

Univerzita Karlova

Filozofická fakulta

Ústav etnologie

Bakalářská práce

Petra Ladmanová

**Mezigenerační vnímání košer stravy v praktikujících židovských
rodinách**

Intergenerational perception of kosher diet within practicing Jewish families

Praha 2023

Vedoucí práce: Mgr. PhDr. Eva Ferrarová Ph.D.

Poděkování: Děkuji zejména přátelům a rodině za trpělivost při rozhovorech a především mé vedoucí práce paní Mgr. PhDr. Evě Ferrarové, PhD. za neskonalou podporu a rady, které mi během celého roku dávala a bez které by tato práce nemohla vzniknout.

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

V Praze, dne 11.8.2023

Anotace

Jídlo je důležitou součástí našeho života, nejen, že je základní potřebou člověka, ale také je důležitou funkcí naší identity a to jak po stránce kulturní, biologické, sociální, genderové, věkové, tak i náboženské. Potrava je v náboženství vždy přítomna, jelikož slouží k uchování tradice a právě rituály s ní spojené hrají tu nejdůležitější roli, protože věřící spojuje s jejich předky a bohy prostřednictvím jídla.

Tradice a rituály slouží k udržení komunity, proto práce zkoumá, zda se vnímání respondentů různých generací v praktikujících židovských rodinách mění v závislosti na věku daného respondenta. Sama jsem přesvědčena, že mladá generace dodržuje pravidla košer stravy méně než starší generace. V práci se pokouším na základě kvalitativního výzkumu zjistit, zda existují rozdíly v dodržování košer stravy a jejích pravidel v různých generacích v židovských praktikujících rodinách. Mimo jiné se opírám i o zjištění několika autorů, kteří se dotýkali hypotézy mé bakalářské práce.

Práce je rozdělena do dvou částí. První se zaměřuje na teorii, kde je rozebráno, co košer strava je, jaké jsou kořeny, rituály a tradice. V druhé části se opírám o kvalitativní polostrukturované rozhovory s osmnácti respondenty. Ti jsou rozdělení do třech generací, nejmladší ve věku 18 – 30 let, starší 35 – 60 let a generace nejstarší 60 let a více, tento vzorek reflektuje realitu stravování v židovských rodinách. Jsou to lidé věřící, praktikující a dodržující základní košer tradice jak v každodenním životě, tak i při důležitých svátcích.

V rámci šetření byla má hypotéza potvrzena minimálně, vnímání košer stravy se nemění, což na druhou stranu potvrzuje stabilitu a rigiditu kulturních vzorců. Mladší generace má stále tendence a chuť košer stravu a související rituály dále dodržovat, mezi hlavní vlivové faktory patří rodina, která mladou generaci vychovává v košer prostředí, dále přístup ke košer potravinám a jejich motivace do budoucna vychovávat rodinu, která bude jíst košer.

Klíčová slova: Košer, tradice, jídlo, mezigenerační přenos

Annotation

Food is an important part of our lives, not only is it a basic human need, but it is also an important function of our identity from a cultural, biological, social, gender, age a religious point of view. Food is always present in religion as it serves to preserve tradition, and it is the rituals associated with it that play the most important role as it connects believers to their ancestors and gods through food.

Tradition and rituals serve to sustain the community, so this thesis examines whether the perceptions of respondents of different generations in practicing Jewish families change depending on the age of the respondent. My own belief is that the younger generation observes kosher dietary rules less than the older generation. In this thesis, I attempt to find out through qualitative research whether there are differences in the observance of the kosher diet and its rules in different generations in Jewish practicing families. Among other things, I draw on the findings of several authors who have touched on the hypothesis of my undergraduate thesis.

The thesis is divided into two parts. The first focuses on theory, discussing what kosher food is, its roots, rituals and traditions. In the second part I rely on qualitative semi-structured interviews with eighteen respondents. These are divided into three generations, the youngest aged 18 to 30, the oldest aged 35 to 60, and the generation aged 60 and over, this sample reflects the reality of eating in Jewish families. These are people who are religious, practicing and observing basic kosher traditions both in their daily lives and on important holidays.

My hypothesis was minimally confirmed in the survey; the perception of kosher food does not change, which in turn confirms the stability and rigidity of cultural patterns. The younger generation still has a tendency and desire to continue to observe kosher diet and related rituals, the main influencing factors include the family raising the younger generation in a kosher environment, as well as their access to kosher food and their motivation to raise a family that will eat kosher in the future.

Key words: Kosher, Tradition, Food, Intergenerational transmission

Obsah

Úvod	7
Teoretická část	9
<i>1 Vliv náboženství na stravování prizmatem antropologie jídla</i>	<i>10</i>
1.1 Židovské tradice a rituály	13
<i>2 Definice kašrutu</i>	<i>14</i>
2.1 Nečisté	14
2.2 Košer	16
2.3 Šchita	17
2.4 Zakázaní a povolení živočichové	20
2.5 Parve potraviny	22
2.6 Maso a mléko	22
2.7 Nádobí.....	24
3 Postní dny	27
4 Židovské svátky a kuchyně.....	29
4.1 Chanuka	29
4.2 Roš hašana.....	29
4.3 Pesach	30
Praktická část.....	33
5 Shrnutí dosavadního stavu bádání	34
6 Použitá metodologie a cíl výzkumu.....	36
6.1 Výběr respondentů	36
6.2 Průběh a harmonogram sběru dat.....	37
6.3 Respondenti.....	38
7 Výsledky výzkumu	39
Závěr	55
Seznam použité literatury	57
Seznam grafů.....	60

Příloha 1.....61

Příloha 2.....62

Úvod

Téma bakalářské práce jsem si zvolila na základě mého zájmu o židovskou kuchyni, dodržování jejích pravidel a udržování tradic nadále. V židovské obci se hodně diskutuje o tom, zda mladá generace dodržuje košer tradice. Starší generace jsou přesvědčeny o tom, že tomu tak není, což byl i můj názor. Vzhledem k tomu, že mě tato otázka zajímá jak z hlediska osobního, tak z hlediska badatelského, zvolila jsem téma mezigeneračního přenosu a dodržování košer stravy a souvisejících rituálů ze strany mladé generace v praktikujících židovských rodinách jako téma své bakalářské práce. Má hypotéza byla postavena na mém osobním pozorování, ze kterého vyplývalo mé přesvědčení, že mladá generace tradice nedodržuje tak striktně jako starší generace.

„Posvátné rituály spojují věřící mezi sebou i s bohy právě sdílením společného jídla. To, že jedí stejné jídlo, a často i ze společného nádobí, vytváří hranici okolo komunity a dělá z ní jednu rodinu.“ (Ferrarová, 2021: 80)

Na základě citace uvedené výše je zřejmé, že tradice a rituály v náboženství, v mém případě v rámci košer stravování, slouží k udržení komunity a měly by být konstantní. Otázky, na které bych se ráda v této bakalářské práci zaměřila, jsou následovné. Co vede mladou generaci k tomu, aby košer pravidla udržovala nadále? Jaké jsou rozdíly v dodržování u mých vrstevníků a jejich rodičů a prarodičů? Jsou košer návyky a tradice opravdu neměnné nebo se liší v závislosti na věku, postavení nebo době, v které žijeme? Jak těžké bylo dodržovat košer tradice dříve a jak je tomu dnes, v době, kdy máme mnohem lepší přístup ke košer obchodům a košer stravě?

Na všechny tyto výzkumné otázky bych ráda během mého výzkumu našla odpověď. Jde o to, abych si potvrdila nebo vyvrátila dojem, který z mojí generace mám, že nemá dostatečnou motivaci přejmout košer tradice od starších generací.

Práce bude rozdělena do dvou částí, a to teoretické a praktické. V teoretické části bude první kapitola pojednávat o antropologii náboženství a jídla s důrazem na identitu, rituály a židovské tradice. Druhá kapitola se zaměří na kašrut obecně a především bude kladen důraz na košer tradice v rámci jídla, pojem nečistého, míchání masa a mléka, rozdělení živočichů na povolené a zakázané a následně nádobí a parve potraviny. Následovat bude kapitola o pústech a poslední část teoretické práce bude věnovat pozornost židovským svátkům. V části praktické budou

stěžejním zdrojem dat výpovědi od respondentů mladé, starší a nejstarší generace. Základní použitou metodou bude analýza dat vyplývající z polostrukturovaných rozhovorů v rámci kvalitativního výzkumu. Potřebné informace budu získávat z odborné literatury uvedené v seznamu literatury a dále z rozhovorů s respondenty.

Cílem této bakalářské práce je potvrzení či vyvrácení hypotézy, zda se můžou košer tradice během tří generací měnit, zda funguje přenos těchto tradic od starších generací směrem k mladším a jaké jsou příčiny eventuálních změn.

Teoretická část

1 Vliv náboženství na stravování prizmatem antropologie jídla

Jídlo je součástí nás všech již od začátku bytí a není jen prostředkem k přežití, ale je i hlavním faktorem toho, jak vnímáme lidi a rozlišujeme a ovlivňuje dopady na jejich kulturu (Sibal, 2018). Jak se spojuje náboženství s jídlem? Náboženství pomáhá udržovat naši identitu, abychom byli tím, kým jsme, pomáhají nám ji udržovat hlavně rituály. Potrava je v náboženství vždy přítomna, jelikož právě rituály s ní spojené hrají tu nejdůležitější roli v životě člověka. Nezbytnými prvky rituálů jsou pak náboženské symboly (Ferrarová, 2021). Akty víry se odehrávají jak v posvátném čase, tak v posvátném prostoru a opírají se o symboly. Jídlo v prostoru a čase je výchozím bodem rituální činnosti (Ferrarová, 2021).

Jídlo je důležitým symbolem ve vytváření významů, především ve spojení s jinými symbolickými zážitky. Příkladem symbolického významu může být například chléb, což je jedna z nejdůležitějších kulturních potravin. Druh chleba, který člověk konzumuje, ukazuje na jeho postavení ve společnosti; bílý chléb jedla vrstva vyšší, naopak tmavý chléb chudší, je tedy symbolem sociální identity člověka (Sibal, 2018). Semiotický přístup chápe jídlo nejen jako cosi dobrého k nasycení, ale také k přemýšlení, jídlo je symbolem, jehož prostřednictvím si člověk interpretuje svět, ve kterém žije a pokouší se mu dát význam, smysl a nalézt v něm své místo (Erban, 2005). Znamý americký antropolog Marvin Harris ve své knize *Good to eat* (1998) píše, že jídlo musí nejdříve vyživit kolektivní mysl a až pak může vstoupit do prázdného žaludku. Do té míry, do jaké lze vysvětlit preference a averze k jídlu, jejich vysvětlení musí být hledáno v základním vzoru myšlení lidí. Nejíme to, co jíme, protože je to pro nás dobré nebo praktické nebo že to chutná. Ty potraviny, které jsou preferované (dobré k jídlu) jsou potraviny, které mají příznivější poměr praktických výhod nad náklady než potraviny, kterým se vyhýbáme (špatné k jídlu).

Také známý antropolog Claude Lévi-Strauss v roce 1962 prezentoval svoji teorii, že nejdříve musí jídlo uspokojit lidi, jejich hodnoty, přesvědčení a tradice a jen pokud bude považováno za vhodné z kulturního hlediska, poté může být snědno. My sami můžeme hmatatelně vnímat symboly. Symboly spojují realitu s božstvím a jsou základním prvkem náboženské identifikace (Ferrarová, 2021).

Identita se týká toho, za koho se považujeme, kým se cítíme být, ale i toho, za koho nás považuje naše okolí. Je spjata s našimi hodnotami, přesvědčením, postoji a chováním, které nás odlišují.

Je utvářena lidmi, s kterými se vidáme a kteří nás obklopují, prostředím, kde žijeme a kulturou, se kterou se setkáváme. Jídlo a pití je univerzální pro všechny kultury, ale praktiky a rituály týkající se jídla a pití odrážejí charakteristiky kultur spolu s identitou lidí, jenž jsou součástí daných kultur. Jídlo lidé používají jako prostředek k zachování své vlastní identity (Lugosi, 2013). Židovský národ se silně identifikuje s tím, co jí a s rituály s tím jídlem spojenými proto, že jediné tak je možné zachovat identitu i přesto, že židé neměli vlastní stát, z historického hlediska to bylo zásadní.

Jídlo je také přizpůsobováno genderovým rolím, a to nejen v rozdílech mezi tím, kdo jídlo získává, pěstuje nebo připravuje, ale také ve vztahu ke genderovým tabu a rituálům. V mnoha kulturách ženy vaří a servírují jídlo mužům, ale mohou jíst až poté, co dojedí muži. Především pro ženy v tradičních kulturách, mohou být jakékoliv činnosti spojené s jídlem jejich hlavním a jediným zdrojem sebepotvrzení, etnické identity a také způsobem udržování kulturní i rodinné paměti (Vasvári, 2018).

Rituál je s jídlem úzce spjatý. Definici rituálu Victor Turner formuluje takto: *Předepsané formální chování pro příležitosti neodkázané na technickou rutinu: odkazuje na víru v mystické (nebo neempirické) bytosti či síly pokládané za první. poslední příčiny všech účinku.* (Turner, 1982: 79) „*Účastí na rituálech a obřadech se každý věřící spojuje s Bohem, prostřednictvím jídla či pití při obřadech mohou lidé propojit svou lidskou přirozenost s nadpřirozenem a najít tak kontinuitu mezi každodenními fyzickými aktivitami a vyššími duchovními cíli.*” (Ferrarová, 2021: 74)

Odríkáni v jídle tvoří člověka dokonalejším a odvrací jeho mysl od uspokojování tělesných potřeb k vyšším duchovním sférám (Saxlová, 2005). Jídlo je tudíž spirituálním cvičením, vynechávání určitých potravin, kdy různé potraviny se jí jen v určité svátky nebo dodržování rituálů při přípravě a konzumaci jídla, je pro člověka zárukou, že krmí tělo, ale i duši. Jak již bylo zmíněno, jídlo je tu s námi od našich počátků, často uváděným příkladem jsou Eva a Adam, při konzumaci zakázaného ovoce ze stromu. Lidé byli z počátku vegetariány a až postupem času, kdy Noe zachránil život na zemi, Bůh lidem dovolil požívat zvířata. V židovském náboženství existuje mnoho pravidel a příkazů, zda vůbec se smí maso jíst, jaké tj. z jakých zvířat a jak má být připraveno. Stravovací rituály jsou tudíž základem při určování či potvrzování naší vlastní identity. Účast na společném jídle je znamením, že patříme k nějaké

skupině. Jídelní rituály napomáhají k udržení, či rozšíření dané komunity věřících (Ferrarová, 2021).

Podle Clifforda Geertze prostřednictvím rituálu vzniká ve věřících přesvědčení, že náboženské představy jsou pravdivé a že náboženské směrnice jsou správné. V rituálu se svět jako žitý a svět jako představovaný, sloučené pod vlivem jediného souboru symbolických forem, ukazují jako tentýž svět a vytvářejí tak idiosynkratickou proměnu ve vnímání skutečnosti (Geertz, 1973).

Zmínky o přípravě či konzumaci jídla se nacházejí i v mýtech. Výraz mýtus má mnoho podob, v etnologii je definován převážně takto: „...klade se důraz na příběhy o vzniku světa v orální kultuře...a na příběhy, jež si domorodá etnika vyprávějí, aby popsala a vysvětlila si sociální, přirozený a nadpřirozený řád.“ (Bowie, 2008: 271) Například v hinduismu je mýtus o stvoření světa spojován s jídlem nebo v judaismu a křesťanství se zakládá prvopočátek lidstva na sněžení zakázaného ovoce Evou a Adamem (Ferrarová, 2021). „*Vzala tedy z jeho plodů a jedla, dala také svému muži, který byl s ní, a on též jedl. Oběma se otevřely oči: poznali, že jsou nazí. Spletli tedy figové listy a přepásli se jimi...*“ (Gn 3:6) Tento výňatek z Genesis tedy jasně ukazuje, že i počátek lidstva, jak ho vypráví Starý zákon, je založen na jídle.

Jídlo v nás dokáže skrze vůni a chuť probudit vzpomínky a pocity, které nás přivedou do posvátného místa i času. Díky jasně daným jídlům, která jsou po staletí neměnná, se dokážeme přenést do dob našich předků. Proto je velmi důležité, aby se určité pokrmy a jídla neměnily. „*Náboženský prožitek je prostřednictvím jídla reálnější a smysluplnější, protože se pokaždé obnovuje, i když je starý jako víra samotná.*“ (Ferrarová, 2021: 85) Jídlo může předávat jemná a složitá sdělení, v jídle jde většinou o vřelost, útulnost a náboženskost. Jak píše Anderson, ve své knize *Everyone eats: understanding food and culture* z roku 2014, většina amerických židovských jídel byla dříve strukturována nejen náboženstvím, ale i nostalgií po východní Evropě. Latkes, bagely a další jídla nebyla vysloveně židovská, byla to běžná východoevropská jídla všude univerzální a stejná. S odchodem generace, která zažila život před holokaustem, tato kuchyně vymírá. Nahrazuje ji kuchyně, která je sice od původní rozpoznatelná, ale je silně ovlivněna sefardskou imigrací ze Středomoří, americkými trendy, francouzskou restaurační kuchyní apod. To znamená, že řadu poselství, které americká židovská kuchyně dříve nesla, jako poselství etnické identity, vzpomínky, pouto domova a rodiny, je pryč. Nyní nese poselství

sofistikovanosti, experimentu a kosmopolitního života a otevřenosti vůči novému (Anderson, 2014).

Když se způsoby stravování nemění, znamená to, že jsou ztotožňovány se starým, tradičním a posvátným časem, to ale nebrání změnám. V průběhu času tradiční jídlo podléhá posunu. Když tradiční jídlo není v oblibě, prostě zanikne. Naopak pokud se ve společnosti stane oblíbeným jídlem, stává se sofistikovanějším, lidé ho upravují, dochucují. To se dnes děje s východoevropskou židovskou stravou a v minulosti se to stalo již několikrát, přičemž změny židovských pokrmů odpovídaly ekonomické situaci židovské komunity (Cooper, 1993).

