

► toho nižší finanční náročnost) než opakovaná realizace různých tematicky zaměřených empirických zjišťování. Výrazným specifíkem využití výzkumného panelu je jeho zaměření na vývojové trendy, které lze během opakovaných šetření zachytit u stejných osob.

Sledování procesů u stejného vzorku může poskytnout další důležité poznatky týkající se bytu a integrace rodin CTZ v České republice. Na druhou stranu se v důsledku toho mění některé významné charakteristiky osob dotazovaných při jednotlivých šetřeních - zkoumaný vzorek v průběhu času „stárne“ a při opakovaných sběrech dat jsou ve srovnání s předchozími sběry sledovány rodiny v pozdější fázi rodinného cyklu, rodiny pobývající delší dobu na území ČR, rodiny, jejichž podoba v ČR se již více ustálila nebo jejichž členové jsou více integrováni.

Tyto skutečnosti je potřebné při tvorbě výzkumného panelu zohlednit. Tvorba výzkumného panelu pro předpokládá i návrh mechanismu pro odpovídající doplnění vzorku o doposud nedotazované rodiny, aby zkoumaný vzorek i při opakovaných šetřeních obsahoval určitý počet rodin s menšími dětmi nebo bez dětí, rodin, u kterých se doposud zcela neustálil okruh členů pobývajících v ČR, a dotazovaných cizinců, kteří v ČR pobývají relativně krátkou dobu, nebo u nich lze hovořit o prvních kontaktech s hostitelskou společností.

Konkrétní nastavení mechanismu pro popsání obměny části respondentů zapojených do výzkumného panelu je nutné uzpůsobit intervalu mezi šetřeními. Tento interval by neměl být delší než tři roky, v ideálním případě jeden rok, jeho délka ale přirozeně závisí na konkrétní poplavce zadavatele, respektive zadavatelem podporovaném rozsahu prací spojených s přípravou, uskutečněním, vyhodnocením a opakováním jednotlivých šetření realizovaných s pomocí výzkumného panelu. V případě jednoletého intervalu opakování šetření lze při velikosti vzorku padesáti rodin obměnit pět až sedm rodin, v případě tříletého intervalu přibližně patnácti rodin.

Je zřejmé, že k obměně osob dotazovaných v rámci jednotlivých šetření z velké části dochází samovolně. To naznačilo uvedené zjištění, že ochotu účastnit se opakovaného zjišťování údajů o rodinách cizinců deklarovala v provedeném empirickém šetření přibližně polovina dotazovaných. Na základě tohoto poznatku ale přirozeně nelze odhadnout, jak se v době šetření deklarovaná ochota k účasti při opakovaných šetřeních skutečně projeví.

Z řady faktorů, které mohou účast respondentů při budoucích šetřeních ovlivnit, lze uvést např. zdravotní stav, změnu kontaktních údajů, změnu místa pobytu (tazatel nemusí disponovat novou adresou, rodina CTZ nemusí být kontaktována z důvodu naplnění kvót pro

příslušné nové místo pobytu rodiny), pobyt mimo ČR či vyšší finanční odměny poskytnuté respondentovi (může se změnit její výše nebo její význam pro respondenta), udělení občanství ČR apod. Řešitelé předpokládají, že při opakovaném šetření tak mohou být ve výzkumném panelu dotázány až dvě třetiny osob nově.

Z těchto důvodů je potřebné usilovat o to, aby obměna osob dotazovaných při jednotlivých šetřeních probíhala alespoň do určité míry kontrolovaně. Z již dříve oslovených osob by tak byly přednostně kontaktovány osoby pobývající v ČR kratší dobu, případně by byly nově vyhledávány již pouze rodiny, jejichž první člen do ČR přišel nejdéle pět let před dobou realizace šetření a které mají děti mladší patnácti let apod. U nově vyhledaných osob by byly současně reflektovány kvóty podle státní příslušnosti a kraje, ve kterém rodina žije.

Sestavení výzkumného panelu rodin cizinců představuje časově a finančně náročnou aktivitu. V porovnání s realizací odlišně tematicky zaměřených ad hoc šetření jsou ale tyto nároky menší a současně jsou zřejmé i další významné přínosy postupu založeného na tvorbě výzkumného panelu. Pouze dlouhodobé sledování rodin totiž umožňuje posuzovat průběh integrace rodin a působení integračních politik v čase.

Dlouhodobé pozorování rodiny umožňuje rovněž sledovat dopady migrace na funkce, stabilitu a kohezi rodin imigrantů a sledovat kvalitativní proměny struktury, funkcí rodiny a rolí jednotlivých členů rodiny v průběhu času.

## ZÁVĚR

V textu jsme představili tři významné zdroje informací o rodinách cizinců z třetích zemí. Z našeho rozboru je jisté zřejmé, že pro systematický sběr dat je vhodné využívat všechny popsání zdroje v kombinaci s vědomím jejich limitů a s vědomím, že na základní informaci je vhodné navazovat kvalitativními sondami, které ověří významy zjištění, jež mají určitou plošnou relevanci.

