to prokládat, že jednou si dám nějaký zdravý jídel z zeleniny nebo z ovoce a potom si dám třeba nějakou prasárnu jako svíčkovou nebo guláš nebo něco takového. Snažím se to nějak střídat.“ (Helena)

Helena popisuje nezdravá jídla jako „prasárnu“, nicméně jí nic nebrání v tom, aby takováto jídla jedla či vařila. Opět je však nutné nakombinovat kalorická jídla s jídly zdravějšími.

Základem kulinářství a vstupu do tohoto světa je schopnost kombinovat a přemýšlet o svém jídle. Skládat jej z čerstvých, kvalitních surovin a vytvářet tak autentická jídla. Kulináři si podle svých slov vybírají kvalitní suroviny, ale ne vždy hledí na výživové hodnoty, jelikož si jídlo chtějí užít. Podle svých slov umí najít rovnováhu a nejí každý den buček s deseti knedlíky, ani fastfood. Tato rovnováha leží spíše v jejich přístupu k jídlu samotnému. Nechtějí jídlo zneužívat, dávají mu prostor, aby se rozvinuly všechny chutě surovin. Nepřepřelávají jídla, snaží se o jednoduchost. V jejich podání se pak jako zdravé stravování může jevit i kachní prso na variaci salátů, při čemž výživový poradce by jistě namítl, že kachní prso obsahuje mnoho kalorií. Výrok kulinářského experta Romana Vaňka [2015] pěkně osvětluje kulinářskou pozici, říká, že neexistuje nezdravé jídlo, ale jen nezdravé množství. Jde o pomyslnou vyváženost stravování, mnohem více však jde o diskurzivní praktiky, které jsou kulináři

využívány. Rozhovory o surovinách, jejich původu, receptech a v neposlední řadě samotná příprava a budování vztahu k jídlu jako k něčemu, co je součástí existence a bez čeho by nebylo štěstí – to je pravý původ dobrého jídla. Dochází k neustálému vyjednávání o tom, co je dobré jídlo, na základě toho se i klasické tučné recepty české kuchyně dají udělat odlehčeně a zajímavě. Nutností však zůstává čerstvost a kvalita surovin, s tím jde ruku v ruce i sezónní proměnlivost receptů, jak uvádí Bára, která neustále shání nové recepty k hladkému fungování svého podniku:

„Skoro pořád jsou teď luštěninové polévky, protože je zima a i naše babičky to takhle dělaly, v zimě se jí tohle, protože je to i výživné pro tělo. Takže těch luštěninových je teď víc, než na jaře a v létě, ale jsou suroviny, které i v té zimě jsou v pořádku. V zimě nebo na jaře rozhodně nedělám tomatový krém, protože z plechovky ho dělat nebudu a ty rajčata nejsou dobrá, i když vypadají krásně a jsou úžasné v tom obchodě, vypadají úplně k nakousnutí, ta chuť není dobrá. Ještě jsem nepotkala v zimě rajče, které by bylo dobré.“ (Bára)

Bára poukazuje na tradici - i naše babičky to tak dělaly, poskytuje legitimizační rámec. Zcela však vypouští důvody, pro které to dříve ženy dělaly – např. nedostatek peněz a surovin. Opomíjí, že dnes je situace jiná, lidé mají dostatek surovin, financí, existují nové přístroje i samotná jídla prošla vývojem. Podobné suroviny se objevují v jiných zajímavých aranžích, ovšem odkaz k tradici se stává nenapadnutelným argumentem proč tato jídla či suroviny připravovat a jíst.

Bára dále zmiňovala i důraz na vybírání odlišných surovin v zimě a v létě. Především z důvodu autentické chuti – rajče v zimě nemůže být dobré, když putuje přes půl světa. Je nutné vybrat si jiné suroviny a poskládat z nich sezónní jídla. Mohlo by se zdát, že kulináři vaří jen česká jídla, ale opak je pravdou. Kulináři se snaží vařit z lokálních surovin, ale na druhou stranu jim nedělá problém vařit i z těch exotických, navštěvují etnické restaurace, zajímají se o exotická jídla – v tomto případě jim vzdálenost nevadí. Na tomto rozporu je zřetelný dopad globalizace a mísení kultur. Kulinářská otevřenost a touha poznat co nejvíce chutí, mít vytříbený vkus. Ten však není odvislý od financí, ale spíše od kulturního přehledu a sociálních sítí.

At' jde o lokální potraviny či exotické, u obou je vyžadována autenticita a zároveň je kladen značný důraz na kvalitu, čím kvalitnější jsou suroviny, tím jednodušší je následná příprava pokrmu. Kvalita surovin však není o penězích, což nejspíše každého napadne. I mě napadlo, že tato konotace kvality a zdraví pramení z vyšší ceny kvalitních surovin, ale kulináři mne vyvedli z omylu. Kvalitní suroviny podle nich nemusí být a priori drahé suroviny. Drahé suroviny jsou především speciální suroviny jako např. různé druhy koření, maso, exotické potraviny. Kvalitní suroviny mohou být i takové, které nezruinují peněženku. Na tom lze spatřit demokratický princip – možnost konzumace a realizace kulinářských dovedností pro širokou veřejnost. Helena popisuje možnosti a limity kulináře při výběru surovin:

„Nemůžeš mít každý den pravou svíčkovou, to asi málokdo, ale že si asi myslí (okolí), že je to o penězích. Jako jo uznávám, některé suroviny jsou o penězích, ale za stejné peníze se dají udělat různé dobré věci. Nebo za malé peníze uděláš dobré věci, ale musíš přemýšlet. Můžeš si udělat špagety se salámem a kečupem za pár korun a pak si můžeš udělat špagety s kopou zeleniny a vyjde tě to cenově stejně, přitom rozdíl je v tom velký.“ (Helena)

Nejen v tomto rozhovoru s Helenou, ale i v jiných situacích s kulináři jsem vysledovala vymezení se vůči škatulce snobství. Není třeba vlastnit vždy velký finanční kapitál k tomu, aby se člověk mohl vybraně najíst. Kupovat si každý den svíčkovou je snobské i podle kulinářů, ti usilují na jednu stranu o normalitu (mohou si dovolit kupovat suroviny jak ostatní lidé), na stranu druhou chtějí být svým konzumem výjimeční. Kulinaření vyžaduje neustálé rozmyšlení nad jídlem a surovinami, je zohledňován kulturní rozměr a úroveň nabytých znalostí, proto pro kulináře má smysl hledat dobré, levné suroviny. Jenže definice levných surovin je opět závislá na diskurzu, jak vyzdvihuje Ondra – pracovník v nábytkářské firmě:

„Tak musíš najít asi nějaký střed, nekupuješ si každý den nejdražší suroviny. Snažíš se to nějak kombinovat, ve výsledku na levných surovinách není nic špatného, brambory, řepa, cibule, česnek to nic nestojí a dají se z toho vykouzlit velké věci. Ke kvalitním surovinám jako k těm drahým musíš přistupovat

s respektem, a když to někdo neudělá, tak to může skončit blbě, propečeš tuňáka a není cesty zpět.“ (Ondra)

Ondra levné suroviny chápe jako základní suroviny, ne konzervy a levný salám apod. Což dobře ilustruje rozdílnost v chápání ceny u různých lidí. Už zná diskurz, ví, že levné neznamena špatné. Důležité je zdůraznit, že jen některé levné, těmi jsou základní suroviny, ne levné „šuntý“. Takže se zpětně vrací k nutnosti mít znalosti o přípravě jídla a znalost samotného diskurzu. Což vyžaduje čas, zkoušení a učení se nejen technice přípravy, ale i sledování vývoje diskurzu. Ten hlásá jednoduchost¹⁶, kterou jsem také následně zařadila jako atribut dobrého jídla, nejde ani tak o jednoduchost přípravy, ale spíše o jednoduchost stylu, použití menšího množství surovin a z nich vytváření dobrého jídla. Není třeba do jídla přidat vše, co má člověk doma, ale vyvážit chuť z tří až čtyř ingrediencí. Inspiraci je možno hledat všude, kvalitní suroviny mají svou chuť a není třeba ji pak přebíjet náhražkami, což znovu odkazuje převážně k atributu kvality, ale nepochybně také vykonstruované autenticity.

Sami kulináři přiznávají, že jednotková cena kvalitních surovin se může jevit vyšší, ale ve výsledku kvalitní suroviny použije člověk méně, cenově to tedy vychází na stejno, nebo podobně. Jde o legitimizaci pozice, demokratický princip se začíná jevit distinktivně, každý nemusí mít vysokou částku naráz, kulinářství tedy rovnou určité osoby vylučuje. Potřebují-li jedinci kvalitní suroviny, musí mít k tomu přiměřený plat, nemohou brát pět tisíc měsíčně. Suroviny si nemohou na nic hrát a následné jídlo také ne. Nicméně kulináři se snaží držet demokratický princip a poznamenávají, že kvalitní suroviny nejsou záruka dobrého jídla. Vysoký ekonomický kapitál pak dělá dobré strávníky, ale ne nutně dobré kulináře. I levné suroviny, které se dají sehnat na louce, jsou dobré. Začínající trend neplýtvání jídlem se objevuje i u nás, jde o to spotřebovat co nejvíc součástí dané suroviny. Jenže kdo zná všechny tyto podmínky? Kulináři a gastroodborníci. Hledání definice dobrého jídla vymezuje skupinu kulinářů od jiných skupin – druzí to nedělají tak, jak se to má dělat - nedostatečně se pomazlí s masem, vyhodí nať z mrkve, koupí zmraženou rybu, neopékají nejdřív kůži atd. Kulináři přebírají a spoluvytváří systém mnoha pravidel, které je složité získat a splnit. Tento systém není ani zdaleka o samotné přípravě jídla, jde převážně o vytváření

¹⁶ Atribut jednoduchost jsem našla i v rozhovorech s mnoha šéfkuchaři. Oldřich Sahajdák [2015], Clive Dixon [2013] aj.

diskurzivních praktik - doing culinary. Každý může jednat jako kulinář, i když je těžké se jím opravdu stát.