1.1 Židovské tradice a rituály

„Osobitými tradicemi a zvyky Židé vyjadřují zásady svého náboženského vyznání zvaného judaismus. Judaismus ovšem znamená více než jen například pravidelné modlitby, oslavu svátků či dodržování zvláštních jídelních pravidel. Spíše než náboženskou naukou je způsobem života, který zahrnuje veškeré lidské konání od narození do smrti.“ (Pavlát, 2005: 111)

Jak píše Kitty Morseová ve své knize *Biblická hostina, pokrmy ze Svaté země* (1996) jídlo se často v Bibli používá přeneseně jako alegorie spirituálního obsahu. Pokrmy a nápoje byly tak podstatné pro fyzický život, že se v Bibli využívají symbolicky pro zobrazení představ duševního života, růstu a pocitu religiózního společenství.

Jídlo a pití je součástí naší identity nejen z náboženského hlediska, ale v judaismu se věřící skrze jídlo identifikují také jako oni samotní. Toho si lze všimnout na příkladu ortodoxního a reformního judaismu, ortodoxní židé zastávají naprosto odlišný životní styl než židé reformní. Nemají sice odlišné rituály, ale přikládají všemu větší význam a smysl, jsou všemu více oddaní. Jídlo je v posvátném prostoru a čase výchozím bodem rituální činnosti. Příkladem je židovský svátek Pesach, který se řadí mezi nejdůležitější svátky. Na Pesach se podává nekvašený chléb a obětuje se jehně, tato hostina spojuje věřící s bohy a s předky (Ferrarová 2021).

Pro tuto bakalářskou práci je klíčovým bodem definice stravování u židů a jejich soubor pravidel kašrut, kterým jsou věnovány následující dvě kapitoly.

2 Definice kašrutu

Kašrut neboli soubor pravidel košer stravování doslovně znamená rituální způsobilost. Termín označuje náboženskou platnost některého předmětu či potřeby podle židovského zákona Tóry, hlavně co se týče potravin. Jak již bylo zmíněno v předchozí kapitole, i přesto, že jsou na podporu kašrutu velmi přesvědčivé hygienické argumenty, jsou tato pravidla pod zákonem *chukim*, pro kterého se neudává žádné jiné zdůvodnění, než nutnost poslouchat Boha a následovat jeho svatost (Newman, 1992). „*Chukim, sg. chok, jsou ty zákony, jejichž smysl my jako pouzí smrtelníci nejsme s to pochopit. Ačkoli mají božský význam, nemůžeme je logicky vysvětlit... Zákony v této skupině jsou označovány jako micvot šim'ijot, tedy příkázání, která je zkratka třeba „poslechnout“ a skrze něž dáváme najevo plnou podřízenost přáním Boha v souladu se závazkem, jenž Izrael dal na hoře Sinaj při darování Tóry. Zavazujeme se dodržovat všechna příkázání bez ohledu na to, zda jejich skutečný význam pochopíme, či nikoli.*”^[10] (Lau, 2012: 92)

Kašrut tedy nezahrnuje jen pravidla co se týče košer stravy a židovského stolování a stravování, ale všechny činnosti, které jsou rituálně způsobilé. Tudíž je důležité nespojovat si to pouze s jídlem. Pravidla kašrutu je důležité vnímat ve spojitosti s ostatními židovskými pravidly a zákony, jelikož všechny mají stejný cíl, a to rozlišovat mezi čistým a nečistým, mezi správným a nesprávným, mezi svatým a pozemským, protože jedině tak je možné dát životu transcendentní rozměr (Lau, 2012).

2.1 Nečisté

Než se začneme zabývat košer pravidly, je velmi důležité zmínit i tu druhou stránku, a to onu „nečistou“. V první řadě je nutné uvést, že nečistý neznamená špinavý ani nechutný, ale rituálně zakázaný, čili rituální nepřipustnost. Jsou rozlišována zvířata čistá a nečistá *tame* (hebrejský výraz pro nečistý), ta neměla v Chrámu své místo (Vries, 2009). „*Nečistým je vždy míněna morální nebo náboženská nečistota, která negativně ovlivňuje lidskou duši a lidský charakter. Proto existují nejen nečistá zvířata, ale i činy.*” (Spiegel, 2007: 130) K nim patří například incest nebo modloslužebnictví. Pomluva je dalším velkým hříchem v židovském morálním kodexu. Zajímavostí je, že nečistá je i žena po porodu, a to po sedm dní, jak praví třetí kniha Mojžíšova: „*Když žena otěhotní a porodí chlapce, bude nečistá po sedm dní; bude nečistá jako v době svého obvyklého krvácení. Osmého dne bude obřezána jeho předkožka. Matka pak setrvá*

v očišťování od krve ještě po třicet tři dny. Nedotkne se ničeho svatého a nevejde do svatyně, dokud neskončí dny jejího očišťování." (Lv 12:2).

Mary Douglas, známá britská antropoložka, se ve své knize *Čistota a nebezpečí* (2014) dotýká tématu nečistoty v židovské kuchyni: „*Může k němu dojít jen z hlediska systematického uspořádání idejí. Proto tedy jakákoliv částečná interpretace pravidel znečištění jiné kultury je odkázána k selhání. Protože ideje znečištění jsou srozumitelné jen s odkazem na celkovou strukturu myšlení, jehož úhelný kámen, hranice a vnitřní linie jsou drženy pohromadě rituály separace.*” (Douglas, 2014: 80). Kategorie nečistoty je kulturní univerzálií. Každá společnost používá pojem nečistého ať už v hygienickém či ekologickém významu, či jakémkoliv jiném - sociálním, existenciálním atp. Nečisté proto můžeme definovat mezikulturně jako to, co ruší rovnováhu, ničí nebo mate žádoucí hranice a stavy a plodí destruktivní přírodní síly. Mary Douglas se zaměřila na nečisté s přihlédnutím k problematice potravních tabu. Podle Douglas je v naší lidské povaze touha po řádu, pořádku, přesnosti. I přesto, že si vytváříme jakýsi symbolický systém klasifikace, často jsme konfrontováni s faktem, že mnoho věcí do naší představy nezapadá, zavíráme oči před nedostatečností našich konceptů. Tyto prvky, které jsou odpadním produktem našeho klasifikačního úsilí, jelikož jsou nezařaditelné, se stávají náhle nečistým a znečišťujícím. Nevyhýbáme se špíně z důvodů zdravotních, ale spíše symbolických, jelikož špína a nečistota ohrožuje řád, pořádek, smysl a význam (Erban, 2005).

„[Mary Douglas]...studium zákonů o čistém a nečistém v knize *Leviticus Starého zákona* zjistila, že za nečisté je považováno to, co se vymyká naší klasifikaci. Čistá zvířata splňují požadavky své třídy, nečistá své „místo“ buď překračují, nebo jinak narušují zažitý klasifikační pořádek. Zvířata, která žijí ve vodě, mají mít šupiny a ploutve. Pokud je nemají, jsou nečistá. Ptáci musejí mít křídla a musejí létat. Nemají-li je, jsou nečistí. Sudokopytníci jsou kategorií přežvýkavou a ti, kteří – tak jako prasata a velbloudi – nepřežvýkují, jsou nečistí. Nečisté jsou hybridní stavy, přechodové a jinak nejasné kategorie.” (Pospěch, (online))

Douglas odkazuje na knihu profesora Steinera, který tvrdí, že se snaha o etickou interpretaci Starého zákona datuje již do doby Alexandra Velikého. Mojžíšovy zákony jsou zaprvé kázeňským nástrojem, který má bránit židům v neuvážených činech a nespravedlnosti, ale také jsou v souladu s tím, co by člověk požadoval za nutné k dosažení dobrého života. Helénský vliv tudíž umožňuje společný výskyt medicínského a etického výkladu (Douglas, 2014). Tématem se zabývá i spisovatel Paul Spiegel, který ve své knize *Kdo jsou židé* (2007) tvrdí, že existuje mnoho ustanovení, která nemají žádný zjevný smysl, jen je stanovil Bůh. „*Medicínské*

přednosti košer stravy nejsou tím hlavním důvodem pro tzv. Kašrut neboli pravidla košer stravování. Existuje totiž mnoho ustanovení, která nemají žádný zjevný smysl, kromě toho, že je stanovil Bůh, a tudíž zaručují, že se člověk nezachová rituálně nečistě.” (Spiegel, 2007: 130)

Douglas došla k tomu, že židovské etnikum třídí zvířata na nepoživatelná, požitelná a obětiny. Mnoho antropologů s jejím tříděním mělo problém, největším odpůrcem byl Marvin Harris, který jako zakladatel kulturního materialismu přinesl názor, proč je zrovna maso tabu pro hebrejské a muslimské národy (Zemanová, 2022). Místní ekosystémy jim neumožňují velký chov prasat. Lidé by museli prasata krmit z vlastních zdrojů. Božský zákaz vepřového masa představoval zdravou ekologickou strategii. Kočovní Izraelité nemohli chovat prasata ve svých vyprahlých lokalitách, zatímco pro polousedlé a vesnické farmářské populace byla prasata spíše hrozbou než přínosem. Počínaje třináctým stoletím před našim letopočtem, byli Hebrejci kočovnými pastevcí, kteří žili téměř výhradně ze stád ovcí, koz a dobytka. (Harris, 1974)

Hlavní rozdíly ve světových kuchyních lze vypočítat v ekologických omezeních a příležitostech, které se liší region od regionu. Nejmasožravější kuchyně jsou spojeny s relativně nízkou hustotou obyvatelstva a pozemky, které nejsou potřebné nebo nevhodné pro pěstování plodin. (Harris, 1998)

2.2 Košer

Slovo košer není jen slovem používaným u židů, ale je známé po celém světě. Většina z nás se již setkala s výrazem “to není košer” což se dá také vyložit jako, že to není čisté. Hebrejské slovo se vyslovuje „kašer” s důrazem na druhou slabiku. Němci říkají „košer” stejně tak se tomu říká i lidově. V překladu to tedy znamená “čistý” (Vries, 2009).

Podle Starého zákona lidem dříve nebylo povoleno jíst maso, mohli jíst jen zeleninu a ovoce. Tento zákaz platil až do doby, kdy Noach opustil archu. V ten moment se Bůh obrátil na Noacha a jeho syny a pravil „*Hrůza a strach z tebe nechť padne na zvířata pozemská i na ptactvo nebeské a na vše, co se na zemi hýbe, i na všechny ryby mořské – to vše bylo vydáno do tvých rukou. Vše, co se hýbe a v čem je živá duše, ti bude potravou. Dal jsem ti je stejně, jako jsem ti dal zelené býlí.*“ (Lau, 2012)

Důležité je ale říct, že se maso nesmí jíst, dokud je stále živé. Je zakázáno uříznout končetinu živého zvířete za účelem potavy. Zvíře musí být poraženo zvláštním způsobem zvaným šchita a ne zdaleka všechna zvířata se mohou jíst (Lau, 2012).

Košer domov a kuchyně slouží jako připomínka židovství a jako náboženská škola pro děti. Vytváří životní styl a pozvedává požívání jídla na úroveň duchovní, jež dělá z jídelního stolu posvátný oltář (Newman, 1992).

2.3 Šchita

Pokud chceme jíst maso, musíme zvíře nejdříve porazit. To ale v židovském světě obnáší spoustu důležitých úkonů, aby to bylo rituálně správně. Hebrejsky se takové porážce říká šchita, v českém prostředí se používá slovo košerování (Spiegel, 2007).

„Kdokoli z domu izraelského i z těch, kdo mezi vámi přebývají jako hosté, bude jíst jakoukoliv krev, proti tomu se obrátím; každého, kdo by jedl krev, vyobcuji ze společenství jeho lidu. V krvi je život těla. Já jsem vám ji určil na oltář k vykonávání smířčích obřadů za vaše životy. Je to krev; pro život, který je v ní, se získává smíření. Proto jsem rozkázal Izraelcům: Nikdo z vás nebude jíst krev, ani ten, kdo mezi vámi přebývá jako host, nebude jíst krev.“ (Lv 17:10-12)

Jak praví výše uvedený odstavec z Tóry, v kašrutu je zakázáno požívat krev. Krev musí vytéct na volnou půdu nebo prach, kterým je následně přikryta. Nejlepší je, se zacházení s krví co nejvíce vyvarovat (Vries, 2009). Židé totiž věří, že duše sídlí právě v krvi. Zvířata můžeme zabít jen v případě, když je chceme použít pro naši potravu, musíme ale zachovat respekt před božím stvořením a nenarušit jejich duši. Z toho důvodu jsou zvířata usmrcována tímto způsobem zvaným šchita (Spiegel, 2007).

Ne každý může zvíře košerovat. Člověk, který se touto činností zabývá, musí být speciálně vyškolený. Říká se mu šochet. Šochet přijal kabalou neboli tradici, tedy svolení vykonávat tuto práci. Je pod dozorem rabína, který zodpovídá za dodávku masa a odpovídá na veškeré otázky (Lau, 2012). Důležitý je i nástroj, kterým se šchita provádí. Chalaf, neboli řeznický nůž, je docela dlouhý, jelikož neslouží pouze k bodání. Je velmi ostrý, po celé jeho délce nesmí být jediný kaz, ostří je hladké a čisté. Šochet musí umět nůž nabrousit a umět s ním rychle a dobře zacházet. Chalaf je pravidelně, alespoň jednou do roka, přezkoušen, zda odpovídá všem předpisům (Vries, 2009).

Celý proces porážky probíhá pod dozorem. První věcí, která se musí udělat, je dění požehnat. Vyslovit svaté slovo, pomyslet na Hospodina a Vládce světa. Před porážkou je zvíře položeno, nesmí se s ním na zem mrštit nebo jej udeřit, je důležité zdržet se všeho, co by naznačovalo surové zacházení se zvířetem. Šochet prořízne hrdlo zvířete tak, že tah nože protne všechny tkáně až k páteři. Zvíře je na místě ihned v bezvědomí. Porážku je důležité provést co

nejlidštějším a nejrychlejším způsobem (Vries, 2009). „*Vědecké testy provedené na Cornell University skutečně ukázaly, že šchita, která zvíře přivede okamžitě do bezvědomí, je nejhumánnější metodou porážky.*” (Lau, 2012: 98)

Po porážce šochet nůž očistí a prohlédne. Svým nehtem vyzkouší, zda je ve stejném stavu jako před porážkou. Když se stane, že před porážkou není nůž v takovém stavu, který vyžadují předpisy, maso je automaticky nekošer (Vries, 2009). Poté, co šochet dokončí šchitu, ještě není konec, maso se stále nemůže připravovat ke spotřebě. Zvíře musí být následně ohledáno. Ohledání či prohlídka nese hebrejský název bdika. Zvíře totiž může být trefa či nevela. (Vries, 2009) Šochet je tedy zároveň ohledavačem masa. Je k tomu prakticky i teoreticky vzdělán, tudíž ví, co má dělat a kam přesně má koukat, důležité je nejprve ohledat plíce. Pokud něco prohlásí za nezpůsobilé, zákaz se nevztahuje pouze na část, ale na celé zvíře. Z hygienického hlediska by bylo možné zbytek nechat ke spotřebě, rituálně ale nikoliv (Vries, 2009).

Trefa neboli trejfe znamená nečistý. Není to ale stejný význam, jaký byl uveden v kapitole o nečistém. Zvíře, které je trefa je takové, které sice je košer, ale po porážce bylo nalezeno mrtvé či zraněné (Lau, 2012). V doslovném překladu trefa znamená roztrhaný či nezpůsobilý. Halacha rozšiřuje tento biblický zákaz na jakékoliv košer zvíře nebo drůbež, u nichž se po porážce zjistí organická závada nebo jakékoliv stopy po chorobě, tudíž nebudou způsobilé ke spotřebě (Newman, 1992). Výraz trefa se používá i u pokousaného dobytka nebo drůbeže, svým zraněním sice nepodlehlo, ale je možné, že po drápech útočnicka zůstala v ráně nějaké infekce (Vries, 2009).

Podobný je výraz nevela, v překladu mršina. Označuje se tím košer zvíře, které bylo v důsledku konání šocheta poraženo nesprávným rituálním způsobem nebo zemřelo bez porážky. Jak se píše v Tóře „*Nesmíte jíst žádnou zdechlinu. Buď ji dáš bezdomovci, který žije v tvých branách, aby ji jedl, nebo ji prodáš cizinci.*” (5M, 14:21)

Šlacha na kyčelním kloubu neboli gid ha-naše musí být také odstraněna. Důvodem je příběh Jáкова, který se při cestě z Mezopotámie poranil během nočního boje s tajemným zápasníkem. Když útočník boj vzdal, prosil Jáкова aby ho propustil, Jákov ale odmítl a požádal výkupné, bylo jím jméno Izrael. Jákov z boje vyšel jako vítěz, ale byl ochromen, jeho kořistí bylo nové jméno, a to Izrael. Proto synové Izraelovi nejedí šlachu kyčelního kloubu, protože tu Bůh Jákovovi poranil. Jméno a historické požehnání spolu velmi souvisí. Jméno je totiž požehnáním, značí útěchu na dlouhé a namáhavé cestě. Existují židé, kteří tuto symboliku neuznávají, vyžadují věrnost Zákonu a jeho předpisům, symbolika tudíž někdy zůstává

nepochopená (Vries, 2009). Oddělení šlachy není snadné, ani odborníci totiž často nevědí, kam vedou její rozvětvení. V mnoha zemích se z tohoto důvodu zadní část zvířete vůbec nejí (Vries, 2009). Zadní část se dává do nekošer obchodů, to vysvětluje, proč je tak těžké najít košer svíčkovou, či roštěnou (Lau, 2012).

Vedle šlachy kyčelního kloubu se dále musí odstranit i zakázaný tuk neboli chelev. Odstranit krev se dá zvládnout i doma, ale odstranit chelev ani šlachy doma nejde a zvládne to jen odborník (Lau, 2012). V dobách stánku setkávání a Chrámu se z malých zvířat odděloval pro obět na oltář tuk. Tuk je to stejné co krev, jíst se nesmí. Šochet tuk vysloveně odřízne ze zvířete, samozřejmě podle předpisů. Za chelev je označen tuk okolo vnitřností, slabiny a ledviny (Vries, 2009).

Košerování zakázaných částí poraženého zvířete se doslovně říká nikur, v překladu proražení nebo odstranění. Provádí se před nasolením a namočením masa. Poté, co je zvíře poraženo šochetem dle předpisů, je zbaveno tuků, je nutné ho zbavit ještě zbytku jeho krve. Šochet tedy musí odstranit žíly se ztuhlou krví. Zbavení se žil a kůže se označuje slovem poršn (hebrejsky nikur), v českém překladu proražení, odstranění. Řezník musí být velmi zdatný, jelikož kusy masa nesmí naříznout, ale zároveň musí dodržet všechny předpisy (Vries, 2009).

