

Univerzita Karlova v Praze

Filozofická fakulta

Bakalářská práce

Praha 2019

Miroslav Hendrych

Univerzita Karlova v Praze

Filozofická fakulta

Ústav etnologie

Bakalářská práce

Miroslav Hendrych

Vliv italské kuchyně na kulturu stravování na území České republiky

ve 20. století

The Influence of Italian Cuisine on Food Culture in the Czech Republic
in the 20th Century

Praha 2019

vedoucí práce: doc. PhDr. Václav Soukup, CSc.

Poděkování:

Rád bych poděkoval panu docentovi Soukupovi, který mě inspiroval k volbě tohoto tématu a za jeho odborné vedení a pomoc při zpracování bakalářské práce. Dále bych chtěl poděkovat všem respondentům, kteří se zúčastnili terénního výzkumu, který je součástí této práce.

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci vypracoval samostatně a výhradně s použitím citovaných pramenů, literatury a dalších odborných zdrojů.

V Praze dne 1.5.2019

Klíčová slova (česky)

strava, stravování, difuze, kulturní difuze, kultura stravování, industrializace, česká kuchyně, kuchařské knihy, italská kuchyně

Key Words (in English)

food, eating, diffusion, cultural diffusion, food culture, industrialisation, Czech cuisine, cookery books, Italian cuisine

Abstrakt (česky)

Bakalářská práce se věnuje kultuře stravování v dějinách člověka. Hlavním tématem práce jsou difuzní procesy, které ovlivňovaly šíření jídla na území dnešní České republiky se zaměřením na vliv italské kuchyně, a to zejména v průběhu 20. století. Práce ukazuje, jak se měnila skladba jídelníčku, přístup ke stravě a jak se promítaly vlivy zahraniční, respektive italské kuchyně do podoby tuzemské kultury stravování. Pozornost je věnována nejen těmto otázkám, ale i nosičům, které hrály významnou distribuční roli. Akcentem na nosiče chce práce poukázat na jejich nezpochybnitelnou důležitost, ať už se jednalo o nádobí, kuchaře, restaurace, prodejny, výstavy či samotné konzumenty.

Metoda sběru dat byla dvojího druhu. Pro teoretickou část práce probíhal sběr dat z archivních dokumentů, z dobových materiálů (např. z kuchařských knih nebo časopisů vycházejících na našem území ve 20. století). Další data byla získána z relevantní zahraniční i české odborné literatury zabývající se národní kulturou stravování. Po zpracování teoretické části probíhal sběr formou terénního výzkumu, jehož základem se stala dotazníková metoda doplněná polostrukturovanými rozhovory a *oral history* se zaměřením na reflexi a difuzi italské kuchyně u obyvatel České republiky.

K interpretaci dat byla využita metoda komparativní analýzy.

Abstract (in English)

The Bachelor thesis deals with a topic of food and food consumption in the history of mankind. The thesis is mostly concerned with the questions of diffusion processes, which influenced the diffusion of the Italian cuisine in the Czech Republic in the 20th century. It explores the changes in the structure of food consumption and in the approaches to food and eating and the impact of international, specifically Italian, cuisine on the Czech culinary culture. Not only these questions are discussed, the thesis investigates the bearers of traditions that have had an important distributing function as well. By accentuating the bearers, be it utensils, cooks, restaurants, shops, expositions or the consumers themselves, the thesis aims to demonstrate their unquestionable importance.

Two data collection techniques have been used. The theoretical part of the thesis works with data collected from archival documents and historic period materials such as cookery books or magazines published in the 20th century. Another data have been collected

from relevant foreign and Czech literature about national culinary cultures. The theoretical starting points having been explored, the next part of the thesis interprets data obtained from fieldwork. The conducted fieldwork was based on questionnaires followed by semi-structured interviews and *oral history* with primary focus being placed on reflection and diffusion of the Italian cuisine in the Czech Republic.

The method of comparative analysis has been used to interpret the data.

Obsah

1. Úvod	10
1. 1 Strava z antropologické perspektivy.....	10
1. 2 Zhodnocení literatury.....	11
2. Formování italské kuchyně.....	13
2.1 Geografická poloha a její vliv na podobu lokální kuchyně.....	13
2.2 Italská strava – středomořská strava.....	14
3. Česká gastronomie ve 20. století.....	16
3.1 První české kuchařské knihy.....	17
3.2 Válečné období a česká gastronomie.....	18
3.3 Poválečné období a léta komunistické éry.....	19
3.4 Česká gastronomie po roce 1989 a na sklonku století.....	21
4. Vstupy italské kuchyně.....	22
4.1 Italská emigrace do Československa ve 20. století.....	22
4.1.1 Před druhou světovou válkou.....	22
4.1.2 Po druhé světové válce.....	23
4.2 Světová kuchyně v socialistických restauracích.....	23
4.3 Italské cukrárny v Československu.....	24
4.4 Hnutí Slow Food.....	26
4.4.1 Slow Food v České republice.....	26
4.5. Italské kuchařské knihy.....	27
4.5.1 Michael Dobromil Klíma.....	29
4.6. Italské potraviny a „pizza effect“	30
4.6.1 Olivový olej	30
4.6.2 Balzamikový ocet.....	31
4.6.3 Janovské pesto.....	31
4.6.4 Lanýže.....	31
4.6.5 Těstoviny.....	31
4.6.6 Polenta.....	32
4.6.7 Sýry.....	32

4.6.7.1 Parmigiano Reggiano.....	32
4.6.7.2 Mozzarella.....	32
4.6.7.3 Pecorino.....	32
4.6.8 Masné výrobky a Prosciutto di Parma.....	33
4.6.8.1 Prosciutto di Parma.....	33
4.6.9 Zmrzlina	33
4.6.10 Sorbet.....	33
4.6.11 Káva.....	33
4.6.11.1 Přístroj na espresso.....	34
4.6.12 Pizza – kapitola sama o sobě.....	34
4.6.12.1 Pizza efekt (Pizza Effect).....	34
4.6.13 Italská vína.....	35
4.6.13.1 Chianti	36
4.6.13.2 Soave.....	36
4.6.13.3 Prosecco.....	36
4.6.14 Italské destiláty a likéry.....	36
4.6.14.1 Grappa.....	36
4.6.14.2 Amaretto.....	37
4.6.14.3 Limoncello.....	37
5. Terénní výzkum.....	38
5.1 Podoba dotazníku.....	39
5.2 Vybrané rozhovory.....	43
5.2.1 Rozhovor s paní Zuzanou Š.....	43
5.2.2 Rozhovor s paní Helenou P.....	45
5.3. Vyhodnocení dotazníkové části.....	46
6. Závěr.....	49
7. Zdroje.....	51
7.1 Literatura.....	51
7.2 Internetové zdroje.....	53
7.3 Audiovizuální zdroje.....	54
8. Seznam příloh.....	55

1. Úvod

Vliv italské kuchyně na kulturu stravování na našem území je tématem mé bakalářské práce, ve které bych chtěl prostudovat cestu italské kuchyně během 20. století do českého prostředí. Kuchyně, která je odlišná od té naší, což je dáno nejenom geografickými podmínkami, ale také odlišným přístupem k životu, a tedy i jinou kulturní oblastí.

Na začátku práce si musíme specifikovat pojem italská kuchyně. Itálie prošla velmi dlouhým obdobím, než byla sjednocena a ani v dnešní době pojem italská kuchyně není zcela jednoznačný, i když se nám to na první pohled může zdát. Proto se v další kapitole budu věnovat historii Apeninského poloostrova, na kterém se italská kuchyně zrodila. Následně se práce bude věnovat situaci na českém území během 20. století, kdy se zaměří na jednotlivé vstupy italské kuchyně. Zde je nutné podotknout, že pozornost práce je soustředěna nejen na stravu, ale i tekutiny jako jsou nealkoholické a alkoholické nápoje, které do kategorie stravování také patří.

Důležitou součástí této práce je terénní výzkum, ve kterém se soustředím právě na vnímání italské kuchyně u nás. Výzkumnou metodou je dotazníková metoda spolu s polostrukturovanými rozhovory. Tuto metodu jsem zvolil, protože si myslím, že pro získání relevantních dat je nejučinnější. Nejenže se dozvíme odpovědi na určené otázky, ale také nám může přispět k rozšíření výzkumných závěrů práce. Touto rozšířenou metodou výzkumu jsem získal informace celkem od 56 respondentů. Z toho s dvaceti respondenty jsem pokračoval v rozhovoru na zkoumané téma, neboť jejich odpovědi uvedené v dotaznících vykazovaly největší informační přínos pro moji práci. Dva z těchto rozhovorů v práci rozepisují podrobněji. Prvním důvodem proč tak činím je jejich informační zajímavost a druhým důvodem je to, abych blíže ukázal, jakým způsobem jednotlivé rozhovory probíhaly.

Kategorie „vlivu“ má již ze své podstaty širší záběr a byl bych rád, aby získané informace neměly jen sociologický charakter, protože tato práce je psána z antropologické perspektivy a byla zde patrná právě reflexe na kulturu.

Terénní výzkum byl zaměřen na respondenty starší 50 let, kteří mají zkušenosti s podobou stravování v průběhu 20. století. I tak je však složité zasáhnout ranou dobu 20. století, a proto jsem jako další zdroj informací použil archivní prameny v podobě dobové literatury jako byly časopisy, novinové články, kuchařské knihy apod.

1. 1 Strava z antropologické perspektivy

„*The discipline of anthropology, we are aware, was the first to take serious note of food and eating as important themes of research.*“ (Banerjee-Dube 2016: 3) Tak zní jedna z prvních vět nedávno publikované knihy *Cooking Cultures*, která se zabývá stravováním v různých kulturách. U nás je zájem o lidovou kuchyni reprezentován zejména prací M. Úlehlové-Tilschové *Česká strava lidová* (Úlehlová-Tilschová 2011) a v pozdější době Magdalenou Beranovou, která pojala téma širěji, a sice od pravěku, čemuž se věnovala ve své knize *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku* (Beranová 2012) až po novověk například v publikaci *Tradiční české kuchařky* (Beranová 2001). Skutečností ale zůstává, že už i první antropologové se při terénním výzkumu zabývali stravováním, neboť strava a stravování představovaly a představují jednu ze základních jednotek materiální kultury, pomocí které se antropologové snaží pochopit jednotlivé kultury. Již v roce 1878 věnoval Edward B. Tylor ve své knize *Researches into the early history of mankind and the development of civilization* (Tylor 1878) jednu kapitolu problematice jídla a jeho přípravy (kapitola nese název *Fire, Cooking, And Vessels*) a zařadil vaření mezi lidské univerzálie. První prací věnovanou výlučně stravě (navzdory svému názvu) byla studie sepsaná o pár let později po Tylorově knize a vydaná roku 1920 pod jménem *The urine dance of the Zuni Indians of New Mexico* (Bourke 1920), jejímž autorem byl John G. Bourke (Albala 2013).

Po následující století zůstávalo stravování důležitým předmětem antropologického bádání, ať už v pracích funkcionalistů, konfiguracionistů nebo strukturalistů (Dvořáková-Janů 1999). K velkému rozvoji antropologie stravování došlo na konci 20. a začátku 21. století, kdy se na jídlo začalo stále více pohlížet jako na prvek, který podává informace mj. o kultuře, identitě, sociální hierarchii a diskriminaci a je nositelem řady významů a emocí (Guptill 2018).

1. 2 Zhodnocení literatury

Ve své práci se věnuji italskému a českému stravování a na základě toho je většina textů, které jsem prostudoval v českém a italském jazyce. Dalšími texty, které mi byly zdrojem informací byly studie a knihy o vaření v anglickém jazyce.

Jednou z prvních prostudovaných odborných publikací byla *Národní kultura*

stravování a kulturní difuze Marka Merhauta (Merhaut 2016), která svým obsahem zapadala do mé oblasti bádání kulturní difuze a vzájemného působení různých kultur. Z této oblasti mi byl také přínosem sborník *The Diffusion of Food Culture in Europe from the late eighteenth century to the present day* editovaný Derekem J. Oddym a Lydií Petrářovou (Oddy, Petrářová 2005). Jednou z nejaktuálnějších publikací, která mi pomohla blíže prozkoumat problematiku stravování a kultur byla i kniha z roku 2016 *Cooking Cultures – Convergent Histories of Food and Feeling* (Banerjee-Dube 2016), jejímž editorem byla Ishita Banerjee-Dube.

Téma stravy a stravování je zajímavé i z pohledu interdisciplinarity, a proto jsem ke své práci využil knihy z oblasti sociologie od Věry Dvořákové-Janů *Lidé a jídlo* (Dvořáková-Janů 1999) a druhé vydání *Food & Society* od americké socioložky Amy E. Guptill z roku 2018 (Guptill 2018).

Abych získal ucelenější obraz o dějinách stravování a vzorcích spotřeby, tak jsem využil knihu od italského profesora Massima Montanariho *Hlad a hojnost – dějiny stravování v Evropě* (Montanari 2003).

Pro podrobnější informace a prozkoumání česko-italských vztahů mi byla přínosná kniha *Praha proti Římu* od Ondřeje Housky (Houska 2011) a dále publikace historika Cyrila Kříže nazvaná *Ci conosciamo da undici secoli* (Kříž 1966).

Kuchařky a knihy o vaření byly primárním zdrojem informací, které mi pomáhaly nalézat rozdíly mezi českým a italským stravováním. Z tohoto pohledu je zajímavá *Klasická italská kuchyně* od uznávané autorky Marcelly Hazan (Hazan 1992). Mezi její další úspěšná díla patří *The Classic Italian Cook Book* nebo *More Classic Italian Cooking*. Velice přínosnou a informačně bohatou publikací, která popisuje všechny italské regiony je *Culinaria Italia* (Pirasová 2008). Věnuje se nejenom italským produktům, tekutinám a pokrmům, ale také technice přípravy, kuchyňským nástrojům a v neposlední řadě historii italské gastronomie.

Kromě mnoha dalších kuchařských knih, které jsem ke své práci použil, musím zmínit *Italskou Kuchyni* od Dobromila Klímy, která se pro svou jedinečnost stala jedním z popisovaných nosičů ovlivňující české stravování v naší historii (Klíma 1968).

2. Formování italské kuchyně

Pro určení definice italské kuchyně pro tuto práci je nezbytné provést exkurz do historie Itálie. Je to z toho důvodu, že pro samotné obyvatelé Itálie spíše než italská kuchyně existuje kuchyně regionální.