Jedinec, který je kulinářem, dokáže vyprávět celé příběhy o surovinách i následných pokrmech, sami pak svou vybíravost a pečlivost považují za časově náročnou, ale dokážou si ospravedlnit, proč to dělají. Chtějí to nejlepší pro své chuťové pohárky i tělo. Matka samoživitelka, Tereza, mi takto popisovala své cesty po specializovaných obchodech:

„Hodně lidí nakupuje v supermarketu, protože je tam všechno na jednom místě, tak nechtějí obcházet různé malé krámký, ale já to třeba často dělám, že je obcházím, že si jdu do každého obchodu pro něco, a není to jen kvůli ceně. (...) Třeba je to i tím, že nepijeme mléko a kupujeme si obilný, a беру jen jednu značku, protože v těch ostatních mi vadí, že jsou tam konzervanty nebo cukr, takže sleduju složení, a když si najdu výrobek, který mi vyhovuje, tak si ho pořád dokola kupuju. Když už vím, že splňuje ty moje kritéria, tak si taky pro něj třeba musím někam speciálně jít a moc si to komplikuju. Ale zas v těch malých krámcích už se s nimi znáš, je to takové osobní, poradí ti, když potřebuješ, v supermarketu je to takový anonymní.“ (Tereza)

Svůj čas věnuje nákupům dobrého jídla, není to však jen o zachování svého těla, ale také o nových kontaktech a rozšiřování sítí. Jde o určitý návrat k původnímu stylu malých obchodů, o blízkost mezi lidmi a snahu vytlačit anonymitu. Může tedy jít nejen o tělo jako takové, ale také o zdravé vztahy mezi lidmi. Cesta ke zdravému tělu a pohodě tak může vést přes zdravé autentické sociální vztahy, mezi obchodníky a kulináři i mezi kulináři samotnými. Kulináři často odkazují k tomu, že jídlo je pojítkem s ostatními lidmi, což dříve tak bylo. Stejně tak navracení se k původním základním potravinám může odkazovat na chápání přírody jako symbolu něčeho čistého. Výrobky z ní jsou pak nadřazené těm vyrobeným, jak ve smyslu chuti, tak i zdraví [Gusfield 1992:92-93]. Snad proto kulináři často odsuzují předpřipravené pokrmy a snaží se vyrábět si vše ze základních surovin, které dále zpracovávají například na šťávy, másla, chléb, kečup, rostlinné mléko apod. Kvalita se pro ně nutně pojí s domácí přípravou, především v ohledu vím, co jím, vím, jaké suroviny jsem použil a co od jídla mohu čekat. Kulinaření není dle mého pozorování vůbec intuitivní věc, tak jak o tom mnoho z kulinářů hovoří. Vyžaduje mnoho času, nejen se naučit

samotným technikám a diskurzu, ale také hledání surovin, nutnost chodit i do více obchodů pro speciální suroviny, zahrnuje promyšlení kombinací a zkoušení nových receptů k ohromení blízkých, rodiny, přátel atp. Je důležité si uvědomit, že se v případě kulinářů nejedná o rozhazovače a labužníky, jak mohou být okolím občas vnímáni, jejich rozhodnutí jsou spíše racionálním kalkulem s emotivním nábojem.

O tom hovoří i Johnston a Baumann [2010: kap. 2 - 3], kteří ve své práci rozeznali hned dva legitimizační rámce vybraného jídla. Jedním z nich je právě autenticita, druhým pak exotičnost. Jde o odůvodnění toho, proč je určitý typ jídla lepší - je autentické či exotické. Oba rámce pak obsahují elementy demokratické inkluzivity, ale zároveň legitimizují statusové rozdíly. Stejný přístup měli i moji kulináři, kdy na jednu stranu uvádí, že dobré jídlo je určeno všem, ale na stranu druhou velmi precizně vyjmenovávají všechny atributy, které musí toto jídlo splňovat. Nejenže tyto znalosti nejsou dostupné všem, ale i strávený čas a vynaložené peníze hrají svou roli. Ačkoli kulináři explicitně nezmiňovali rámec exotičnosti, z pozorování a rozhovorů je znát jejich zájem o cizokrajná jídla, některé již jako cizokrajná neberou. Když jsem se doptávala na exotická jídla, mnozí uváděli, že je těžké něco takového vůbec definovat, exotické by mohlo být už to, co neroste u nás. Nicméně všichni kulináři se shodli na tom, že nejdůležitější složkou jejich vaření je otevřenost, což směřuje právě k exotičnosti. Autenticita i exotičnost jsou proto relevantními legitimizačními rámci, jde o konstrukty, které slouží k vyjádření statusových distinkcí. Ačkoli se oba zdají demokratické a otevřené, v podtextu upřednostňují určité styly – jednoduchost, čerstvost, domácí výrobu, lokálnost, spojení s místem či osobou, neobvyklé mísení surovin, exotická jídla chudých apod.

Skrze vaření a konzumaci dobrého jídla dochází k legitimizaci pozice a statusu, zároveň je neustále kladen důraz na zdravé (vyvážené) stravování. Odkazuje to k zodpovědnosti za svůj život, případně za životy druhých - dětí, manžela, kamarádů, kteří přijdou na večeri a uvědomění si, že stravování ovlivňuje život i do budoucna. Je důležité starat se o zdraví své i dětí - na ty je kladen velký důraz, je třeba přinášet jim něco nového a inspirovat je. Bowen, Elliott a Brenton [2014] rozebírá rozdílnost v přístupu vaření u matek ze střední a nižší třídy. Ty ze střední třídy se snaží svým dětem přinést to nejlepší, čtou o výživných jídlech, snaží se kombinovat a i přes odpor dětí jim podávají jídla, která se jim zdají vhodná. U matek z nižší třídy je častý stereotyp, především proto, že se bojí nabídnout dětem něco nového. Nejsou si jisté,

jestli to budou jejich děti jíst a nemají tolik peněz, aby si mohly dovolit to vyhodit. Nabízí pak dětem méně kvalitní jídlo a ty v tomto koloběhu mohou pokračovat. Jde v podstatě o přenos kulturního kapitálu, který je závislý na ekonomickém kapitálu. Jedná se však o jinou situaci než u kulinářů, neboť u těchto matek je často nutností, aby vařily, spíš než chuť vařit, ale k legitimizaci statusu tu dochází stejným způsobem. Navíc dobře ukazuje, že dobré jídlo je dostupné pro všechny, naplňuje se tak demokratický princip, ale problematické je jeho uplatnění v chuti. Ta chybí, jde tedy spíš o problém kulturního než ekonomického kapitálu.

Nejde však jen o problém kulturně ekonomický, jde i o problém morální, jak se dozvíme v další kapitole, která pojednává o vztahu kulinářů a jejich okolí. Kulináři si vytvářejí symbolické hranice, kterými upevňují svůj status.

3.5. Být kulinářem

Jedení a příprava zdravého/vyváženého jídla je symbolem, který udává, kým člověk je a zároveň kým není. Symboly s sebou přinášejí strukturální i kulturní významy - existuje rozdíl mezi domácím jídlem a komerčně připraveným jídlem. Tyto různé kontexty rozumění věcem vytvářejí hranice definované loajalitou ke skupině a zároveň distinkce, které jsou budovány meziskupinově [Gusfield 1992: 77]. Téměř každá kategorizace obsahuje hodnocení, a tím i budování hierarchie. Sdílené vědění a jednání členů skupiny slouží k jejímu odlišení, při čemž jedinec svou skupinu chápe většinou pozitivně. Být členem skupiny znamená rozumět jejím kompetencím, umět se pohybovat ve struktuře, interagovat a v neposlední řadě znát jazyk [Vojtíšková 2008: 62-68]. V případě kulinářů jde o takovouto specifickou skupinu; k tomu, aby s nimi člověk mohl provádět rozhovor, potřebuje znalosti, aby alespoň trochu věděl, o čem mluví. Zná každý „obyčejný“ domácí kuchař přípravu sous-vide¹⁷, nebo ví, jak vytvořit nejzajímavější kanapky¹⁸, nejjemnější beurre blanc¹⁹, napadne ho připravit carpaccio ze zeleniny? Kulináři se často vymezují proti nesprávným přípravám, či narušování „klasických“ receptů.

„Když (druzí) vaří jídla a dělají je úplně jinak, než mají být, to mi hodně vadí, anebo když někdo vaří a dělá všechno stejný. Dává stále ty stejné suroviny do všech jídel, to mi taky vadí. Takový ty eintopf a pokaždé to je stejné. A myslím si, že třeba jako najít kuchaře, který umí dobře udělat Caesar salát je těžké, oni jsou schopný tam narvat všechno možný – kuřecí maso, jiný salát. Jako já mám ráda, když si dám jídlo, které fakt znám jak se dělá nebo jsem ho jedla v zahraničí tak bych byla ráda, kdyby chutnalo tak jak má a byly v tom ty suroviny, co tam mají být. Jako ta kreativita je dost na škodu, pak to není dobré.“ (Radka)

¹⁷ „Kuchařská metoda vaření ve vakuu, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni s kontrolovanou teplotou.“ (Wikipedia/ sous-vide)

¹⁸ Označení pro jednohubku.

¹⁹ Beurre blanc je „omáčka, pochází z Francie z údolí Loiry, ve volném překladu světlé máslo. Skládá se z másla, bílého vína, vinného octa a bílého pepře“ (Vareni.cz).

V Radčině výpovědi je evidentní odmítání jiných postupů než kulinářských. Kulinář si musí zachovávat svou identitu, dělá to vymežováním proti druhým, reprodukováním skupinových pravidel a předváděním svých kompetencí – zná správný recept na Caesar salát.

Sociální struktura není vnější, ale buduje se v interakcích [Vojtíšková 2008: 64]. Proto musí kulináři neustále předvádět své umění, hovořit o něm, dávat fotky svých výtvorů, zvát kamarády na večeři. Jde o koncept „doing culinary“²⁰. Rekonstruování významů v interakci může být také vysvětlením toho, proč je kulinářská skupina relativně různorodá. V případě, že spolu budou kulináři jednat jako členové profesních skupin, nemusí si rozumět a mohou mezi sebou vytvářet hranice, nicméně jestliže spolu budou jednat jako členové skupiny kulinářů, jejich interakce se změní. Sociální struktura vzniklá profesním a kulinářským jednáním bude odlišná. Shoda na kulinářské identitě je stvrzena vzájemným předvedením a uznáním kulinářských kompetencí a jazyka. Tomu jsem byla přítomná při jednom mém pozorování, když jsem byla v kuchyni u Hynka, který připravoval sushi a neustále připomínal, že doufá, že se mu to povede, abych o něm pak do práce nenapsala, že není žádný znalec. Stejně tak Radka, která měla strach z mé kritiky jejího jídla, mi nakonec prozradila, že pochvala ode mne má pro ni větší váhu než od její rodiny. To, že jsem ji oslovila pro svůj výzkum, pro ni znamenalo, že dokážu ocenit její kulinářské schopnosti, a proto jí přišlo mé hodnocení důležité. Honza mi zas vyprávěl o tom, jak si kdysi myslel, že jídlo je dobré téma, lze o něm mluvit s každým, ovšem nyní už má jiný názor.

„Občas se člověk dozvěděl takové věci, které nechtěl vědět. Třeba kolegyně, která má asi šest dětí, tak dělá polévku z párků. Ona uvaří párky a tu vodu nechá a z té udělá druhý den polívku, místo vývaru má párkovou vodu. (...) Když jsem paní říkal, že kilo kostí sežene za 15kč, tak na mě koukala, jak vyoraná myš, tak o tom asi nikdy nepřemýšlela, že by mohla dělat vývar.“
(Honza)

²⁰ Podobně jako West a Zimmerman [2008] doing gender – vytváření rozdílů, které nejsou přirozené. Zvýznamňování určitých praktik jako kulinářských a jiných jako nekulinářských. Tyto praktiky jsou sociálně konstruované a vznikají v interakci.