Po dokončení všech těchto předpisů se maso může považovat za košer, ještě ale přichází na řadu domácí příprava masa, kterou už mohou dělat doma i lidé, kteří nejsou pod dohledem rabína. „*Po porážce musí být krev odvedena z mrtvého těla a zasypána pískem nebo hlínou; krev, která v mase nebo drůbeži zůstala, odstraní později hospodyně nebo řezník půlhodinovým máčením ve studené vodě, posypáním masa hrubou solí ze všech stran a tím, že se nechá další hodinu (melicha) odkrvit na nakloněném prkně, načež se sůl důkladně smyje.*” (Newman, 1992: 83)

Sůl je důležitá, jelikož vytáhne zbylou krev. Maso se stává košer jídelm a může se konzumovat. Razítko košer mu bylo přiděleno ještě předtím, než začala šchita (Newman, 1992). Rabínské osvědčení či ověřovací pečeť se v hebrejštině nazývá hechšer, v České republice je jediným vydavatelem tohoto symbolu čistoty Židovská obec v Praze (Co je košer (kosher)?). JEWISH E-SHOP [online] ©2023).

2.4 Zakázání a povolení živočichové

Ve Starém zákoně jsou živočichové rozděleni na živočichy, kteří žijí na zemi, ve vodě nebo jsou okřídlení a dále drůbež. Cokoliv, co vyprodukuje košer zvířata, jako vajíčka, mléko či jikry, považujeme za košer, naopak všechno, co vytvoří nekošer zvířata, je automaticky také nekošer (Lau, 2012).

Ještě je důležité zmínit, že mršiny se nejen nesmí jíst, ale také se na ně nesmí sahat. Každý, kdo na zdechlinu sáhne, je automaticky nečistý až do večera, jak se píše v třetí knize Mojžišově 11-13: *„...každý kdo se jich dotkne když pojdou, bude nečistý až do večera. Také všechno, nač padne něco z nich, když pojdou, bude nečisté, ať to je dřevěný předmět nebo oděv, kůže či pytlovina, cokoli, čeho se užívá k práci; bude to vloženo do vody a bude to nečisté až do večera; pak to bude čisté.”*

Takto se píše v Tóře o všech pozemských zvířatech, která se mohou jíst. Kritéria jsou dvě, musí to být sudokopytníci a přežvýkavci (Lau, 2012). *„Smíte jíst tato zvířata: býka, ovci a kozu, jelena, gazelu, daňka, kozorožce, antilopu dišona, tura stepního a divokou kozu, zkrátka všechna zvířata, která mají kopyta rozdělena tak, že jsou obě kopyta úplně rozpolcená, přežvýkavci mezi zvířaty; ty jíst smíte. Z přežvýkavců, z těch, co mají kopyta rozdělená rozpolcením, nesmíte však jíst velblouda, zajíce a damana. Jsou to přežvýkavci, ale kopyta nemají úplně rozdělená; budou pro vás nečistí. Ani vepře; má sice kopyta rozdělená, ale nepřežvykuje; bude pro vás nečistý. Jejich maso nesmíte jíst, jejich zdechliny se nedotknete.”* (Lv 14:4)

U požívání vodních živočichů platí také jasná pravidla, mezi ty hlavní patří fakt, že se mohou jíst jen ryby, které mají ploutve a šupiny. Existují ryby, které sice mají šupiny, ale chybí jim ploutve, ty je zakázáno jíst (Spiegel, 2007). Pokud šupiny ryby zůstanou po vylovení ve vodě, může se ryba jíst.

Nutno zdůraznit, že by člověk měl být opatrný při koupi filé nebo mleté ryby, jelikož obchody často nabízejí nekošer ryby a na kousku ryby nelze poznat, zda měla šupiny či nikoliv. Krev z ryb není zakázána jak u savců tak drůbeže. Existuje i možnost nasypání šupin do nádoby s rybí krví, tím se automaticky stává košer rybí krví, protože krev shromážděná v nádobě by se používat neměla, jelikož by se lidé mohli domnívat, že je to krev zvířecí nebo drůbeží (Grinvald, 2012).

Jelikož ryba není maso, neplatí pro ryby stejné předpisy jako pro přípravu masa, nevztahuje se na ně povinnost rituální porážky, ani není třeba odstraňovat z ryby krev. Rybolov a vytažení ryby z vody znamená to stejné, jako porážka u pozemských zvířat. Jelikož rybu jakkoliv neporážíme, nemůže se stát mršinou (Vries, 2009). Ještě zde nebylo psáno o mléčných a masitých výrobcích, jež nesmějí být připravovány společně, ovšem pro rybí maso toto pravidlo neplatí.

Je zakázáno jíst korýše, mlže, plže, ústřice a langusty, žraloka, rejnoka, jesetera a kaviár, dokonce ani jeho vajíčka, úhoře a dravé ryby (Newman, 1992). Co se týče sardinek, ty jsou košer, jen je důležité, v jakém oleji jsou naloženy, pokud jsou v čistém a mají certifikát, můžeme je jíst (Lau, 2012).

Tóra zmiňuje toto zakázané ptactvo: orel, orlosup, orel mořský, luňák, jestřáb, různé druhy supů, žádný druh havrana, pštros, sova, racek, různé druhy sokolů, kulich, výr, sova pálená, pelikán, mrchožrout, kormorán, čáp, různé druhy volavek, dudek a netopýr (Lv 5M 14:12). Jinak nerozlišuje mezi čistými a nečistými ptáky.

Z létajícího hmyzu je zakázáno skoro vše, kromě čtyř druhů kobylek, které orientální židé považují dodnes za povolené. Dokáží je identifikovat jemenští Židé, kteří kobylky požívají. Jinak je veškerý hmyz zakázán, stejně tak jako všichni obojživelníci a zvířata, co lezou po zemi, tedy hadi. U hmyzu se vyskytuje časté riziko, jelikož se malý hmyz dokáže dostat do jiných potravin jako je mouka, či ovoce – fíky, meruňky atd. Může se tedy stát, že malý hmyz konzumujeme nevědomky, proto je dobré tomu předcházet prosíváním sypkých potravin (Lau, 2012). Med sice pochází od hmyzu, ale košer je. Jak praví Tóra: med vzniká z nektaru a pylu květin, včely ho sbírají a následně z něj vyrábějí med (Spiegel, 2007).

Co se týče drůbeže, v židovské kuchyni se nedělá žádný velký rozdíl mezi masem savců a drůbeže. Zachází se s ním stejně jako s masem, tudíž z něj musí odejít veškerá krev. S drůbeží je to jednodušší, jelikož nemá chelev, ani gid ha-naše. Prohlídka může být udělána židovským prodejcem drůbeže, rabinát jim tuto činnost svěřuje. Neboť je složité, aby se šochet vedle své práce s košerováním savců, zabýval ještě košerováním drůbeže. Umět vykuchat drůbež a posoudit, zda je vše košer, je úkolem člověka, který drůbeží maso připravuje (Vries, 2009).

2.5 Parve potraviny

Jako parve potraviny se označují ty, které nelze identifikovat jako mléčné či masné, tudíž mezi ně patří ovoce, zelenina, brambory, chléb, ale i ryby a vejce. Je možné je jíst s masem i mlékem (Vries, 2009). I pro tyto suroviny existují jasně daná pravidla, podle kterých se musíme řídit „*Pokud si k omeletě chcete vzít kousek sýra, je třeba smažit vejce na pánvi určené na mléčné pokrmy. Takovou omeletu nelze jíst s pokrmem z masa. Pokud ano, je třeba usmažit vejce na masné pánvi.*” (Vries, 2009: 133)

Dokonce v Talmudu se dá dočíst mnohé o parve potravinách. Učenci se zabývají otázkou, jaké druhy potravin jsou prospěšné zdraví. Základní živinou byl vždy chléb, který má být vyráběn z kvalitní bílé mouky a musí se jíst se solí a následně zapíjen vodou, jedině tak z toho má člověk největší užitek. I zelenina je zdraví prospěšná, řepa je dobrá jako lék, zelí jako potrava, česnek zasytí, zahřeje, rozjasňuje, zabíjí tasemnice. Ředkev je elixírem života, naopak cibule by se jíst neměla, kvůli štiplavé tekutině, kterou obsahuje (Cohen, 2006).

„*Vejce je v poměru ke své velikosti nejvýživnější potravinou (s výjimkou masa)...každé potraviny, jejíž obvyklá nejmenší míra je velikosti vejce, je vejce jako pokrm nadřazeno. Lepší lehce osmahnuté vajíčko než šest měř jemné mouky a důkladně osmažené (vejce) než čtyři (míry mouky)*” (Cohen, 2006) Vejce, která jsou košer, jsou na jednom konci špičatá a na druhém kulatá, zatímco vajíčka od nekošer ptáků jsou kulatá nebo špičatá na obou stranách (Lau, 2012). S vejci, které se najdou ve slepici, se musí zacházet stejně jako se slepicí, tudíž se musí vykošerovat máčením ve vodě a solením, předtím se odstraní membrána (Grinvald, 2012).

Mezi další košer předpisy v parve potravinách patří ohledání nejen masa, ale i zeleniny, ovoce nebo ořechů, aby bylo jisté, že v nich není nějaký hmyz či červi. Další zákony zakazují požívání ovoce, které je z nově zasazených stromů až do čtvrtého roku jejich růstu (Newman, 1992).

2.6 Maso a mléko

Nemíchat masná a mléčná jídla dohromady je jedno z nejznámějších pravidel košer stravování. Jedno z nejznámějších nařízení v Tóře, které zní „nebudeš vařit kůzle v mléce jeho matky” ukazuje, z jakého důvodu se maso s mlékem míchat nesmí. Význam kůzle se rozšířil na všechny druhy masa, aby bylo ušetřeno od různých diskuzí (Vries, 2009).

Mnoho cukrovinek, čokolád a pečivo obsahují deriváty mléka či masa, tyto výrobky jsou považovány za mléčné či masové. Proto je důležité, aby se užívaly jen výrobky s

certifikovaným označením košer. Existují i takové výrobky, které v sobě mají mléko i maso, ty požívat je přísně zakázáno (Grinvald, 2012).

Jelikož jezení masa a mléka dohromady není dovoleno, jsou striktně vyhrazené časy mezi těmito dvěma jídly, které je nutné dodržovat, pokud během dne chceme požit mléko i maso. Nejčastěji se uvádí šesti hodinová lhůta, která se musí dodržet poté, co se pozře něco masitého. Některé obce ale udávají jiný čas. Mnoho židů si časový interval mezi masitým a mléčným jídlem stanoví podle sebe. Přeci jen jde hlavně o symboliku dodržení, než o přesně stanovený čas. Platí to i v moment, kdy člověk nejedl vysloveně masový nebo mléčný výrobek, ale jen jídla, která byla vařena s mlékem či s masem. (Grinvald, 2012). U dětí se délka prodlužuje časem, aby si na to zvykli. Pokud se jí jídlo parve, tedy jídlo neutrální a vařilo se v čistém masovém hrnci, nemusí se dodržovat časová lhůta, než člověk sní mléčná jídla. Pokud se cokoli krájí nožem, kterým se předtím krájelo maso, nesmí se používat s mléčnými jídly.

Jinak je tomu, když si člověk chce dát mléčný výrobek a hned poté masitý, tam se čekat nemusí. Jen je nutné si poté umýt ruce, kdyby náhodou na nich zbyl nějaký mléčný výrobek a maso se může jíst hned. Výjimkou je starý sýr. I co se týče stolu, měl by se vyčistit, odebrat ubrus, kde leželo jídlo mléčné, abychom zabránili náhodě, že by se maso dotklo mléčného výrobku. Pokud sedí u stolu dva lidé a každý jí jiné jídlo, jeden masité, druhý mléčné, nesmí jíst navzájem z talíře toho druhého, stejně tak nejíst ze stejného bochníku chleba a nepoužívat stejnou sklenici. I přesto, že není v plánu jíst maso a mléko dohromady, nesmí se společně vařit v jednom hrnci. Co se týče příloh jako je pečivo a chléb, nesmí se připravovat z mléka a živočišného tuku, protože by se pak mohlo sníst s masem. Těsto smí být smícháno s mlékem či tukem jen v případě, že je z těsta udělán speciální tvar, který upozorňuje na to, co v něm je, či pokud je pečivo snědno během jednoho dne (Grinvald, 2012).

Díky moderní době už bylo přijato mnoho náhražek, které chutnají úplně stejně jako klasické mléko či tuk (Newman, 1992). Praktikující a ortodoxní židé pijí jen mléko chalav Jisrael, které je prověřené (šomerované), aby měli jistotu, že neobsahuje nic, co by nesouhlasilo s jejich přesvědčením a jejich zásadami. Spousta rabínů a expertů jsou benevolentní a trvají na tom, že se mléko musí kontrolovat jen na hlavní židovské svátky (Newman, 1992).

2.7 Nádobí

V židovské kuchyni i nádobí má svá vlastní pravidla, která se musí dodržovat, aby se mohlo používat ke každodenní přípravě jídla. Procesu, při kterém se košeruje (čistí) nádobí, aby bylo dle židovských pravidel, se říká tojvelování (Spiegel, 2007). „*Celý Chrám náleží k vyššímu řádu. Všechno je požehnané, každý kus vybavení je posvěcený a nad vším se tyčí oltář. O stejný řád musí usilovat i dům. Co je určeno pro stůl, má si vzít příklad z oltáře.*” (Vries, 2009: 161)

Nekošer kelim (v překladu nádobí) není jen takové, v kterém bylo nějaké nekošer jídlo, či v něm bylo smícháno maso s mlékem, ale i nádobí, které je od nežida, takové nádobí se považuje za nekošer. Existují tři typy košerování, přes vařící vodu (hagala), přes oheň (libun), a nebo přes přírodní lázeň (mikve). Nádobí se vykošeruje takovým způsobem, jakým bylo znečištěno (Peninei Halakha [online]).

Nádobí, které bylo znečištěno vařením, se musí vyvařit (hagala). Nádobí, především talíře a hrnce, se na pár minut ponoří do vařící vody. Chuť se totiž absorbuje ve stěnách hrnce. Stejným způsobem lze vyčistit i kuchyňskou linku, vylije se na ni vařící voda. Důležité je ponořit nádobí do vody jen na chvíli, jelikož by se “chamec” - zakázané jídlo, do ní mohlo opět vrátit. Dalším způsobem jak kašerovat nádobí, je oheň. Rozlišuje se lehký oheň (libun kal) a těžký oheň (libun chamur). Při lehkém libunu se vykošeruje pánev na otevřeném ohni při teplotě zhruba 100-200 stupňů. Při těžkém libunu se nutně rozpálit nádobí do takového stavu, že z něj odlétávají jiskry. Jelikož je to technika náročná a nádobí se při ní často poškodí, doporučuje se nádobí koupit nové (Om Kosher [online] ©2023).

Nové nádobí je před používáním požehnáno. Naloží se do mikve, což je přírodní lázeň, která se nachází na každé dobře organizované židovské obci. Má předepsané rozměry a pečuje se o ni speciálním způsobem. Kromě mikve, lze košerovat nádobí i v jakémkoliv proudícím přírodním potůčku či řece. Posvětit se všechny předměty, které slouží při vaření, tudíž i příbory, prkýnka, skleničky a tak dále. Jedině tak tělo může být naplněno božským duchem. Předtím, než se nádobí ponoří v mikvi, se musí vykošerovat. Neplatí to ale pro všechno nádobí, rozlišují se i typy nádobí, které se musí požehnat a ponořit a nebo jen ponořit. Například nádobí z kovu či skla se musí ponořit s požehnáním, naopak hliněné nádobí, keramika a porcelán se mohou jen ponořit a požehnání nevyžadují. Jednorázové talíře, pohárky, příbory nevyžadují ponoření (Grinvald, 2012).

Před ponořením nádobí se odříká požehnání *Ašer kidešanu b micvotat vcivanu al tevilat keli*. Požehnání se neříká v místnosti kde je mikve. Pokud daná mikve slouží jen k ponořování

nádobí, může se požehnání říct i u mikve. Voda, která obklopí nádobu, ji musí obklopit ihned celou, nesmí být nějaká část obklopena dříve, poté by bylo ponoření zbytečné a nepočítalo by se. Posvěcené nádobí je prostředek k tomu, aby se dům stal Chrámem. Masové a mléčné nádobí se musí také rozdělovat. V každé židovské domácnosti se dá najít všechno dvakrát, tudíž dva dřezy, dvě myčky, všechno nádobí dvakrát. Často se od sebe nádoby a kuchyňské nádobí liší vzorem či barvou, aby bylo dobře rozeznatelné, co je na co a nepletlo se to. Ovšem ne každá židovská rodina dodržující kašrut si může dovolit dva dřezy, tím pádem se stává dřez nekošer, ale může se mýt nádobí pod tekoucí vodou nad výlevkou, aby se nedotýkalo dřezu. Občas se může člověk setkat s dvěma kuchyňskými pulty nebo s dvěma troubami. Nutno být opatrný při umístování masitých a mléčných jídel do lednice (Grinvald, 2012). V případě, že si někdo splete, jaká nádoba je na co, je potřeba se poradit s rabínem, ten určí status nádoby i jídla.

Je třeba si dávat pozor i na jídlo, které se na první pohled může zdát košer. Význam rituálů ve stravování je umocněn i upozorněními, která zmiňují možná nebezpečí nesprávného košer stravování. Například hmyz lze najít v každém jídle, které pozřeme. Jak již bylo zmíněno, hmyz je v kašrutu přísně zakázán a konzumovat se nesmí.

Ovoce a zeleninu hmyz často napadá, především v létě. Zda je na povrchu ovoce naměkklé, či nahnilé, mělo by se prohlédnout. Na citrusech se mohou vyskytovat červce, lze je poznat podle hnědých a černých dlouhých skvrn, jíst červce je přísně zakázáno (Grinvald, 2012).