Zeptejte nějakého Itala na italskou kuchyni, a podle toho, koho oslovíte, uslyšíte o kuchyni boloňské, benátské, římské, milánské, toskánské, piemontské, sicilské nebo neapolské. Ale italská kuchyně? Mohlo by se zdát, že na takovou otázku neexistuje jednoznačná odpověď. Kuchyně Itálie je ve skutečnosti kuchyněmi regionů, které jsou mnohem starší než italský stát, regionů, které byly až do roku 1861 součástí suverénních a obvykle nepřátelských států a sdílely jen některé kulturní tradice, neměly žádný společný hovorový jazyk; teprve po druhé světové válce začala být italština každodenním jazykem převážné části obyvatelstva jejich kuchyně se značně odlišovaly (Hazan 1992: 13).

Zde je nutné si uvědomit, že každá kuchyně je produktem určitého kulinárního diskurzu. A tento diskurz potřebuje text, kterým jsou v tomto případě kuchařské knihy. Ale protože v Itálii dlouho chyběl jednotný kulinářský model/vzor/text, tak dominovala regionální kuchyně, se kterou se jednotliví obyvatelé identifikovali, a to až do té doby, než byl tento text nalezen. Zlomovým textem se stalo dílo Pellegrina Artusiho *La Scienza in cucina et l'arte di mangiar bene—Manuale pratico per le famiglie*. Díky této publikaci se staly oblíbenými a začaly být považovány za národní pokrmy jídla jako polenta, bramborové noky nebo špagety s rajčatovou omáčkou (Ferguson 1998).

2.1 Geografická poloha a její vliv na podobu lokální kuchyně

Stát Itálie je složený z dvaceti regionů a každý z těchto regionů má pro sebe typickou kuchyni. Širokou paletu potravin ovlivňuje geografická poloha Itálie. Severní část země začíná od Alp, kde sousedí s Francií, Švýcarskem, Rakouskem a Slovinskem a dále směřuje dolů k jihu až k jejímu největšímu ostrovu, jménem Sicílie, který je v nejkratším místě vzdálen pouhých 140 km od pobřeží Afriky. Vzdálenost od nejsevernějšího bodu Itálie k jejímu nejjihnějšímu místu je 1150 km. Toto rozpětí se geograficky dělí na severní a jižní, ale z pohledu produkce zemědělských plodin je možné území rozdělit na tři části: severní, střední a jižní.

Společným činitelem je moře, a to jmenovitě Jaderské, Jónské, Ligurské a Tyrhénské. Moře tak obklopuje 15 z 20 regionů a celková délka pobřeží včetně přilehlých ostrovů je přes 7600 km. Proto jsou mořské plody jednou ze základních potravin.

Stejně jako rybářství je i zemědělství dalším důležitým odvětvím a Itálie je jedním z největších producentů zemědělských plodin v Evropě. K tomu přispívá středomořské podnebí. Na většině území bývají léta suchá a horká a zimy mírné s větším množstvím dešťových srážek. Hlavními plodinami jsou pšenice, oves, ječmen, žito, rýže, kukuřice, slunečnice, vinná réva, olivy, jablka, hrušky, švestky, broskve, pomeranče, mandarinky, citróny, melouny, rajčata, jedlé kaštiny, vlašské ořechy, luštěniny a sója.

V neposlední řadě k bohatosti italské gastronomie přispívá chov zvířat, a to zejména skotu, prasat, ovcí, koz, drůbeže a také koní.

Jedním z hlavních rysů italské kuchyně je její důraz na čerstvost potravin a využívání sezonních plodin a plodin, které jsou typické pro příslušný region. Také se dbá na dodržování receptur, které jsou prověřeny časem. Nejčastější kategorie potravin jsou tyto: těstoviny, salámy a sýry, chléb a cereálie, zelenina a ovoce, maso, ryby, sladké, nápoje a káva. (Farinetti 2014) Základní suroviny, které nesmí chybět v běžné italské domácnosti jsou olivový olej, víno na vaření, vejce, různé druhy bylinek a těstoviny.

2.2 Italská strava – středomořská strava

Středomořská strava neboli *Dieta Mediterránea* není jenom způsob stravování typický pro státy v oblasti Středozemního moře, jako jsou právě Itálie, Španělsko, Francie, Řecko, Portugalsko apod., ale je to vyvážený životní styl zahrnující recepty, různé způsoby vaření, lokální potraviny, oslavy, zvyky a jiné aktivity. („UNESCO - Mediterranean diet,“ c2019).

Tento způsob stravování je charakteristický využíváním především olivového oleje, jako hlavního zdroje tuku, dále poté ovoce, zeleniny, luštěnin, ořechů, chleba a obilovin a také mléčných produktů (jogurty, sýry), vajec, ryb a masa. Velký důraz se klade na čerstvost a využívání sezonních produktů z lokálních zdrojů. Nepostradatelnou složkou potravinové pyramidy je také dodržování pitného režimu, do kterého spadá pitná voda a také víno v kontrolovatelném množství spolu s každodenní fyzickou aktivitou jako způsobem udržení zdravého organismu.

Dieta Mediterránea je zahrnuta do seznamu nehmotného kulturního dědictví světové organizace UNESCO. Je to také mezinárodní nadace se sídlem ve Španělsku, která je podporovaná vládními organizacemi a nadnárodními potravinářskými koncerny. Mezi hlavní činnosti patří podpora výzkumu středomořské stravy ve vztahu ke svým zdravotním, historickým, kulturním, kulinářským, zemědělským a ekologickým aspektům. Organizace se zabývá také zachováním historického dědictví, které je společné pro obyvatelstvo žijící v této oblasti a dále jeho šířením pro další skupiny obyvatelstva, čemuž pomáhá zájem vědců po celém světě a výsledky jejich studií zabývající se zdravým stravováním jako prevencí k mnoha nemocem. („Dieta Mediterránea,“ c2004-2019).

3. Česká gastronomie ve 20. století

Na začátku 20. století byla česká národní gastronomie pod vlivem Rakouska-Uherska, dualistické monarchie, které jsme byli součástí, a místní poměry tedy nejvíce ovlivňovala rakouská a maďarská kuchyně. Šíře tohoto vlivu nesmí být podceňována, protože rakouská monarchie, respektive Habsburkové vládli českým zemím již od 15. století. Hlavním centrem té doby byla Vídeň. Ve vídeňských domácnostech pracovaly české služebné a české kuchařky, které byly tímto rakousko-uherským vlivem zasaženy, ale nejenom ty. Můžeme říci, že to byli všichni, kteří pracovali s jídlem jako takovým. Od služebných až po velké gastronomické podniky jako byly kavárny, cukrárny, hotely apod. (Oddy, Petránová 2005).

Z tohoto prostředí se šířila rakouská kuchyně dále. Typickým příkladem je vídeňský řízek, který ale navzdory svému jménu nepochází z Vídně, ale překvapivě ze severní Itálie. Už jen to je malým příkladem toho, jak italská kuchyně pronikla k nám. A může nás ještě více těšit, že to byl Čech maršál Radecký, který ho doporučil rakouskému císaři, když ho ochutnal při svém tažení po severní Itálii. Ve své domovině se vídeňský řízek nazývá *cotoletta alla milanese* a v původní podobě to bylo telecí maso obalené ve směsi strouhanky a parmazánu. Právě na doporučení Radeckého si ho císař František Josef II. nechal připravit od svého kuchaře. Ten však neměl parmazán a tak ho připravil v dnes již klasickém trojobalu z mouky, vajíčka a strouhanky. I bez sýra mělo jídlo takový úspěch, že zůstal na královské tabuli, ze které se šířil dál. Již však ne jako *cotoletta alla milanese* nebo *cotoletta milanese*, ale jako vídeňský řízek (Barberis 2010: 30).

Historickou situaci v prvních dvou desetiletích 20. století vystřídala další, která je spojena se vznikem samostatného Československa. To vzniklo 28. října 1918, tedy 14 dní před ukončením 1. světové války, po které se poražené Rakousko-Uhersko rozdělilo na jednotlivé státy. Tím se otevřel prostor pro vzájemné působení české, moravské, slezské a slovenské kuchyně a částečně i stravovacích návyků národů a národností Podkarpatské Rusi (Merhaut 2016: 93). V této době bylo naše pohostinství na evropské špici. Znalost německé, rakouské, francouzské či italské kuchyně nebyla u našich kuchařů výjimkou spolu se znalostí dvou nebo tří cizích jazyků u našich číšníků.

V období mezi 1. a 2. světovou válkou se z Československa stal vyspělý a demokratický stát, a to se také odrazilo v gastronomii. Toto období bývá označováno jako „zlatý věk české gastronomie“. Postupné zlepšování hospodářství a průmyslu a také rozmach

soukromého podnikání podpořil vznik restaurací, hospod, hostinců, kaváren, hotelů a dalších gastronomických zařízení.

Tento rozmach vedl i k vysoké úrovni místní gastronomie. Vysokou úroveň však nemůžeme považovat za samozřejmost doby. Přispělo k ní školství, zejména rodinné, kuchařské, hospodyňské školy a hotelové školy. Na naše území pronikalo mnoho vlivů zahraniční kuchyně a Praha se přiřadila k takovým městům s vyspělou gastronomií jako byla Vídeň nebo Paříž, ale i sever Itálie (Rákosníková, Všetíčková 2015: 5).

Můžeme konstatovat, že rozvoj Československa za první republiky byl vzrůstající i přestože, že ho v letech 1929 – 1933 zasáhla velká hospodářská krize, která měla za následek vysokou nezaměstnanost a propad hospodářství. Od roku 1936 se však opět rozvíjelo nejen hospodářství, ale také průmysl a sklářství, textilní výroba nebo obuvnictví. Tato odvětví byla na velmi vysoké úrovni a patřila k nejlepším na světě. Ve velkém se také rozvíjela další průmyslová odvětví jako zpracování kovů, strojírenství, papírenství a hutnictví. Československo se soustředilo z velké míry na export svých produktů a expanzi úspěšných podniků do zahraničí. Potravinářský průmysl se řadil v objemu výroby k našim nejdůležitějším odvětvím. Československé cukrovary a pivovary patřily mezi světové vývozce cukru, piva a chmele (Dolanská 2017).

3.1 První české kuchařské knihy

Proměny ve stravování také ovlivnilo vydávání kuchařských knih, které se zaměřovaly na zdravou životosprávu a zdravý životní styl. Druhým významným trendem bylo psaní knih pro nižší vrstvy obyvatelstva a pro obyčejné lidi. Tato změna začala již na konci 19. století. Do té doby se kuchařské knihy psaly zejména pro šlechtu a vyšší vrstvy obyvatelstva. Kromě kuchařských knih se také vydávaly časopisy o vaření.

Jednou z nejvýznamnějších osobností, která psala kuchařky a články zabývající se vařením byla Jozka Břízová (1905 – 1983), jež se zabývala moderními trendy v gastronomii a později vydala kuchařku *The Czechoslovak Cookbook* (Břízová 1965) určenou pro americký trh s více než 500 recepty. Tato kuchařka byla inspirována českou verzí kuchařky *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*, která obsahuje více jak 1700 receptů od polévek až po dezerty a dnes je označována jako bohatství národní kuchyně (Klimentová 1952).

Nejvíce vydávanou autorkou na začátku 20. století byla Anuše Kejřová, která sepsala *Úspornou kuchařku: zlatá kniha malé domácnosti* (Kejřová 1928). Tato publikace se dočkala mnoha dalších vydání a je vydávána dodnes. Anuše Kejřová je také autorkou *Dělnické kuchařky* z roku 1914 a již názvu je patrné, že pokračovala v trendu psaní kuchařských knih pro obyčejné lidi, který se objevil na konci 19. a přelomu 20. století.

Další významnou osobností první poloviny 20. století byla Marie Janků Sandtnerová, která žila v letech 1885–1946. Vydala mnoho knih, ve kterých se věnovala nejenom přípravě pokrmů, ale také zdravému životnímu stylu. Mezi její práce například patří: *Česká kuchařka: Všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných a levných pokrmů*, *Lahůdková kuchyně: Příprava studených pokrmů v domácnosti* nebo *Knih rozpočtů a kuchařských předpisů: Všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných a levných pokrmů*.

Nejznámější a nejvýraznější autorkou tohoto období je bezpochyby Magdalena Dobromila Rettigová. Narodila se 31. ledna 1785 ve Všeradicích a zemřela v Litomyšli 5. srpna 1845. Byla nejenom autorkou kuchařských knih, ale také spisovatelkou a autorkou básní a divadelních her, která do svých osmnácti let neuměla česky. Její největší dílo z oblasti kuchyně je *Domácí kuchařka, aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcery české a moravské*. Tato publikace poprvé vyšla v roce 1826 a byla napsána tak, aby recepty zvládly připravovat i méně zkušené kuchařky. Kniha měla takový úspěch, že se opakovaně vydává dodnes. Poslední vydání je z roku 2016 s předmluvou šéfkuchaře Jaroslava Sapíka. Mezi její další díla patří např.: *Dobrá rada slovanským venkovankám* (1838), *Mladá hospodyňka v domácnosti* (1840), *Pojednání o telecím mase* (1843), *Kafíčko a vše co je sladkého* (1845).

3.2 Válečné období a česká gastronomie

Úspěšnému období první republiky se však do cesty postavila 2. světová válka, která začala v roce 1939 a skončila v roce 1945. Konec rozkvětu a vlastně také první samostatné etapy Československa můžeme ale datovat již k 29. září roku 1938, kdy byla podepsána Mnichovská dohoda. Československá republika ztratila svou samostatnost a v březnu následujícího roku ji obsadila německá nacistická vojska, která zvyšovala svůj tlak nejen na okolní státy a tento tlak vyvrcholil druhou světovou válkou.

Období války rozvoji kulinářství nebo gastronomie nijak neprospívá. Bez nadsázky

můžeme říci, že v tomto těžkém období se většině obyvatelstva upínají myšlenky k přečkání, respektive přežití války a možnosti se znovu vrátit do běžného života, který by byl v největší možné míře podobný životu před ní. Lidé se snaží naplnit alespoň základní potřeby a mnohdy ani to se nedaří. Válka omezuje lidskou svobodu a kde není svoboda, nemůže být ani rozvoj.

Velké průmyslové podniky byly využívány k výrobě válečného materiálu a výroba byla plně kontrolována nacisty, stejně tak jako zemědělská produkce. Již v září 1939 byl zaveden přidělový systém a potraviny byly vydávány na základě přidělových lístků. Přídělové lístky byly vydávány v přidělových obdobích vždy na jeden měsíc. Přídělových lístků bylo několik druhů a byly vydávány na většinu dostupných potravin. Tento přidělový systém byl promyšlený a postupem času se proměňoval. Můžeme však říci, že čím déle trvala válka, tím více se snižovalo množství vydávaných potravin (Štěpek 2010).