V případě Honzy jde o dokonalé stanovení hranice. Začíná vyprávění demokraticky – jídlo téma pro každého, ale následně pokračuje v moralistickém duchu, už se nezajímá o jídlo druhých, dozvídá se nepřijatelné věci. Právě tímto příběhem ustavuje svou pozici znalce dobrého jídla, toho, kdo umí hledat a přemýšlet – buduje symbolickou hranici mezi sebou a svou kolegní. Budování hranic stojí na sdíleném věděni a jednání skupiny, slouží k odlišení od druhých. Symbolické hranice pomáhají definovat identity MY a ONI. Tyto identity jsou založeny na normativních zákazech, kulturních preferencích a vykonávaných praktikách, hranice pak rozdělují žádoucí od nežádoucího, to co je nutné odmítnout v rámci zachování vlastní čistoty/morality [Lamont, Molnár 2002:186; Vojtíšková 2008:69].

Všichni členové mého výzkumu budovali tyto symbolické hranice. Ačkoli ze začátku byli velmi umírnění a demokratičtí v tom smyslu, ať si každý dělá, co chce. Nákupní asistentka Bětka se snažila být shovívavá:

„To je každého věc, jak se stravuje a jaké to má následky.“ (Bětka)

Z její odpovědi je však zřetelné, že neutrální postoj k tomuto tématu nemá. Hovoří o následcích, ty vyvolávají spíš negativní konotace. Navíc v jejím podtónu byla cítit jistá odtazítost od jiného způsobu stravování, než je ten kulinářský. Oproti tomu Lída, studentka, která laškuje s vegetariánstvím, vyzdvihovala zlepšení situace ve městech:

„Na vesnicích je to podle mě pořád stejný...ale ve městech už ty lidi přecházejí na tu zdravou stravu, protože to vidí všude kolem sebe. Snaží se třeba i o to, aby to jídlo nějak vypadalo, ne jako dřív, dávají si něco lepšího k tomu třeba nějakou zeleninu.“ (Lída)

Stanovování hranice je vedeno poněkud jiným směrem než v předchozím případě. Lída podporuje stereotyp o zaostalém venkově a moderním městě, ve kterém se lidé snaží jít s kulinářskými trendy. Nesmí být opomenut odkaz na estetickou stránku, která by se měla skloubit se zdravotní. Lídina výpověď by se dala pochopit i tak, že kulináři jsou převážně lidé z města, kteří se snaží klást důraz na výběr jídla a jeho prezentaci. Oproti tomu lidé z vesnice stále jedí svíčkovou se šesti knedlíky a nezáleží jim, jak to nandají na talíř. Vesnice jsou podle Lídy stále málo otevřené kulinaření, zcela vypouští možné příčiny tohoto fenoménu. Tento výrok se může jevit jako klišé, neboť původních obyvatel na venkově také ubývá a jejich místo často zabírají lidé z měst. Článek

z lidovky.cz „Hotovky z obchodu, či kvalitní potraviny? Jak jedí Češi ve městech a na venkově“ [Dudek 2015], však klišé o venkově a městě jen podporuje. Čtenář se v něm dozví, že „(Z)atímco dřív se za domácími knedlíky či nudlemi jezdilo k babičce na venkov, dnes se jich děti dočkají spíš od mámy z města. A vesnické ženy míří pro polotovary a hotové knedle do diskontních řetězců“ [Dudek 2015]. Je tak dost možné, že autorka článku je také kulinářkou z města a i ve svých člancích tak buduje symbolické hranice.

Na nekulináře se v průběhu rozhovorů i setkání snesla velká vlna kritiky. Nutno poznamenat, že nejen na amatéry, kritikou moji partneři nešetřili ani při hodnocení výkonů vyučených kuchařů. Převážně k nekvalitnímu stravování se vyjadřoval Radek, který je pracovním vytíženým projektovým manažerem, ale na jídlo si čas udělá:

„Dneska se nejí dobře hlavně z toho důvodu, že všichni nakupují ty saláty a polotovary, protože jsou prostě líný si to udělat. Jako vím, že si to občas dám taky a pak, že to není dobrý, nemám z toho radost, a nemyslím si, že je to úplně to pravý jahodový (...) Není to asi ani o penězích, protože ono většinou vyjde levněji, když si člověk udělá nějaký jídlo ze surovin doma, než z toho polotovaru, protože je tam započtená i ta práce lidí, který to dělali. Takhle si tu práci odbydu já.“ (Radek)

Radek přiznává, že i on občas ve spěchu koupí nějaké připravené jídlo, ale nečiní mu to radost. Komentuje, že nejde ani tak o čas a peníze, ale spíše o lenost lidí samotných. Když si jídlo zvládne připravit on, zvládnou to i jiní. Přemýšlí ekonomicky – když si jídlo udělá sám, neplatí práci druhých, na druhou stranu ji musí vyvážit svým časem, netematizuje, že druzí nemusí mít čas. Buduje hranici, kdy na jedné straně stojí on a lidé, kteří nejsou líní se dobře najíst a jídlo si připravit a na straně druhé lidé líní s nezájmem o jídlo. Tato hranice pak odráží jeho status bezdětného, finančně zajištěného muže. Nina, administrativní pracovnice v soukromé firmě, má také vyhraněný názor na nekulináře. Ona však, na rozdíl od Radka, vyzdvihuje nejen jejich lenost, ale také neznalost a neochotu se učit nové věci a posouvat se ve vaření dopředu:

„Protože je to pro ně snadné, hodím tam jednu kostičku a mám to hotové, že jo, mám to dochucené, kdyžto doladovat tu chuť, trošku citronu, ještě lžičku cukru, trošku karamelu, už je to takový složitější náročný, myslím si, že ty lidi na to

nemají čas, nemají na to chuť, tak tam radši hodí kostku bujonu a mají to. Je to pohodlnost podle mě a nebo prostě taková ta stará škola, takhle se to dělalo vždycky, tak se to tak bude dělat pořád a nejsou ochotný experimentovat, zkoušet, i moje mamka to tak dělá (...) Tak si myslím, že i na tomhle principu vaří hodně lidí, protože jsou zvyklí, že polévku udělají tak, že tam hodí tu kostičku zázračnou a on z toho vznikne ten vývar a dají tam tu mraženou zeleninu, která je naprosto famózní a pak jim vznikne úplně dokonalejší vývar z kostičky a mražených kostiček.“ (Nina)

Nina rozvíjí problém lenosti dopodrobna. Nejde o to, že by lidé byli líní se najíst, ale v tomto světle se ukazuje právě již zmiňovaný rozdíl mezi vařením a kulinařením. Kulinaření vyžaduje trpělivost a zkoušení. Důležité při něm je vychytat jemné chuťové nuance, což Nina již zvládne. Stojí na straně kulinářů a vyzdvihuje převážně kvality, které tuto skupinu ustavují. Tím podporuje diskurz, upevňuje jej a zároveň formuje svou kulinářskou identitu.

Radek i Nina odkazují na nekvalitní předpřipravené pokrmy a lenost lidí. Poukazují na negativní vlastnost a na nezáměr o své zdraví, sebe pak označují jako někoho, kdo „udělá práci“, „vyladí chuť“, „umí v tom chodit“. Hynek, realitní makléř, je velmi nespokojen nejen s amatérskými kuchaři, ale i s těmi, kteří by v tom měli umět chodit – s profesionálními kuchaři a jejich nabídkou.

„Jsou věci, které děláš běžně doma, a i se divím, že to kolikrát na tom jídelním lístku je. To je věc, kterou zvládne každý doma, za pár minut a za třetinové peníze, takže mně to přijde pak jako nesmysl. Třeba vepřová panenka se zelenýma fazolkama a bramborama, to mi přijde, že to nemá fantazii, člověka to jídlo nebaví, já si myslím, že jdeš do hospody, aby sis dala něco, co si třeba nedáváš běžně, ne aby sis dala kuřecí řízek s bramborovým salátem, to prostě není restaurace, to mají mít otevřené na oběd, na ty meníčka a pak to zavřít, nebo to zavřít úplně celý.“ (Hynek)

Hynek poukazuje na to, že fádni a málo nápaditá jídla nejsou jen výsadou domácího vaření, člověk se s nimi setká i v restauracích. Avšak takovéto restaurace podle něj nemají právo na život. Vyzdvihuje své znalosti a připisuje si možnost kritizovat. Kritika druhých je pro kulináře podpůrným mechanismem v budování jejich vlastní identity. Navíc otevírá možnosti pro tvarování diskurzu a možný nesouhlas, pomáhá tomu

i prostředí internetu, které otevírá nová kulinární pole [Naccarato, LeBesco 2013: 67-80]. Dochází nejen k upevnění vlastní pozice, ale i k jejímu zlepšení. Problémem je, že amatéři mají vysoké nároky na profesionály, kteří tyto nároky mnohdy nesplňují. Dochází ke zjištění, že vyučení kuchaři nemusí být odborníky, pokud neprokážou kompetence. Nejsou dostatečně vycvičeni v diskurzu – problém s nejasnou rolí amatér versus profesionál. Pokud má amatér větší kuchařské kompetence než profesionál, ovlivňuje to identitu jich obou – amatér získává vyšší kredit, profesionál naopak ztrácí, neboť nedostál své roli [Goffman 1999: 108-136, 233-234]. Budování hranic probíhá napříč celým kuchařsko – kulinářským prostorem. Domnívám se, že k budování hranic by došlo i v případě všech mých partnerů, jelikož jsem spolupracovala i s jednou vegetariánkou. Někteří kulináři, především muži se vyjadřovali o svém nepochopení vegetariánského stylu, což však může odkazovat spíše k budování symbolických hranic mezi maskulinitou a feminitou.

Kulináři se snaží udržet si svou tvář a neustále rekonstruovat svoji pozici. Nicméně přiznávají, že mají své guilty pleasures. Ať jsou to škvarky a škvarková pomazánka u Radky, smažený sýr u Báry, chlebiček z oblíbeného lahůdkářství u Alberta atd. Každý z nich uvádí, že takto jí jen výjimečně, zachovávají svou tvář, udržují morálku. Podobně o tom píše i Naccarato a LeBesco [2013: kap. 5], kteří hovoří o alternativách distribuce kulinářského kapitálu v podobě junk food. Popisují, že lidé na oslavách, poutích apod. jedají jinak, neodpovídá to diskurzu dobrého vyváženého jídla. Přistižení lidé se ospravedlňovali tím, že na pouti to dělá každý, a že je to jen výjimečné. Jde o jakýsi dočasný únik ze svazujících pravidel. Stejně tak kulináři - nechodí do fastfoodu, ale mají chuť na hamburger. Řešením je vytvoření hamburgeru, který je lepší než ve fastfoodu. Dochází k inspiraci i z oblastí, kterým se vědomě vyhýbají. Dříve nevhodné jídlo se dostává na kulinářské výsluní, objevuje se ve vybraných restauracích. Kulináři tato jídla začínají připravovat doma a soutěží mezi sebou o nejlepší hamburgery, hot dogy apod. Konotace a symbolický význam těchto jídel je však stále odlišný od těch z fastfoodu. I když se jedná o jídlo nezdravé, kulináři z něj dokáží udělat jídlo vyvážené – ne výživově, ale symbolicky. Připraví jej z čerstvých autentických surovin, s domácím kečupem a majonézou.