Dále také fazole, hrách, různé druhy ořechů napadají často červy a jiný hmyz. Proto by se mělo dbát na zvýšenou opatrnost při přípravě pokrmů obsahující tyto druhy. V moment, kdy se luštěniny ponoří na delší dobu do vody, je snazší rozpoznat červy a dírky od nich. U listů od salátů a bylin jako jsou kapusta, petržel, pórek a jiné, by se měl každý list prohlédnout proti světlu. Doporučuje se kupovat tento typ zeleniny ve speciálních sklenicích, kam se hmyz nedostane. Mouka se musí důkladně přesít. Ryby mívají červy mezi šupinami a v hlavě. Pokud se tak stane a najdou se červi v hlavě, hlava se automaticky vyhazuje. Červi se množí převážně v rybních nádržích, které jsou nečisté. Předcházet množení hmyzu lze uskladněním potravin na chladných místech, jako jsou sklepy či špajzy. Uchovávat jej v zavřených sklenicích či nádobách nebo také v sáčcích, které jednotlivé potraviny oddělují a zabraňují tomu, aby hmyz napadl i další potraviny (Grinvald, 2012).

V moment, kdy si člověk koupí zpracované jídlo, je nutné se podívat, zda neobsahuje nekošer složky, jako například vepřový tuk, který je často používán při promaštění plechů, či želatina, která se vyrábí z vepřových kůží (Lau, 2012).

„Důležité je také vědět, že nestačí jen přečíst seznam látek obsažených v produktu, jak je uveden na obalu, protože zákony ve většině zemí nevyžadují po výrobci, aby zvlášť označil původ nebo přesnou povahu takových přísad jako „emulgátor“, „stabilizátor“ atp. Pokud tedy produkt nenese jasně dané schválení organizace dohlížející na kašrut (hechšer), je nutné se zeptat místního rabína ohledně košernosti toho kterého produktu. (Lau, 2012: 101)

Obecně je zakázáno jíst jídlo, které bylo vařeno nežidem - tomuto se říká v hebrejštině bišul nachri - jídlo vařené nežidem. Člověk by ani neřekl, že koupě chleba, mléka či vína v židovské kuchyni má svá pravidla. Chléb pečený nežidem se jíst nesmí. Liší se to podle obcí v daných městech, někde židovský pekař není, tudíž obce kupují chléb od pekaře, u kterého se přesvědčili, že je chléb košer. Ovšem židův podíl na pečení chleba může být minimální a chléb se ihned stává košer produktem (třeba i jen zapnutí pece). Co se týče mléka a vína, mléko nadojeno nežidem je považováno za chalav akum, které je zakázáno pít. Jestliže žid na dojení dohlíží, pít se může. U vína platí to stejné, zda jej vyrábí někdo nežidovského původu, košer není. Dokonce i když židovské víno posílá žid po nežidovi, musí mít dvojí uzávěr, jinak košer není. Víno se může objevovat i v likérech či cukrovinkách, v tomto případě je o to důležitější věnovat pozornost certifikátu organizace kašrutu (Grinvald, 2012).

3 Postní dny

Půsty jsou neodmyslitelnou součástí judaismu a vnímáme je jako sváteční dny. Nejprve je nutno říci, proč se půsty drží. V den, kdy je nám těžko nebo je výročí smutné události, nám má půst napomoci otevřít naše nitro a srdce a snáze se vypořádat s našimi prohřešky, a proto je nutné se na chvíli uchránit od pozemských starostí o obživu.¹ Lze tedy říci, že v židovství je půst výrazem bohabojnosti a projevem lítosti nad vlastními špatnými činy a smutnými událostmi (Český rozhlas [online] ©2011).

Jak píše Robert Murphy ve své knize Úvod do sociální a kulturní antropologie (2004) „*Rituálního stavu může být dosaženo přísným půstem, jako například v křesťanské době postní nebo při židovském svátku Jom kipur: může se ho dosáhnout koupelí nebo omýváním, což je zvyklost muslimů, kteří se myjí před modlitbou,; může být dosažen pohlavní abstinencí, jež je součástí slibu čistoty, který musí skládat někteří duchovní: nebo lze k němu dospět, jak již bylo uvedeno, požitím látek, jež způsobují přeměnu identity. Součástí všech rituálních stavů je potlačení nebo pokoření sebe sama a přechod do změněného, posvátného stavu.*” Půst lze tedy určitě nazývat rituálem, díky kterému se očistíme od něčeho špatného, upozadíme naše tělo, abychom měli větší sílu a čas na prozkoumání duše.

Hlavních postních dnů mají v judaismu dohromady sedm. Nejdůležitějším postním dnem je Jom kipur neboli Den smíření. Během tohoto půstu se předepisují zvláštní omezení jako například zakáz manželského styku nebo nošení kožené obuvi. Drží se od západu slunce do večera příštího dne (Newman, 1992).

„To bude pro vás provždy platné nařízení. Desátého dne sedmého měsíce se budete pokořovat a nebudete vykonávat žádnou práci, ani domorodec a ten, kdo mezi vámi přebývá jako host. V tento den za vás vykoná smírčí obřady a očistí vás ode všech hříchů. Budete před Hospodinem čisti. Bude to pro vás slavnost odpočínutí. Budete se pokořovat. To je pro vždy platné nařízení.” (LV 16:29-31)

Jen člověk, co je vážně nemocný, smí během půstu jíst a pít a to proto, že záchrana života je nejvyšším příkazem. Dalším důležitým postním dnem je Tiša be-av, je považován za nejsmutnější den židovského kalendáře, jelikož připomíná zničení jeruzalémského Chrámu v

¹ <https://www.fzo.cz/judaismus/svatky/postni-dny/>

letech 586 př.n.l. a následovně druhé zničení roku 70. Př.n.l. Tento půst trvá stejně dlouho jako Jom kipur, tudíž 24 hodin (Federace židovských obcí v Praze [online] ©2010).

Za další významné půsty jsou považovány půst Esterin a půst prvorozených. Půst prvorozeného má svůj velký význam, jelikož biblický zákon přikládá zvláštní důležitost mužskému prvorozenci. Půst je tradičně dodržován 14. Nisanu, v předvečer svátku Pesach a netýká se chlapců ve věku před bar micva.² Jedním z vysvětlení tohoto půstu je symbolika bechorova vděčnosti za vysvobození prvorozených Izraelitů z posledních deseti ran egyptských (Newman, 1992).

Půst Ester souvisí se svátkem Purim. Slaví se 13. adaru od východu do západu Slunce a slavíme ho na památku Esterina půstu dle purimového příběhu. Královna Ester se tři dny postila a prosila Boha o pomoc, nakonec se ale odvážila a vstoupila do královské síně i přesto, že to bylo tehdy považováno za smrtelný hřích. Král se nerozhněval a slíbil, že jí splní každé její přání. V ten moment Ester řekla králi, že je židovka a prosila ho o záchranu svého lidu (Divecký, 2005).

Dalšími půsty, které nejsou příliš významné a slaví je především ortodoxní židé, jsou například půst 17. tamuzu, který připomíná proražení jeruzalemských hradeb útočícími vojsky, dále 10. tevet na připomínku oblehnutí Jeruzaléma babylonským králem Nabuchodnecarem. V neposlední řadě půst 3. tišri, na památku zavraždění posledního židovského správce jmenovaného Babyloňany po zničení prvního Chrámu (Federace židovských obcí v Praze [online] ©2010).

)

² bar micva označuje židovského chlapce který dosáhl 13 let, doslovně syn přikázání

4 Židovské svátky a kuchyně

Každý svátek v židovském kalendáři má bezpochyby svoji roli a stojí za ním nějaký příběh. V této bakalářské práci je kladen důraz na tři svátky, u nichž hraje jídlo a kuchyně velkou roli, jsou jimi Chanuka, Pesach a Roš hašana. Tyto svátky jsem si vybrala hlavně z důvodu, že je během nich kladen velký důraz na jídlo, především u Pesachu a Roš hašany. Potraviny, jež jsou na stole během těchto svátků, odkazují na historii a jsou důležitými symboly.

4.1 Chanuka

Chanuka se řadí mezi svátky historické. Slaví se od 25. kislevu do 2. tevetu. Chanuka v překladu znamená zasvěcení. Svátek je také známý jako svátek světel, jelikož se v Chrámu stal zázrak a olej, který měl vydržet hořet jen jeden den, hořel osm dní, proto svátek slavíme po celých osm dní (Divecký, 2005).

Na základě příběhu s olejem je tradicí, že se na Chanuku jedí mastná jídla. Správně by každý den mělo být vařeno jídlo na oleji jako připomínku zázraku. Nejčastěji se tedy podávají smažené bramborové placky s povidly, též nazývané latkes nebo levivot. Dále nesmí chybět koblihy, v hebrejštině sufganiot. U obou jídel je důležité, aby bylo použito hodně oleje (Saxová, 2005). Nesmí chybět ani mléčná jídla. K tomu se váže příběh o Jehudit, která předložila řeckému vojevůdci sýr, aby dostal žízeň a pak víno, aby se opil. V moment kdy usnul, Jehudit mu uřízla hlavu, řecké vojsko se rozuteklo a židovský lid byl zachráněn (Grinvald, 2012).

V neposlední řadě k chanuce patří mnoho sladkostí a cukroví, přeci jen se Chanuka slaví v podobný čas, jako Vánoce, které židé nemají.

4.2 Roš hašana

Dalším svátkem je biblický, vysoký svátek Roš hašana, doslova hlava roku aneb Nový rok. Slaví se v měsíci elul. Celý elul je ve znamení příprav na Nový rok a to především formou omluv, buď sobě samému nebo Bohu. Omlouváme se za všechny hříchy a špatné skutky, které jsme během roku udělali, abychom mohli do roku nového vstoupit čistí (Divecký, 2005).

Hostina během svátku Roš hašana je spojována především se symboly, v hebrejštině simanim. Existují dva typy symbolů. Jedny jsou založeny na skutečnosti, že hebrejské jméno daného jídla

je podobné našemu přání, například mrkev, v hebrejštině zvaná *gezer*, připomíná přání osvobozujícího výnosu v Den soudu, výnos v hebrejštině *gezera*. Druhým typem symbolů jsou pokrmy, které v sobě ukrývají naši prosbu (Divecký, 2005).

Při první hostině večer se jedí pokrmy symbolizující příznivý rok. Prvním z nich je jablko s medem, které symbolizuje sladký a dobrý další rok. Dále se jí hlava jehněte, berana nebo ryby jako poukázání na to být hlavou a ne ocasem, dalším významem může být i fakt, že se chceme rozmnožit jako ryby ve vodě. Jedním z nejnámějších pokrmů je granátové jablko, které poukazuje na zásluhy, které se rozrostou jako semena granátového jablka (Grinvald, 2012).

Mezi tradiční novoroční pokrm východoevropských židů patří *lekach* neboli medové pečivo. Dále skořicový *cimes*, když se dělá *cimes* s někým, věnuje se mu přílišná pozornost (Divecký, 2005). Symbolické pokrmy se obvykle jedí až po *ha-moci*³ a sněžení kousku chleba. Předtím, než se symbolické jídlo sní, musí se říct odpovídající požehnání (Grinvald, 2012).

4.3 Pesach

Posledním svátkem je Pesach řadící se do biblických poutních svátků. Trvá sedm dní od 15. do 21. Nisanu. Pro židy je tento svátek jedním z nejdůležitějších, jelikož se oslavuje jejich východ z Egypta. Symbolem tohoto svátku jsou macesy, neboli nekynutý chléb, který připomíná východ z Egypta, ke kterému došlo v takové rychlosti, že nebyl čas na to, chléb upéct a nechat jej vykynout. Urychlený odchod z Egypta odráží víru vycházejících, víru ve šťastný konec jejich putování pouští, do které vstoupili vedeni Božím poslem, Mošem. Maces dále symbolizuje prostotu a pokoru, opak přetvářky a “nafoukanosti” kynutého těsta (Divecký, 2005).

Maca (nekvašený chléb) označuje jakýkoliv druh chleba vyrobený z mouky hlavních druhů obilí, která byla smíchána s vodou a upečena předtím, než mohlo dojít k *chimutz* - kvašení. Kromě macesů a výrobků z něj se o svátku nesmí jíst žádná jiná forma těchto obilovin, to je označováno za *cháme* - kvašené a *nekošer* pro Pesach. Maca obsahuje pouze mouku a vodu. Mouka musí být speciálně nadrcená a připravena tak, aby se před samotným zpracováním nedostala do kontaktu s vodou. Příprava těsta a proces pečení musí být pečlivě sledovány a

³ *Ha-moci* je jedno z několika požehnání před jídlem

optimalizovány, aby se zajistilo, že se těsto těsto nezačalo kvasit a nestalo se chometzem (Blech, 2004).

Jak píše Zushe Yosef Blech ve své knize Kosher food production (2004) „*Odhaduje se, že 40 % potravinářských výrobků prodávaných na košer židovském trhu je určeno k použití o svátku Pesach, a tyto výrobky jsou často hlavními výrobními řadami mnoha společností, které se specializují na trh s košer potravinami, jež jsou určeny výhradně pro židy. Pochopení požadavků na výrobky certifikované jako košer pro Pesach je proto důležité jak z hlediska složení, tak z hlediska výroby. Koncept "košer pro Pesach" se soustřeďuje na jeden základní princip: zákaz "chometzu" a zvyky s tímto zákazem spojené.*” Je zjevné, že Pesach hraje velkou roli na košer trhu obecně. Spousta potravin, které se normálně prodávají celý rok jsou vyráběny v první řadě hlavně kvůli svátku Pesach.

Na Pesach se nejen nesmí chámelec jíst, ale také se nesmí vlastnit. Tudíž se všechny zásoby kynutých potravin snaží židé před Pesachem dojíst. Zbytek se musí zničit nebo prodat (Divecký, 2005).

Dalším zákazem během Pesachem jsou takzvané kitniyos neboli luštěniny, především fazole, rýže a kukuřice. I přesto, že to nejsou obiloviny v pravém slova smyslu, přes svátek Pesach se jíst nesmí, jelikož vypadají jako výrobky z chamecu, tudíž by se to dalo snadno zaměnit (Blech, 2004).

Nedílnou součástí Pesachu je sederová večeře, která v sobě má spousty symbolů. Seder v překladu znamená pořádek, tudíž na stole panuje pořádek pokrmů i jejich skladby a pořadí. Kost s kouskem masa představuje oběť beránka. (Saxová, 2005) „*V době, kdy stával jeruzalémský Chrám, bylo povinností každého muže přinést 14. Nisanu pesachového beránka na připomínku beránka, kterého obětovali Židé v Egyptě před desátou, poslední egyptskou ránou. S obětním beránkem se muži vraceli dolů do jeruzalémských ulic a s rodinami slavili východ z Egypta, pili čtyři litry vína a jedli maso beránka, macesy a hořké byliny.*” (Divecký, 2005: 19)

Dále jsou na sederové míse hořké byliny připomínající hořké dny zajetí egyptského otroctví, dále charoset je směs strouhaných jablek, ořechů, mandlí připomínající hlínu, z níž zajatci hnětli cihly na egyptské stavby. Ředkvičky představující 600 000 předků, kteří se v Egyptě udřeli. Nesmí chybět ani láhev s octem a slanou vodou, jenž představuje slzy. (Saxová, 2005) Občas na stole bývá i karpas, tedy zelenina, nejčastěji petržel nebo brambora, která také znázorňuje

zotročení a práci s hlínou. Dále vařené vejce, jenž je tradičním smutečním jídlem, připomíná zničený Chrám, ale také symbolizuje židovský národ. Čím déle se vaří, tím se stává tvrdším (Divecký, 2005). V neposlední řadě, jak již bylo zmíněno v citaci výše, v průběhu sederu se pije čtyři litry vína, každý pohár odpovídá jednomu výrazu pro vykoupení, zmíněnému v tóře v oddílu o Exodu (Grinvald, 2012).

Jak píše Magda Saxlová ve své knize *Moderní židovská kuchařka* (2005) recepty na Pesach jsou například tyto: „*Plněná ryba, kuře s macesovou nádivkou, vývar s macesovými knedlíčky, cukroví, jídla s nádhernými a tajuplnými jmény jako grimzlech, macelokš, připravená z macesové mouky.*” a další.

Praktická část

5 Shrnutí dosavadního stavu bádání

Tématu mezigeneračního přenosu stravovacích návyků v náboženských komunitách se věnují odborníci a odbornice již od sedmdesátých let minulého století. Dodržováním rituálů a pravidel stravování v židovských komunitách se zaměřením na jejich mezigenerační přenos se zabývají především autoři v zemích se silnou židovskou komunitou. Kromě Izraele se jedná o USA, Francii, Kanadu, Austrálii a další země západního světa. V České republice toto téma pojednává pouze několik málo bakalářských prací, orientovala jsem se proto na cizojazyčnou literaturu.

Inspirací při psaní této práce mi bylo odborné pojednání vlivu náboženského přesvědčení na zdravotní chování židovských adolescentů v článku Maureen R. Benjaminsové *Religious Beliefs, diet and physical activity among jewish adolescents* z roku 2012. Její studie potvrzuje výsledky předchozích výzkumů, kde se našly souvislosti mezi náboženskou vírou a zdravotním chováním, tj. výzkumů Ayers a kol. 2010, Hart a kol. 2004 nebo Wallace a Forman 1998. Konkrétně lze říci, že většina židovských adolescentů je motivována svým náboženským přesvědčením, aby byli fyzicky aktivní a jedli zdravě.

Další, kdo se tímto tématem zabývá je Johan Fisher ve svém článku *Keeping kosher or not keeping kosher in contemporary Denmark* z roku 2019. Jeho článek zkoumá každodenní košer konzumaci mezi židy žijícími v Dánsku v kontextu globalizované masové výroby a regulace košer produktů. V Dánsku je velmi omezená dostupnost košer produktů. Metodika výzkumu je založena na pozorování účastníků a rozhovorech s náboženskými organizacemi, školami a podobně. Pět z osmi terénních výzkumů bylo zahrnuto v tomto článku. Na příkladu pěti dotazovaných zkoumá jak židovští spotřebitelé chápou a praktikují košer ve svém každodenním životě. Jedním ze způsobů, jak posílit židovskou identitu je zachování košer praktik. Mezi jeho respondenty je žena kolem padesáti let, Noemi, která má rodinu a děti. Kolem dvanácti let se začala košer praktikám více věnovat. Dále Hanne a Niels, kterým je šedesát, mají tři děti a dodržují košer již od útlého věku, podle nich buď košer zachováte, anebo ne, nic mezi tím neexistuje. Dále Rosa, které je kolem čtyřiceti, podle ní je košer flexibilní a individuální volba, sama se považuje za netradiční židovku, až kvůli svému synovi, který je velmi striktní, co se týče košer stravy, se tomu začala více věnovat. Posledním respondentem je Rafi, kterému je třicet a považuje se za flexibilního žida. Když byl teenager, začal porušovat košer a začal jíst cheeseburgery, podle něj se nesmí zacházet do extrémů. Tento článek byl pro mě největší inspirací k napsání mé práce mezigeneračního vnímání košer stravy v praktikujících židovských

rodinách u nás v České republice. I přesto, že Fisherův článek se zaměřuje spíše na košer potraviny a jejich dostupnost a cenu, i tak se mého výzkumu dotýká, jelikož zkoumá, jak židé praktikují košer ve svém každodenním životě, což je součástí rovněž mého výzkumu.