3.3 Poválečné období a léta komunistické éry

Konec druhé světové války neznamenal ukončení přidělového systému. Ten skončil až v roce 1953 měnovou reformou. Hospodářství, průmysl a další odvětví po 2. světové válce rostly vysokým tempem. Československo ale nenavázalo na předválečné úspěchy první republiky, protože v roce 1948 převzala vládu komunistická strana, která byla podřízena sovětskému vlivu. Pod tímto vlivem a nadvládou jedné politické strany zůstalo dlouhá léta až do roku 1989. Došlo k zestátnění soukromého majetku, které mělo velký dopad nejenom na hospodářství, ale i na všechny další sektory ekonomiky.

Pro moji práci je důležité si říci, že od roku 1948 byl velký tlak proti luxusu ve stravě. „*Hlavním hrdinou doby se stal dělník,*“ a proto i například strava prezidenta Antonína Zápotockého vypadala jako z běžné kladenské hospody (Franc: přednáška 18.10.2016).

Ve druhé polovině 20. století nalézáme nové trendy, které přinesla éra socialismu. Kuchařské knihy byly zaměřeny na rychlou přípravu jídel a měly tak pomoci zaměstnaným ženám. Již z podtitulů bylo patrné, pro koho jsou určeny. Můžeme si tedy například jmenovat *Vaříme po práci rychle a dobře – Kuchařka zaměstnané ženy* od autorky Anny Fialové z roku 1956, *Dietní kuchařka pro zaměstnanou ženu* (1968) apod. Vyšlo i několik kuchařek určených pro muže, např. *Moderní kuchařka pro ženu i muže* (1958) nebo také pro děti. V roce 1965 vyšla velmi oblíbená *Kuchařka naší vesnice* od Františka Rabocha a Marie Hrubé. I tato publikace vychází dodnes a dočkala se více jak 15 vydání. Mezi klasické kuchařky můžeme

zařadit i *Českou kuchařku* (1969), *Pražskou kuchařku* (1973), *Kuchařku na celý rok* (1986) a další.

Necelých 40 let komunistické éry způsob stravování v Československu negativně ovlivnilo. Více než na kvalitu se hledělo na kvantitu. Vzhledem k politickému směřování a provázanosti se Sovětským svazem byl horší přístup k západním surovinám a tedy i k trendům v gastronomii (Franc: přednáška 18.10.2016). Ze stejného důvodu bylo v tuzemsku pouze několik zahraničních restaurací. Již v 50. letech byl založen národní podnik *Restaurace a jídelny*, který spravoval většinu gastronomických zařízení. V roce 1955 byly zavedeny normy, podle kterých se mělo vařit a připravovat pokrmy a nově byly zavedeny čtyři cenové skupiny, přičemž kvalita jednotlivých skupin šla sestupně, tzn. první byla považována za nejlepší a čtvrtá byla nejméně kvalitní. Všechna tato opatření měla vést k zaručení stejné kvalitních služeb a jídel po celém území republiky. Přesto mnoho druhů potravin bylo nižší kvality nebo velmi nedostatkových. Týkalo se to například kvalitního masa, uzenin, exotického ovoce, ale i některých druhů zeleniny a podobně.

Postupem času vznikaly prodejny s výběrovým sortimentem jako bylo *Eso* nebo *Tuzex*. Prodejna *Eso* byla například v pražské Hybernské ulici, která patřila pod podnik *Pramen Maso* a bylo možné zde zakoupit velký sortiment lahůdek jako byly párky, pražská paštika, sardelový salám apod. Nejlépe bych zásoben byl *Dům potravin* na Václavském náměstí.

Z hlediska gastronomie je na toto období pohlíženo jako na nešťastné. I tak ale bylo několik událostí, které můžeme označit za úspěšné. Zajímavý fenomén, který by si nepochybně zasloužil více pozornosti, je prezentace národních kuchyní na *Světových výstavách EXPO* ve 20. století. Z pohledu české, respektive československé kuchyně patří k nejvýznamnějším prezentace v Bruselu roku 1958 a v Montrealu v roce 1967, které můžeme označit za *turning points in Czechoslovak haute cuisine* (Franc 2016: 145), neboť se jednalo o výstavy, jež byly klíčové pro špičkovou československou gastronomii a kde byla nejen představena česká kuchyně, ale i nasbírány zahraniční inspirace.

V roce 1958 se konala světová výstava v Bruselu, na které Československo se svými pokrmy slavilo úspěch. Česká výprava předvedla tradiční české recepty převedené do luxusní podoby. Konec let 60. byl vrcholem sblížování se západní kulturou a na světové výstavě v Montrealu konané roku 1967 jsme opět slavili úspěchy na kulinářském poli. Sice ubyl prvek domácí kuchyně, ale zůstala zvěřina a česká kuchyně se připodobňovala té mezinárodní. I

když byly tyto světové výstavy z pohledu gastronomie úspěšné, tak na domácím poli docházelo k inovacím velmi pomalu (Franc 2016).

3.4 Česká gastronomie po roce 1989 a na sklonku století

Rok 1989 přinesl otevření trhu, po kterém se začalo vydávat velké množství kuchařských knih. Znásobil se počet titulů, a to jak mezi zavedenými žánry jako byla levná a rychlá jídla, kuchařky pro muže, kuchařky pro děti, publikace o zdravém stravování apod., tak i mezi žánry novými. Trh se stal bohatším o kuchařské knihy, které se věnovaly zahraničním kuchyním a také přišly kuchařské knihy, které vydávaly známe osobnosti. V současnosti jsou kuchařské knihy jedním z nejvíce vydávaných žánrů. Nebyly to ale jen kuchařky, které obohatily tuzemský trh na poli gastronomie, ale především možnost svobodně podnikat, která podpořila vznik nových restauračních zařízení a podniků. Otevření hranic a možnost volně vycestovat z naší republiky pomohla k nasbírání nových zkušeností z jiných světových kuchyní. Otevření hranic ale také znamenalo změnu v dostupnosti surovin a produktů, které na našem území v období komunismu nebyly běžně nebo vůbec dostupné. Zkvalitňovala se technologická základna kuchyňského vybavení v profesionálním i domácím prostředí. Svoboda pohybu s sebou přinesla i další výhody, a to v podobě zahraničních návštěvníků. Díky všem těmto faktorům se rozrostl počet etnických kuchyní v restauracích, hotelech a především v prodejnách s rychlým občerstvením. Nabídka se tak rozšířila například o vietnamskou, čínskou, mexickou nebo řeckou a italskou kuchyni. Tento rychlý nástup zahraniční gastronomie měl v pozdějších letech za následek návrat k tradiční české kuchyni, která se stále více a více soustředila na speciality podle krajů (Houda 2014).

4. Vstupy italské kuchyně

Při hledání kulturní difuze – vlivu italské gastronomie na českou, je potřeba pátrat po jednotlivých událostech, které ovlivňovaly nebo mohly ovlivnit české prostředí. Tyto události jsem označil jako vstupy. Pro obecnou představu to mohou být události, které měly dopad na způsob stravování v tuzemsku, dále kontakt s italskou kuchyní, otevírání italských restaurací, používání typických italských surovin v domácnostech a podobně.

Právě těmto momentům se věnuje tato kapitola práce, která se nejprve zabývá příchodem italských emigrantů do Československa a následně pokračuje rozbořem dalších vstupů. Jde tedy o to nalézt zajímavé momenty v historii, které proběhly na našem území a měly za následek přenesení určitých kulturních prvků.

4.1 Italská emigrace do Československa ve 20. století

První oddíl kapitoly věnované vstupům a nosičům italské kulinářské tradice se zabývá italskou migrací do Československa ve 20. století, a to zejména do roku 1989. Důvod pro zařazení tohoto tématu do bakalářské práce je prostý – italští imigranti s sebou přinesli také svoji kuchyni a byť je větší pozornost práce zaměřena na vstupy italské kuchyně v podobě kuchařek, restaurací apod., bylo by chybou opomenout skutečnost, že člověk je mnohdy důležitějším a významnějším nositelem tradice, jehož roli v předávání kulturních prvků nemůže zastoupit žádná publikace nebo televizní vysílání.

4.1.1 Před druhou světovou válkou¹

V roce 1915 vstoupila Itálie do první světové války a 22. května toho roku Rakousko-Uhersko vydalo nařízení, po kterém se obyvatelé v pohraničí na severu Itálie museli okamžitě evakuovat. Na základě tohoto rozkazu přišlo, respektive bylo přesunuto, do Čech a na Moravu jedenáct tisíc lidí. Nejpočetnější skupina, která čítala tři tisíce lidí byla z oblasti *Ledro* v provincii *Trentino* v blízkosti jezera *Lago di Garda*. Předpokládalo se a také se tak stalo, že

¹ Podrobnější přehled česko-italských, respektive československo-italských vztahů, nabízí např. publikace Ondřeje Housky *Praha proti Římu* věnovaná letům 1922-1929 a v italštině vydaná kniha C. Kříže *Ci conosciamo da undici secoli*, která mapuje časové rozpětí několika století.

tato oblast bude hlavním bojištěm. Je však nutné podotknout, že po konci války v roce 1919 se většina těchto nedobrovolně přesídlených Italů vrátila zpět do své původní vlasti na sever Itálie. Přesto si za poměrně krátké období pěti let vybudovali k Čechům silné vazby, které trvají do současnosti. V Čechách například působí *Spolek přátel Ledra*, který pořádá mnoho akcí, na kterých se scházejí Češi s potomky italských vystěhovalců („Italové byli za první války vyhnáni do Čech, dnes se rádi vracují,“ c1996-2019).

4.1.2 Po druhé světové válce

Nepřekvapí, že po skončení druhé světové války a nastolení komunistického režimu přicházeli z Itálie do Československa zejména migranti političtí. Nejčastěji se jednalo o levicové partyzány a komunisty, kterým v jejich vlasti hrozilo pronásledování. První vlna těchto migrantů přišla již na podzim roku 1948 a do konce 50. let žilo v Československu přibližně 400 Italů, z nichž někteří pracovali v Československém rozhlasu nebo pro rádio *Oggi in Italia*, jehož utajené vysílání z Prahy fungovalo až do příchodu sovětských vojsk, kdy se Italové postavili proti okupaci. Krátce nato byla činnost tohoto kanálu ukončena (Cooke 2012).

Druhou skupinu migrantů, která přišla těsně po skončení války, tvořili migranti ekonomičtí. Největší procento jich přišlo z jižní Itálie, a to na popud uzavřené dohody mezi představitelem italských komunistů Giuseppem Di Vittorio a budoucím prezidentem Antonínem Zápotockým. Tito migranti, kteří přišli do Československa ještě před komunistickým převratem, zde pobývali legálně a vydávali periodikum *Democrazia popolare* (Cooke 2012).

4.2 Světová kuchyně v socialistických restauracích

V roce 1948 došlo k uzavření hranic a lidé nesměli volně cestovat do zahraničí. Vzhledem k politickému režimu nebylo Československo atraktivní ani pro západní turisty. Tato omezení se projevila i v gastronomii. Obecně platí, že se vařily pokrmy, které byly u nás známé. Jak jsem již zmiňoval, zásobování zahraničními produkty bylo také velice omezené a používaly se především tuzemské produkty, případně produkty pocházející ze spřátelených států.

Zahraniční kuchyně se vařila pouze ve vybraných restauracích a hotelech. Tyto zahraniční restaurace byly postupně otevírány od 60. let 20. století. Jednou z nejznámějších byla čínská restaurace ve Vodičkově ulici v Praze. V této čínské restauraci vařili speciality přímo čínští kuchaři z Pekingu. K nejzajímavějším pokrmům patřila např. černá vejce, což byla kachní vejce, dále poté medúza nebo uzené kachny, polévky z vlaštovčích hnízd, ze žraločích ploutví a také želví polévka. Protože to byly velmi netradiční pokrmy a byla to jedna z mála zahraničních restaurací u nás, tak bylo nutné si rezervovat místa a dokonce byla i omezená doba konzumace na dobu dvou hodin. Pokud host tuto stanovenou dobu přetáhl, tak byl taktně upozorněn obsluhou a musel restauraci opustit (Jahn, P. & Bareš, I. 28.2.2010).

Restaurace *Moskva*, která sídlila na pěší zóně v Praze nabízela ruskou kuchyni. Oblíbené byly zelné saláty, polévky jako například moskevský boršč nebo hlavní jídla jako telecí filé Moskva, telecí filé Romanov, Jerevanský šašlík nebo roštěná po rusku, ke které se podávaly špagety. Další zahraniční restaurace byla indická restaurace ve Štěpánské ulici, restaurace *Gruzia*, bulharská restaurace *Sofia*, ve které byla nejoblíbenější jídla z grilu na dřevěné uhlí jako špízy a steaky (Jahn, P. & Bareš, I. 28.2.2010).

A pro tuto práci nejdůležitější italská restaurace jménem *La Trattoria* opět v centru Prahy, přesněji naproti Národnímu divadlu. Italské pokrmy se připravovaly i v oblíbené restauraci s názvem *Zlatý rožeň*, která nabízela široký výběr z pěti zahraničních kuchyní od předkrmů až po moučníky. Podle slov tehdejší kuchařky Ireny Košíkové zvané „Čirina“ byla však úroveň na velmi nízké úrovni v porovnání se zahraničím. Pokud bychom ji chtěli přímo citovat: „*Dneska, když se dívám zpětně, tak třeba ta italská kuchyně, co jsme tam tenkrát předváděli, to snad s tím nemělo ani nic společného, protože jsme si mysleli, že jestli tam dáme oregano, tak je to italská kuchyně. Fakt zpětně, když si na to člověk vzpomene, až to je směšný. Sklízeli jsme s tím obrovský úspěch, protože byla výjimečná ta vinárna a tím, že tam byl takovehle širokej repertoár, tak jsme byli úspěšní. Mysleli jsme si, že jsme objevili Ameriku.*“ (Jahn, P. & Bareš, I. 28.2.2010)

4.3 Italské cukrárny v Československu

V roce 1966 se menší cukrárna, která prošla rekonstrukcí a sídlila ve Vodičkově ulici, začala specializovat na italské speciality a díky této nabídce se stala velice oblíbenou. V roce 1982 byl jejím vedoucím Bohuslav Ludvíček, který v deníku *Večerní Praha* v čísle 50 z roku

1983 potvrzuje velký zájem a návštěvnost jeho podniku (*Večerní Praha*. Praha, 1983, 50). Denní tržby dosahovaly 12 000 korun. Cukrárna nabízela více jak desítku zákusků denně a zmrzlinu bez chemických složek. Zákusky byly vyráběny z másla, čokolády, cukru, kvalitních kompotů a sušeného ovoce. Pan Ludvíček měl zkušenosti ze zahraničních cest a tyto zkušenosti využil i při vývoji receptur. Než však šel výsledný produkt do prodeje, tak ho cukrářský mistr připravil a jeho chuť musela být schválena personálem. Mezi pochoutky nepatřila jen zmrzlina, ale také rolády, ovocné košíčky a další zákusky (*Cukrář s fantazií 1983*).