Sestavování vlastních panelů a práce s nimi sice může přinést určitou vývojovou dimenzi a v případě dostatečně velkého vzorku a vhodného výběru i datovou relevanci. S největší pravděpodobností však málokterá data bude možné vztáhnout na cizineckou populaci jako celek. Vlastní výběr a sběr dat je vhodnější začít na konkrétní problém a konkrétní skupinu než suplovat malým výzkumným vzorkem plošný sběr.

Posun od jednotlivců k výzkumu migrujících rodin považujeme za významný krok vpřed ve studiu migrací, který je v současné době nezbytný a umožní porozumění celé řadě jevů, které doposud zůstaly nepojmenovány. ●

# La cucina italiana jako součást italské národní identity

Kulturologická analýza: Italská národní kuchyně coby kulturní konstrukt<sup>1)</sup>

PhDr. MIROSLAVA FERRAROVÁ, PhDr. EVA FERRAROVÁ, Ph.D

Katedra románských jazyků, Fakulta mezinárodních vztahů Vysoké školy ekonomické  
Nám. W. Churchilla 4, Praha, 130 67; e-mail: miroslava.ferrarova@vse.cz, eva.ferrarova@mvcrcz

## ABSTRAKT:

*Předmětem studie je analýza zrodu a vývoje italské národní kuchyně jako součásti italské národní identity. Cílem studie je prokázat, že italská národní kuchyně je kulturním konstruktem, který vznikl ve středověku na základě vertikálních i horizontálních výměn, v jejichž důsledku se konstituovaly kulturní a tedy i gastronomické identity venkova, měst a regionů. V centru kulturologické analýzy je popis historického kontextu a interpretace teorie změny. Výsledkem rešerše je teze, že jednotná kulturní Itálie existovala již dávno před oficiálním sjednocením Itálie v roce 1861 a že její národní kuchyně byla a je nedílnou součástí italské národní identity.*

## ABSTRACT:

*The subject of this study is the analysis of the origin and development of Italian national cuisine as part of Italian national identity. The aim of this study is to prove that Italian national cuisine is a cultural construct resulted in the Middle Ages from vertical and horizontal exchanges; in consequence of these exchanges cultural and gastronomic identities of rural areas, cities and regions were constituted. The focal point of the culturological analysis consists of description of historic context and interpretation of the theory of change. The result of the search is the thesis confirming that unified cultural Italy already existed since long time before the official Italian unification and that its national cuisine was and still is an integral part of Italian national identity.*

„Der Mensch ist, was er isst.“  
(Ludwig Feuerbach)

## JÍDLA JAKO VYJÁDRĚNÍ KULTURNÍ IDENTITY

Národní kuchyně je výrazem kultury národa, jeho ekonomického rozvoje a jeho historie (Portincasa 2007: 1). Za konzumací jídla se skrývá hledání rozlišovacího znaku a tudíž identifikace (Bourdieu 1979: 28), potřeba stále nových a nových zdrojů, jejichž prostřednictvím uspokojujeme neustálou poptávku po uznání, která pochází ze slabosti našich identit (Neresini & Retto: 10).

Symbolická hodnota jídla musí být analyzována i jako výsledek nutnosti solidního zakotvení individuálních a kolektivních identit, které jsou čím dále tím nejistéjší a křehčí. (Neresini & Rettore: 10). To, co jíme, významně vypovídá o naší identitě jak na individuální tak na sociální úrovni.<sup>2)</sup> Je to dáno tím, že chuť jídla (gusto) je pokládána za sociálně sdílenou kulturní zkušenost (Tricarico 2007: 1). Jídlo a jeho chuť se mění jak v čase, tak v prostoru.

Je sice pravda, že vztah k jídlu je osobní a každodenní, ale zároveň je plný symbolických významů, připomíná kořeny vlastní identity, definuje se v určité kultuře a posiluje pocit sounáležitosti. Ingredience našeho jídla nemají tedy jen materiální povahu, ale jedná se také o ingredience kulturní, ekonomické, politické a sociální (Neresini & Rettore:

111). Jídlo je nástrojem, jehož prostřednictvím vyjadřujeme a předáváme svou identitu (ibidem 112).

Pro italskou kuchyni výše uvedená tvrzení platí snad ještě více než pro ostatní národní kuchyně. Přesto, že byla Itálie po pádu Západořímské říše rozdělena na státy a státečky různých velikostí, i nadále existovaly na jejím území sobě podobné modely života, kultury, zvyků i stravování. Ve středověku se pak zrodil národní italský stravovací model, který se rozšířil spíše v severní a střední části. Jižní Itálie byla i nadále ovlivněna především středomořským stravovacím modelem, který byl silně podmíněn arabskými produkty.