Poslední studie, která byla námětem k sepsání této bakalářské práce byla studie od Andrewa Bucksera s názvem *Keeping kosher: eating and social identity among the jews of Denmark* z roku 1999. Sociální a kulturní síly, z nichž mnohé jsou spojovány s modernizací, znesnadnily definování celého konceptu etnické identity. Sociální a geografická mobilita narušila etnické čtvrti a pracovní enklávy. Etnické a sociální sítě, které kdysi poskytovaly základ etnické kuchyně, byly radikálně transformovány. V důsledku toho se podle některých výzkumníků etnické stravovací tradice začaly hroutit. Židé žijící v Dánsku jsou již hodně integrováni do většinové společnosti, a proto předpisy kašrutu dodržuje jen málokdo. Přesto ale zůstává dietní zákon jedním z mála symbolických systémů, které všichni uznávají a prostřednictvím kterých mohou vyjádřit svoji židovskou identitu. Židé v Dánsku ve společnosti nežidovských přátel kašrut pravidla ignorují. Nežidovští Dánové nemají zpravidla žádné povědomí a židovských stravovacích návyků. Mnoho Dánů drží kašrut, ale vysvětlují to jinými než náboženskými důvody, například jsou vegetariáni, což je časté i u českých židů. V Dánsku se košer praxe příliš liší na to, aby se dosáhlo soudržnosti. Dalšími důvody nedodržování kašrutu je špatná dostupnost košer potravin a finanční náklady, které jsou vysoké. Dodržování košer radikálně klesá, což vytváří tlak na infrastrukturu, která ji podporuje. Ortodoxní židé v Kodani odsuzují lhostejnost současných židů k souboru zákonů, které byly po tisíce let předávány. Podle Bucksera modernita ovlivnila povahu a význam potravin, moderní spotřebitelé vědí relativně málo o tom, odkud jejich jídlo pochází a provádějí čím dál tím méně skutečného zpracování jídla. Tyto procesy mají tendenci zbavovat potraviny jejich smyslných vlastností. Pro většinu dánských Židů je dánská identita pro konstrukci já stejně důležitá, jako židovská identita a význam židovství je neoddělitelný od významu dánských zvyků. Pro většinu Dánů, hlasících se k židovství je tento konflikt mezi dvěma identitami neřešitelné dilema. Pravidla kašrutu tedy umožňují každému uchopit je individuálně a podle možností jednotlivce.

6 Použitá metodologie a cíl výzkumu

Cílem tohoto výzkumu je zjistit, zda se mění vnímání dodržování košer stravy v rámci třech generací židovských rodin a jaké vlivy za tím stojí. V rámci výzkumu se snažím nalézt odpovědi na následující otázky. Co vede mladou generaci k tomu, aby košer pravidla udržovala nadále? Jaké jsou rozdíly v dodržování u mých vrstevníků a jejich rodičů a prarodičů? Jsou košer návyky a tradice opravdu neměnné nebo se liší v závislosti na věku, postavení nebo době v které žijeme? Jak těžké bylo dodržovat košer tradice dříve a jak je tomu dnes, v době, kdy máme mnohem lepší přístup ke košer obchodům a košer stravě?

Odpovědi na tyto otázky jsem se snažila nacházet výhradně u výpovědí od mnou vybraných respondentů.

Můj kvalitativní výzkum byl veden metodou polostrukturovaného rozhovoru, touto metodou jsem ověřovala svou výzkumnou hypotézu. Rozhovor se skládal z šesti otázek a dalších několika podotázek. Připravené otázky se během rozhovoru doplňovaly o další otázky, jež vznikaly v kontextu vyprávění respondenta. Rozhovor nebyl veden stylem narativního interview, respondenti vždy odpovídali na konkrétní otázky, které jsem jim kladla. Žádná z otázek nebyla uzavřená, všechny byly otevřené a nebylo stanoveno časové rozmezí, do kterého by se měl respondent s odpovědí vejít. Otázky se celkově týkají osobních zkušeností informátorů s košer tradicemi. Rozhovory byly anonymizované.

6.1 Výběr respondentů

Výběr respondentů byl zásadním pro tento výzkum. Hlavním kritériem bylo zastoupení všech tří generací v rodině. Mladá generace, kde jsem si stanovila věk 18 až 30 let, jelikož to je věkové rozmezí lidí, kteří ještě nemají svojí vlastní rodinu, které by tradice mohli předávat dál a od tohoto věku se nadále automaticky odvíjely dvě další generace. Generace rodičů tedy 30 až 60 let a generace prarodičů tedy 60 a výše. Dala jsem si za cíl, že bych ráda z každé generace našla osm narátorů, to se ukázalo ve finále jako nereálné. Hlavním důvodem byl nedostatek lidí, kteří splňovali všechna kritéria, která jsem požadovala, tudíž jich nakonec z každé generace bylo šest. Kritéria byla následovná. Každý respondent musel být žid, jenž má k židovství blízko a dodržuje židovské tradice a rituály, ovšem nebylo nutné, aby byl žid halachický, tedy po matce. Další podmínkou bylo dodržování základních košer tradic. Ovšem u nejstarší generace bylo

náročné hledat židy, kteří židovské tradice dodržují od útlého věku, a to především z toho důvodu, že většina zažila druhou světovou válku a začali se k židovství vracet, či ho teprve objevovat, až později.

Z počátku jsem chtěla dělat rozhovory s ortodoxními židy, jenže to se mi ve finále ukázalo jako nereálné kvůli nedostatku ortodoxních židů v mém okolí a obecně v Praze. Hledala jsem tedy především židy reformní. Problém nastal u nejstarší generace, jelikož tam byl velký nedostatek respondentů, které jsem potřebovala. Spojila jsem se s Domovem speciální péče Hagibor, kde jsem měla možnost s většinou respondentů nejstarší generace rozhovory udělat. Skoro všichni zástupci mladé generace jsou moji přátelé. Kontakt na starší generaci jsem dostala většinou metodou snowball přes přátele, protože to byli jejich rodiče.

6.2 Průběh a harmonogram sběru dat

Otázky pro respondenty byly předem připravené. Během prvních rozhovorů jsem na základě připomínek respondentů rozšířila mé otázky ještě o jednu, jelikož se hodila k mému výzkumu a dodávala kompletnost celému rozhovoru. Jednalo se o otázku číslo 6, zda respondenti dodržují půsty či nikoliv. Skrze půsty se snažíme dostat do našeho nitra, a proto se se musíme oprostit od všeho pozemského jako je v tomto případě jídlo. S každým respondentem byl veden pouze jeden rozhovor. Všechny jsem se na začátku ptala, zda chtějí znát otázky předem, aby se mohli připravit, využil toho jen jeden respondent starší generace a jeden zástupce generace nejmladší. Délku jednoho rozhovoru jsem plánovala na jednu hodinu, to se ale ukázalo jako špatný odhad, jelikož se délka rozhovoru vždy odvíjela od toho, jak moc se daný respondent rozmluvil a kolik informací mi k tématu chtěl sdělit. Tudíž časy se pohybují od 20 minut do hodiny.

Všechny rozhovory byly nahrávány na diktafon, což jsem každému respondentovi řekla předem, nikdo z nich to nepovažoval za problém. Informované souhlasy mám od každého z respondentů. Všichni mi věřili, že rozhovory využívám pouze pro účely bakalářské práce a na začátku jsem je o tom vždy informovala.

Místa, kde se rozhovory odehrávaly, byla různorodá. K někomu jsem přišla domu, s někým jsem se setkala v kavárně či restauraci. Výběr místa jsem nechávala na respondentech, protože jsem chtěla, aby se cítili příjemně, ovšem bylo pro mě důležité, aby se rozhovory odehrávaly na klidných a tišších místech kvůli nahrávání. To se povedlo skoro u všech, kromě jedné respondentky z nejstarší generace, kde si k nám v kavárně přisedly dvě dámy a rušily nás. S

jednou respondentkou nejmladší generace jsem rozhovor kvůli nedostatku času a vzdálenosti musela udělat online, jelikož dotyčná momentálně slouží v izraelské armádě. Jinak všechny proběhly osobně v Praze.

Výzkum probíhal od května roku 2022 do května roku 2023, tedy celý rok. Důvodem dlouhého trvání byl počet respondentů a jejich a moje časové možnosti. Dále komunikace s židovskou obcí a Hagiborem, která trvala poměrně dlouho.

6.3 Respondenti

Všechny jsem informovala o anonymitě výzkumu, většina z respondentů svá jména i tak sdělila, já jsem se ale rozhodla jména neuvádět z důvodu snahy zachovat anonymitu respondentů. Všichni byli obeznámeni o záměru výzkumu a o následném použití získaných dat a že rozhovory budu využívat jen k mé bakalářské práci. V každé generaci jsou zastoupeni muži i ženy, ale počet jednotlivých pohlaví nebyl předem daný, vyplývalo to z možností, které jsem měla. Dohromady se na výzkumu podílelo 12 žen a 6 mužů. V mladé generaci je nejmladším respondentem žena ve věku 19 let a nejstarší muž ve věku 27 let. Ve starší generaci nejmladší respondentkou žena 50 let, nejstarší 59 let a v nejstarší generaci je nejmladší respondentce 70 let, nejstarší 94. Dodržela jsem tedy věkové rozpětí, které jsem si na začátku stanovila. Většina respondentů žije ve městě, konkrétně v Praze. Všichni jsou součástí střední třídy a jsou soběstačnou městskou populací bez závažnějších ekonomických problémů. Všichni respondenti nejmladší generace vystudovali gymnázium a v současnosti studují vysokou školu. Valná většina starší i nejstarší generace má vystudovanou vysokou školu. Biografie respondentů jsou v příloze číslo 1.

7 Výsledky výzkumu

Seznam otázek:

1. Profil respondenta
 - a. Jméno, příjmení
 - b. Věk
 - c. Vzdělání
 - d. Zaměstnání
2. Vztah k židovství
 - a. Vyrůstal/a jste v židovské rodině? Pokud ano, byla to rodina striktně ortodoxní, či pouze praktikující?
 - b. Jaký vztah k židovským tradicím máte? Dodržujete je jen při různých svátcích, či každý den?
3. Jíte doma podle souboru židovských pravidel kašrut?
 - a. Jaké kašrut tradice a rituály dodržujete?
 - b. Stravoval/a jste se košer stravou a dodržoval/a kašrut už odmala nebo jste se k tomu dostal/a až časem? Pokud ne, proč ne odmala
 - c. Vnímáte velký rozdíl v dodržování kašrut dříve a dnes? Pociťujete nějaké problémy v dodržování?
4. Slavíte doma Pesach, Chanuku a Roš hašana?
 - a. Jak u vás tyto svátky probíhají? Jaké rituály a tradice během svátků dodržujete?
 - b. Máte historickou znalost těchto svátků?
5. Půsty
 - a. Držíte půsty? Jestli ano tak všechny nebo jen ty hlavní?
 - b. Držíte je po celý život?
 - c. Z jakého důvodu je držíte? Myslíte si, že jsou prospěšné?
6. Myslíte si, že má cenu tradice dále dodržovat i do budoucna, popřípadě proč?

První otázkou byla identifikace respondenta, kolik má let, jak se jmenuje, co vystudoval a čím se živí, odpovědi jsou sepsány v tabulce níže.

Mladá generace	<u>Pohlaví</u>	<u>Věk</u>	<u>Vzdělání</u>	<u>Zaměstnání</u>
Informátor 1	Žena	19 let	Filozofická fakulta	Student, brigády
Informátor 2	Muž	24 let	Gymnázium	Freelancer
Informátor 3	Muž	23 let	Právnická fakulta	Student, brigády
Informátor 4	Žena	19 let	Gymnázium	Armáda v Izraeli
Informátor 5	Žena	19 let	Konzervatoř	Učitelka, student
Informátor 6	Muž	27 let	Lékařská fakulta	Student
Starší generace				
Informátor 7	Žena	50 let	Vysoká škola	Personalistka
Informátor 8	Žena	59 let	Vysoká škola	Hudebník a pedagog
Informátor 9	Muž	54 let	Vysoká škola	OSVČ
Informátor 10	Muž	50 let	Právnická fakulta	Právník
Informátor 11	Žena	53 let	Gymnázium	OSVČ
Informátor 12	Žena	56 let	Střední škola	Momentálně žádné
Nejstarší generace				

Informátor 13	Žena	70 let	Vysoká škola	Pensista, sociální pracovnice
Informátor 14	Žena	90 let	Vysoká škola	Pensista, (školství)
Informátor 15	Žena	92 let	Vysoká škola	Pensista, (bioložka)
Informátor 16	Žena	94 let	Vysoká škola	Pensista, (architektka)
Informátor 17	Muž	87 let	Vysoká škola	Pensista (chemik)
Informátor 18	Žena	73 let	Střední škola	Pensista (kuchařka)

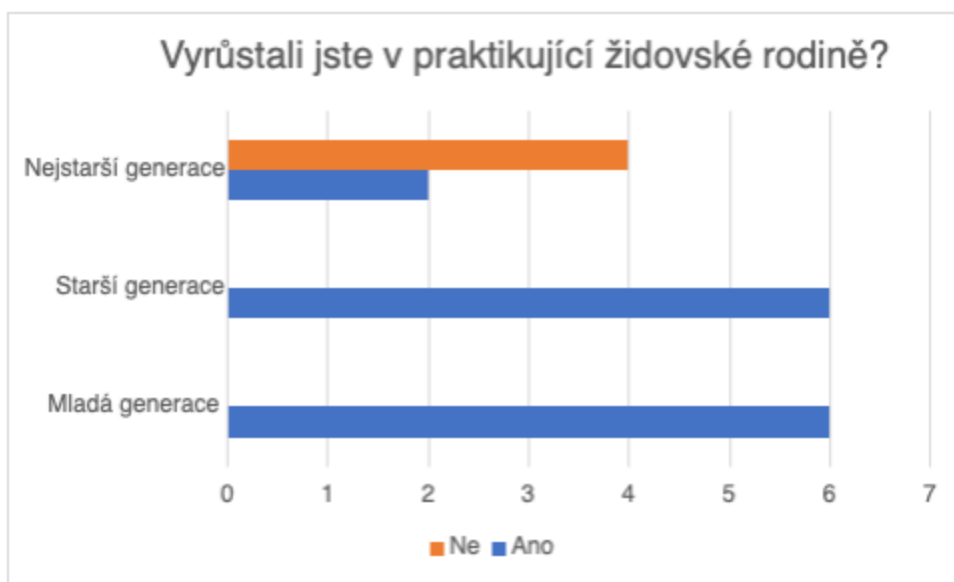
Další otázka byla o vztahu k židovství, zda respondenti vyrůstali v židovské rodině, pokud ano, byla to rodina striktně ortodoxní či pouze praktikující. V mladé generaci všichni respondenti odpověděli, že se považují za praktikující, reformní židy a všichni vyrůstali v židovské rodině. „Vždycky to bylo dost na pohodu, že si každý dělá co chce, měl jsem modely v obou rodičích, kdy mamka konvertovala k judaismu hned co jsem se narodil a táta se narodil a vyrůstal v Izraeli, takže je žid od narození. V obou jsem měl příklady ze kterých jsem se učil, ale nikdy mě nikdo do ničeho nenutil, jediné, co jsem si nemohl rozhodnout sám byla volba základní školy, to jsem šel na židovskou školu.” (Informátor 2) Stejně tak Informátorka 5 začala chodit do ortodoxní mateřské školy a díky ní doma začali více praktikovat tradice a rituály, aby je pak mohla předávat dále.

Ve starší generaci také všichni respondenti odpověděli, že od mala vyrůstali v praktikujících rodinách. Informátorka 8 se rozprávěla o svých předcích „...naši předci dokonce pocházejí z rodiny Franze Kafky.” Informátor 9 vyrůstal v Izraeli, sice není ortodoxní, ale ze všech respondentů starší generace má k ortodoxnosti nejbližší.

V nejstarší generaci to bylo nejvíce odlišné, buď respondenti k židovství konvertovali nebo nemohli židovství praktikovat kvůli válce a poté kvůli komunistickému režimu. Pouze dva

respondenti zodpověděli, že vyrůstali v rodině, která byla praktikující, z toho jeden respondent přiznal, že byli velmi slabě praktikující a druhý to musel dělat kvůli babičce s dědou, kteří byli velmi ortodoxní. „Do šesti let jsem byl doma, ale mého tatínka zavřeli v roce 1942, pak jsem byl u neznámých lidí v Praze schovaný po dobu tří let, do konce války, takže mi tradice nemohl nikdo předat.” (Informátor 17) Nikdy nepraktikoval žádné tradice ani rituály, až potom, co šel bydlet do Hagiboru, tak se o to začal zajímat, předtím o tom ani nevěděl. „Rodinu jsem měla židovskou, ale maminka byla z Vídně, tatínek z Prahy a žili jsme v Bulharsku, tudíž to bylo náročné, rodiče se sice brali podle židovských pravidel, ale jelikož dědeček byl velmi ortodoxní, babičku tu štválo a naschvál to mámě nechtěla předávat, tudíž ani mě to pak nikdo předávat nemohl.” (Informátorka 16)

Většina respondentů tudíž vyrůstala v praktikujících židovských rodinách až na respondenty nejstarší generace, kde praktikovali pouze rodiny dvou ze šesti zúčastněných. U nejstarší generace byly jejich tradice a zvyky velmi ovlivněny válkou. Oni sami nepovažovali za důležité být součástí židovské komunity, ani se o to nezajímali. Až postupem času se k tomu začali vracet, či se o to zajímat. Z toho vyplývá, že doba, ve které respondenti žili, velmi ovlivnila jejich židovskou víru, do které se narodili.