Malá prodejna prodávala své výrobky uvnitř provozovny a také okénkem přímo do ulice. Velice oblíbené byly zmrzlinové poháry, jejichž počet dosahoval až 30 druhů a byly pojmenovány italskými názvy jako Palermo, Salerno, Bari, Adria nebo Viareggia. Kromě těchto pochoutek si zákazníci mohli dopřát mnoho druhů italských nápojů a lihovin. Nechyběla zde tedy italská vína, likéry nebo aperitivy. Pro milovníky kávy bylo v nabídce klasické italské espresso (*Cukrář s fantazií 1983*).

Skutečnost, že tato provozovna patřila spíše k menším pražským podnikům tohoto typu znamenala, že na místa k sezení, kterých bylo 30, se stály fronty a bylo stále obsazeno. I přes svou kapacitní poddimenzovanost byla cukrárna vyhlášena největší výrobnou zmrzliny v Evropě a jejich pět automatických strojů vyrábělo více jak tisíc dvě stě litrů zmrzliny denně. Tyto cukrářské přístroje dodal italský výrobce *Carpigiani* (*Zmrzlé myšlenky 1985*).

Původně z Itálie pocházely i suroviny, např. tzv. *Fredokrém*: „*To byly takový jako kondenzovaný mlíko, ale velký pikslý a z toho se vařila ta zmrzlina. Ta byla skutečně vařená. My jsme jeden čas na tý Italský byla jediná zmrzlina, která se vařila, protože jinde to bylo z Mixaru, z pytlíku. To se nasyvalo do vody, zamíchalo a šlo to do mašiny. Takže my jsme byli jediný, který jako v té době jsme vařili zmrzlinu z těch prodejen, ale to jsem odbočila. Prostě pan Ludvíček tam byl od rána do večera, bylo to jeho dítě.*“ (Kiššová 2016).

Cukrárnu však trápily i potíže spojené se zásobováním. Stávalo, že dodavatelé i přes smluvní závazky dodávali suroviny opožděně nebo v menším objemu. Jedním z takových dodavatelů byl *Průmysl mléčné výživy Hradec Králové*, který dodával směs z vajec, cukru a smetany pro výrobu zmrzliny (Kiššová 2016). Původně dovážený *Fredokrém* byl zcela nedostupný. Kromě problémů se zásobováním prošla cukrárna i personálními změnami. Oblíbený a nápaditý vedoucí Bohuslav Ludvíček neměl zájem provozovat cukrárnu o víkendech, i když *Obvodní národní výbor* (ONV) vydal rozhodnutí, které mu to nařizovalo.

Pro svůj záporný postoj byl pan Ludvíček odvolán a nahrazen novým vedoucím jménem Lambe Vasilevski a provozovna měla otevřeno v sobotu i v neděli, což požadoval *Obecní úřad Prahy I* kvůli zahraničním návštěvníkům (Kiššová 2016).

4.4 Hnutí Slow Food

Slow Food je mezinárodní nezisková organizace se sídlem ve městě Bra v Itálii, jež vznikla z hnutí, které bojovalo za navrácení potěšení z přípravy a konzumace jídel. Velký zlom je datován do roku 1986, kdy skupina zastánců této myšlenky demonstrovala v Římě na *Piazza di Spagna* (česky *Španělské náměstí*) proti otevření druhé restaurace v Itálii fast foodového řetězce McDonald's („Slow Food Day a Piazza di Spagna,“ c2015-2019).

Zakladatelem organizace *Slow Food* je Carlo Petrini, který se skupinou aktivistů v 80. letech 20. století začal bránit regionální tradice, kvalitní stravu, potěšení z gastronomie a pomalého tempa života. Hnutí *Slow Food* bylo oficiálně založeno v roce 1989 v Paříži a hned v dalším roce se konal první mezinárodní kongres v Benátkách. Následně se začaly připojovat další státy jako Německo (1992), Švýcarsko (1993), USA (2000), Japonsko (2004), Velká Británie (2006), Nizozemí (2008), Tanzanie, Argentina, Bosna a Hercegovina, Norsko, Rakousko (2009), Čína 2015 a další.

Filozofie hnutí je založená na třech principech: *good, clean, fair*. Tedy na kvalitním, chutném a zdravém jídle (*good*), produkci, která nezatěžuje životní prostředí (*clean*) a dostupných cenách pro spotřebitele a spravedlivých podmínkách a platech pro výrobce (*fair*). Po více než dvou dekadách se snaží zachovávat komplexní přístup k jídlu, planetě, politice a kultuře. Tyto myšlenky jsou natolik silné, že organizace v současnosti spojuje miliony lidí ve více než 160 zemí po celém světě („Chi siamo,“ c2015-2019).

4.4.1 Slow Food v České republice

Hnutí *Slow Food* jsem zařadil do vstupů z toho důvodu, že tato organizace založená v Itálii je aktivní také v tuzemsku, kde byla založena v roce 2000, tedy na přelomu 20. a 21. století: „V ČR vzniklo první *Convivium SF* v roce 2000. Jeho základní orientace byla zaměřena především na enologii. Členy byly především cizinci žijící v ČR a dorozumívacím jazykem byla angličtina. Obnovená organizace *Slow Food Prague* mluví česky a klade si za

úkol respektovat hlavní záměry mezinárodního hnutí Slow Food.“ („Co je Slow Food,“ c2000-2019). Hlavními cíli, na které se hnutí soustředí je podporování a prosazování konzumace domácích potravinářských produktů, pořádání přednášek, na kterých seznamují veřejnost s historií české a mezinárodní gastronomie, poskytování informací o zahraničních aktivitách hnutí *Slow Food*, organizace odborných seminářů a degustací a spolupráce s regiony kvůli podpoře lokální gastronomie a cestovního ruchu. Dále je to podpora klasické potravinářské výroby, respektive kvalitních potravinářských výrobků. A v neposlední řadě podpora společného stolování v rodinném kruhu nebo v komunitě („Co je Slow Food,“ c2000-2019).

Mezi další přínosné činnosti této organizace patří její zaměření na projekty, které se týkají dětí a jejich rodičů a na kterých se snaží, aby si budovali vztah k jídlu jako hodnotě a ne jako ke zboží („Co je Slow Food,“ c2000-2019). Jeden z takových projektů je například *Jídelna snů*, která si klade za cíl *ukázat, že i jídlo ve školních jídelnách může být gastronomickou lahůdkou, dostatečně vyvážené a přitom připravené z čerstvých, místních a sezónních surovin. Jeho snahou je zlepšit kromě kvality jídla i kulturu stolování a nabídnout v této oblasti odborné vzdělávání interaktivní a zábavnou formou. Projekt má osvětový charakter a podporuje především etické vnímání jídla, nikoliv jen jeho kalorické a výživové hodnoty či techniky přípravy* („O čem je Jídelna snů?,“ c2019).

Z výčtu těchto aktivit je vidět, že hnutí *Slow Food* je u nás velmi aktivní a myšlenky, které zavdaly založení původní organizace v Itálii, jsou stále aktuální a natolik silné, že oslovují stále více a více lidí i států, které se postupně připojují.

4.5. Italské kuchařské knihy

Knihy o vaření a gastronomii jsou rozšířeným médiem, které informace o kulinářství přenáší z jedné kulturní oblasti do jiné kulturní oblasti. Proto se v této části práce zaměřím na kuchařky a kuchařské knihy o italské stravě, které byly vydávány na našem území ve 20. století. Nejvíce takových titulů vycházelo v 90. letech a tento trend s dalšími roky neustále posiloval. V roce 1999 například vyšla *Italská kuchařka* od Kariny Havlů s recepty na předkrmy, první chody, druhé chody a moučníky a dezerty. Zajímavý je i její popis, který uvádí, že se jedná o „recepty na typicky italské pochoutky přizpůsobené české mentalitě a zeměpisným podmínkám“ (Havlů 1999). V kuchařce také nalezneme recepty se specialitami každého kraje a seznam nejčastěji používaného koření (Havlů 1999).

Další kuchařkou, která vyšla v roce 1999, je překlad původně holandského originálu nazvaný v češtině *Italská kuchyně: tradiční i nově upravené recepty pro každý den*. V této publikaci nalezneme recepty na přípravu jídel z typických italských surovin. Všechny recepty jsou doplněny barevnými fotografiemi. V kuchařce kromě receptů nalezneme i rady k servírování. Ve stejném roce také vyšla *Italská kuchařka pro moderní ženu* od Drahomíry Peukertové, která kromě receptů popisuje stravu římských gurmánů a přidává přehled italských vín a sýrů (Peukertová 1999).

Když vaří andělé od řádové sestry Germany je další kuchařskou knihou, jejíž překlad z původně italského originálu *Quando cucinano gli angeli* vyšel i u nás. Germana, řádová sestra ze střediska pro rodinu *Punto Familia*, sepsala zajímavě až vtipně pojatou publikaci, ve které se věnuje tradičním receptům italské kuchyně, ale také poměrně netradičně a vesele rozdělila knihu do tématických kapitol jako např. *Když je manželka u moře, Když jsou zuby na zaslouženém odpočinku, Když děti nemají hlad, Když zapomeneme nakoupit, Jak se dopoledne v práci nepřejídat, Když čekáme miminko, Když je prázdná peněženka (na konci měsíce), Když neodhadneme množství – vaření ze zbytků* atd. (Germana 1999).

Další zahraniční autorkou, která sepsala italské recepty do kuchařky s klasickým názvem *Italská kuchyně* je Elke Fuhrmannová a u nás byla tato kniha vydána v roce 1994. Kapitoly jsou rozděleny podle druhu pokrmu na polévky a předkrmy, hlavní jídla s masem a rybami, pizza, těstoviny a rýže a poslední kapitolou jsou dezerty (Fuhrmannová 1994).

V edici *Encyklopedie kulinářského umění*, která se věnuje světovým kuchyním, vyšel v roce 1992 pod pořadovým číslem čtyři svazek věnovaný italské kuchyni. Je to zhruba sto stránková publikace s více než 40 recepty jako například *benediktínská polévka s frutti di mare, ossobuco po milánsku, florentinská solea, fritto po emiliánsku, tagliatelle v ligurské omáče* nebo *calzone po neapolsku*.

V 80. letech vycházela kuchařka od Marie Pösingerové *Italská kuchyně*, kterou vydala v roce 1984 a druhé vydání v roce 1987. Na začátku této kuchařky se na třech stranách věnuje gastronomii starověkého Říma a popisuje stále náročnější úpravu pokrmů, která se postupem času přeměnila v opravdové umění. K receptům, které však uvádí v kuchařce podotýká, že k jejich přípravě není potřeba větších schopností, jen některé z postupů jsou časově náročnější (Pösingerová 1984). Věnuje se také krajovým specialitám a typickým regionálním vínům, u nichž uvádí průměrný obsah alkoholu a vhodné teploty, při kterých by měla být servírována. U toho však poznamenává: „Uváděné teploty odpovídají italským zvyklostem a není nutné je v

našich podmínkách považovat za neměnné. Totéž platí o pokrmech, ke kterým jsou uvedena vína doporučována.“ (Pösingerová 1984: 11).

4.5.1 Michael Dobromil Klíma

Mezi naše nejstarší kuchařské knihy minulého století, které se věnují italské gastronomii patří *Italská kuchyně* od Dobromila Klímy vydaná v roce 1968 (Klíma 1968). Michael Dobromil Klíma se narodil v roce 1928. Vyučil se v oboru kuchař-číšník v pražském hotelu *Alcron* a dále absolvoval *Státní hotelovou školu v Mariánských Lázních*. Během svého života dvakrát emigroval. Poprvé v roce 1945 odjel do Francie, do Paříže. V roce 1948 se vrátil do Československa a později vystřídal několik hotelů a restaurací, ve kterých vždy pracoval jako číšník nebo vedoucí provozu. Na pozici vedoucího pracoval i v oblíbené čínské restauraci ve Vodičkově ulici. Kromě toho publikoval mnoho odborných článků v časopisech *Výživa lidu* nebo *Pohostinství*. Vydal tři kuchařské knihy, které se věnovaly zahraniční kuchyni. Byly to knihy *Čínská kuchyně*, *Ruská kuchyně* a *Italská kuchyně*.

V roce 1968 emigroval podruhé a tentokrát odešel do Spojených států amerických. V USA se dále věnoval gastronomii a v roce 1972 obdržel členství ve třech prestižních kuchařských organizacích - *American Culinary Federation*, *American Academy of Chefs* a *Chef de Cuisine Association of Chicago*. Kromě toho byl členem i mnoha dalších asociací, které se věnovaly restauračnímu průmyslu. Založil konzultační společnost *American Foodservice and Travel Industry Consulting*. Studoval mezinárodní kuchyně a v USA se stal uznávaným odborníkem na etnické kuchyně, především na americkou, orientální, italskou, ale také francouzskou, skandinávskou, mexickou, ruskou a další kuchyně (*Mike Klíma – muž, který smažil rízky v deseti tisících metrů* 2016).

Do České republiky se M. D. Klíma vrátil v roce 1998, avšak ještě předtím zde strávil několik pobytů, kdy přednášel na vysokých školách a stal se členem vědecké rady *Vysoké školy ekonomické*. V roce 1990 získal čestné členství v *České a Slovenské asociaci kuchařů a cukrářů* („Životopis,“ c2018-2019).

V roce 1998 vydal druhé vydání *Italské kuchyně* pod názvem *Nová italská kuchyně*, na kterém několik let pracoval a dle jeho slov *se stala jakousi učebnicí mnoha provozovatelů italských kuchyní, zejména pizzerií* („Zkušenosti ze světa,“ c2018-2019).

Původní kniha *Italská kuchyně* vydaná v roce 1968 obsahuje nejenom seznam receptů, ale také kapitulu o italských vínech a surovinách a dále slovník odborných výrazů včetně výslovnosti. Osobně oceňuji, že autor ponechal názvy pokrmů v italštině a doplnil je českým překladem. V úvodu píše, že se věnuje italským pokrmům, které jsou oblíbené nejen v Itálii, ale také v dalších zemích a předpokládá, že kniha bude také pomůckou československým turistům, kteří se chystají do zahraničí. Z toho důvodu nechal názvy v původním jazyce, tedy proto, že je turisté pod těmito názvy mohou najít na zahraničních jídelních lístcích (Klíma 1968: 7). Zmiňuje také delší dobu přípravy u některých pokrmů a čtenáři doporučuje tento čas brát jako účelné využití volného času (Klíma 1968: 7). Dále přiznává, že se v receptech vyskytují suroviny, které v tuzemsku nejsou tak známé a chybí také jejich znalost u kuchařů a hospodyněk, ale přesto je zanechává, aby neporušil charakter nebo rovnováhu receptu (Klíma 1968: 9). Dobromil Klíma popisuje italskou kuchyni jako jednu z neznámějších a nejoblíbenějších hned vedle francouzské a čínské a neupírá jí vliv právě na francouzskou i jiné kuchyně Evropy.