„Momentálně zas frčí ty hambáče, všichni je dělají. Nějaké ty trendy jsou a teď už to není ta úzká housička z mekáče, ale pořádná houska, pořádný maso. Všechno si to doma hezky přichystáš, sejdeš se s kamarádama, ugrilujete si to.“
(Albert)

Albert zdůrazňoval atributy dobrého jídla - důraz na kvalitní autentické suroviny a jejich domácí přípravu. Také odkazoval na určitý trend ve vaření, viz. příprava hamburgerů. Zcela jistě je nedělají všichni, ale mnoho kulinářů nejspíš ano, mohou se předhánět v tom, kdo vymyslí lepší složení, upeče křupavější housku, ugriluje lahodnější maso. Ale nejde jen o symbolický souboj mezi kulináři, ale také o samotné setkávání lidí. Zábava a utužování vztahů, to jsou jedny z výhod, které jídlo kulinářům přináší. Nina se také rozprávěla o své přípravě hamburgerů a o tom, co ji k nim přivedlo:

„V poslední době jsme hodně zkoumali hamburgery, protože kamarád si otevřel restauraci s hamburgerama, tak jsme hodně ochutnávali a srovnávali jsme ty burgery různě, jak je dělají (...) a pak jsem je dělala i doma. Dělala jsem takový extravagantní, pekla jsem housky černomodrý, to byl takovej hodně zajímavěj recept, kterej mě zaujal (...). Chuťově to bylo úplně fantastické, protože ta houska byla na povrchu lehce křupavá, uvnitř strašně nadýchaná a masíčko jsem měla mleté hovězí z žeber a vlastně jsem tam dávala ještě sýr, salát, měla jsem dělanou domácí majonézu, kterou jsem dělala ze žloutků z olivového oleje a ochucovala jsem to ještě drceným pepřem a trošku česneku jsem tam dala a myslím, že celkově ten burger byl vyladěný, opravdu fantasticky.“ (Nina)

V případě Niny se jedná o celý příběh cesty k dokonalému hamburgeru. Kdy na začátku ochutnává, porovnává chutě, poté zkouší doma a oslňuje své hosty svými znalostmi a uměním. Ve svém vyprávění jídlo i suroviny popisuje jako něco božského, k čemu je třeba chovat se s úctou, jedině pak dosáhne nejlepšího možného výsledku. Dochází k ustavování symbolických hranic, což je soustavná nekonečná práce, stejně jako neustálá sebe prezentace jako člena určité skupiny. Kdo dokáže mluvit půl hodiny o rozdílu hamburgeru z McDonald's a svým?

Symbolický boj, který vedou kulináři, tedy slouží především k ustavení pozice nejen celé kulinářské skupiny, ale také k pozici své ve skupinách dalších. Kulinář jako odborník na jídlo získává kulturní a sociální kapitál, jestliže předvádí své kulinářské dovednosti a znalosti v prostředí svých přátel, zve je na večeři apod. O tom se budu více zmiňovat později.

Přestože hlavní motivací kritiky druhých je vymezení se vůči jiným skupinám, je dobré vidět i v širokém smyslu slova politické souvislosti těchto činů. Jednání kulinářů je často chápáno jako akt potěchy pro sebe, nicméně svým jednáním ovlivňují i své okolí – jejich činy mají politické dopady. V tom smyslu, že každé jednání má určitý politický dopad. Důležitou otázkou však je, do jaké míry jsou tyto politické dopady uvědomované a záměrné. Tereza, vegetariánka a matka samoživitelka, vyzdvihuje své ekologické smýšlení:

„Z hlediska dopadu na ekologii, je to strašně propojený a spousta lidí nad tím vůbec nepřemýšlí. Jdou prostě do obchod'áku a chtějí suroviny na určitý recept, ale nepřemýšlí nad tím, jestli je to zrovna vhodné v tuhle sezónu, a pak se mi stane, že v obchodě ani v sezóně neseženeš českou mrkev.“ (Tereza)

Tereza nesouhlasí s dovozem potravin, které se dají pěstovat v České republice. Přijde jí zbytečné zahlcovat trh italskou mrkví, když tuto surovinu dokáží vypěstovat i čeští zemědělci. Svým výběrem se snaží podporovat místní produkci - vidí smysl v práci jednotlivců. Nejen Tereza i ostatní kulináři poukazují na důležitost návratu k autentickým vztahům a surovinám, tím zároveň poukazují na ekologické dopady například na náklady dopravy surovin. Kulináři často vyjadřovali nepochopení nutnosti dovozu surovin, které se dříve běžně pěstovaly v naší zemi. Přitom doprava surovin zatěžuje životní prostředí a je obtížné sehnat domácí suroviny například v obchodních domech. Keller [1995] přičítá nemožnost lidí žít se místními surovinami rostoucí ekonomické a politické centralizaci. Politici směřují k trvale udržitelnému růstu i za cenu produkování dluhu vůči přírodě, tím pádem i budoucím generacím. Domnívá se, že kdyby bylo započítáno ekologické znečištění přírody do ceny dovozu, došlo by ke změně rozhodování na nepolitickou [ibid: 25-26, 28-29]. Situace zřejmě není natolik černá, jak ji popisuje Keller, neboť je znatelný nárůst farmářských obchodů i samotných farem, které produkují lokální suroviny.

Ačkoli Tereza, stejně jako další kulináři, zvýznamňuje ekologickou problematiku, nelze ji chápat jako odpůrkyni všeho nečeského. Sama poznamenává, že ráda ochutnává cizokrajná jídla, kupuje mořské řasy apod. V těchto případech je dovoz nutný, ekologická zátěž zřejmá, ale požadavek ze strany kulinářů zní jasně: i tyto produkty musí být pěstovány a produkovány šetrně s ohledem na přírodu. Znovu se objevuje koncept autenticity. Ten může vysvětlit takové disonance v myšlení – italskou mrkev ne, ale italský parmezán ano. Jádrem tohoto problému leží v kulinářském důrazu na autenticitu a lokálnost. Suroviny, které se pojí s určitým místem, jsou ty pravé, hodné spotřeby. Nikoli suroviny, které leží na regálu v obchodním domě a nikdo o nich neví víc, než z jaké krabice je právě vyndali. Připravovat jídlo s příběhem ze surovin bez příběhu jde jen stěží. Právě proto Tereza, podobně jako i další kulináři, je obezřetná vůči masové produkci a nešetrnému zacházení se surovinami. Šetrné zacházení se surovinami se stává součástí aktuálního kulinářského diskurzu – používat lokální, autentické, čerstvé potraviny. Ekologická zátěž však nebyla vždy v rozhovorech s kulináři tematizována, proto je možné, že důvody jsou spíše statusové (získání statusu kulináře) než ryze ekologické v zájmu zachování svého okolí. Jedinci zohledňují odpovědnost i vůči lidem ve svém blízkém okolí, se kterými je vážou sociální vztahy. Jde o etiku lokální odpovědnosti, kdy dochází k uvědomování si důležitosti místních zdrojů a produkce tzn., že je třeba zachovat zdroje, které by byly spíše využitelné v případě nouze. Celkově tak kulinaření následuje určitou cestu soběstačnosti a ekologické odpovědnosti. Jídlo prostupuje skrze tělo a formuje jej. Dochází k určitému pomyslnému boji mezi trvale udržitelným růstem, který se začíná jevit jako nemožný, a zachováním sebe. Proto je pro kulináře důležité mít možnost koupit si českou mrkev od farmáře, zachovávají tím nejen své tělo, potažmo přírodu, ale také svou lokální identitu [srov. Keller 1995:32-35].

Kulinaření jako by se vracelo ke kořenům původního lokálního stravování, kdy je nutné si všechno vypěstovat, aby se jedinec mohl dobře najíst. S otevřením hranic a prostupující globalizací přišel trend exotiky. Nyní, když kulináři ochutnali všemožné světové pochutiny, pomalu se začínají přiklánět spíše k trendu lokálních potravin. Ve světě je tento trend obdobný, globalizace přinesla lokální jídlo do všech světových krajů, ale právě lokálnost tím utrpěla. Tím, jak se lokální produkty dostaly do světa, se modifikovaly a staly se unifikovanými. V místech původu však nastala touha po pravé lokální identitě jídla. Nyní lze tedy sledovat právě určitý návrat

k lokální tradici. Moji partneři se dle svých slov nesoustředí na masovou spotřebu. Navštěvují farmářské trhy, malé specializované obchůdky, kde získají ke koupenému masu i příběh o zvířeti, ze kterého pochází. Sami upozorňují, že počet takových obchodů narůstá a kvitují to s povděkem. Domnívají se, že to ukazuje na zvyšující se uvědomění lidí a odpověď na poptávku po lokálních autentických surovinách. To že jde o podobný princip jako v případě masové spotřeby, nereflektují, ani tento fakt nezmiňují. Považují tento způsob nákupu a spotřeby za zcela jiný – původní. Není to však tak, že by nikdy nenavštěvovali velké řetězce; také do nich chodí, ale pečlivě si vybírají, co v nich nakoupí. Při speciálních příležitostech se však soustředí na kvalitu a autenticitu více, a tak spíše volí malý obchůdek či trh. Tento trend je viditelný i v restauračním byznysu, jak poznamenává v rozhovoru pro Lidové noviny Hajdáková [2013]. Šéfkuchaři dnes preferují „*konzumaci od rypáku až po ocas, kde jde o to, vyhodit co nejméně surovin. Dalším trendem je snaha co nejvíce surovin vypěstovat a zpracovat doma. Mladí foodies objevují pěstování bylinek, zavařování nebo si dokonce vyrábí i pivo.*“ Prosazuje se domácí výroba, která evokuje kvalitu – znám suroviny i postup.

Tyto ideje jdou ve stopách Lipovetského [2007] tezi o hyperkonzumní společnosti – jedinci přestávají mít zájem o masovou spotřebu, touží po individualizovaných věcech, v tomto případě surovinách. Otázkou je, zda se rozvoj v této oblasti nestává masovou spotřebou, která však nese nálepkou alternativy. Producenti chtějí, aby se jejich zboží prodávalo, a je jedno, jestli jsou to maloobchodníci či velké firmy – prodejní logika je stejná. Nicméně není to chápáno stejně – malí farmáři, které může člověk poznat, jsou poctivější než velké řetězce. Farmáři to dělají správně, jdou proti mainstreamu, ale ve své podstatě mohou vytvářet nový mainstream. Lidé se v rámci kulinářského diskurzu soustředí na jídlo a potraviny, které jsou autentické, lokální, bio – lze za nimi najít PŘÍBĚH. Stejnou logiku dnes používají i obchodní řetězce – Babiččina volba²¹, maso od Vocílky²² apod. – jde o snahu přiblížit se zákazníkovi příběhem o babičce, hodném panu řezníkovi, který prodává poctivou šunku. Vypadá to, jakoby lidé toužili po návratu k osobnímu přístupu, budování vztahu s obchodníkem.

²¹ Výrobky značky Babiččina volba, dohledatelné na <http://www.babiccinavolba.cz/>.

²² Koncept masa od řezníka Vocílky, dostupný na: https://www.billa.cz/Sortiment/Voc%C3%ADlka/Voc%C3%ADlka/dd_bi_subpage.aspx.

Tato situace dost možná odráží bažení po autentických vztazích v anonymní, neosobní době. Na řadu pak přichází logika subjektivity a emocí, kdy lidé touží konzumovat především zážitky, které utvářejí jejich individualitu [Lipovetsky: 44-51].