Graf č. 1

Další otázkou bylo, jaký vztah k židovským tradicím respondenti mají, zda tradice dodržují jen při různých svátcích, či každý den. Všichni respondenti mladé generace dodržují především svátky, na které se i patričně oblékají. „Každodenní vliv to má hlavně v mém rozhodování. Když mám například nějakou možnost něco udělat, tak si řeknu - kdybych umřel a Bůh by mě soudil za to, budu schopen obhájit tohle rozhodnutí? To dělám každý den, přijde mi to hezký. Nemám kipu, nemám cicit, ale cítím to pořád a tak to je pro mě správné.” (Informátor 2) Všechny respondentky ženy nosí sukně a šaty z estetického hlediska, jen na svátky a šabat si je berou do synagogy. „Když jdu do synagogy, tak mám sukni pod kolena, dlouhé rukávy a jsem zahalená, ale jinak ne.” (Informátorka 5) Dva z respondentů jsou dokonce v mládežnickém spolku podporující židovskou identitu skrze svátky a aktivity. „Vždycky jsme doma dodržovali všechny svátky, takže jsem v tom vyrůstal, mně se to vždycky hrozně líbilo, bral jsem to, že je to moje prostředí a až postupem času jsem se začal aktivně zapojovat do náboženského společenského života, třeba tím že jsem v mládežnickém spolku.” (Informátor 3)

Co se týče starší generace, tam se to trochu liší. Dva respondenti dodržují i šabat každý týden, jeden z nich se každý den modlí. „Kipu mám v kapse, ale jinak dodržuju, modlím se každý den, definitivně ráno, snažím se i večer.” (Informátor 9) Zbytek se snaží dodržovat všechny svátky.

V nejstarší generaci se ke slavení všichni dostali až postupem času až byli starší. „Vím zásady židovské kuchyně, ale nevěděla jsem k čemu to patří. Když jsem byla mladá, nic jsem neznala, když jsem v roce 2000 nastoupila jako kuchařka do jedné židovské firmy, musela jsem podepsat papíry na židovské obci, kde jsem byla prvně v životě a tam jsem pocítila genius loci, já měla pocit, že tam patřím. Já jsem tam doma.” (informátorka 18) Dvě respondentky dlouhá léta nosily i sukně, jedna teď jak je starší, tak si občas vezme kalhoty, ale snaží se dodržovat všechny svátky podle židovského kalendáře, druhá z estetického hlediska. Ostatní žijí na Hagiboru⁴, tudíž svátky dodržují tam. Předtím svátky slavily jen dvě respondentky. Jedna z nich, jelikož žila s rabínem a druhá v rámci jejího spolku Ukrývané dítě, jinak ne. V grafu níže je zaznamenáno, kolik respondentů dodržovalo tradice předtím, než šli na Hagibor, kde se tradice dodržují plošně.

Z těchto odpovědí vyplývá, že nejsilnější generací, která se snaží slavit i něco více, než jen svátky, je generace starší. Ta se snaží předávat co nejvíce generaci mladší, ale netlačí na ni, aby

⁴ Hagibor je domov sociální péče pro seniory, kteří pochází z židovských rodin

si k tradicím a svátkům našli zdravý přístup a cestu a vydrželo jim to co nejdéle. Mladá generace dělá vše dobrovolně a i tak mají pozitivní přístup k židovským tradicím a svátkům, které rádi slaví. Nejstarší generace opět neměla přístup ke slavení, jelikož jí to neměl kdo předávat, pouze dvě respondentky slavily svátky a židovské tradice skoro celý život a vydrželo jim to až do teď. Problémem v nejstarší generaci je absence komunity a doba, ve které vyrůstali. K židovské komunitě si našli cestu, ale až ve stáří, kdy si hledali kamarády ze svých řad.



Graf č. 2

Další otázkou bylo, zda respondenti jedí doma podle souboru židovských pravidel kašrut. Dále se rozvíjela na doplňující otázky - jaké košer tradice a rituály dodržují, zda se stravovali košer již od mala, jestli vnímají nějaké změny v dodržování kašrut dříve a dnes a zda pociťují problémy v dodržování.

V mladé generaci se všichni respondenti stravují podle košer pravidel, u každého se ale liší jaké tradice dodržují. Všichni nemíchají mléčné a masité výrobky dohromady. Jen dva respondenti mají doma dokonce i oddělené dřezy, příbory a tak dále. „Kupovali jsme domu vždycky košer potraviny, snažili jsme se je zpracovávat tak, aby byly košer, ne striktně, občas se vyskytlo, že se jedly nekošer věci, já se pak sama rozhodla, že to chci dodržovat stoprocentně, tudíž pro mě bylo nejtěžší stát se vegetariánem, což mi velmi usnadnilo život.“ (Informátorka 1) Nikdo z respondentů nedodržuje košer na sto procent. „...takový ty limity, na to já kašlu, takže třeba jsem si hodinu zpátky dal v KFC velmi nekošer kuře, ale furt je to kuře, to mi stačí, limity co si

sám dodržuju.” (Informátor 2) Nebo například jeden z respondentů dokonce i jí vepřové. *„Občas si dáme i vepřové, výrazně méně, ale občas ano. Košer potraviny nekupujeme, jediné, co opravdu dodržujeme vždy je nemíchání masa a mléka.*” (Informátor 3) Nikoho vysloveně neomezuje, když se chce najíst někde jinde než doma. *„Když se chci najíst někde v restauraci, už to ani nevnímám, občas jim třeba řeknu, jestli by mi mohli připravit jídlo bez sýru, když je tam maso, ale pro mě je to už automatické, neomezuje mě to při výběru.*” (Informátor 4) Všichni se shodli, že košer potraviny se v Praze sice dají sehnat, ale je to finančně náročné. Často to porovnávají s Izraelí, kde se dá sehnat všechno. *„Teď, když jsem byla čtrnáct dní v Izraeli, tak jediné, co jsem dělala, bylo, že jsme chodili nakupovat jídlo, oproti tomu co mají tam, tady nic není.*” (Informátor 5) S jedním respondentem jsem vedla rozhovor v angličtině, jelikož žije v Izraeli, ale teď studuje v České republice, ten se rozprávěl o dostupnost košer produktů v obou zemích následovně *„Když jsem tu byl poprvé, bylo to dost náročné, je to drahé, ale na všechno se dá zvyknout, bylo to moje rozhodnutí, jsem tu jako student, takže jsem se musel nějakých rituálů vzdát, ale stále se snažím nejíst vepřové, ale nezajímám se o to, jestli je kuřecí košerované nebo ne.*” (Informátor 6) Obecně většina přiznala, že se košer průmysl v České republice postupně rozvíjí, více obchodů a restaurací tu sice pociťují, ale není to až tak markantní.

Ve starší generaci je to podobné. *„Ortodoxové by řekli, že tohle určitě není košer, ale snažím se do určité míry dodržovat tak, aby to bylo komfortní pro mě, abych nebyla omezována. Například se mi nelíbí, že lidé budou raději vegetariáni, protože tady nedostanete čerstvé košer maso, já určitě nebudu jíst maso, které je půl roku zamražené, jen abych jedla košer, na druhou stranu, já chci maso jíst, ale nechci být vegetarián, takže je potřeba najít kompromis.*” (Informátorka 7) Všichni se snaží najít cestu, která jim je komfortní v rámci možností, co tady v České republice jsou. Všichni opět porovnávají s Izraelí, tam by to dodržovali jinak. Jedna respondentka dokonce zmiňuje výbornou dostupnost košer produktů v Americe. Jen jedna respondentka dříve košer nedodržovala, až potom, co si našla manžela židovského původu, začala vařit košer a předávala to své dceři, což pro ni bylo důležité.

Všichni porovnávali možnosti, které mají teď s možnostmi během komunistického režimu. *„Obchodů je teď o hodně více, ale stále mi to přijde velmi omezené a navíc jsou samozřejmě šíleně drahé ty věci, ceny jsou opravdu vysoké. Jediná restaurace tu byla na obci, svátky se tam konaly tajně, ale nic jiného tu nebylo, restaurací je tu teď více.*” (Informátorka 8) *„Je neskutečně náročné tady kašrut dodržovat a ještě náročnější to bylo za té komunistické éry, kdy*

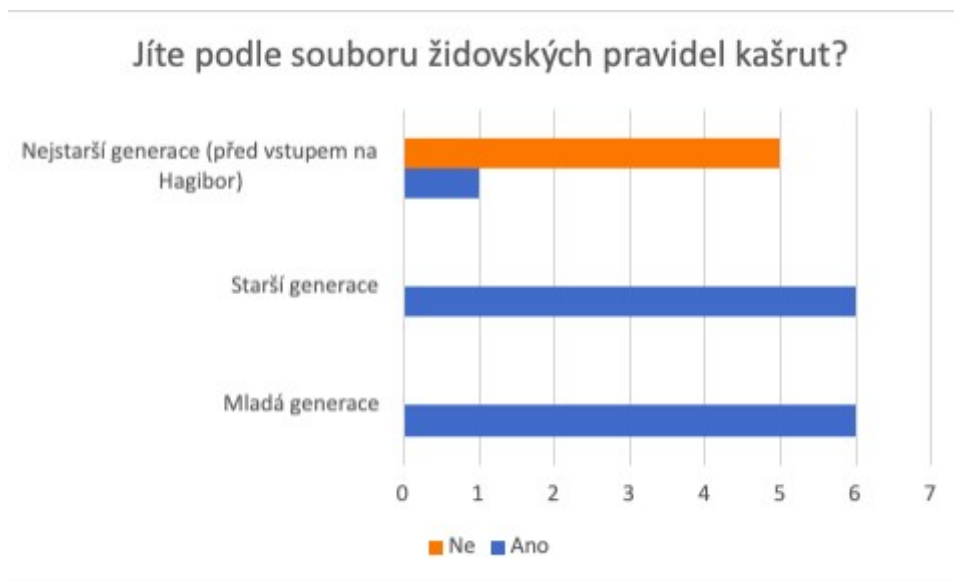
tu opravdu nic nebylo, nevím, zda to takto mohu říct, ale jsem přesvědčená, že i ti, co se silou moci snaží přesvědčit ostatní, že i za komunistické éry dodržovali košer jídlo, tak si nejsem dvakrát jistá, jestli to je úplně pravda i právě kvůli tomu, že tu pro to ty podmínky opravdu nebyly a v zásadě to trvá do dneška, moc tu toho nepřibylo a hlavně ty ceny jsou šílené.” (Informátor 7) Jeden respondent sice držel kašrut vždy, ale kolem puberty se o to začal zajímat více a do dnes dodržuje košer úplně. *„Nesmíme zapomínat na to, že můj otec je z Maroka a tam je kašrut vždy stoprocentní. Tehdy když jsem vyrůstal, košer bylo košer a nikdo se neptal na žádné nesmysly, v Maroku to bylo obyčejné košer, dneska vidím, že jsou restaurace co z nějakého důvodu nabízejí vyšší košer a kvůli tomu jsou dražší, s tím nesouhlasím. Já do košer restaurací nechodím právě kvůli tomu. Můj táta mě naučil, že to nemám vnímat jako nebezpečí. Když jím losos nebo rýži nebo jdu do veganské restaurace, tak jím normálně, nedávám si samozřejmě ty omáčky, protože nevím z čeho jsou, ale já to nebudu přehánět, to není židovská cesta, to jsou věci, co jsou moderní posledních 100 let.”* (Informátor 9)

V nejstarší generaci je to opět úplně odlišné. Sice všichni jedí košer, ale to z důvodu, že jsou na Hagiboru či židovském penzionu, kde je košer jídlo. Pouze jedna respondentka dodržuje košer sama od sebe. *„Mám rozdělené mléčné a masité nádoby a všechny pomůcky k tomu také rozdělené, nejím zakázané maso, košer jsem ale začala dodržovat až v dospělosti. Košer potravin si tady v Praze moc nekoupím, jen na židovské obci. V Americe je to ale skvělé, tam bydlí moje dcera a ráda tam jím a vařím košer.”* (Informátorka 18) Zmiňovali pár košer restaurací tady v Praze, kde se dá dobře najíst, ale opět není problém se najíst kdekoliv a vynechat jen určité pokrmy a vybrat si něco jiného. *„Před válkou to bylo šílené, to bylo doma košer úplně všechno, až mě to trochu štvalo, během války jsem musela být v Rusku, skutečný život pro mě začal až po tomhle, kdy skončila válka a to jsem žádné košer neřešila, konečně jsem neměla hlad, mohla jsem jíst co chci. Všechno to bylo jen o rodičích, ty to všechno chtěli dodržovat. Já teď už jen vyprávím vnukům a mým dětem jaké to bylo a předávám jim to touto cestou, nechci po nich, aby to dodržovali, já sama to také nedodržovala po válce, až tady na Hagiboru.”* (Informátorka 15)

Všichni v zásadě uznali, že tato generace je poznamenána válkou, tudíž k tomu neměli přístup a prožívali to se vším všudy a začali se k tomu vracet až časem, pokud chtěli židovství brát jako součást jejich životů. Pro většinu to byla spíše starost a problém. Tři respondentky začaly pak až po válce chodit na židovskou obec, sice doma jedly normálně, ale na obci jedly košer a zajímaly se o židovskou kuchyni a tradice až pak v dospělosti, kde se seznamovaly s dalšími

židy. „Já nebyla členka obce, protože jsem si myslela naivně, hloupě, že jsem jen po mamince a je to špatně, což samozřejmě není. Nebyla to pro mě žádná priorita dodržovat košer, potom až na obci jsem se dozvěděla, co to košer je, já se s žádnými židy nestýkala. Pak jsem si ve spolku našla židovské kamarády a chodila i do košer restaurací a nakupovala v košer obchodě. Doma jsem ale nejedla, potraviny jsem chtěla spíš vyzkoušet.” (Informátorka 14) Jedna z respondentek dokonce jezdila nakupovat do Vídně, jelikož vařila košer v jednom židovském domovu pro seniory. „Po revoluci se tohle začalo hodně podporovat, aby byla možnost navštívit košer obchod. Na začátku jsme jezdili nakupovat maso do Vídně do košer obchodů, tady v Praze se to rodilo za pochodu, proto si myslím, že v dnešní době jsou daleko větší možnosti než byly dřív. Seznam košer potravin se rozšiřuje, já se snažím ho sledovat, to si hlídám, spíše ze zajímavosti. Za mého dětství neexistoval košer obchod nebo jsem to spíše nevnímala. Košer jsou hlavně e-shopy.” (Informátorka 18)

Z těchto výsledků vyplývají dva důležité závěry. První je ten, že se všichni respondenti se shodli na tom, že stravovat se 100% košer v České republice je finančně velmi náročné. Proto všichni respondenti nedodržují košer na sto procent, ale snaží se vyhýbat nepovoleným potravinám, snaží se nemíchat masité a mléčné výrobky, často si to přizpůsobují podle toho, jak jim to je příjemné a komfortní. Překvapilo mě, že skoro nikdo z respondentů nevnímá větší množství podniků, kde se dá najíst košer, pocítuje to především starší generace, která byla ovlivněna komunistickým režimem, kdy v České republice nebylo k sehnání skoro nic. Druhým bodem je fakt, že i přesto, že nejstarší generace neměla žádný přístup ke košer potravinám dříve, postupem času, především po roce 1989, se začali tři z šesti respondentů o košer kuchyni zajímat a navštěvovali košer podniky, především židovskou obec v Praze. Většina respondentů (83%) si je vědoma zásadního významu košer stravování a dodržuje ho v rámci finančních možností.



Graf č. 3

Další otázka byla zaměřena na slavení židovských svátků Pesach, Chanuka a Roš hašana a jejich tradic, konkrétně na košer rituály a zda mají respondenti historickou znalost těchto svátků. Všichni respondenti mladé generace tyto svátky slaví. „*Dodržuje se všechno tak, jak se má, během Pesachu máme plnou sederovou mísu, všechny požehnání, samozřejmě rituální úklid s odstraněním všeho trejfe s tím souvisí i to, že během svátku nejíme nic kvašeného, zásobíme se macesy. Například i lasagne děláme z macesů. Během Chanuky se snažíme mít každý den něco mastného, poslední roky jsme ale přešli na olivový olej, jelikož to je výrazně zdravější alternativa. Podle mě je Chanuka sociálními médii velmi zveličována, vzhledem k tomu, že tento svátek je v židovské tradici spíše minoritní. Na Roš hašana dodržujeme samozřejmě vše tak, jak má být, máme hlavu ryby a všechny symboly, co na sederovém talíři mají být*” (Informátor 3)

V zásadě všichni dodržují vše tak, jak má být a není to pro ně nutností či povinností, ale radostí. Nikdy se nikdo z nich neseťkal s tím, že by to okolí nerespektovalo. „*Byl jsem během Pesachu venku s lidma a chtěli jsme jít na pizzu, tak jsem jim řekl, že to bohužel teď nemůžu, jestli můžeme jít jinam a nebyl problém. Naopak je to dobré, všechny to zajímá, takže se rozvine konverzace o židovství a všichni mě poslouchají.*” (Informátor 2)

Všechny fascinují příběhy daných svátků, ještě když se s tím mohou ztotožnit, tudíž historickou znalost mají všichni i díky tomu, že chodili do židovských škol a mateřských školek. „*Pesach je jeden ze svátků, co se vždycky slavil. Vždycky jsme si udělali ten dlouhej pesachovej seder, vyprávěli jsme si všechny příběhy, celá rodina se sešla, hezký rituál vždy byla i ta příprava jídla, při kterém se sejde celá rodina. Během Chanuky nejíme každý den mastný, ale děláme bramboráky.*” (Informátor 1)

Mnoho z nich mají i speciální recepty, které si během svátků vaří. „*Máma dělá nejlepší*