4.6. Italské potraviny a „pizza effect“

Vzhledem k tomu, že ústředním pojmem této práce je italská gastronomie, tak bych na tomto místě představil typické produkty a nejrozšířenější potraviny a nápoje charakterizující právě italskou kuchyni. Dalším důvodem proč tento přehled uvádím je ten, že součástí této práce je terénní výzkum, ve kterém je mnoho těchto pojmů zmiňováno a ačkoli je italská strava u české populace v současnosti poměrně dobře zažitá, tak by i tak tyto pojmy měly být blíže specifikovány. Zařadil jsem tedy jak pojmy, které se vyskytly v dotazníkové části, tak pojmy, které považuji za přínosné pro tuto práci.

V této kapitole kromě jídel a surovin, nalezneme také další nosič - pákový přístroj na espresso, který se v druhé polovině 20. století začal sériově vyrábět v Itálii a postupně se rozšířil i k nám. Dalším prvkem, který také přiblížím v této kapitole je tzv. *pizza effect*.

4.6.1 Olivový olej

Itálie je druhým největším producentem olivového oleje. O olivovém oleji můžeme bez obav tvrdit, že je základem italského vaření a umění této výroby se dá přirovnat k výrobě

vína. Olivový olej se lisuje z plodů olivového stromu, který dosahuje výšky 10 až 16 metrů a jeho stáří může být více než 1000 let. Historie pěstování oliv je velmi dlouhá a každá oblast v Itálii má své vlastní metody a tradice.

4.6.2 Balzamikový ocet

Aceto balsamico je vysoce koncentrovaný ocet, který se skladuje v sudech 10 až 15 let a jeho základem je mošt z bílé odrůdy vína *Trebbiano* z oblasti Emilia-Romagna, který se šetrně zahřívá, dokud z konzistence nevznikne tmavohnědý sirup, který se následně smíchá s vinným octem kvůli kvašení. *Aceto balsamico* se používá k dochucení všech druhů pokrmů – od zeleninových přes masové až po rybí.

4.6.3 Janovské pesto

Janovské pesto neboli *pesto alla genovese* je zelená kořenící pasta z bazalky, česneku, soli, piniových oříšků, sýru a extra panenského olivového oleje, která se přidává nejen do těstovin, ale také do omáček a polévek.

4.6.4 Lanýže

Většina lidí si pod lanýži představí Francii, ale v Itálii v oblasti Piemont jsou tyto houby rostoucí pod zemí základem tamní kuchyně. Rostou zde bílé i černé lanýže, přičemž bílé lanýže (*Tuber magnatum*) z této lesnaté oblasti jsou nejžádanější na světě a typické svým výrazným aroma.

4.6.5 Těstoviny

Itálie je rájem těstovin a každý kraj má svou vlastní představu o jejich původu. Ať už přišly z Mongolska, Číny nebo Říma, tak zůstávají jedním z nejoblíbenějších pokrmů. Vyrábějí se z pšenice, vody a vajec a je známo více než 300 tvarů, které mohou být v různých barvách (Montanari 2003).

4.6.6 Polenta

Polenta je jednoduchá obilná kaše, která byla základem jídelníčku alpských obyvatel na severu Itálie. Původně se připravovala z pohankové nebo ječné mouky a kolem roku 1650 se k její přípravě začala používat pšenice. V současnosti je nejznámější a nejrozšířenější polenta z kukuřičné mouky nebo kukuřičné krupice a podává se jako příloha v mnoha variacích – studená, teplá, smažená s rybou, masem nebo také jako nákyp apod.

4.6.7 Sýry

Mezi další typické potraviny, které se vyrábí po celé Itálii patří sýry. Účastníci mého terénního výzkumu nejvíce jmenovali tři druhy sýrů, a sice parmazán (*Parmigiano Reggiano*), *mozzarellu* a *pecorino*.

4.6.7.1 Parmigiano Reggiano

Parmazán je typickým italským sýrem s jemnou, kořeněnou chutí, který se nechává vyzrát ve velkých bochnících v rozmezí 18 až 36 měsíců a smí se vyrábět pouze v provincii Emilia-Romagna.

4.6.7.2 Mozzarella

Mozzarella je čerstvý sýr naložený v syrovátce, ve které se může skladovat několik dní. Pravá *mozzarella* se smí vyrábět pouze z mléka černých buvolic z Kampánie. Vzhledem k velké poptávce se vyrábí také z kravského mléka, ale pak musí nést označení *fior di latte* či *fiordilatte*.

4.6.7.3 Pecorino

Dalším z typických italských sýrů je *pecorino*. Vyrábí se z plnotučného ovčího mléka ve střední Itálii a rozlišují se tři stupně zralosti. Mezi hlavní producenty patří toskánský region, především oblast Chianti.

4.6.8 Masné výrobky a Prosciutto di Parma.

Také uzenářská výroba neodmyslitelně patří k italské gastronomii, která masné výrobky rozděluje do tří kategorií: výrobky tepelně neopracované, výrobky z čerstvého masa a výrobky z vařených surovin. Mezi nejzmiňovanější uzeninu v dotazníkové části patřila parmská šunka.

4.6.8.1 Prosciutto di Parma

Prosciutto di Parma je nasolená šunka zrající na vzduchu 10 až 12 měsíců, případně déle a na její kvalitu dohlíží ochranné konsorcium, které kontroluje i dodržování směrnic. Mezi další oblíbené italské šunky patří šunka dušená, tzv. *prosciutto cotto*.

4.6.9 Zmrzlina

Italsky se zmrzlina nazývá *gelato* a ačkoli se k jejímu původu hlásí v Dolomitech nebo v Toskánsku, tak její původ je nejasný stejně jako u těstovin. Základní recept obsahuje mléko, cukr a žloutky, ke kterému se přidávají různé příchuti jako citron, jahoda, čokoláda apod.

4.6.10 Sorbet

Sorbet je považován za předchůdce zmrzliny. Je to ovocná vodová zmrzlina dochucená kousky plodů, vína, likéru, sirupu atd.

4.6.11 Káva

Itálie sehrála v rozšíření kávy významnou roli. Od 15. století tento povzbudivý nápoj dobýval nejen muslimský svět, ale také svět křesťanský a italští kupci ho začali dovážet do přístavů na severu Itálie, přesněji do Terstu, Benátek a od roku 1632 také do Janova a Livorna. V současnosti si lze v Itálii objednat mnoho variací tohoto nápoje (*caffè con panna*, *caffè e latte*, *caffè corretto*), ale nejoblíbenějším zůstává espresso, kterému Italové říkají jednoduše *caffè*.

4.6.11.1 Přístroj na espresso

K přípravě kvalitního italského espressa se používá pákový přístroj s pístem, který pracuje na principu sání a tlaku. První patent na takový stroj pochází z období industrializace, přesněji z roku 1878 z Německa. Důležité ale je, že tento princip dále rozpracoval Ital Achille Gaggia a kolem roku 1937 vynalezl nový druh kávovaru, který se po druhé světové válce dostal do sériové výroby a na základě tohoto principu se vyrábí dodnes. Způsob, kterým kávovar pracuje je následovný: „*Voda o teplotě 90°C až 95°C se během 25 až 30 sekund protlačí pod tlakem 9 atmosfér několika gramy mleté kávy, aby vzniklo 25 mililitrů kávového nápoje.*“ Tyto velké pákové přístroje tak nalezneme ve všech provozech v Itálii a dalších zemích (Pirasová 2008).

4.6.12 Pizza – kapitola sama o sobě

První zmínky o pizze můžeme nalézt již v období starověkého Říma, ve kterém se pekli chlebové placky *focaccie*, a kterým se říkalo *picea*. Zajímavější zmínku nalezneme v knize *Usi e costumi di Napoli e contorni* od Emanuela Rocca z roku 1858. Ten v této knize popisuje recept na kulatý vyválený plát těsta, který lze zapéct s jakoukoli přísadou a v případě potřeby lze plát těsta přeložit, čímž vznikne plněná pizza – *calzone*, která se peče do současnosti (Pirasová 2008).

Známý je také příběh o vzniku podoby současné pizzy *margherita*, když si v roce 1889 manželka savojského krále Umberta I. Markéta přála ochutnat pizzu a mistr Raffaele Esposito ji připravil v národních barvách s červenými rajčaty, zelenou bazalkou a bílou mozzarellou a na počest královny ji pojmenoval *margherita*.

4.6.12.1 Pizza efekt (Pizza Effect)

Vzhledem k tomu, že se tato práce věnuje difuzi ve stravě, tak bych v souvislosti s pizzou neměl opomenout teorii pizza efektu a s ní související reenkulturaci kulturního prvku. Dalo by se předpokládat, že po úspěchu pizzy jako pokrmu, se její obliba rozšířila z Kampánie (ve které se odehrál výše uvedený příběh s královnou Markétou) do zbylé části Itálie. Tomu se ale nestalo a pizza

zůstala v Neapoli, hlavním městě regionu Kampánie, „pouhou svačinkou“ (Pirasová 2008). Opravdového úspěchu se jí dočkalo až ve Spojených státech amerických, kam se v důsledku nedostatku jídla a ekonomických možností odstěhovalo v letech 1899 – 1910 více než dva miliony obyvatel převážně z jihu Itálie. Ti ve městě New York postupně vybudovali čtvrť *Malá Itálie (Little Italy)*. Právě v tomto městě byla v roce 1905 otevřena první pizzerie a úspěch tohoto pokrmu začal pronikat do dalších částí země. Ve druhé polovině 20. století, přesněji v 60. letech již byla pizza oblíbená nejenom v USA, ale také v severní části Evropy a teprve v dalších dvou dekádách se otevíraly pizzerie od Říma na sever, takže cesta pizzy z Kampánie do dalších provincií nebyla tak přímočará, jak by se zprvu mohlo zdát. Tento jev, kdy se původní kulturní prvek (týká se to tedy nejenom jídla) přenesl přes jinou kulturní oblast zpět do původní kulturní oblasti se v kulturní antropologii nazývá pizza efekt a první, kdo toto označení začal používat byl v 70. letech 20. století antropologický profesor Agehánanda Bharati v souvislosti s jeho studiem náboženství a indické kultury: „*The original pizza was a simple, hot-baked bread without any trimmings, the staple of the Calabrian and Sicilian contadini from whom well over 90% of all Italo-Americans descend. After World War I, a highly elaborated dish, the U.S. pizza of many sizes, flavors, and hues, made its way back to Italy with visiting kinsfolk from America. The term and the object have acquired a new meaning and a new status, as well as many new tastes in the land of its origin, not only in the south, but throughout the length and width of Italy.*“ (Bharati 1970: 273)

4.6.13 Italská vína

Vinařství v Itálii má dlouholetou historii sahající až do roku 800 př. n. l. na Sicílii. Období modernismu bylo revolucí a díky stoupencům Garibaldiho a zakladatelům republiky zažilo toto odvětví modernizaci v pěstování i skladování vína. První polovina 20. století nebyla pro Evropu příliš šťastným obdobím a pěstování vína tím bylo také ovlivněno, proto se ještě několik let po 2. světové válce velká část výrobců soustředila více na kvantitu než na kvalitu. Obrat přišel až v 70. a 80. letech a od této doby se italská vína řadí mezi přední světová vína (Pirasová 2008).

4.6.13.1 Chianti

Uvádí se, že *chianti* je nejpobulárnější italské víno a také jedno z nejstarších. Jeho produkce je vyšší než u *soave*, *asti*, *valpolicelly* nebo *prosecca*. Toto červené víno pochází z oblasti Toskánska a jeho export do zahraničí dosahuje 1,3 milionu hektolitrů vína ročně.

4.6.13.2 Soave

Jestliže *chianti* patří k nejznámějším bílým vínům, tak mezi bílými je to *soave*, které překonalo pověst levného vína. *Soave* pěstuje v benátské oblasti východně od města Verona.

4.6.13.3 Prosecco

Prosecco je bílé šumivé víno a je nutné zmínit, že to není název vína (jak většina populace předpokládá), ale je to název odrůdy vinné révy ze severu Itálie. V současné době se řadí mezi nejpobulárnější vína a přestože jeho historie sahá do 19. století, tak jeho obliba strmě stoupla až v 90. letech minulého století.

4.6.14 Italské destiláty a likéry

Nabídka italských destilátů je velmi široká, ale k mému překvapení je téměř nikdo z respondentů v dotazníkové části nezmiňoval. Pouze jednou byla uvedena *grappa* a poté *amaretto*, ale to pouze v souvislosti s dezertem *tiramisu*, kdy několik respondentů uvedlo, že právě tuto surovinu nejčastěji nahrazují.

4.6.14.1 Grappa

To co je pro Čechy slivovice, to je pro Italy *grappa*. Je to pálenka ze zbytků hroznů. První písemná zmínka se datuje do roku 1451 a původně byla brána jako elixír, který se pil v oblasti italských Alp na severu Itálie. Její popularita rostla a stejně tak i poptávka a v současnosti se vyrábí jak z kombinace několika druhů odrůd, tak také jenom z jedné odrůdy vína, například z muškátu.

4.6.14.2 Amaretto

Amaretto je hořkosladký likér s výraznou mandlovou chutí, jehož historie sahá do 16. století a pije se nejen jako *digestiv*, ale používá se jako přísada do sladkého dezertu *tiramisu*.

4.6.14.3 Limoncello

Další likér, který se podává na závěr jídla je *limoncello*. Je žluté barvy s bohatou chutí citronů z Kampánie nebo Sicílie. V dobrých italských restauracích ho nabízejí společně s *grappou* na konci jídla případně před odchodem jako završení společného stolování (Pirasová 2008).

5. Terénní výzkum

Neodmyslitelnou součástí kulturní antropologie je terénní výzkum, díky kterému získáváme velké množství informací souvisejících se studovanou oblastí. Jednou z metod získávání těchto dat jsou polostrukturované rozhovory, které jsou kombinací několika předem připravených otázek a následného rozhovoru.