Moji kulináři jsou sběrateli zážitků - sbírají příběhy, hledají nové možnosti co vyzkoušet, kde se najíst a s pomocí těchto zkušeností vyprávějí svůj kulinářský příběh. Nejde však jen o zážitkovou gastronomii, zážitky se mohou pojit s jakýmkoli jídlem a jakoukoli akcí. Žaneta se i přes svou časově náročnou práci v mezinárodní firmě snaží často pořádat party pro své známé a rodinu:

„Když pozveš kamarády nebo rodinu na večeři, tak se to pak tomu všechno nějak přizpůsobí. Hezky prostřu, musím to hlavně pořádně naplánovat, co uvařit. S tou rodinou je to složité, když každý nejí všechno a obzvlášť, když jsou tam děti, ty jsou hrozně kritické. Je to zkrátka něco jiného, člověk se na to těší, připraví se na to jinak, než když večeřím s partnerem sama.“ (Žaneta)

Žaneta upozorňuje na to, že se nejedná o každodenní událost, a proto nese punc jisté výjimečnosti; tomu se musí přizpůsobit nejen jídlo, ale také prostředí stolu, dost možná i oblečení. Jde o zážitek, stejně jako by šla do lepší restaurace, obleče si hezké šaty a bude očekávat něco skvělého. I u sebe doma se snaží o obdobný zážitek. Hajdáková hovoří o tom, že zážitek se vytváří na základě jedinečnosti okamžiku a zároveň na znalosti toho, že se o zážitek jedná [Hajdáková 2016: 2-3,10]. Jestliže jdou kulináři na večeři, očekávají zážitek – přizpůsobí se tomu, ale zároveň se těší na možná překvapení. Zvolí odpovídající oblečení, vyhledají si informace, vyberou správnou společnost apod. Tím, že definují nějakou událost jako zážitek, přizpůsobují tomu i své okolí, takže situaci ve své podstatě pomáhají vytvářet. Nejde jen o společné jídlo, zážitkem může být i příprava sushi s partnerem, první pečení makronek, sledování finále oblíbené kulinářské soutěže atp. Zážitek je událost, která má na počátku mlhavé obrysy – jedinec přibližně ví, co od ní očekávat, ale jak se ve výsledku tento obraz vybarví, záleží převážně na samotném jedinci (případně jeho společnosti). Zážitek v sobě spojuje očekávání i afekt, který je emocionálním i smyslovým vjemem [ibid: 9-11]. Právě afekt je akcí, která vytváří události. Zážitky se stávají komoditami, které chtějí lidé spotřebovat. Jde o stejnou logiku spotřeby jako v jiných případech, snad pouze s tím rozdílem, že se lidé zaměřují na zážitky. Chtějí spotřebovat emoce a hledat příběhy. Není však možné zapomenout na to, že toto vše se děje jako součást veřejného řádu, jedinec neustále pocituje morální zodpovědnost. Pro kulináře je často důležité, aby se

choval jako etický občan. Lepší je jíst vejce od šťastných slepic, které pobíhají venku, než od slepic v klecích. Ale je tento důraz na etiku a morálku opravdovým ekologickým aktivismem, nebo se spíše jedná o touhu po zážitku a šťastná slepice je jen dopad tohoto jednání?

Johnston a Baumann [2010: 135-154] uvádí, že nejde o politickou aktivitu ve smyslu sociální spravedlnosti, ale spíš o důraz na ekologický dopad, autenticitu zážitku a aktuální trend – dělá to tak každý kulinář. I přesto kulináři přicházejí se zajímavou myšlenkou, která může pomoci společnosti, která je přesycená potravinami, ale chybí jí jídlo. Jídlo, u kterého se lidé setkávají, navazují a posilují své vztahy. V tomto ohledu jsou kulináři přínosem pro intimitu vztahů v dnešní odcizené společnosti, neboť pro kulináře je akt přípravy a jedení jídla právě zážitkem. Navíc svou vybíravostí a hodnocením druhých ovlivňují i další osoby. Vykazováním své aktivity (doing culinary) kultivují sociální skupinu nejen po stránce kulturně symbolické, ale také po stránce morální a ekonomické. Ten, kdo nedostatečně přemýšlí o svém jídle, může být označen za morálně nezodpovědného nejen za svůj život, ale také za životy druhých.

3.6. Vaření s druhými a pro druhé

V předcházející kapitole jsem se věnovala převážně vymezování se kulinářů vůči ostatním skupinám a budování jejich identity. Ale nejde jen o boj za lepší jídlo, zdravý život, bezpečnou planetu, jde také o upevnění vztahů a využívání kulinářských znalostí a dovedností ve skupině lidí pro svůj prospěch. Jak již bylo řečeno, jídlo je kulturním prvkem a bez ohledu na jeho kvalitu spojuje lidi. Na tuto společenskou vlastnost jídla upozorňovali i kulináři. Scházení se u společného jídla pomáhá budovat vztahy, při čemž navazování a budování vztahů může být chápáno jako získávání sociálního kapitálu. Mezi kulináři a jejich hosty je přítomné očekávání, to se týká dobrého jídla na straně hostů a uznání na straně hostitele/kulináře. Nejen to, budování vztahů vyžaduje určitou míru reciprocitu. Jídlo se stává metaforou pro komunikaci a pomáhá budovat formálnost situace [Douglas 2003: 11-12]. Jde tedy o určité budování mocenské hierarchie na straně jedné a na straně druhé o vytváření a upevňování sociálních sítí, bez nichž by byl člověk osamělý. Jídlo v sobě spojuje psychické i fyzické potřeby jedince. Je třeba si uvědomit, že jídlo není to jediné, co mezi sebou jedinci při společné konzumaci či vaření sdílí [Julier 2013: 4-8].

Vaření pro druhé a následná diskuze o jídle a společná konzumace je jedním ze základních kamenů kulinářství a kulinářské identity. Mezi další pak lze zařadit znalost diskurzu a pohyb v něm, jeho vtělování. Ze všeho, co již bylo řečeno, to ve své podstatě logicky vyplývá, neboť právě druzí formují identitu, skrze ně a jejich reakce člověk zjišťuje kým je.²³ Ačkoli kulináři mluvili převážně o sobě, neopomíjeli také vyzdvihnout nejen svůj přínos pro kamarády a známé, drahé polovičky a jiné osoby kterým vaří a kterým radí, kam se mají jít dobře najíst, ale také radost z toho, že mají komu vařit. Právě potěšení se skrývá v tom vařit někomu, ne sobě. Do připraveného jídla dávají kulináři kus sebe – svou práci, svou představitost, je to něco víc než pozvat někoho na večeři do restaurace. Potěšení leží v prokázané kreativitě a tom, že ji někdo ocení [Julier 2013: 8-10].

²³ Tyto myšlenky vycházejí ze symbolického interakcionismu viz. "Symbolic Interactionism." International Encyclopedia of Marriage and Family.

„To víš, že radši vařím pro ostatní, takhle, já si sice doma udělám stejnou mňamku jako pro ostatní, ale když dělám pro ostatní, tak si to víc vychutnám, fakt si to užiju. Taky je fajn, že si o tom pak s někým i popovídáš, oni mi to jídlo pochválí a všichni jsou spokojení.“ (Honza)

Tím, že Honza někoho pozve na jídlo, z relativně obyčejného aktu sněžení potravy vytvoří společenskou událost. Dochází k utvrzování vztahů a kulinář může naplno předvést své umění, zároveň je dotyčný pozvaný nyní symbolicky zavázán svému hostiteli. Jde o jakousi formu daru [srov. Mauss 1999] – pozvu kamarády a oni poté pozvou mě, uvařím manželovi a on umyje nádobí. Jedná se jednak o princip reciprocity a také o princip kulturní výměny [Beardsworth, Keil 2002: 76] Zmiňované užití si vaření pro druhé tedy může znamenat, že si kulinář užije na jedné straně společnost a zábavu s přáteli, ale také, že bude odměněn například pochvalou za svůj výkon, bude mu přisouzen kulinářský kapitál a zvýší se jeho kredit ve společnosti jeho přátel.

Nina svým přátelům nekulinářům neustále vypomáhá s přípravou různých pohoštění a činí ji to také šťastnou.

*„Většina známých nevaří a neumí vařit, ale naopak se na mě třeba obrací, když mají nějakou slavnost nebo něco, jestli bych jim třeba něco neupekla, nepřipravila. Milujou třeba tatarák z lososa, tak ten jim většinou připravuju třeba na narozeniny nebo tak, nebo když mě požádají třeba o cheesecake, tak jim ho pečou. (...) Když na to mám čas, tak se jim vždycky snažím vyjít vstříc.“
(Nina)*

Nina je mezi svými kamarády známá jako kulinářská odbornice, vlastní kulinářský kapitál a ten je schopná transformovat do dalších druhů kapitálu – sociálního, kulturního, symbolického. Využívá svého životního stylu a zavazuje si své kamarády.

V případě mužů i žen jsem našla podobné důvody proč tak rádi vaří pro druhé. Očekávají ocenění, zvyšují svůj sociální kredit, a to bez ohledu na svůj gender. Různí autoři Beardsworth, Keil, 2002: 77-86; Mellor, Blake, Crane 2010; Inness 2001 aj. však hovoří o rozdílném vaření mužů a žen, a to nejen z hlediska kombinací chutí a přípravy, ale především právě o rozdílném pojetí vaření a identity. Ženy vaří, aby vyjádřily svou lásku a péči o své blízké. Přípravou jídla reprodukuje obraz domova. Muži častěji chápou vaření jako vyjádření své záliby, jde pro ně o čas věnovaný sobě [Szabo 2014:18-19]. V případě kulinářů jde o jinou situaci, všichni chápou vaření jako svou zálibu, něco, co je od jejich identity neoddelitelné. Sami kulináři témata rozdílnosti mezi muži a ženami v kuchyni příliš netematizovali. Pouze u dvou žen, které jsou zároveň i matkami, vystalo téma péče o jejich potomky. Radka a Tereza shodně upozorňovaly na změny stravování v souvislosti s příchodem dětí. Nejen, že více dbají na vyváženost jídla a zdraví, ale také musí neustále vyhodnocovat, jaké potraviny jejich děti jí a tomu přizpůsobovat pokrmy.