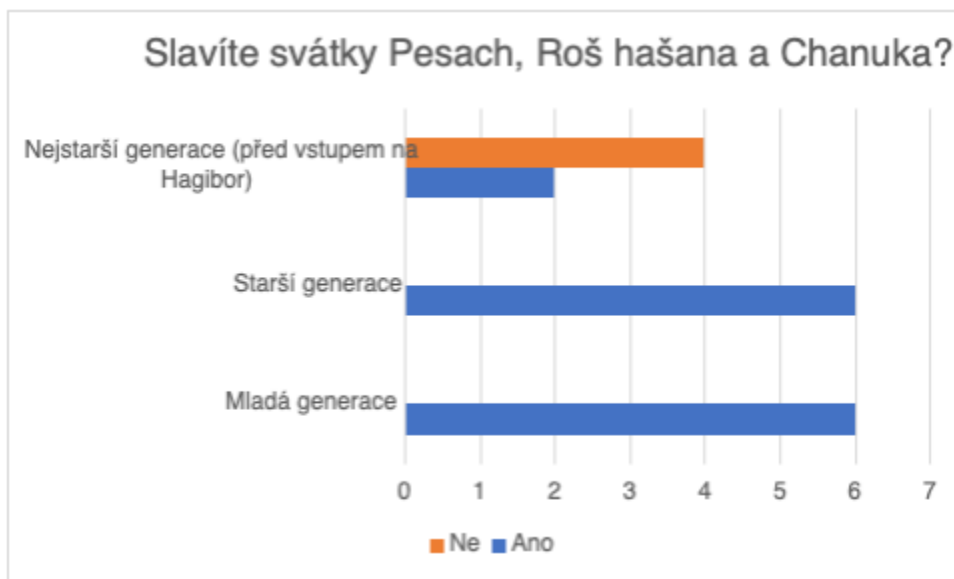
knedlíčky do slepičí polévky, vždycky se chválí, jak jsou dobrý a znají je všichni, co u nás vždycky na Pesach jsou. Jinak všechny symboly na sederovém talíři jsou pro nás důležité, jako křen symbol otroků, máme vajíčko, kost, slanou vodu a tak dále. Nedokážu si představit, že by to takhle nebylo, sice hostů už nechodí tolik, ale pořád je to skvělý. Během Chanuky děláme takzvané bramborákování, pozveme lidi a děláme haldy bramboráků, jíme koblihy a máme se dobře, pak je nám strašně blbě. Na Roš hašana si dáme symbolicky jablíčko do medu, ale chodíme na večeri do Chabadu, kde je ohromná hostina pod dohledem rabína, granátové jablko, rybí hlava na stole” (Informátor 5) „Já miluju langoše, třeba máma dělá langoše výborný, takže toho využiju a děláme je jen na Chanuku, abych se o to víc těšil. Je to dělaný na oleji, je to košer, splňuje to požadavky doporučeného kašrutu, pro mě to patří k Chanuce a celý rok se na to těším, děláme si to speciální mezi sebou, i když ten svátek jako takový není pro nás tak důležitý jako Pesach, pořád je to krásný příběh a symbolika.” (Informátor 2)

U starší generace je to totožné, jako u mladé. Jen jeden respondent to bere opět vážněji než ostatní. „Uklidíme všechno od chámeцу, děláme vždy taky vše co má být symbolicky, svíčkou zkontrolovat rohy, zda zde není nějaký cháamec, máme macesy, přijede sestra, která přiveze pitu a chleba, který na Pesach dělají jen v Izraeli, jím ale i kitnijot. Jako rabín znám všechny symboly a zákony.” (Informátor 9) Jelikož to jsou respondenti, co všichni mají děti, je pro ně velmi důležité trávit čas s dětmi a s blízkými, všichni to brali za to nejhlavnější, co během svátků potřebují. „Jelikož mám maďarské předky, kteří mají úžasnou kuchyni, velmi si považují našich receptů, které si předáváme z generace na generaci, například moje macesové knedlíky, které nejsou jen v polévce, ale děti si je berou i do školy. Z cela určitě považují za důležité, abychom věděli, proč slavíme tyto svátky, tudíž historickou znalost mám, svobodu považují za to nejcennější, co můžeme mít, tudíž si to rádi doma připomínáme, ten historický kontext je důležitý. Na Chanuku neděláme klasické sufganijot, ale spíše maďarský recept takové šišky, dále fánk, což je těsto, které se smaží” (Informátor 7) Chanuku nepovažují za striktní, co se týče košer jídla, Chanuka je spíše historický svátek. U všech respondentů je nejdůležitějším svátkem Pesach co se týče košer jídla, které je pro tento svátek velmi důležité a provází ho po celou dobu. Na Chanuku občas respondenti zvou i nežidovské přátele, aby si s nimi užili zapalování svíček a nadýchali se chanukové atmosféry, když oni mají atmosféru vánoční.

Z nejstarší generace pouze jedna respondentka slaví všechny svátky, jedna dodržuje jen Chanuku, chodí do synagogy a na obec, ostatní je opět slaví na Hagiboru, kde mají velké hostiny, předtím svátky bohužel nikdo neslavil. Na Hagiboru společně zapalují svíčky, na Roš

hašana jedí jablka v medu, každý den Chanuky mají mastná jídla, všem je prý vždy blbě. Historickou znalost ale mají všichni, znají příběhy, které každý svátek má. „*Na Pesach občas dělávám macesové knedlíky, maces se nadrobí, dá se do toho máslo, vajíčko a udělá se hrubé těsto, dovnitř se dají povidla, zabalí se to a uvaří, nahoru se poté dají oříšky a máslo a je to výborné, svátek ale jako takový neslavím, že bych se zbavovala chamecu a tak, to ne.*” (Informátorka 14) Jedna z respondentek, která nežije na Hagiboru dokonce doma zalepuje nádoby, které není na Pesach a vyndá nádoby na Pesach. „*Na Pesach jsme dokonce kvůli spalování chamecu museli volat hasiče, protože jsme začali hořet. Mít historickou znalost je to nejdůležitější, přeci musíte vědět, proč to slavíte. Mě to hrozně naplnilo, když jsem studovala i filozofii svátků, člověk se musí zabývat obsahem, aby spoustu věcí pochopil. Na Chanuku vždy studuju mapy, jak šlo to vojsko, přijde mi to fascinující.*” (Informátorka 13) V grafu níže je opět zaznamenáno, kolik respondentů slavilo svátky i před Hagiborem, ne celý život, jelikož to není opět nikdo, ale kolik respondentů je začalo slavit postupem času.

Z odpovědí respondentů vyplývá, že tyto svátky jsou pro všechny respondenty mladé i starší generace základem, který udržuje jejich židovskou identitu a víru. Svátky spojují rodinu a přátele, které, alespoň párkrát za rok, mohou díky svátkům vidět a jídlo a košer hostiny jsou tou největší podstatou, protože skrze symboly, jež na stole během hostiny jsou, si připomínají zázraky a události, které se židovskému lidu děly. Nejstarší generaci to bohužel neměl kdo předávat, tudíž svátky nikdy neslavili, pouze dvě respondentky začaly slavit svátky pak až v pozdějším věku. Jedna respondentka to sice slavila jako malá, ale spíše z donucení, pak se k tomu ani nevrátila. Zajímavostí je, že všichni respondenti vědí mnoho o svátcích, vědí proč se slaví, znají příběhy, díky kterým se svátky slaví. Doučili se to pak časem, ale nikdy to nezačali praktikovat. Rádi to předávají svým dětem a vnukům, oni sami ale neměli dříve s kým svátky slavit, a proto pro ně byla židovská obec v Praze opěrným bodem, kde se cítili, že někam patří a mohli se v pozdějším věku naučit tradicím a svátkům, které jim jsou blízké.



Graf č. 4

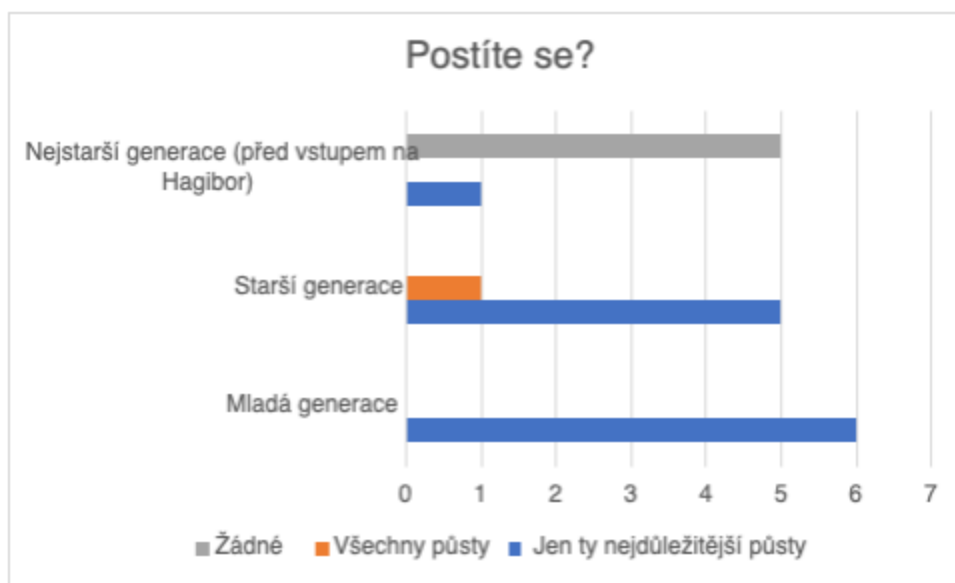
Předposlední otázka byla věnována půstům, zda je respondenti drží, jaký důvod k tomu mají a drží jen ty hlavní nebo všechny? V mladé generaci drží půst všichni na Jom kipur odmala. Zbytek důležitých půstů drží jen dva respondenti. Ne všichni to ale celý den vydrží. Pro všechny to je důležité ze zdravotního hlediska, a že v to věří, když držíte půsty, dokážete se lépe ponořit sami do sebe. „Když držím půsty, dává mi to příležitost nahlédnout do mého nitra, aniž bych byl ovlivňován fyzikem. Když jsem žil v Izraeli, bylo těžké držet půsty, jelikož synagoga byla v kopci, takže jsem byl dost fyzicky vyčerpaný, jelikož jsem neměl žádnou energii. Když bych měl porovnat držení půstů tady v Praze a v Izraeli, je to dost jiné, jelikož tady to držíte jen vy, v Izraeli je to svátek, drží to všichni.” (Informátor 6) „Jediný půst, který beru vážně je půst na Jom kipur, je to velmi symbolické, půst tomu dodává něco, čím si můžu promítnout to, co se mi honí hlavou do toho, jak se chovám celý den. I kdybych to rád vydržel a snažím se o to, tak možná jednou jestli jsem to vydržel? Hodnotu to pro mě má, ale na druhou stranu pro mě o hodně důležitější pravidlo v judaismu je život a neriskovat. Když se potřebuju napít, napiju se, je pro mě důležitější moje zdraví ” (Informátor 2)

Starší generace také drží pouze na Jom kipur. Jeden z respondentů se postí během všech půstů, prý protože chce a má z toho radost. Tři respondenti se postí odmala.

V nejstarší generaci drží půst pouze jedna respondentka a držela to i dříve, ostatní se nikdy nepostili. „Děti když byly malé, tak jsem držela půst, aby ho držely i oni. Je to zajímavá

zkušenost, ale já pak měla zdravotní problémy, tak to nešlo. Snažím se, ale už to vůbec nejde, je mi zle. Na Jom kipur se snažím jenom pít, protože to je ten nejvyšší svátek a bojíme aby nás Hospodin nepokáral za naše špatné činy. Vždy to vidím v té synagoze, jak se všichni bojí, jak to s nimi další rok dopadne.” (Informátor 13)

Převážná část respondentů se postí jen na hlavní půst Jom kipur, což svědčí o tom, že je pro ně zachování židovských rituálů a tradic zásadní. Není jim lhostejné, co během celého roku dělali a snaží se během půstu oprostít od vší fyzičnosti a nahlédnout do svého nitra. Mladá generace je už od mala naučena od svých rodičů půsty držet. Zato nejstarší generace na to nebyla zvyklá nikdy, jelikož za dob, kdy vyrůstali, toho k snědku nebylo mnoho, ani je nenapadlo, že by se nějaký den měli jídla vzdát, když ho po celý rok dostatek neměli. Opět narážím na velký vliv doby, v které každý z respondentů vyrůstal, a jak člověka může ovlivnit prostředí a doba, ve které žije.



Graf č. 5

Poslední otázkou bylo, zda si respondenti myslí, že je důležité tradice nadále dodržovat a proč. Všichni respondenti, bez ohledu na generaci či věk, zodpověděli, že jednoznačně ano. V mladé generaci se opakovaly hlavně důvody uchování tradice pro další generace, dále i z historického hlediska. „Pro mě to má smysl nejen jako zachování tradice a identity, ale myslím si, že by bylo těžké se toho zříct, jelikož v tom vyrůstám již odmala, pro mě je to i forma sebeidentifikace,

... která se tady předává, ať už ústní, tak i písemnou tradicí. ” (Informátor 3) Respondenti považují za důležité přizpůsobit si rituály a tradice tak, aby jim to bylo příjemné a neomezovala je to. „Vím odkud tato pravidla pochází, jsou to komentáře a výklady jednoduchých veršů, které se dají vyložit tisíce způsoby, ale ten výklad, který jsem si vybral já, ať už to je pro někoho kontroverzní, že jím kuře, který není košer, jednoduše je to takový mix pravidel, které jsem si přizpůsobil pro sebe. Mně to takto vyhovuje, protože je to v souladu s výkladem, který jsem si zvolil a pokud nebudu mít závažný důvod pro to změnit názor, tak to budu držet dál. Moji rodinu chci vychovávat tímhle způsobem, ale zatím si nejsem jistý, že bych tyto moje pravidla někomu nutil. ” (Informátor 2) Jedna respondentka by v budoucnu ráda vychovávala rodinu, v které nebude žádné maso, čímž si zajistí, že košer stravování bude jednodušší. Jeden respondent považuje za důležité dodržovat a předávat tradice dále z hlediska zdraví, jelikož košer strava je prospěšná pro naše trávení a spolu s ní je spojeno mnoho benefitů, které z nás dělají zdravější lidi.

Starší generace dbá hlavně na individuální nastavení každého z nás. „V každém případě záleží na tom, jak si to každý nastaví a jakou má možnost dodržovat. Já budu ráda když mé děti budou pokračovat v tradicích a je to pro mě důležité i z toho hlediska, když už jsme tohoto původu, tak bych chtěla aby to pokračovalo dál, a i přesto, že my jsme nikdy ortodoxní nebyli, považují si těchto lidí, jelikož bez nich by to náboženství už dávno zaniklo ” (Informátorka 8) „Díky tomu držíme spolu. Já mám filozofii, ať si každý dělá co chce, můj syn dělá víc, moje dcera dělá míň, беру to jak to je, ale ať má každý nějaký základ, který může předávat dál. Netlačím na ně, to je nesmysl, naučit, ukázat a ať si každý vybere co chce. A chtěl bych dodat, že v kašrutu děláme spoustu rituálů a ani nevíme proč, základem je identita, patřit do nějaké skupiny. Mnoho rituálů dnes nemusí dávat smysl, ale držet je a předávat je, nás pojí s původní skupinou, která nevěděla o tom, jak se oblékat, či co jíst. Kdyby nás dnes viděl král David, řekl by, že jsme divná skupina, ale určitě ne židovská. Takže držet základní rituály podle toho, jak cítíme, ale ne se cítit donucení, hlavní je si to užívat. Tóra a všechno s ní spojené, je pro mě nejhezčí náboženství, jsem pyšný na to, že jsem Jehudi. ” (Informátor 9)

Nejstarší generace už dlouhá léta předává tradice svým vnoučatům a to bez výjimek. „Tradice by se měly dodržovat, protože svět bez tradic, bez mantinelů a bez kázně, jde do háje. ” (Informátor 18) I přesto, že většina nevyrostala v praktikujících židovských rodinách, všichni v sobě kousek židovství mají a rádi ho předávají dál. Dále také považují za důležité, že v židovství je zdraví vždy na prvním místě a i z tohoto důvodu ho chtějí šířit dále. „Na židovský

víře je mi sympatický to, že zdraví člověka je nad víru. To znamená, že když byl šábes, všechno jsme měli navařené a stal se nějaký problém u klienta, tak pokud byla nutnost, tak se mu o šébesu uvařilo.” (Informátor 18) „Dělej to a pak pochopíš proč to děláš. Když už na Pesach mám vše navařeno, uklizeno, cítím se nejlépe, a ne proto, že mám doma čisto, ale že splním ten náboženský předpis. Samozřejmě je důležitá rituální čistota, ale musí se při tom myslet i na zdraví a na pohled racionální stravy. Já znám spoustu židů vegetariánů, protože je to pro ně jednodušší, ale to je za mě špatně. My jsme ale tvůrci našeho života, nemáme kněze, kterému vše řekneme a on nám poradí. My si to musíme vyříkat sami se sebou, s ostatními a s Bohem, zodpovědnost je na nás. My jsme sami sobě spasiteli.” (Informátor 13)

Z odpovědí vyplývá, že pro všechny respondenty, bez ohledu na generaci, je zachování tradic důležité z hlediska zachování své náboženské identity. Mladá i starší generace považuje za zásadní individuální nastavení a udržovat tradice i z hlediska zdraví. Každý by si měl tradice a rituály, které chce dodržovat, přizpůsobit tak, aby ho neomezovaly, ale byly komfortní a díky tomu je bude udržovat nadále, jelikož mu nebudou na obtíž, ale bude se z nich sám těšit. I přesto, že v nejstarší generaci skoro nikdo nežil život podle židovských tradic a kašrut pravidel, pět z šesti respondentů šlo bydlet do židovských domovů pro seniory a to dobrovolně, což svědčí o tom, že mají chuť a touhu být součástí této komunity i v závěru života. Tradice předávají dalším generacím ústně, říkají jim o důležitosti zachování určitých tradic a připomínají jim události, které se židovskému národu dříve děly.



Graf č. 6

Závěr

V úvodu této práce zazněly následující výzkumné otázky. Co vede mladou generaci k tomu, aby košer pravidla udržovala nadále? Jaké jsou rozdíly v dodržování u mých vrstevníků a jejich rodičů a prarodičů? Jsou košer návyky a tradice opravdu neměnné nebo se liší v závislosti na věku, postavení nebo době v které žijeme? Jak těžké bylo dodržovat košer tradice dříve a jak je tomu dnes, v době, kdy máme mnohem lepší přístup ke košer obchodům a košer stravě? Od nich se nadále odvíjela celková struktura bakalářské práce. Cílem práce bylo prozkoumat, jak se liší košer stravování v rámci tří generací, zda funguje přenos těchto tradic od starších generací směrem k mladším a jaké jsou příčiny eventuálních změn. Přičemž hlavní stanovená hypotéza byla postavena na mém osobním pozorování, ze kterého vyplývalo mé přesvědčení, že mladá generace tradice nedodrжуje tak striktně jako starší generace. Kupříkladu může být návštěvnost synagogy během důležitých židovských svátků, kde se průměrný věk návštěvníků pohybuje okolo padesáti let nebo velmi razantní snížení počtu dětí na židovských táborech pořádaných mezinárodní organizací JDC- Lauder International Youth Camp.