Takto jsem původně plánoval postupovat, ale poté mě napadla myšlenka předem připravené otázky přeměnit v dotazník a po vyplnění tohoto dotazníku pokračovat v rozhovoru na danou problematiku. Díky tomu jsem oslovil větší množství respondentů, než jsem původně zamýšlel a musím přiznat, že pro mě bylo nečekaným, ale potěšujícím překvapením, že se tento dotazník šířil více, než jsem předpokládal. Nevím, jestli to bylo tím, že téma stravy je populárním pojmem a lidé na toto téma rádi hovoří nebo tím, že oslovení chtěli jednoduše přispět svému příbuznému, známému, kolegovi apod. Pro ilustraci uvedu příklad, kdy jsem jedno páteční dopoledne požádal své dvě kolegyně v zaměstnání o vyplnění dotazníku s tím, že v pondělí odpovědi projdeme a budeme pokračovat rozhovorem. V pondělí obě dvě dotazníky donesly a s ním ještě dalších jedenáct okopírovaných a vyplněných dotazníků, protože během víkendu ho daly k vyplnění svým příbuzným, kteří přijeli na rodinnou oslavu.

Na konci této fáze se mi vrátilo zhruba šedesát vyplněných dotazníků, přičemž s asi dvaceti respondenty jsem pokračoval rozhovorem. Získal jsem tak dva zdroje dat, které jsem mohl následně zanalyzovat pro tuto práci.

Vzhledem k tomu, že práce se věnuje difuzi ve stravování v období dvacátého století, určil jsem si věkovou hranici dotazovaných padesát let a výše. Převážná většina respondentů se pohybovala kolem sedmdesátého a osmdesátého roku věku, což bylo výhodou právě proto, že si při rozhovorech vybavovali vlastní zkušenosti i z období 50. let 20. století a mnohdy vzpomínali ještě vzdáleněji do minulosti, díky zážitkům svých rodičů, případně prarodičů. Musím však konstatovat, že z těchto dob jsem nezjistil žádné konkrétní střety s italskou gastronomií. Nejzajímavějším zmiňovaným obdobím, které se dotýkalo osobního setkáním s „něčím italským“ byla 50. léta minulého století.

Většinu rozhovorů jsme zaznamenával na digitální záznamník (diktafon) a nejzajímavější poznatky jsem si zapisoval pod vyplněný dotazník toho informátora, se kterým jsem prováděl rozhovor. Díky tomu, že jsem si rozhovory nahrával a nemusel tak vše

zapisovat slovo od slova, jsem se mohl věnovat přesnějšimu vedení rozhovoru. To bylo důležité právě proto, že informátoři v důchodovém věku měli velkou tendenci utíkat od tématu stravování k dalším tématům. To nebylo způsobované záměrně, ale kvůli tomu, že mají velké množství vzpomínek, se kterými se chtěli podělit a je pravdou, že občas bylo náročné se vrátit k původnímu tématu této práce.

Nejefektivnější se jevila kombinace dotazníkové metody s polostrukturovaným rozhovorem z toho důvodu, že respondentům bylo poskytnuto dostatečné množství času na to, aby si vzpomněli na všechny důležité prvky, které by mohly být použity v práci.

5.1 Podoba dotazníku

Samotný dotazník obsahoval jedenáct ne příliš komplikovaných otázek týkajících se běžného styku s italskou kulturou a italského způsobu stravování. Soustředil jsem se také na to, abych geograficky zasáhl širší okruh lidí, respektive krajů, ve kterých žijí, díky čemuž může práce reflektovat vztah k italské kuchyni napříč Českou republikou. Kromě Prahy a okolí respondenti byli z těchto krajů: Středočeský, Jihočeský, Pardubický, Královéhradecký a z kraje Vysočina.

První otázka byla: „*Co se Vám vybaví pod pojmem italská kuchyně?*“ S touto otázkou jsem začal záměrně proto, abych zjistil, do jaké míry a v jaké podobě je u nás představa italské gastronomie rozšířená.

Druhá otázka zněla: „*Jaké italské typické produkty znáte?*“ Tuto otázku jsem položil proto, abych konkrétněji rozvedl první. Výsledkem však byly poměrně podobné odpovědi na obě dvě otázky, protože respondenti v obou případech vyjmenovávali italské suroviny a pokrmy a jen několik lidí si pod pojmem italská kuchyně představilo i jiné věci jako například způsob přípravy pokrmů, pestrost stravy apod.

Třetí otázka zněla „*Vzpomenete si na „první setkání s italskou kuchyní?*“ Touto otázkou jsem pátral po prvních střetech s jinou kulturou stravování než na jakou jsme na našem území zvyklí. U této otázky jsem si uvědomil výše zmiňované výhody kombinace dotazníkové části a následného rozhovoru, a to proto, že na tuto otázku necelá polovina respondentů odepsala krátce „*ne*“. Avšak, když jsme se k této otázce dostali během rozhovoru a položil jsem k ní několik doplňujících otázek, kterými jsem se snažil vyvolat nějaké

vzpomínky na první setkání, tak výsledkem byly zajímavější odpovědi než pouhé *ne*. Většinou jsem respondenty naváděl otázkami, zda byli v minulosti v Itálii a pokud ano, jestli si vybaví potraviny nebo nápoje, které tam konzumovali. Nejstarší osobní setkání přímo v Itálii měla Anna S., která byla v roce 1973 v Benátkách a poznamenala, že: „*v té době italská kuchyně u nás nebyla známá jako dnes.*“ Nejčastějším obdobím, kdy respondenti poznali italskou stravu přímo v Itálii byla 90. léta 20. století. Někteří do této země vyjeli již v roce 1990 po otevření hranic. Častými roky pak byly 1995 a 1996 a většinou to bylo v turistických oblastech, které mají Češi nejraději jako Bibione a jeho okolí na pobřeží Jaderského moře. Paní Věra N. vyprávěla o tom, jak se v Římě těšila na pravou pizzu, ale *přišlo zklamání – hrůza skončila v koši.*

Nejstarší setkání s italskou kuchyní, které proběhlo na našem území bylo v 60. letech díky italské cukrárně ve Vodičkově ulici, které se tato práce také věnuje. Na zmrzlinu z této cukrárny vzpomínaly paní Věra Z. a Helena P.

Čtvrtá otázka zněla: „*Vaříte italská jídla? Pokud ano, jaká? Pokud ne, proč?*“ Na tuto otázku jsem dostal velký výčet nejenom jídel, ale také zákusků. Mezi odpovědmi nejvíce zaznívaly těstoviny, přesněji špagety s různými druhy omáček, *lasagne*, *gnocchi*, dále rizoto, ale také pizza připravená doma. Ze zákusků nejvíce zaznívalo *tiramisu*. Musím podotknout, že mezi respondenty byli také muži. Většina z nich odpověděla, že nevaří italská jídla, ale bylo to z prostého důvodu, že doma nevaří vůbec. Což je podle mého názoru dáno tím, že u těchto vyšších ročníků převládá tradiční model rodiny, kdy žena se stará o domácnost a děti a muž zabezpečuje ostatní záležitosti. Ti, kteří v dotazníku uvedli, že vaří, tak vyjmenovávali podobná jídla jako ženy.

Další otázku: „*Vaříte doma nějaké italské jídlo, které jste ochutnal/a v Itálii?*“, jsem zařadil proto, abych našel prvek, který byl přenesen z původního prostředí do našeho českého. Tato otázka zároveň předpokládá, že respondent Itálii navštívil. Těch, kterých do této země nikdy nezavítali byla necelá desetina z celkového počtu dotazovaných. Odpovědi ostatních zahrnovaly těstoviny, *lasagne*, pizzu, dále pak rybí polévku, noky se špenátem, saláty a z dezertů *tiramisu*. Anna S., sice byla v Itálii na dovolené několikrát, ale žádné jídlo, které tam ochutnala doma nevaří, protože podle jejích slov by nechutnalo jako originál.

Šestou otázkou jsem soustředil na nosič kulturního prvku, kterým v tomto případě je kniha, přesněji kuchařka. Proto jsem se ptal, zda kupují a používají italské kuchařky. K mému překvapení na tuto otázku odpovědělo kladně pouze pět respondentů. Ostatní knihy tohoto typu nekupují. Zajímalo mě proč a zaznamenal jsem dva druhy odpovědí, které se také dají

rozdělit do dvou věkových kategorií na mladší ročníky mezi 50. - 60. rokem a ty starší. Starší ročníky, tedy 60 let a výše, odpovídali, že vlastně ani neví, proč je nekupují, že to bude nejspíš tím, že při vaření již tolik neexperimentují a vystačí si s tím, co se za život naučili. Helena P. také vypověděla, že nekupuje ani moc jiných knížek, protože nemá tak velký důchod, aby si je mohla dovolit.

Nižší věková skupina, tedy ta mezi 50. - 60. rokem, měla sofistikovanější vysvětlení. Za všechny uvedu Zuzanu Š. (57 let), která se na mě krátce podívala a s úsměvem řekla: „*Dneska se už přece žádný kuchařky nekupují. Všechny recepty si můžu najít na internetu.*“ Protože i díky vlastní rešerši kuchařských knih, kterou jsem k této práci prováděl, vím, že kuchařky jsou v současnosti nejprodávanějšími tituly v běžných knihkupectvích, tak jsem se paní Zuzanu zeptal, zda to myslí vážně. Divila se, proč se ptám, že ano.

Italská kuchyně je specifická nejenom způsobem přípravy, ale zejména typickými produkty a ingrediencemi, které používá. Z toho důvodu jsem do dotazníku zařadil sedmou otázku: „*Nakupujete italské potraviny ve specializovaných prodejnách?*“ Získal jsem devět kladných odpovědí. Nejčastějšími nakupovanými produkty byly olivový olej, olivy, dále mléčné produkty jako sýry a jogurty nebo také těstoviny netradičních tvarů, *pesto*, džemy a rybí produkty. Opět mě zajímalo, proč většina dotazovaných ve specializovaných prodejnách nenakupuje. Dostalo se mi celkem logické odpovědi, že se v jejich okolí žádná taková prodejna nenachází a zpětně mi došlo, že ti, kteří odpověděli kladně bydlí v Praze a jejím blízkém okolí. Samostatnou kategorií by pak mohli být moji rodiče, kterým jsem dotazníky také rozdál a posléze provedl rozhovor, protože věkově už spadají do zkoumané kategorie. Ti si díky častým cestám do Itálie vozí tyto produkty přímo. Vrátil jsem se však ještě k těm, kteří odpověděli záporně z toho důvodu, že se v jejich okolí žádná specializovaná prodejna nenachází, protože jsme se u většiny nakonec dobrali toho, že ty nejběžnější italské produkty (těstoviny, olivy, olivový olej, ale také sýr *mascarpone* apod.) nabízí supermarkety ve kterých nakupují. Paní Věra Z. také vypověděla, že využívá týdenních akcí, typu italské týdny, které pořádá její oblíbený supermarket.

„*Dodržujete přesné postupy přípravy italských jídel nebo si je upravujete podle sebe?*“ To je v pořadí osmá otázka, kterou jsem respondentům položil. Tato otázka tématicky souvisí se čtvrtou otázkou, zda vaří italská jídla doma a týkala se tedy těch, kteří odpověděli kladně. Naprostá většina těch, kteří doma taková jídla vaří odpověděla, že si jídla upravuje podle sebe. Pouhé dvě respondentky (Šárka P, 51 a Jana N., 73) uvedly, že vaří přesně podle daných postupů.

Tato osmá otázka nám nejenom demonstruje, jak respondenti přistupují k vaření zahraniční kuchyně, ale také to, jak je kulturní prvek (v našem případě je to pokrm) přejatý z původní kulturní oblasti a přetvářený v další kulturní oblasti. Respondenti upravují pokrmy hned z několika důvodů. Nejběžnější odpovědí bylo nahrazování původní ingredience za jinou, a to většinou dostupnější nebo levnější. Typickým příkladem je použití českého sýru lučina místo sýru *mascarpone* nebo *ricotta*. Často jsem se také setkal se záměnou olivového oleje za levnější slunečnicový, což bylo dáno ve všech případech tím, že je o mnoho levnější.

Dalším důvodem změny původní receptury pokrmu byla vlastní vynalézavost, neboli invence jednotlivých respondentů. Někteří recepty mění, aby byly více zajímavé, jiní poznamenali, že je upravují kvůli tomu, že některé ingredience buď oni sami nebo někdo z rodiny neví. Obecně ale musím poznamenat, že všechny tyto důvody změn v receptech se týkají asi všech kuchyní na světě a možná i proto můžeme říct o gastronomii, že je živou kulturou.

Devátá otázka zní: „*Navštěvujete italské restaurace? Pokud ano, jak často?*“ Tato práce „hledá“ vliv italské kuchyně na kulturu stravování u nás a podle mého názoru jsou zahraniční restaurace jedním z hlavních ukazatelů oblíbenosti cizí kuchyně v našem prostředí a zároveň mohou být i zdrojem inspirace pro „domácí“ kuchaře. Více jak polovina respondentů odpověděla, že italské restaurace navštěvuje. Frekvence návštěvnosti se u dotazovaných pohybuje mezi jedním až třemi měsíci. V následných rozhovorech jsem zjistil, že tato frekvence jednoho až třech měsíců je i běžnou dobou navštěvování restaurací obecně. Byla by však chyba domnívat se, že respondenti vyhledávají úmyslně italskou kuchyni. Jejich odpovědi spíše reflektují skutečnost, že italské restaurace jsou jedny z nejrozšířenějších u nás. Jedinou výjimkou z tohoto pohledu jsou pizzerie. Pro toto tradiční italské jídlo chodí respondenti záměrně. Závěrem tedy můžeme říci, že italská restaurace je pro mnohé synonymum pizzerie. Ze všech odpovědí mě nejvíce překvapilo odpověď paní Kateřiny, která na tutu otázku reagovala následovně: „*Do italských restaurací chodím jen v Itálii.*“

Přestože jsem očekával, že právě pizza bude jedním z nejoblíbenějších jídel, i tak jsem do dotazníku zařadil desátou otázku: „*Jaké je Vaše nejoblíbenější italské jídlo?*“ A jak se později ukázalo, mýlil jsem se v úsudku, díky čemuž jsem si uvědomil přínos terénního výzkumu a jeho vypovídající hodnotu. Pizza byla nejoblíbenějším jídlem u pouhé třetiny dotazovaných. Nejoblíbenějším italským jídlem jsou těstoviny respektive špagety na všechny možné způsoby. Další v pořadí se umístily *lasagne*. Objevili se ale také „zajímavější“ odpovědi jako *bruschetta* nebo *mortadela* nebo také *caprese*, ale podle Moniky M. *jedině s*

vínem.