„Věnovala jsem se tomu určitě víc (vaření), když jsem neměla kluky. Tak nejen, že na to bylo víc času, ale taky oni všechno nejí, i když teď, jak jsou větší, je to lepší.“ (Radka)

Dochází k jistému podřizování se rodině a jejím zájmům na úkor svého koníčku. Kulinaření pak nabývá maskulinních rysů - vaření jako hobby a pečovatelské sklony jsou v tomto ohledu spíše na škodu. Kulináři nezdůrazňují péči o druhé, spíše aspekty vyváženosti chuti a autenticity. Nicméně tím, že rádi vaří pro druhé a je jedno jestli pro rodinu, pro přátele či kohokoli jiného, určitou dávku péče jim přiznávají. Nelze si však myslet, že by tito lidé kulinářili z nutnosti, toto spojení snad ani nedává smysl. Radka a Tereza přiznávají, že děti změnily jejich styl vaření, že je to pro ně někdy omezující, ale nevzdávají se kulinářství, jen rozeznávají hranici mezi vařením a kulinařením. Vaření, kdy nemohou naplno projevit svou invenci a znalosti, a kulinaření, ve kterém se jedná o zážitek a radost. Jde přitom o zajímavý rozpor, kdy vaření, které bylo výsadou žen, s sebou přináší maskulinní konotace. Rozdílnost tkví převážně v tom, že femininní vaření je spojeno především s péčí o druhé, zatímco cílem maskulinního kulinaření je dosažení sdílení slasti. Proto se ani muži nestydí vařit a hovořit o tom, chápou to jako interaktivní činnost, skrze kterou je možné vyjádřit sebe samého

Vaření pro druhé tak s sebou přináší nejen relaxaci, radost ze společně strávených chvil a získání symbolického kapitálu, ale i starost a občasně ústupky, které je třeba dělat. Naopak na společném vaření kulináři neshledávají téměř žádné nevýhody. Ať jde o společnou přípravu jídla mezi kulináři či přípravu jídla s někým blízkým, vždy převládají pozitiva. V prvním případě dochází k předávání znalostí a zkušeností, jde o vzájemné učení se a utvrzování se nejen v kulinářských postupech, ale také v kulinářském diskurzu a společném budování morálních hranic. V případě druhém jde především o péči o bližní, o vyjádření vztahu a případnému určení hierarchie. Jídlo se znovu ukazuje jako symbol společenských vazeb, nejde ani tak o nasycení, ale o kontakt s druhými - vytváření komunity a společné zábavy [Julier 2013: 10-11] nejen za účelem získání a potvrzení kulinářského kapitálu, ale také z čistě sobeckých důvodů zachování rozumu – pobavení se s druhými, upevnění skupiny.

Vaření s blízkými a pro blízké představuje pro kulináře kvalitně strávený čas s lidmi, které mají rádi. Podle jejich slov společný akt přípravy jídla upevňuje vztahy a vytváří pocit sounáležitosti a intimity. Jídlo se stává nositelem péče, vyjádřením sebe sama a svých pocitů. Druzí jsou důležitým bodem v ustavování kulinářské identity. Kulináři nevaří jen kvůli sobě, aby získali kapitál k upevnění své pozice – i když je to důležitou součástí tvorby jejich identity. Při vaření s druhými a pro druhé kulináři sice zúročují své znalosti a dovednosti, poukazují na svou morálku a odmítání snobství, poukazují na aspekt rovných příležitostí (každý se může zařadit mezi kulináře), ale kdyby nebylo pro koho vařit a s kým sdílet jídlo a jeho přípravu, nebyl by ani fenomén kulinaření. Převážně okolí kulináře formuje jeho cestu, na základě reakcí druhých nabývá jedinec svou individualitu. I když je každý kulinář individuem, základ jejich identity je podobný – jedná se o jedince propagujícího postmateriální hodnoty, kladoucího důraz na svou stravovací morálku. Zajímá se o svět teď a tady, jde dopředu, nebojí se změn, ale má rád i svou autentickou jistotu - bojuje za kvalitní suroviny a nekonečné ochutnávání.

Závěr

Touto prací jsem se pokoušela otevřít dveře do světa amatérských kulinářů. Poodhalit jejich vnímání světa a cestu, kterou musí projít a budovat, aby se dostali na kulinářské výsluní. Má snaha byla především v odhalení jejich systému budování role kulináře a následně propojení této role s jejich identitou. Práci jsem celou dobu vnímala jako něco víc než výzkum kulinářů jako samostatné skupiny, která je izolovaná od společnosti. Tito lidé netvoří subkulturu, kterou lze poznat podle oblečení, účesu, či jiných viditelných znaků. Často je nelze poznat ani v restauraci, ve své podstatě jde o neviditelnou skupinu pro okolí, které se jídlem nezabývá. Nicméně je můžete najít v dobrých i neznámých restauracích, na trzích, na různých food akcích. Dost možná má každý člověk ve svém okolí nějakého kulináře - je to ten člověk, ke kterému si jdete pro radu, když nevíte, kam pozvat novou přítelkyni na večeři, či jak připravit čokoládovou pěnu a kolik minut je vhodné věnovat přípravě steaku. Kulináři nejsou ostrovem sami pro sebe, rádi poučují ostatní o jídle a tím ukazují svou znalostní převahu. I poskytováním rady nabývají kapitál a zároveň rozšiřují své sociální síť. Někdo může namítnout, že takovou práci dělá mnoho skupin, ale opravdu vám právník jen tak poskytne radu, sportovec trénink zdarma? Kulináři svým známým rádi vypomáhají, neboť cítí převahu a možnost se nejen předvést, ale i zúročit své znalosti a ty transformovat na symbolický kapitál. Navíc fenomén kulinaření vypovídá i o náladě v dnešní společnosti. V této poslední části bych tak ráda shrnula svoje nejdůležitější poznatky z provedeného výzkumu.

Volba věnovat se jídlu a vaření, vyrůstá jednak ze společenského tlaku na jedince a zachování jeho zdraví, jednak z důrazu na individualitu a osobní zodpovědnost za svůj životní projekt. Je třeba starat se preventivně o své zdraví – psychické i fyzické, k tomu je fenomén kulinaření jako stvořený. Spojuje v sobě fyzické uspokojení z dobrého jídla, které je kvalitně připravené jedincem samotným, a zároveň psychické uspokojení z toho, že se zvládnou o sebe postarat, případně pozvat blízké a udělat z jídla společenskou událost. Na jedné straně je tedy společenský tlak a na straně druhé potěšení z jídla a prosperity svého těla a následně i sebe, svého ducha.

Kulináři se postupně vypracovávají na vyšší stupeň znalosti diskurzu s jasnou vidinou možného zvýšení sociálně kulturního kapitálu. Pokud jedinci jednají jako znalci a je jim připsán kulinářský kapitál, získávají uznání okolí, ale také je to zavazuje k tomu, aby neustále předváděli své znalosti a vědomosti z kulinářského diskurzu. Kulinaření nepředstavuje ani pro muže praktiku, za kterou by se museli stydět. Jde totiž o jakési vaření s puncem kvality, nejde jen o pouhé domácí vaření, ale o statusovou a pocitovou záležitost – dělají to pro sebe a pro rozvíjení svých schopností. Skrze jídlo a jeho přípravu je možné se emancipovat. Osvobodit se od stereotypu, že muž doma nevaří, nebo i v případě žen, kdy kulinaření berou jako praktiku, kterou dělají nejen pro druhé, ale i pro sebe a svůj rozvoj. Transformují tak vaření z činnosti, kterou musí dělat, na svůj koníček a životní styl. Ženy často oddělují vaření a kulinaření, to se pak stává něčím výjimečným, speciálním zážitkem. Stát se kulinářem znamená mít nejen znalost diskurzu a umět ho prodat, ale také cit pro vnímání těchto událostí jako zážitků. Teprve pak se začíná úročit kulinářský kapitál, jedinci nabývají moc, získávají uznání a zvyšují svůj sociální i morální status.

Kulináři prokazují zájem o okolní svět, dbají na autenticitu, kvalitu a mohlo by se zdát, že propagují zdravý životní styl, a to v zájmu zachování svého okolí. Souvisí to právě s jejich morálkou, s jejíž pomocí se vymezují proti dalším lidem, kteří vaří, ale nemohou se nazývat kulináři. Celkově problematika kulinaření leží právě v oddělení sféry vaření a kulinaření – vaření jako proces přípravy jakéhokoli pokrmu a kulinaření jako proces přípravy pokrmu, jeho předvedení a prezentace k čemuž je třeba umět se pohybovat v kulinářském diskurzu. Morální aspekty přípravy jídla a jeho konzumace se pak objevují především v hodnocení ostatních jedinců, tzn. nekulinářů. Kulinářům není jedno, co konzumují, a proto často nakupují na farmářských trzích, podporují bio, malé obchodníky apod. Pro nezúčastněného pozorovatele se tak mohou jevit jako ekologicky založení lidé, avšak hlavním důvodem nemusí být zachování životního prostředí jako takového, ale pouze legitimizace jejich pozice a následování diskurzu. Pro kulináře je jejich tělo jako chrám, o který se musí pečovat, proto berou jídlo z dobrých zdrojů a dbají na přípravu – to následně ovlivňuje i okolí, které může začít rozmyšlet v podobných intencích. Netroufám si zobecňovat, zda kulináři jsou či nejsou ekologové a bojují za lepší životní prostředí, nicméně lze vyznívat, že svým aktivním výběrem surovin a podporou lokálních čerstvých potravin namísto masové produkce a konzervovaných potravin, ukazují alternativní cesty dalším lidem. Svým jednáním tak

dostávají do povědomí většinové populace důležitá témata, i když to nemusí být zcela jejich prvoplánový úmysl. Jde o témata nejen kulturně sociální, ale také zdravotní a ekologická.

Kulinaření se ukázalo nejen jako katalyzátor témat, ale také jako praktika, která spojuje lidi. Vaření pro blízké posouvá na vyšší úroveň, nejde jen o nutnost vařit pro blízké, ale touhu vařit pro blízké. Mít komu vařit je pro kulináře jedním z důležitých bodů nejen proto, že mají možnost získat uznání a zvýšit svou sociální pozici, ale také pro pocit sounáležitosti. Dochází ke znovuobjevování sdílení jídla, přičemž jídlo není tím nejdůležitějším, co je předáváno. Jsou to vzorce jednání, které lidé přinášejí ke společnému stolu. V nejistém světě tak jedinec může najít kus sebe právě při setkání se svými blízkými u společného stolu s dobrým jídlem. Kulináři tak napomáhají k budování vztahů a intimity s druhými. Jejich heslem by mohlo být „dobře jím dobře žiju“, ale přesně tento výrok je značně rozporuplný, jelikož předpokládá, že jedinci vědí, co znamená dobře jíst. Kulináři si rozumí s lidmi, kteří dobře jedí a umí ocenit dobré jídlo, ale umí se také ohradit a vymezit proti těm, co takoví nejsou. Jejich otevřenost vůči druhým je tedy limitována mantinely kulinářského diskurzu. Jestliže jsou druzí otevření tomuto diskurzu, není problém a kulináři se rádi sejdou u stolu i s nekulináři (přece jen mnoho jejich přátel nemá stejnou zálibu). Vztahy, které vznikají, však nejsou totožné jako mezi kulináři. Kulináři rádi poukazují na svou převahu v oblasti jídla, často tak zvou přátele právě oni, přivázejí jídlo na oslavu pořádanou sousedy či vybírají restauraci, do které se půjde na večeři. Ačkoli je zřetelný společenský prvek setkání a blízkosti, nesmí být opomenut i prvek hierarchie a očekávané reciprocit – jídlem si zavazují své blízké.