Z podrobné analýzy osmnácti rozhovorů s respondenty vyplývá, že mladá generace má stále zájem dodržovat tradice a rituály košer stravování. Zajímavým aspektem, který vzešel z výzkumu oproti mému očekávání, byl nezájem nejstarší generace dodržovat košer rituály a tradice. Problém, který nejstarší generaci omezoval, byla druhá světová válka, která zabránila tradicím a rituálům v jejich slavení a dodržování. Nejstarší generace tedy musela všechny náležitosti spojené s tradicemi a košer stravou dohánět až ve starším věku, což vedlo k neúspěchu, protože pouze tři respondentky se začaly zajímat o košer stravování a tradice s ním spojené a občasně je dodržovat, převážně poté, co si vytvořily komunitu přátel na židovské obci.

Mladá generace má velkou motivaci dodržovat košer pravidla nadále z důvodu předávání tradic dalším generacím, aby nedošlo k jejich zániku. Všichni respondenti nejmladší generace v těchto tradicích vyrůstali, tudíž to berou za svoji přirozenost a každodennost. Nad moje očekávání byly výpovědi u starší generace, která sice dodržovala košer stravu a rituály s ní spojené již od dětství, ale s příchodem potomků na to kladli o to větší důraz a pečlivost, aby vychovávali potomky podle kašrut pravidel. Všichni považují za nejdůležitější, přizpůsobení si tradic a rituálů podle toho, jak je to každému komfortní.

Košer tradice a návyky jsou zajisté neměnné. Z rozhovorů vyplývá, že největším problémem je doba, v které respondenti vyrůstají, která dokáže tradice velmi utlumit a ovlivnit vnímání respondentů, kteří považují za prioritu něco jiného. To se ukázalo především u nejstarší generace, která do roku 1989 upozadila svoji židovskou víru nebo ji ani nerozvinula a vracela se k ní až ve stáří.

Překvapením také bylo menší ovlivnění komunistickým režimem u starší generace, než jsem z počátku očekávala. I přes nedostatek košer potravin a košer obchodů v České republice, se respondenti do roku 1989 i tak snažili dodržovat košer stravu a rozvoj obchodů a podniků, který po sametové revoluci nastal, nepovažují za razantní. Všichni, bez ohledu na věk, porovnávali možnosti a výběr košer potravin a obchodů v České republice a v Izraeli, kde je viditelný rozdíl, pochopitelně. Markantní vzestup a rozvoj košer obchodů a restaurací, konkrétně v Praze, respondenti nepocítují. Většina respondentů si je vědoma zásadního významu košer stravování a dodržuje ho v rámci finančních možností.

Oproti mému očekávání tedy výzkum neukázal, že by mladá generace nedodržovala košer tradice tak striktně jako ta starší, spíše je to velmi vyrovnané. Naopak nejstarší generace velmi strádá v dodržování košer stravy a slavení důležitých židovských svátků a tradic. To hlavně z důvodu nedostatečného praktikování tradic v mládí, které bylo příčinou jejich nezájmu o židovskou kulturu a tradice. Jejich zájem nastal až příchodem na Hagibor nebo Židovskou obec. Nelze říci, že by se o svoji židovskou identitu nezajímali, jelikož rádi předávají své znalosti o židovství a židovské kuchyni mladším generacím. Na čem se ale všichni shodli, byla skutečnost, že dodržování židovských náboženských tradic i nadále je zásadní pro uchování vlastní židovské identity a i mladá generace chce svoji rodinu v budoucnu vychovávat v židovské víře.

V závěru lze říci, že se tímto výzkumem potvrdilo, že stravovací kulturní vzorce jsou neměnné, rigidní a málo propustné. Tradice a rituály v náboženství, v mém případě v rámci košer stravování, slouží k udržení komunity a jsou konstantní, což lze dokázat na rozhovorech se třemi generacemi v rámci osmnácti rozhovorů, které jsem dělala. Naopak ale nelze říci, že by se všechny generace zajímaly o své tradice a košer stravování stejně. Mladá generace má větší tendence se zajímat o svoji židovskou víru než generace nejstarší, což bylo nejdůležitějším zjištěním této práce a vyvrátilo to moji stanovenou hypotézu.

Seznam použité literatury

- ANDERSON, E.N. *Everyone eats: Understanding food and culture*. New York: New York University Press, 2014
- Bible - Písmo svaté Starého a Nového zákona, Praha: Ekumenická rada církví v ČSR, 1984.
- BLECH, Zushe Yosef. *Kosher food production*. Ames, Iowa: Blackwell Pub., 2004.
- BOWIE, Fiona. *Antropologie náboženství*. Praha: Portál, 2008.
- COHEN, Abraham. *Talmud: (pro každého) : historie, struktura a hlavní témata Talmudu*. Praha: Sefer ve spolupráci s European Jewish Publication Society, 2006.
- VRIES, Simon Philip. *Židovské obřady a symboly*. Praha: Vyšehrad, 2009.
- DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005.
- DOUGLAS, Mary. *Čistota a nebezpečí: analýza konceptu znečištění a tabu*. Praha: Malvern, 2014.
- FERRAROVÁ, Eva. *Jídlo pro radost: proč jíme to, co jíme, a nejíme to, co nejíme*. Brno: Edika, 2021.
- GEERTZ, C. *The Interpretation of Cultures: Selected Essays*. New York: Basic Books, 1973.
- GRINVALD, Ze'ev. *Ša'arej halacha: Brány halachy*. Praha: Agadah, 2012.
- LAU, Jisra'el Me'ir. *Praktický judaismus*. Praha: P3K, 2012.
- MORSEOVÁ, Kitty, *Biblická hostina, pokrmy ze svaté země*, Praha: Volvox Globator, 1999
- NEWMAN, Ja'akov, Gavri'el SIVAN, Bedřich NOSEK, Leo PAVLÁT a Daniel ZISS. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Praha: Sefer, 1992.
- SAXLOVÁ, Magda, SÝS, Karel. *Moderní židovská kuchařka*, Praha: Kvatra 2005
- SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister & Principal, 2007.
- COOPER, John. *Eat and Be Satisfied: A Social History of Jewish Food*. Northvale, 1993.

ANDERSON, E. N. *Everyone Eats : Understanding Food and Culture*. New York: University Press, 2014.

ERBAN, Vít. *Kategorie "nečistého" v symbolické antropologii Mary Douglassové*. In Bubík, T.-Fárek, M. (eds.): *Náboženství a jídlo*. Pardubice. Univerzita Pardubice, 2005.

SIBAL, Vatika. *Food: identity of culture and religion*. St. Andrew`s College of Arts, Science and Commerce. 2018

LUGOSI, Peter. *Food, drink and identity*. 2013. DOI: 10.23912/978-1-908999-03-0-2348

BENJAMINS, Maureen R. *Religious Beliefs, diet and physical activity among jewish adolescents*. Journal for the Scientific Study of Religion. 2012. DOI:10.1111/J.1468-5906.2012.01658.X

BUCKSER, Andrew. *Keeping kosher: eating and social identity among the jews of Denmark*. 1999. DOI:10.2307/3773813

FISCHER, J. *Keeping kosher or not keeping kosher in contemporary Denmark*. Nordisk. 2019.

HARRIS, Marvin. *Good to eat: riddles of food and culture*. United States of America: Waveland Press, Inc., 1998.

HARRIS, Marvin. *Cows, pigs, wars, and witches : the riddles of culture*. New York : Random House, 1974.

ZEMANOVÁ, Věra. *Sociokulturní realita a její interpretace ve studiích Mary Douglasové*. Hradec Králové: Pedagogická fakulta Univerzity Hradec Králové. 2022. 53 s. Bakalářská práce.

Peninei Halakha [online] [cit. 2023-03-15]. Dostupné z:

<https://ph.yhb.org.il/en/category/pesah/10-the-principles-of-hagalat-kelim/>

Om Kosher [online] ©2023 [cit. 2022-11-06]. Dostupné z: <https://omkosher.com/koser-pravidla/>

Federace židovských obcí v Praze [online] ©2010 [cit. 2023-03-15]. Dostupné z:

<https://www.fzo.cz/judaismus/svatky/postni->

Český rozhlas [online] ©2011 [cit. 2023-03-15]. Dostupné z: <https://regiony.rozhlas.cz/pust-v-judaismu-8009466>

POSPĚCH, P. *Švy našeho světa: Nový prostor* [online] č.452 [cit. 2023-07-30]. Dostupné z: <https://novyprostor.cz/clanky/452/svy-naseho-sveta>

Chabad Prague [online] [cit. 2023-03-15] Dostupné z: <https://chabadprague.cz/en/>

Co je košer (kosher)?. JEWISH E-SHOP [online] ©2023 [cit. 2022-11-06]. Dostupné z: <https://www.jewish-eshop.cz/co-je-koser--kosher/>

Seznam grafů

Graf č. 1: Vyrůstali jste v praktikujících židovských rodinách?.....	42
Graf č. 2: Dodržujete tradice každý den nebo jen sporadicky?.....	44
Graf č. 3: Jíte podle souboru židovských pravidel kašrut?.....	48
Graf č. 4: Slavíte svátky Pesach, Roš hašana a Chanuka?.....	51
Graf č. 5: Postíte se?.....	52
Graf č. 6: Je pro vás zachování tradic důležité?.....	54

Příloha 1.

Košer obchody a restaurace v Praze

V centru Prahy lze najít mnoho obchodů, které se pyšní svými košer produkty. Mezi nejznámější košer obchod patří ten, co je součástí Pražské židovské obce v Praze v Maiselově ulici. Dále i mnoho klasických obchodů jako Albert, či Billa mají košer jídlo označené hechšerem, ovšem ne vždy tím pražským. Obchody s košer potravinami jsou poněkud drahé, jelikož zaprvé, nemají mnoho konkurence, tudíž si to mohou dovolit a zadruhé, zpracovávat košer potraviny je časově náročné.

Seznam obchodů, jenž mají košer potraviny, ale ne pod dohledem pražské židovské obce, se dá najít na stránkách Židovské obce v Praze (<https://www.kehilaprag.cz/cs>). Další variantou je židovský e-shop v Belgické ulici na Vinohradech (<https://www.kosher-eshop.com>), kde se dají mimo jiné koupit i suvenýry.

I košer restaurací se v Praze pár najde. Chabad v Praze nabízí židovské komunitě občerstvení a catering, jež mohou využívat. Chabad domy, nacházející se ve velkých městech, slouží židovské komunitě jako opěrný bod ve městě, kde to neznají. I v Praze Chabad pořádá spoustu akcí a festivalů pro židy, kteří se sem například přistěhovali a chtějí se potkat s ostatními vrstevníky. Chabad zaštituje pár restaurací, jež jsou pod dohledem rabinátu, tudíž zde mají košer potraviny. The chabad grill nacházející se v ulici U Milosrdných sester, dále U MILO italian dairy sídlící ve stejné ulici nebo Shelanu pizzeria, která je v ulici Břehová.⁵

Mezi další košer restaurace patří ta, co je přímo na pražské židovské obci v Maiselově ulici, nesoucí název Shalom. Na stránkách obce je na každé tři týdny vystavován jídelníček. Další známou restaurací je King Salomon v ulici Široká. Ceny zde jsou o trochu vyšší. V obou zmíněných restauracích používají potraviny s hechšerem. Poslední restaurací, která je pod neustálým dozorem rabinátu je podnik Dinitz v ulici Bílkova.

⁵ <https://chabadprague.cz/en/>

Příloha 2.

Krátké biografie narátorů

(Informované souhlasy mám u sebe, v případě zájmu možné dodat)

Mezi respondenty mladé generace jsou tři muži a tři ženy.

Informátor 1: Je žena, je jí 19 let, studuje filozofickou fakultu a momentálně studuje a pracuje na projektech zabývajících se židovskou tematikou. Vyrůstala v židovské rodině, která je praktikující, ale jen reformně, slaví všechny vysoké svátky.

Informátor 2: Je muž, který má 24 let, nejvyšší dosažené vzdělání má maturitu a je freelancerem. Nikdy nebyl striktně ortodoxní. Jeho mamka konvertovala k židovství a tatínek byl židem odmala. O židovství se sám zajímá a má k němu velmi kladný vztah.

Informátor 3: Je mužem. Má 23 let, nejvyšší dosažené vzdělání je maturita, ale studuje dále na vysoké škole, kterou nesdělil a chodí na brigády ke studiu. V židovské rodině vyrůstal, ale také není ortodoxním židem. Hlásí se aktivně k svátkům, které dodržuje tak, jak se má. Vždy se mu židovství líbilo a postupem času se začal zapojovat do náboženského společenského života.

Informátor 4: Slečna, je jí 19 let a momentálně žije v Izraeli a prvním rokem je v armádě, tudíž nestuduje. Nikdy nebyla součástí ortodoxní rodiny, ale jen praktikující, dodržující vysoké svátky a základy košer stravování. Celý život se pohybuje v židovské komunitě a mluví plynule hebrejsky.

Informátor 5: Slečna, má 19 let a momentálně studuje konzervatoř. Její vztah k židovství je kladný, vždy byli v rodině praktikující. Již v útlém věku chodila do židovské školky Chabad v Praze, která je velmi ortodoxní, v rozhovoru zdůraznila, že vést ortodoxní domácnost nikdy nechtěli a ani nevedou.

Informátor 6: Jediný rozhovor, který byl veden v angličtině, jelikož respondent česky neumí a momentálně žije v Praze, ale jinak žil celý život v Izraeli. Je mužem, má 27 let a studuje lékařskou fakultu v Praze. Narodil se do židovské rodiny, která dodržovala židovské tradice. Sám se popsal jako tradiční žid, který dodržuje základ, ale nezachází do extrémů.

Mezi respondenty starší generace jsou 2 muži a 4 ženy

Informátor 7: Paní, které je 50 let, je vysokoškolačka a pracuje jako personalistka v sociálních službách. Vyrůstala v židovské rodině na Slovensku, která byla praktikující, tradice dodržuje všechny, co se týče svátků, dokonce v pátek slaví šabat. I za komunistické éry chodila do synagogy a zajímala se o židovské tradice.

Informátor 8: Paní, má 59 let, je vysokoškolačka, je profesionální hudebník a pedagog. Vyrůstala v židovské rodině, její předci pochází z rodiny Franze Kafky. Ke košer stravě se dostala až časem, kdy se vdala za židovského manžela.

Informátor 9: Je muž, který má 54 let, vystudoval bakaláře v oboru business a podniká. Vyrostl v Izraeli v židovské rodině, kde drželi kašrut. Modlí se každý den, drží šabat, považuje se za praktikujícího žida, ne ortodoxního. Jeho otec měl košer restauraci, tudíž ke kašrutu má blízko.

Informátor 10: Muž, 50 let, vystudoval práva a tím se teď i živí. Vyrůstal v židovské rodině, ale až s příchodem dětí začal více praktikovat košer stravu a židovské svátky. Do synagogy chodí jen na hlavní svátky.

Informátor 11: Žena, má 53 let, pracuje jako OSVČ. Vyrůstala v židovské rodině, do teď se o židovství zajímá a je to celý její život. Dodržuje všechny svátky a je v obklopení židovských přátel a rodiny, košer stravování dodržuje, ale ne ortodoxně.

Informátor 12: Žena, 56 let, nyní nepracuje. Ke košer stravě má velmi blízko, vyrůstala v židovské praktikující rodině již od mala. Sama se podílí jako kuchařka na spoustě židovských akcích, které pořádá židovská obec.

Mezi respondenty nejstarší generace je jeden muž a pět žen.

Informátor 13: Žena, má 70 let, vystudovala vysokou školu, v současné době je pensista a také sociální pracovnice. Otce sice měla židovského původu, ale vyrůstala na vesnici v rodině křesťanské. Vztah k židovství má pozitivní, vdala se za rabína, konvertovala a začala praktikovat ortodoxní židovství. V nynější době už od ortodoxního židovství sice trochu opustila, ale stále dodržuje košer stravu.

Informátor 14: Žena, má 90 let a dělala celý život ve školství. Její vztah k židovství je kladný a je na to pyšná, ale praktikování židovství popsala jako slabé, momentálně je na Hagiboru. Nikdo

jí ke košer stravě dříve nevedl, dostala se k tomu až časem, když se zapsala na Židovské obci v Praze a začala objevovat židovské tradice sama.

Informátor 15: Paní, které je 92 let, pracovala jako bioložka. Vyrůstala v plně židovské rodině, kde se dodržovaly všechny tradice. Před válkou dodržovala košer tradice, po válce přestala, vdala se, podle jejích slov, za Čecha jako poleno, tudíž od židovství úplně opustila. Vrátila se k němu až na Hagiboru, kde je 10. rokem.

Informátor 16: Žena, má 94 let, bývalá architektka. Na Hagiboru je prvním rokem. Pochází z židovské rodiny, do konce studia žili v Bulharsku. Její babička s dědečkem dodržovali vše, její rodina ale ne, tudíž vyrůstala v rodině, kde se židovské tradice a košer strava nedodržovali. Ona se pak o židovství začala zajímat až v Praze při vysoké škole. O košer stravu se začala zajímat až díky židovské obci.

Informátor 17: Muž, má 87 let. Byl celý život chemikem, vyrůstal v židovské rodině do 6 let, pak během války byl schovaný tři roky u neznámých dvou lidí. Židovské tradice mu neměl kdo předat, jelikož jeho tatínka zavřeli, když byl malý. Až postupem času začal chodit na Židovskou obec, kde měl židovské přátele, chodil s nimi na výlety a jedl tam košer. Kdyby měl možnost, o židovskou kuchyni a svátky by se zajímal více. Nevedl jak dlouho žije na Hagiboru. Trvá na tom, aby jeho děti dodržovaly košer stravu a židovské tradice.

Informátor 18: Žena, vyučená kuchařka, je jí 73 let a momentálně je důchodkyně. Nevyrůstala v židovské rodině, přestože má židovské předky, ale bylo to přerušené komunistickým režimem. Až v moment, kdy začala pracovat jako kuchařka na židovské obci, tak se tomu začala více věnovat a více se o to zajímat a měla pocit, že tam patří, ten pocit má do dnes, je tam doma.