Jedenáctou a také poslední otázkou jsem navázal na otázku předposlední a zeptal jsem se opačně: „*Je nějaké italské jídlo, které opravdu nemusíte?*“ U této otázky se projevil mužský temperament a třeba Jaroslav T., 69 let odpověděl: „*Můžu vše.*“ Ještě o něco odvážněji odpověděl Bohuslav, 79 let, a to tak: „*Není, vše ochutnám aspoň jednou.*“ Pokud se zaměříme na konkrétní odpověď, která se opakovala nejvíce, tak to byly mořské plody nebo jak řekla paní Helena P.: „*Nejím mořský potvory!*“

5.2 Vybrané rozhovory

Vážím si všech dotazovaných respondentů, kteří mi vyplňovali dotazníky a vypověděli mi své zkušenosti týkající se italské gastronomie a na tomto místě bych se rád detailněji věnoval dvěma vybraným dotazníkům.

5.2.1 Rozhovor s paní Zuzanou Š.

Rozhovor s paní Zuzanou byl hodně informačně nabitý díky jejím mnohaletým zkušenostem, protože strávila část svého života v Itálii ve městě Ferrara. Do Ferrary se odstěhovala v roce 1986 a žila tam až do roku 2011 se svým italským manželem Carlem a synem Andreou. Nyní žije opět v Praze v Nuslích, ale Itálii navštěvuje často, protože již dospělý syn Andrea zde stále žije se svým otcem. Ferrara je historické město v Pádské nížině v provincii Emilia-Romagna, která na severu sousedí s Benátskem a na jihu s Toskánskem. Je to hospodářsky bohatá oblast, ve které sídlí mnoho potravinářských podniků. Mezi speciality, které pochází z tohoto kraje patří například sýry (*parmigiano reggiano*, *grana padano*), uzeniny (parmská šunka – *Prosciutto di Parma* nebo *Prosciutto di Modena*), různé druhy pečiva (např. *piadina* – chlebová placka), dále *aceto balsamico di Modena*, což je balzamikový ocet vyráběný z vína a samozřejmě mnoho odrůd bílého a červeného vína.

V regionu Emilia-Romagna je kuchyně hodně kalorická a hutná. Tato „gastronomická bohatost“ naplňovala i rozhovor se Zuzanou. Chvillemi mi přišlo, že polostrukturovaný rozhovor dávno skončil a místo toho sedím na přednášce o italské gastronomii. Hned na začátku rozhovoru mi popsala potravinovou pyramidu středomořské stravy (viz teoretická část), jakoby to byl nejen způsob sestavení jídelníčku, ale i způsob myšlení každého Itala. Největší výhodou tohoto přístupu je to, že v jednom chodu nalezneme všechny živiny, které

organismus potřebuje. U otázky na typické produkty začala vínem, respektive stolním vínem. Řekla: „*Používá se prakticky denně, ale je důležité, že Italové umí hrozně dobře pít, protože si dají jenom jednu skleničku. Opravdu dokážou vypít jenom jednu skleničku vína k obědu. Nezneužívají toho alkoholu, že by se do toho potom pustili.*“ Dalším základem jsou těstoviny, a to všechny druhy sušených těstovin. Nejlepší je podle Zuzany Š. *pasta trafileta al bronzo*. To je těstovina, která není hladká, industriální, ale: „*nahrubo najetá bronzovým metalickým hřebenem a krásně se na ní lepí sugy – omáčky.*“ Dále jsou to těstoviny plněné na tisíce způsobů – masové, sýrové atd. V regionu Emilia-Romagna jsou typické těstoviny *lasagne* prokládané masovým ragú a zalité bešamelem. Dále to jsou to *tagliatelle alla Bolognese* (Boloňa je hlavním městem regionu). Když jsme se dostali k otázce, jaké italské jídlo, které ochutnala v Itálii doma vaří, tak jsme se pobavili, protože by to prý bylo na tři hodiny. V podstatě po letech strávených ve Ferrarě jiná než italská jídla nevaří. Jednoduchý styl vaření si zamilovala a mezi její oblíbená jídla patří rychlé těstoviny *aglio olio* (s česnekem a olivovým olejem). Těstoviny také kombinuje s již hotovými omáčkami (bazalkové *pesto*, *pesto Genovese z Janova*, chilli omáčka s rajčatovým protlakem). V oblibě má také různé druhy salátů, které připravuje sezónně, v létě např. studené míchané saláty, alespoň ze čtyř druhů salátů (rukola, polníček, atd.). Jednou z nejzákladnějších surovin, která nesmí nikdy chybět, je olivový olej extra virgine lisovaný za studena, aby v něm zůstalo co nejvíce nutričních a chuťových látek, které by se zahřátím ztratily. Celkově můžeme shrnout, že v kuchyni by podle Zuzany neměly chybět tři suroviny: olivový olej, těstoviny a sýr – nejlépe *parmigiano reggiano* nebo levnější *grana padano*. S úsměvem ještě poznamenává, že kvalitní italské víno si koupí vždy. Ať už červené, bílé nebo růžové. Jediné, co jí z italských jídel nejí, je vše co obsahuje lanýže, ať už černé nebo bílé. Na tuto chuť si za celá léta nezvykla.

Paní Zuzana mi dále vysvětluje, že je velký cenový rozdíl mezi produkty, které se prodávají v obchodních řetězcích a produkty, na které se soustředí specializované prodejny s italským zbožím. V těchto prodejnách odebírají produkci přímo od malých rodinných firem. Jejich ceny jsou vyšší, někdy i několikanásobně, protože jejich vysoká kvalita se s průmyslově vyráběnými potravinami nedá porovnat.

S prodejny specializující se na italské potraviny má Zuzana bohaté zkušenosti. Po svém návratu z Ferrary až do současnosti pracovala jako překladatelka v několika pražských prodejnách jako je *Wine Food Market*, která jako první u nás začala prodávat sicilské pečivo a cukrářské výrobky. Rozdíl je i v prodeji italského pečiva, které se v Itálii prodává na váhu a ne na kusy jako u nás.

Překvapením pro mě bylo, že Čechách nenavštěvuje italské restaurace, přestože mi vyjmenovala několik výborných restaurací, které pracují s kvalitními produkty. Vysvětlila mi, že je to z toho důvodu, že pracuje jako průvodkyně v Praze, tak italským turistům doporučuje typické české podniky, do kterých s nimi chodí. Osobně si maximálně dojde na pizzu. Její nejoblíbenější je ta nejjednodušší *pizza margherita*, ale také jí chutná se sicilskými rajčátky (*ciliegia*) a buvolí *mozzarelou*.

To mě přivedlo na otázku, jaké to bylo v 80. a pozdějších letech, když žila s italským manželem Carlem. Řekla mi, že když jeli navštívit její rodiče do Prahy, tak nikdy nezašli do žádné italské restaurace, protože Carlo chtěl poznat českou kuchyni. Takže se chodilo na českou klasiku a mezi nejoblíbenější jídla, která si dávali, patřilo pečené koleno, pečená žebra a samozřejmě české pivo.

Zjišťoval jsem také, zda při cestách zpět do Čech vozila nějaké italské potraviny příbuzným nebo známým a pokud ano, jaký to mělo ohlas. Dostalo se mi odpovědi, že nejvíce vozila sýry, hlavně *parmigiano reggiano*, filety z tuňáka, které byly buď v plechovce nebo kvalitnější ve skle. Hodně také vozila vína a šumivá vína, sušenou šunku *crudo* a hlavně olivový olej extra virgine, nejlépe v pěti litrových baleních. „*Mělo to absolutní ohlas, i když se objevily výjimky.*“ Některým členům rodiny „nevoněl“ olivový olej, protože vůně oliv pro ně byla hodně intenzivní. Tak raději vozila olej toskánský nebo ligurrrský, který má oproti olejům z jihu země méně výraznější chuť a vůni. Někteří také nejedli *prosciutto crudo* – syrovou sušenou šunku.

Pokud zhodnotím rozhovor s paní Zuzanou, tak byl zajímavý od začátku do konce. Trpělivě odpovídala na mé otázky, souhlasila s tím, že si vše mohou zaznamenávat na diktafon a na konci jsme se domluvili ještě na mailové komunikaci, abychom doladili podrobnosti a slíbila mi, že se nad vším ještě jednou zamyslí a napíše mi další informace, na které si vzpomene, protože od roku 1986, kdy odjela do Itálie uplynula už dlouhá doba. Také mě pozvala do italské prodejny, se kterou spolupracuje a která se nachází pár ulic od jejího bydliště v Nuslích. Doporučila mi také navštívit *Mozzarellart*, což je výrobní tradičního italského sýra *mozzarella*, která se nachází na pražském Smíchově. Celý výrobní proces se dá pozorovat přes sklo a stará se o něj „partička Italů.“

5.2.2 Rozhovor s paní Helenou P.

Dalším respondentem, kterému bych rád věnoval ve své práci větší prostor je paní

Helena P. (79 let). Rozhovoru s ní se zde věnuji detailně, a to ne proto, že by jako např. paní Zuzana Š. v předcházející kapitole, měla osobní zkušenosti s italskou kuchyní, které by přesahovaly zkušenosti ostatních respondentů, ale proto, že po mnoho let pracovala na podnikovém řízení *Pražských restaurací*. Díky tomu mi mohla poskytnout zajímavý pohled na fungování československé gastronomické scény. Zároveň měla i jako jedna z mála respondentů osobní vzpomínky na italskou cukrárnu ve Vodičkově ulici, kam chodívala k „okýnku na zmrzlinu“ a „strašně jí chutnala“.

Paní Helena P. nastoupila do *Pražských restaurací* v roce 1980, a to na oddělení investiční účtárny. Její pracovní náplní tak bylo tzv. metodické řízení, což obnášelo evidenci zahraničních strojů, které přicházely do Československa, kontrolu jejich opotřebení a odpisy. V podstatě se může říci, že všechny stroje, které si objednaly pražské gastronomické provozovny, šly přes ní k technickému oddělení. Zajímá jsem se, odkud potravinářské technologie nejčastěji pocházely a dostalo se mi odpovědi, že téměř všechny byly ze západní Evropy, a to i z Itálie. Stejnou skutečnost mi potvrdila i další bývalá pracovnice *Pražských restaurací*, paní Jana T., která si též vybavila, že část strojů byla italská, a to včetně strojů pro italskou cukrárnu ve Vodičkově ulici.

Další kontakt se zahraniční kuchyní, který respondentka kladně hodnotila, byly prodejny *Eso*, které nabízely výběrový sortiment. Paní Helena P. si pochvalovala zejména uzeniny, které zde nakupovala, ať už se jednalo o uherský salám nebo panenku. Z italských produktů si vzpomněla ještě na kečup, který si v *Esu* také pořizovala, byť říká, že neví, jestli byl opravdu italský, je možné, že si ho spíše automaticky dnes asociuje s Itálií. Ironií však je samotné spojení kečupu a Itálie, které by rodilý Ital raději neslyšel. V restauracích se s kečupem můžeme setkat, ale je to zejména pro cizince, případně je podáván ke smaženým přílohám z brambor jako jsou hranolky nebo jiné smažené zeleniny.

5.3. Vyhodnocení dotazníkové části

Na tomto místě bych rád zhodnotil terénní výzkum. Myslím si, že pro daný typ práce je terénní výzkum nezbytnou součástí a jeden z jeho hlavních přínosů je ten, že reflektuje danou problematiku v praxi a odráží nejen situaci ve druhé polovině 20. století, ale zároveň i zkoumanou současnost teoretické části a doplňuje ji o cenné informace.

Prvním poznatkem, který asi není velkým překvapením, je, že lidé o jídle diskutují

velice rádi. Vzhledem k tomu, že je to jedna ze základních každodenních lidských potřeb, tak k ní má každý co říct. Ačkoliv jsem se soustředil na věkovou skupinu 50+, tak si dovoluji tvrdit, že toto bude platit i pro mladší ročníky. Samotnému vaření se v této kategorii věnovalo více žen než mužů, což bylo dáno způsobem života, který byl ve druhé polovině 20. století pro české rodiny běžný, tedy že běh domácnosti byl ženskou záležitostí.

Dalo by se říci, že na první dvě otázky, které se zabývaly představou o pojmu italská kuchyně a vyjmenování typických produktů odpovídali respondenti se samozřejmostí. Italská gastronomie se řadí mezi přední světové kuchyně a její všeobecnou známost potvrdil i tento výzkum. Respondenti znají mnoho druhů typicky italských produktů, které jsou dnes běžně k zakoupení, ale ve zkoumaném období tomu tak vždy nebylo, což souviselo s uzavřeností našeho trhu. Tato situace se změnila v 90. letech. Byla to také doba, ve které nejvíce respondentů zažilo první setkání s tímto kulinářským uměním přímo v Itálii. Je ale důležité si říci, že devadesátá léta nebyla vysloveně obdobím gastroturistiky, tedy cestováním za kulinářskými zážitky a poznáním nových kuchyní, ale spíše obdobím, ve kterém se po dlouhé době mohlo volně vycestovat a poznat život na západ od našich hranic. To podotklo několik respondentů. Můžeme jmenovat například paní Helenu P., která vyprávěla, že v roce 1995 strávila rodinnou dovolenou v Itálii s manželem a vnučkou a vezli si zásoby jídla, které jim vydržely po celou dobu pobytu u moře.

Vrátím-li se k samotnému nákupu italských produktů v našich podmínkách, tak současná nabídka je velmi široká a většina typických potravin je v našich prodejnách běžně k dostání. Ať už to jsou těstoviny různých tvarů, omáčky na těstoviny (rajčatové omáčky, *pesta* atd.), olivové oleje – klasické žluté nebo zelené extra virgine, balzamikové vinné octy, sýry jako parmezán, *mozzarella* nebo *ricotta*, italská nakládaná zelenina, ale také čerstvá zelenina jako rajčátka ze Sicílie, cukety nebo speciální mouka na přípravu pizzy. Jediným výraznějším rozdílem je skutečnost, že ve velkých městech jsou tyto potraviny k zakoupení v malých prodejnách, které se specializují přímo na Itálii a její produkty. Často tak nabízejí i méně známé výrobky od rodinných firem avšak za vyšší ceny. V menších městech se respondenti musejí většinou spolehnout na nabídku obchodních řetězců, které sice mají nižší ceny, ale nabídka není tak široká, přesto je většina základních italských potravin vždy k dispozici.