Ve své podstatě všechno souvisí se vším, realizace sebe sama na pozadí hierarchické společnosti, která si na sebe bere šat demokracie a rovných příležitostí, které nejsou. Kulináři transformují tyto demokratické procesy – dokážou uvařit i z mála hodně, využít levné i drahé produkty a kombinovat je. Předvádí svou kreativitu a individualitu, nezáleží ani tak na jejich kapitálu ekonomickém, ale spíše na kulturně sociálním na jejich znalostech a rozvaze. Nicméně i oni, ač se jeví jako rovnostáři a přiznávají možnosti jzení a přípravy dobrého jídla komukoli, se v dalším kroku vymezují oproti druhým, kteří nejdou jejich cestou. Vytvářejí morální apel na ostatní. Kdo dobře nejí, nemůže mít kvalitní život. Kladou důraz na promyšlené jednání, a i když se to zdá jako vůle jednotlivce, stojí za ní tlak společnosti, která vyzývá

k aktivitě a nutnosti budovat svůj projekt. Kulináři často vyzdvihují ideje zachování těla, navazování nových plnohodnotných vztahů, kvality a autenticity, zdravé společnosti – ten kdo to chápe a jedná v tomto rámci, získává uznání a symbolický kapitál. V dnešní společnosti není ani tak nutné mít jako prožívat. Zážitky jsou to, co tvoří kulinářský svět, kulináři se je musí učit vnímat a chápat, k tomu jim pomáhají konstruované příběhy o surovinách, o postupech přípravy i o jídle celkově. Kulináři k příběhům potřebují i další jedince, kteří budou poslouchat jejich příběhy a odváží se s nimi jít za zážitky. Pro kulináře je jídlo jako příběh o nich samých, skrze něj dokážou vyjádřit sebe a své pocity k sobě, ke světu i k druhým.

Summary

In the writing of my thesis I focused on the world of amateur chefs who have become more noticeable these days. The main focus of this work is predominantly on describing of creating their culinary identity. My two basic research questions were: 1) What meaning a culinary put into preparation and consumption of food and 2) How they understand each other through the culinary art and to what extent it is a status-generating activity for them.

I cooperated with 17 men and women aged 23-42 years. I carried out semistructured interviews with them and as a complementary method I opted for a participating observation. These methods helped me to get through the culinary world and to reveal the hidden background of culinary art.

A topic such as food and cooking rise in the current topicality, for one thing it comes from the social pressure on a individuality and maintaining his/her health, for another it comes from the great emphasis on a individuality and his/her personal responsibility for their own life projects. The society premises that it is necessary to take care of their own health and the food is one of the factors which affects the health. The culinary art incorporates and connects a physical satisfaction with good food which is prepared in a quality way by the very individuality (I know what I eat); and at the same time a mental satisfaction from the fact that an individual can take of oneself, potentially can invite their close friends and organise a social event.

Every person who is able to cook or is able to invite others for a dinner cannot be a genuine culinary. The essence of the culinary art is in taking on a culinary discourse, after its acceptance and following it until the person becomes an expert culinary as long as the society acknowledges such a role to be it for him/her. However, the role of a culinary expert pledges him/her of the fact that they have to perform their knowledge from the culinary discourse, so they could be labeled as a real expert. To become a real culinary does not only mean to have the knowledge from the discourse, but it is important to have a feeling for perceiving culinary happenings such as experiences. Yet there is a moment it makes good use of a culinary capital, the power,

and of getting the credit for it and consequently they can rise their social and moral status.

The culinary experts use a legitimation framework such as the authenticity and the quality to establish their position and status. They highlight these two attributes for the ingredients and that is why they highlight their consumption as better than ever. They care about what they consume and therefore they go shopping to local farm markets, they support organic shops and small shopkeepers. For an unconcerned observer they may appear as the people who have an ecological mindset, however, the main reason does not have to be the sustainability of our Planet, but yet the legitimation of their position and status which goes with a right following of the discourse.

No less important topic which I identified in my research is "cooking for others". To have someone who you can cook for is for chefs one of the main points not only what for that they can get the credit for and how they can rise their social and moral status, but also to get the feeling of togetherness. The culinary experts help to rediscover of sharing food - the food is not the most important thing that is at table passed on and shared, yet it is a behaviour pattern in the first place. In an unsteady world, the individual can find himself/herself only just at get-together with the closest ones at one table having a good time and good food. The culinary experts contribute to building good relationships and intimacy with others. Although the distinct social element of gathering and close relationships cannot be missed out as well as an element of hierarchy and expected reciprocity- they bond their closest ones by food. The chefs need also other people to help them to create their stories together. These people will listen to them and they will dare to have new experiences too. For the culinary experts the food is a story about the very themselves. Basically, through the food they can express their feelings both to themselves and to others, and to the whole world, too.

Seznam použité literatury a zdrojů

BABIČČINA VOLBA. [online]. [cit. 25. 11. 2015]. Dostupné z: <http://www.babiccinavolba.cz/>.

BAUMAN, Zygmunt. *Tekutá modernost*. Praha: Mladá fronta, 2002. Myšlenky. ISBN 8020409661.

BEARDSWORTH, Alan a Teresa KEIL. *Sociology on the menu: an invitation to the study of food and society* [online]. London: Routledge, 1996 [cit. 2016-05-02]. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/cuni/Doc?id=10058178>.

BECK, Ulrich. *Riziková společnost: na cestě k jiné moderně*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2004. POST. ISBN 8086429326.

BELL, David. a Joanne. HOLLOWES. *Ordinary lifestyles: popular media, consumption and taste* [online]. Maidenhead, England: Open University Press, 2005 [cit. 2016-05-02]. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/cuni/Doc?id=10161309>.

BERGER, Peter L. a Thomas LUCKMANN. *Sociální konstrukce reality: pojednání o sociologii vědění*. Brno: Centrum pro studium demokracie a kultury (CDK), 1999. ISBN 8085959461.

BEURRE BLANC. In Vareni.cz. [online]. [cit. 15.11.2015]. Dostupné z: <http://slovník.vareni.cz/beurre-blanc/>.

BOURDIEU, Pierre. *Distinction: a social critique of the judgement of taste*. London: Routledge and Kegan Paul, 1996. ISBN 0674212770.

BOURDIEU, Pierre a John B. THOMPSON. *Language and symbolic power*. Cambridge: Polity, 1991. ISBN 0745600972.

BOWEN, Sarah; Sinikka ELLIOTT; Joslyn BRENTON. *Joy of Cooking*. Context. 2014, Vol. 13, No. 3, pp.: 20-25.

CAMPISI, Joseph. *The Joy of Cooking Slow Food And Borgmann's "Culture Of The Table"*. Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research. 2013, Vol. 16/3.Pp.: 405-419.

CENTRUM PREVENTIVNÍ MEDICÍNY LF MU. *6 příčin vzniku kardiovaskulárních onemocnění*. [online]. [cit. 4.12 2015].

Dostupné z: <http://www.med.muni.cz/centrumprevence/informace-pro-vas/rizika-nemoci/6-priciny-kardiovaskularnich-onemocneni.html>.

CRESWELL, John W. *Qualitative inquiry & research design: choosing among five approaches*. 2nd ed. Los Angeles: SAGE, c2007. ISBN 9781412916066.

ČADOVÁ, Naděžda. *Názory veřejnosti na roli muže a ženy v rodině*. Naše společnost, v13-12. CVVM,2014, Sociologický ústav AV ČR, v.v.i. [online]. [cit. 10. 12. 2015].

Dostupné z:

http://cvvm.soc.cas.cz/media/com_form2content/documents/c1/a7166/f3/ov140122.pdf

.

ČESKÝ STATISTICKÝ ÚSTAV. [online]. [cit. 10. 12. 2015].

Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/4-obyvatelstvo->

DIXON, Clive. *Simplicity is the key to good cooking: Clive Dixon*. The times of India. 2013. [online]. [cit. 10. 12. 2015].

Dostupné z: <http://timesofindia.indiatimes.com/life-style/food/food-reviews/Simplicity-is-the-key-to-good-cooking-Clive-Dixon/articleshow/25387708.cms>.

DOUGLAS, Allen E.; Paul F. ANDERSON. „*Consumption and Social Stratification: Bourdieu's Distinction*“, in NA - Advances in Consumer Research, 1994, Volume 21, eds. Chris T. Allen and Deborah Roedder John, Provo, UT : Association for Consumer Research, Pages: 70-74.

DOUGLAS, Mary. *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. London: Routledge, 2003. ISBN 0415291127.

DUDEK, Sandra. *Hotovky z obchodu, či kvalitní potraviny? Jak jedí Češi ve městech a na venkově*. 2015. [online]. [cit. 19. 11. 2015].

Dostupné z: http://www.lidovky.cz/hotovky-z-obchodu-ci-vybrane-potraviny-jak-jedi-cesi-ve-mestech-a-na-venkove-1bi-/dobra-chut.aspx?c=A150224_131944_dobra-chut_ape.

EIJCK, Koen van. *Richard A. Peterson and the culture of consumption*. Poetics, 2000,(28). Pp.: 207-224.

ETICKÝ KODEX ISA. [online]. [cit. 18. 9. 2015]. Dostupné z: http://www.isa-sociology.org/about/isa_code_of_ethics.htm.

FEATHERSTONE, Mike. *Consumer culture and postmodernism* [online]. 2nd ed. Los Angeles: SAGE Publications, 2007 [cit. 2015-10-02]. Theory, culture & society. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/cuni/Doc?id=10285226>.

FINE, Gary Alan. *Kitchens: the culture of restaurant work* [online]. Updated ed. Berkeley, CA: University of CA Press, 1996 [cit. 2016-05-02]. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/cuni/Doc?id=10508835>.

FISCHLER, Claude. *Food, self, identity*. Social Science Information/sur les sciences sociales, 1988, Vol 27(2). Pp.: 275-292.

FOUCAULT, Michel. *Myšlení vnějšku*. Praha: Herrmann & synové, 1996. Pp.: 195-226.

FOUCAULT, Michel. *Dějiny sexuality I. Vůle k vědění*. Praha: Herrmann & synové, 1999. ISBN 8023850903.

FOUCAULT, Michel. *Dohlížet a trestat: kniha o zrodu vězení*. Praha: Dauphin, 2000. Studie. ISBN 8086019969.

FOUCAULT, Michel. *Dějiny sexuality II. Užívání slastí*. Praha: Herrmann & synové, 2003. ISBN 8023911872.

FREEDMAN, Paul. *Jídlo: Dějiny Chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 9788020418470.

GOFFMAN, Erving. *Všichni hrajeme divadlo: sebezprezentace v každodenním životě*. Praha: Nakladatelství Studia Ypsilon, 1999. ISBN 8090248241.

GUSFIELD, Joseph R. *Nature's Body and the Metaphors of Food*. In: Lamont, Michéle; Marcel Fournier (ed). *Cultivating Differences: Symbolic Boundaries and the Making of Inequality*. Chicago: University of Chicago Press, 1992. ISBN 0226468135.

HAJDÁKOVÁ, Iveta. *Rukola už není in. Žhavou novinkou jsou v Americe kompoty*. Černá Michaela. 2013. [online]. [cit. 18. 1. 2016]. Dostupné z: http://www.lidovky.cz/rukola-uz-neni-in-zhavou-novinkou-jsou-v-americe-kompoty-pzg-/dobra-chut.aspx?c=A130516_110652_dobra-chut_mc.

HAJDÁKOVÁ, Iveta. *Zažívání: Role Afektu v Zážitkové Gastronomii*. Cargo 1,2/2016 - v tisku.

HAMMERSLEY, Martyn; Paul ATKINSON. *Ethnography. Principle in Practice*. London: Routledge, 1995 Pp.: 3-22. ISBN 0415086647.

HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum: základní metody a aplikace*. Praha: Portál, 2005. ISBN 8073670402.

HOLLOWS, Joanne; Steve JONES. *Please Don't Try this at Home: Heston Blumenthal, Cookery TV and the Culinary Field*. *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, 2010, Volume 13/4. Pp.: 521-537.

CHANEY, David C. *Lifestyles* [online]. London: Routledge, 1996 [cit. 2016-05-02]. Key ideas. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/cuni/Doc?id=10017825>.

INNESS, Sherrie A. *Dinner roles: American women and culinary culture* [online]. Iowa City: University of Iowa Press, c2001 [cit. 2016-05-02]. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/cuni/Doc?id=10354475>.

JOHNSTON, Josée, Shyon BAUMANN. *Foodies - Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. New York: Routledge, 2010. ISBN 0415965373.

JOHNSTON, Josée; Alexandra RODNEY; Phillipa CHONG. *Making change in the kitchen? A study of celebrity cookbooks, culinary personas, and inequality*. Poetics, 2014, Volume 47, December. Pp.: 1–22.

JULIER, Alice P. *Eating together: food, friendship, and inequality* [online]. Urbana: University of Illinois Press, 2013 [cit. 2016-05-02]. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/cuni/Doc?id=10718793>.

KABELE, Jiří. Sociální konstruktivismus. Sociologický časopis, 1996, XXXII, (3), str. 317- 337.

KAPLAN, Dana. *Food and Class Distinction at Israeli Weddings : NEW MIDDLE CLASS OMNIVORES AND THE "SIMPLE TASTE"*. Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research, 2013, Volume 16/2. Pp.: 245-264.

KAUFMANN, Jean-Claude. *Chápající rozhovor*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2010. ISBN 9788074190339.

KELLER, Jan. *Až na dno blahobytu*. Brno: Hnutí duha, 1995. ISBN 80-902056-0-7.

KULINÁŘSTVÍ. In Online slovník cizích slov. [online]. [cit. 16. 6. 2015]. Dostupné z: <https://www.online-slovník.cz/slovník-cizich-slov/kulinarstvi>.

LAMONT, Michele; Virág MOLNÁR. *The Study of Boundaries in the Social Sciences*. Annual Review of Sociology, 2002, Vol. 28. Pp.: 167-195.

LETS MOVE. [online]. [cit. 16. 6. 2015]. Dostupné z: <http://www.letsmove.gov/>.

LIPOVETSKY, Gilles. *Paradoxní štěstí: esej o hyperkonzumní společnosti*. Praha: Prostor, 2007. Střed. ISBN 9788072601844.

LUGOSI, Peter. 2013. „*Food, drink and identity*“. Pp.:20-50 in Donald Sloan. Oxford Gastronomica Series : Food and Drink: The Cultural Context. Goodfellow Publishers Ltd, 2013.

LUPTON, Deborah. *Food, the body, and the self* [online]. London: Sage Publications, 1996 [cit. 2015-10-02]. ISBN 080397647X.

MACKOVÁ, Andrea. *Prodlužující se soužití s rodiči jako odkládání dospělosti?*. Sociální studia, 2011.[online]. [cit. 10. 11. 2015]. Dostupné z: <http://www.socstudia.fss.muni.cz/sites/default/files/120307182934.pdf>.

MAUSS, Marcel. *Esej o daru, podobě a důvodech směny v archaických společnostech*. Praha: Sociologické nakladatelství, 1999. ISBN 808585077X.

MELLOR, Jody; Megan BLAKE; Lucy CRANE. *When I'm Doing a Dinner Party I Don't Go for the Tesco Cheeses Gendered Class Distinctions, Friendship and Home Entertaining*. Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research, 2010 Vol. 13/1. Pp.:115-134.

NACCARATO, Peter; Kathleen, LEBESCO. *Culinary Capital*. USA: Bloomsbery Academic, 2010. ISBN 9780857854155.

NEGRIN, L. “*Art and Gastronomy: An analysis of the significance of the new cultural spaces that blur the boundary between art and the food and wine experience*”. August, Copenhagen, 2009, Pp.: 1-29.[online]. [cit. 10. 1. 2015]. Dostupné z: http://socioaesthetics.ku.dk/uploads/ART_AND_GASTRONOMY-paper.pdf.

PARASECOLI, Fabio. *Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities*. Social Research: An International Quarterly, 2014, Vol. 81/2, Summer.

PARUSNIKOVÁ, Zuzana. *Biomoc a kult zdraví*. Sociologický časopis, 2000, Vol. 36, No. 2, Pp.: 131-142.

PETERSON, Richard A.; Roger M. KERN. *Changing highbrow taste: From snob to omnivore*. American Sociological Review; 1996, 61/5. Pp.: 900-907.

PRAŽSKÝ KULINÁŘSKÝ INSTITUT. [online]. [cit. 6. 1. 2016]. Dostupné z: <http://www.prakul.cz/default/text?pageId=5>.

RUBIN, Herbert J.; Irene S. RUBIN. *Qualitative interviewing: the art of hearing data*. London: Sage, 2012. ISBN 9781412978378.

SAHAJDÁK, Oldřich. *V jednoduchosti je síla – rozhovor s Oldřichem Sahajdákem o české gastronomii*. Gastro a hotel. 2015.[online]. [cit. 10. 12. 2015]. Dostupné z: <http://gastroahotel.cz/rubriky/osobnosti/v-jednoduchosti-je-sila-rozhovor-s-oldrichem-sahajdakem-o-ceske-gastronomii/>.

SHORT, Frances. 2006. *Kitchen Secrets: The Meaning of Cooking in Everyday Life*. London:Berg, 2006. ISBN 9781845202767.

SOLIER, Isabelle de. *Food and the Self: Consumption, Production and Material Culture*. USA: Bloomsbery Academic, 2013. ISBN 9780857854216.

SOUS VIDE. In: Wikipedie: otevřená encyklopedie [online]. Wikimedia Foundation, 2003. [cit. 16. 11. 2015]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Sous-vide>.

SYMBOLIC INTERACTIONISM. International Encyclopedia of Marriage and Family. 2003. [online]. [cit. 20. 1. 2016]. Dostupné z: <http://www.encyclopedia.com/doc/1G2-3406900426.html>

SZABO, Michelle. *Men nurturing through food: Challenging gender dichotomies around domestic cooking*. Journal of Gender Studies. 2014, Vol 23, No 1, Pp. : 18-31.

ŠAFR, Jiří. *Social standing and lifestyle in Czech society* [online]. Praha: Sociologický ústav Akademie věd České republiky, 2006 [cit. 2016-01-05]. Sociologické studie. ISBN 8073300974.

Dostupné z: http://studie.soc.cas.cz/upl/texty/files/246_SS_06_09.pdf

ŠAFR, Jiří. *Životní styl a sociální třídy: vytváření symbolické kulturní hranice diferenciací vkusu a spotřeby*. Praha: Sociologický ústav AV ČR, 2008. Sociologické disertace. ISBN 9788073301545.

Taylor, Chloë. 2011. "Biopower", in Michel Foucault: Key concepts, eds. Dianna Taylor. [online]. Durham: Acumen, 2011, Pp.: 41-54. [cit. 2015-09-12]. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/cuni/Doc?id=10553845>.

TELFER, Elizabeth. *Food for thought: philosophy and food* [online]. London: Routledge, 2002 [cit. 2015-10-05]. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/cuni/Doc?id=10070787>.

VANĚK, Roman. *Zdravé jídlo je mýtus. Stačí zapojit rozum, i když to bolí*. 2013. [online]. [cit. 18. 1. 2016]. Dostupné z: http://www.lidovky.cz/vanek-zdrave-jidlo-je-mytus-staci-zapojit-rozum-i-kdyz-to-boli-p6y-/dobra-chut.aspx?c=A150210_122722_dobra-chut_ape.

VOCÍLKA. [online]. [cit. 25. 11. 2015]. Dostupné z: https://www.billa.cz/Sortiment/Voc%C3%ADlka/Voc%C3%ADlka/dd_bi_subpage.aspx.

VOJTÍŠKOVÁ, Kateřina. „*Studium sociální struktury jako konstruovaného prostoru. Sociální kategorizace a sociální identita*“. In: Šafar, Jiří (ed.). Sociální distance, interakce, relace a kategorizace: alternativní teoretické perspektivy studia sociální stratifikace. Praha: Sociologický ústav Akademie věd České republiky, 2008. ISBN 978-80-7330-146-0.

WARDE, Alan. *Consumption, food, and taste: culinary antinomies and commodity culture* [online]. London: Sage Publications, 1997 [cit. 2015-09-20]. ISBN 080397972X. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/cuni/Doc?id=10567090>.

WEST, Candace, Don H ZIMMERMAN. *Dělat gender*. Sociální studia. 2008, 5(1), 99-120.

Seznam příloh

Příloha č. 1: Tematické okruhy rozhovorů (text)

Příloha č. 2: Charakteristika respondentů (text)

Přílohy

Příloha č. 1: Tematické okruhy rozhovorů (text)

Úvodní otázka:

- Můžete mi vyprávět o tom, proč jste si vybrali, že se budete věnovat vaření a jak se vyvíjela vaše cesta?

Další otázky:

- Jak jste se dozvídal/a o tom, co je dobré vařit a jak to vařit?
- Co očekáváte od svého jídla, jaké atributy musí vaše jídlo mít?
- Co pro vás znamená dobré jídlo? Jak byste ho popsal/a? Je toto jídlo dostupné pro všechny?
- Vyprávějte mi o vašich nákupních zvyklostech.
- Mohl/a byste mi vyprávět o tom, jak vypadá vaše stravování?
- Můžete mi popsat, co je pro vás důležité při samotném vaření a následné konzumaci?
- Co musí umět dobrý kuchař?
- Jak jsou na tom se stravováním lidé v české společnosti?
- Co pro vás znamená vaření? Nemáte pocit, že jde jen o jakousi módní záležitost?
- Popište mi, jak vnímáte sám/sama sebe jako kuchaře – co rádi vaříte, kam chodíte do restaurací, jaký je váš styl apod.

Příloha č. 2: Charakteristika respondentů (text)

1. Albert, 26 let, VŠ, pracovník ve službách
2. Bára, 33 let, VŠ, majitelka bistra
3. Helena, 25let, VŠ, pracovnice v bistru
4. Petr, 28let, SŠ, majitel bistra
5. Radka, 42let, VŠ, vedoucí lékárny
6. Honza, 27 let, SŠ, průvodčí ČD
7. Hynek, 28 let, VŠ, realitní makléř
8. Kamila, 24 let. VŠ, sales order manager
9. Lída, 24 let, VŠ, studentka, příležitostná barmanka
10. Katka, 25 let, VŠ, laborantka
11. Radek, 27 let, VŠ, projektový manažer
12. Nina, 30 let, SŠ, administrativní pracovnice
13. Romana, 23 let, VŠ studující
14. Tereza, 34 let, SŠ, pomocná síla ve waldorfské škole
15. Žaneta, 32 let, VŠ, asistentka zahraniční firmy
16. Ondra, 30 let, SŠ, pracovník nábytkářské firmy
17. Bětko, 24 let, SŠ, prodejní asistentka