Velká dostupnost těchto potravin je také jeden z hlavních faktorů, který přispívá k tomu, že je možné mnoho italských pokrmů připravovat doma. Italská jídla ve svých domácnostech vaří všichni respondenti, případně někdo jiný z členů rodiny. Už tato

skutečnost nám dokazuje, že italská strava je velice oblíbená a je schopná překročit hranice a zaujmout pevné místo jak v domácím vaření, tak na profesionální úrovni v restauracích, kavárnách, hotelech apod. Je ale nutné podotknout, že v mnoha případech jsou původní recepty často upravovány, a to jak v profesionálních provozech, tak v domácím prostředí. Menší část respondentů se snaží dodržovat přesné postupy přípravy jídel, avšak většina dotázaných přiznává, že si s tím „hlavu neláme“ a vaří podle svých možností. První nejčastější příčinou je, že dotyčný nemá k dispozici všechny potřebné ingredience, a tak je nahradí dostupnými. Druhou nejčastější příčinou je vlastní potřeba si recept upravit podle svých představ nebo lépe řečeno podle svých chutí. Za tímto nemůžeme hledat neúspěch zkoumané kuchyně, ale invenci, která je s vaření pevně spojena. V menší míře k tomu dochází u sladkých pokrmů, u kterých se více dbá na přesné postupy, ale i tak jsou pozměňovány. Například u *tiramisu*, které je bezpochyby nejslavnější italský dezert, respondenti nahrazují hned několik ingrediencí. Původní smetanový sýr *mascarpone* nahrazují klasickým tvarohem a likér *amaretto* typický svou hořkosladkou chutí nahrazují běžným tuzemským rumem. Respondenti se k těmto změnám uchylují nejenom z nedostupnosti ingrediencí, ale také z ekonomického hlediska.

Terénní výzkum dále ukazuje, že lidé italské pokrmy konzumují nejenom v domácím prostředí, ale také v italských restauracích, které v průměru navštěvují jednou až dvakrát měsíčně. Pro mnohé z nich je italská restaurace synonymem slova *pizzeria*. Což je paradoxní, protože při rozhovorech jsem zjistil, že respondenti znají mnohem více druhů italských jídel.

Závěrem lze říci, že italská gastronomie je v našem prostředí velmi oblíbená. Mezi respondenty nebyl žádný, který by s touto kuchyní neměl zkušenosti. Můžeme také konstatovat, že všichni zúčastnění ve svých domácnostech italská jídla běžně připravují a řadí je běžně do svých jídelníčků. Mimo to navštěvují italské restaurace, respektive *pizzerie*. Obecně lze tedy shrnout, že italská kuchyně má u české populace pevné místo a je již natolik zažitá, že ji nepovažují za tak exotickou jako například kuchyni thajskou, vietnamskou apod.

6. Závěr

Mým záměrem v této práci bylo prostudovat a popsat problematiku stravování dvou odlišných kultur a tím hlavním, co mě zajímalo byl vliv italské kuchyně na českou kuchyni, respektive jakým způsobem se italská kuchyně dostávala do českého prostředí v průběhu 20. století. K tomu, abych tento záměr naplnil bylo nezbytné si na začátku práce představit italskou gastronomii. Ta se v současnosti řadí mezi přední světové kuchyně, avšak její zformování souvisí s historickým vývojem Itálie jako státu. Některé pokrmy, které dnes řadíme k typickým, ušly dlouhou cestu z regionální kuchyně do celostátní. Tento proces jsem demonstroval na celosvětovém úspěchu pizzy, jejíž cesta se z regionální kuchyně do celostátní italské kuchyně prodloužila o americký kontinent. Tomuto jevu „dala“ pizza jméno a dnes je *pizza-efekt* zavedený termín v sociologických a antropologických vědách. Díky tomuto příkladu si také můžeme uvědomit, jakým způsobem fungují difuzní procesy ve stravě, což byla jedna z problematik, která mě zajímala. Abych tyto procesy mezi italskou a českou gastronomií mohl zmapovat, tak bylo také potřeba popsat situaci ve 20. století na našem území. Dvacáté století jsem prošel po obdobích Rakousko-Uherské monarchie, první republiky, doby meziválečné, období po druhé světové válce až do roku 1989 a po roce 1989. Kromě kvality a úrovně gastronomie mě také zajímaly kuchařské knihy a kuchařky, které se vydávaly, protože jsou dobrým ukazatelem a vypovídají o dobových trendech ve vaření. Díky rešerši kuchařských knih jsem objevil důležitého autora Michaela Dobromila Klímu, který vydal publikaci *Italská kuchyně* v roce 1968, jenž byla jedna z mála knih věnující se italské stravě v dlouhé éře komunismu. Kromě vydávání knih byl odborníkem i v dalších oblastech gastronomie a ve svém působení pokračoval i v 90. letech, kdy vydal druhé vydání *Italské kuchyně*. Tyto publikace byly jedny ze vstupů italské kultury stravování do tuzemské kultury. Další vstupy jsem se pokusil opět popsat chronologicky od začátku minulého století do konce 90. let. Věnoval jsem se tak italské emigraci v první a druhé polovině století, dále restauracím a cukrárnám, které u nás podávaly italské speciality a také organizacím, přesněji hnutí *Slow food*, které vzniklo v Itálii a šíří myšlenky o zdravé a kvalitní stravě do dalších zemí a je aktivní i u nás.

Mým dalším cílem, který jsem zrealizoval, bylo provést terénní výzkum, jehož smyslem bylo zachytit reálnou zkušenost s italskou gastronomií v běžném životě českých obyvatel. Zároveň jsem se snažil tuto zkušenost reflektovat v co možná nejdelší časové ose. Z

toho důvodu jsem terénní výzkum zaměřil na respondenty starších ročníků a díky tomu jsem získal autentické informace sahající až do 50. let 20. století. Věk respondentů nebyl jediným důležitým kritériem. Abych našel co nejvíce zajímavých informací a možných „italských“ vlivů, tak jsem také provedl několikahodinový polostrukturovaný rozhovor s českou respondentkou, která se provdala v 80. letech do Itálie za rodilého Itala a založila s ním rodinu. Tato část praktické práce mi přinesla velké množství autentických informací z česko-italského prostředí, které mi pomohly získat další vhled na zkoumané téma.

Vzhledem k tomu, že italská strava a produkty jsou specifické a jejich názvy se objevují v terénním výzkumu i dotazníkové části, která byla jeho součástí, tak jsem do této práce zařadil krátký přehled nejdůležitějších pojmů italských potravin a nápojů.

Závěrem lze konstatovat, že vliv italské kuchyně na českou kulturu stravování prošel ve 20. století několika stádii. Zprvu multikulturní uspořádání v dobách Rakouska-Uherska a větší možnost volného pohybu obyvatelstva bylo přerušeno první světovou válkou. Následoval vznik první republiky, která byla úspěšným obdobím ve většině odvětvích a přála také kvalitní a vysoké gastronomii, ale i toto období bylo přerušeno světovou válkou. Po druhé světové válce se opět skýtala možnost dalšího rozvoje, ale v důsledku změny politického režimu, který omezoval volný pohyb obyvatel a zboží byl tento rozvoj značně zpomalen a budu-li mluvit konkrétně, tak italské kuchyni se v těchto dobách věnovaly na českém území pouhé dvě restaurace. K velkému zvratu došlo až na začátku 90. let a tento trend rozvoje zájmu o italskou a další nativní gastronomie nadále trvá. Mohu tak říci, že vliv italské kuchyně na českou je nezpochybnitelný a podíváme-li se na něj v horizontu 100 let, tak lze říci italská kuchyně v České republice zaujala pevné místo. Z pohledu kulturní difuze, která je stěžejním pojmem této práce, se italská kuchyně střetává s domácí a je jí ovlivněna tak, že mnoho italských potravin a nápojů není považováno za něco netradičního, ale jsou již běžně zahrnuty v jídelnících a způsobu stravování české populace. Mnoho z italských pokrmů je u nás ovlivněno vlastní invencí, což je další prvek, který spadá do kulturní difuze, a který dále rozvíjí tento střet dvou odlišných kuchyní. Zda má tento rozvoj pozitivní nebo negativní důsledky, to už je otázka dalšího bádání.

7. Zdroje

7.1 Literatura

Banerjee-Dube, I. (2016). *Cooking cultures: Convergent histories of food and feeling*. Delhi, India: Cambridge University Press

Bharati, A. (1970). The Hindu Renaissance and its Apologetic Patterns. *The Journal of Asian Studies*, 29(2), 267-287

Beranová, M. (2001). *Tradiční české kuchařky*. Praha: Libri

Beranová, M. (2012). *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia

Břizová, J., & Vahala, A. (1965). *The Czechoslovak Cookbook*. Crown Publishers

Cooke, P. (2012). Red Spring: Italian Political Emigration to Czechoslovakia. *The Journal of Modern History*, 84(4), 861-896

Corrado Barberis, C. (2010). *Mangitalia. La storia d'Italia servita in tavola*. Roma: Donzelli

Dvořáková-Janů, V. (1999). *Lidé a jídlo*. Praha: ISV nakladatelství

Farinetti, N. (2014). *I love Eataly. Il cibo italiano narrato e cucinato*. Rizzoli

Ferguson, P. (1998). A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th- Century France. *American Journal of Sociology*, 104(3), 597-641

Franc, M. (2016). *We're good enough to host the world! Czech and Slovak Cuisine at World Fairs in 1958, 1967 and 1970* in Teughels, N. & Scholliers, P. (eds.). *A Taste of Progress: Food at International and World Exhibitions in the Nineteenth and Twentieth Centuries*. Routledge

Fuhrmannová, E. (1994). *Italská kuchyně*. Praha: Svojtka a Vašut

Germana (1999). *Když vaří andělé*. Brno: Moravská Bastei MOBA

- Guptill, A. E. (2018). *Food & Society*. Cambridge: Polity Press
- Havlů, K. (1999). *Italská kuchařka*. České Budějovice: Dona
- Hazan, M. (1992). *Klasická italská kuchyně*. Praha: Pragma
- Houda, P. (2014). *Socialistické pohostinství: ideál veřejného stravování zdevastován praxí ...* in Vaněk, M. & Krátka, L. (eds.). Příběhy (ne)obyčejných profesí. Praha: Karolinum Press
- Houska, O. (2011). *Praha proti Římu*. Praha: Univerzita Karlova
- Kejřová, A. (1928). *Úsporná kuchařka: zlatá kniha malé domácnosti*. Praha: Pražská akciová tiskárna
- Kiššová, V. (2016). *Výběrové prodejny s potravinářským sortimentem na obvodě Praha 1 v 80. letech 20. století*. Praha. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze. Fakulta humanitních studií. Vedoucí práce: Doc. PhDr. Martin Franc, Ph.D.
- Klíma, D. (1968). *Italská kuchyně*. Praha: Merkur
- Klimentová, M., ed. et al. (1952). *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*. Praha: Práce
- Kříž, C. (1966). *Ci conosciamo da undici secoli*. Praha: Orbis
- Merhaut, M. (2016). *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Praha: Wolters Kluwer ČR
- Montanari, M. (2003). *Hlad a hojnost – dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny
- Oddy, D. J. & Petraňová, L. (2005). *The Diffusion of Food Culture in Europe from the late eighteenth century to the present day*. Praha: Academia
- Peukertová, D. (1999). *Italská kuchařka pro moderní ženu*. Praha: Jan Vašut
- Pirasová, C. (2008). *Culinaria Itálie*. Praha: Slovart

Pösingerová, M. (1984). *Italská kuchyně*. Praha: Merkur

Rákosníková, J. & Všetíčková, E. (2015). *Kuchařka první republiky*. Praha: Smart Press

Štěpek, J. (2010). *Přídělové doklady z období tzv. Protektorátu*. Praha: Odbor archivní správy a spisové služby MV

Tylor, E. B. (1878). *Researches into the early history of mankind and the development of civilization*. Boston: Estes & Lauriat

Úlehlová-Tilschová, M. (2011). *Česká strava lidová*. Praha: Triton

Večerní Praha. *Cukrář s fantazií*. Praha, 1983, XXIX, 50

Večerní Praha. *Zmrzlé myšlenky*. Praha, 1985, XXXI, 117

7.2 Internetové zdroje

Česká televize. *Italové byli za první války vyhnáni do Čech, dnes se rádi vracejí* [online]. c1996-2019 [cit. 2019-04-22]. Dostupné z: <https://ct24.ceskatelevize.cz/regiony/1175446-italove-byli-za-prvni-valky-vyhnani-do-cech-dnes-se-radi-vraceji>

DOLANSKÁ, Nora. *Střední Čechy za první republiky* [online]. Praha: Středočeská centrála cestovního ruchu, 2017 [cit. 2019-04-22]. Dostupné z: <https://centralbohemia.cz/cs/stredni-cechy-za-prvni-republiky/>

Hostovka. *Zkušenosti ze světa* [online]. c2018-2019. [cit. 2019-04-22]. Dostupné z: https://www.hostovka.cz/zkusenosti_ze_sveta

Hostovka. *Životopis* [online]. c2018-2019. [cit. 2019-04-22]. Dostupné z: https://www.hostovka.cz/michael_klima_zivotopis

Fundación Dieta Mediterránea. *Fundación Dieta Mediterránea* [online]. c2004-2019 [cit. 2019-04-22]. Dostupné z: <https://dietamediterranea.com/en/>

Jídelna snů. *O čem je Jídelna snů?* [online]. c2019 [cit. 2019-04-22]. Dostupné z: <http://jidelnasnu.cz/>

Slow Food. *Co je Slow Food?* [online]. c2000-2019 [cit. 2019-04-22]. Dostupné z: <http://www.slowfood.cz/o-slow-foodu>

Slow Food. *Chi siamo* [online]. c2015-2019 [cit. 2019-04-22]. Dostupné z: <http://www.slowfoodroma.it/2016/04/12/732/>

Slow Food. *Slow Food Day a Piazza di Spagna* [online]. C2015-2019 [cit. 2019-04-22]. Dostupné z: <http://www.slowfoodroma.it/2016/04/12/732/>

UNESCO. Mediterranean diet [online], c2019 [cit. 2019-04-22]. Dostupné z: <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884?RL=00884>

7.3 Audiovizuální zdroje

Jahn, P. & Bareš, I. (28.2.2010). *Retro – světová kuchyně*. Praha: Česká televize

Mike Klíma – muž, který smažil řízky v deseti tisících metrů (28.07.2016 15:20).[rozhlasový pořad]. Čro – Radio Wave,

8. Seznam příloh

Příloha č. 1: Dotazník terénního výzkumu

Příloha 1

Terénní výzkum „Vliv italské kuchyně na kulturu stravování na území České republiky ve 20. století“

Dotazník:

1. Co se Vám vybaví pod pojmem italská kuchyně?
2. Jaké italské typické produkty znáte?
3. Vzpomenete si na první setkání s italskou kuchyní?
4. Vaříte italská jídla? Pokud ano, jaká? Pokud ne, proč?
5. Vaříte doma nějaké italské jídlo, které jste ochutnal/a v Itálii?
6. Kupujete a používáte italské kuchařky?
7. Nakupujete italské potraviny ve specializovaných prodejnách?
8. Dodržujete přesné postupy přípravy italských jídel nebo si je upravujete podle sebe?
9. Navštěvujete italské restaurace? Pokud ano, jak často?
10. Jaké je Vaše nejoblíbenější italské jídlo?
11. Je nějaké italské jídlo, které opravdu „nemusíte“?