Oba stravovací modely se poté smísily, ale jejich základní charakteristiky přetrvaly v Itálii dodnes. Národní italská kuchyně se tak stala tradicí a součástí italské národní identity dávno předtím, než se Itálie sjednotila v roce 1861. Tato Itálie měla společný způsob života, každodenní zvyklosti a postoje. Byla to Itálie kultury, která více než politická jednota definuje identitu země, tvrdí M. Montanari, nejvyšší italská autorita v oblasti studia stravování (Montanari 2010: VII).

V Itálii nejvíce rozšířenou teorií o vzniku italské národní kuchyně prezentují Capatti a Montanari (Capatti & Montanari 2002: VIII-IX), kteří hovoří o tradici a identitě ve stravování jako o výsledku změny: „*Tradicí ve stravování pojímáme obvykle jako příslušnou k nějakému teritoriu, ale zapomínáme, že identita se definuje také (a/nebo hlavně) jako rozdílnost, tj. ve vztahu k druhým. Ve specifickém případě gastronomie je toto jasně vidět: místní identita se rodí*

**KLÍČOVÁ SLOVA:**  
italská národní kuchyně, národní identita, teorie změny

**KEY WORDS:**  
Italian national cuisine, national identity, theory of change

## LITERATURA:

- BAREŠ, P., HORÁKOVÁ, M., SCHEBELLE, D. KUBÁT, J., UHEREK, Z., BROUČEK, S., & BERANSKÁ, V. (2013a). Metodika pro tvorbu informačního systému o rodinách imigrantů ze třetích zemí. Obecná část metodiky pro zjišťování a hodnocení informací o rodinách CTZ. Praha: VÚPSV.
- BAREŠ, P., HORÁKOVÁ, M., SCHEBELLE, D. KUBÁT, J., UHEREK, Z., BROUČEK, S., & BERANSKÁ, V. (2013b). Metodika využívání poznatků o rodinách imigrantů při zjišťování potenciálních nároků sociálního systému, které jsou spojené se slučováním rodin. Praha: VÚPSV.
- BAREŠ, P., SCHEBELLE, D., & KUBÁT, J. (2013). Speciální část metodiky pro zjišťování a hodnocení informací o rodinách cizinců ze třetích zemí II. Využitelnost údajů ze sčítání lidí, domů a bytů 2011. Praha: VÚPSV.
- CASTLES, S. (1986). The Guest Worker in Western Europe - An Obituary. International Migration Review, 20, 4. 761-778.

- CASTELS, S., & MILLER, M. J. (1998). The Age of Migration. London: McMillan Press.
- COHEN, R. (1995). The Cambridge Survey of World Migration. Cambridge: Cambridge University Press.
- CERMÁK, Z., & JANSKÁ, E. (2011). Rozmístění a migrace cizinců jako součást sociálně geografické diference Československa. Geografie, 116, 4. 422-439.
- DRBOHLAV, D. a kol. (2010). Migrace a (i)migranti v Česku. Kdo jsme, odkud přicházíme, kam jdeme. Praha: Sociologické nakladatelství.
- EUTIN, C.J.D. (2008). INTERFACE: Immigrants and National Integration Strategies: Developing a Trans European Framework for Analysing Cultural and Employment-Related Integration. Eutin: Eutin, C.J.D. The European Commission. Dostupné z: http://praha.vupsv.cz/Fulltext/ul\_929.pdf [cit. 2014-08-01]
- HORÁKOVÁ, M. (2006). Zahraniční pracovní migrace v České republice dva roky po vstupu ČR do EU. Praha: VÚPSV.
- HORÁKOVÁ, M., BAREŠ, P., UHEREK, Z., KUBÁT, J., & SCHEBELLE,

- D. (2013). Speciální část metodiky pro zjišťování a hodnocení informací o rodinách cizinců ze třetích zemí III. Pilotní odzkoušení možnosti sběru dat o rodinách CTZ s pomocí výběrového šetření a jejich využitelnost. Praha: VÚPSV.
- KOFMAN, E. (1999). Female 'Birds of Passage' a Decade Later: Gender and Immigration in the European Union. International Migration Review, 33, 2. 269-299.
- UHEREK, Z., HORÁKOVÁ, M., POJAROVÁ, T., & KOREČKÁ, Z. (2008). Migrace do České republiky a rodiny cizinců. In UHEREK, Z., KOREČKÁ, Z., POJAROVÁ, T. a kol (Eds.). Cizinecké komunity z antropologické perspektivy. Praha: Etnologický ústav AV ČR. 85-119.
- UHEREK, Z., BERANSKÁ, V., HONUSKOVÁ, V., JIRÁKOVÁ, A., & ŠOLCOVÁ, L. (2012). Analýza státního integračního programu pro azylanty. Praha: Etnologický ústav AV ČR.
- VEČERNÍK J., & MATĚJŮ, P. (1998). Zpráva o vývoji české společnosti 1989-1998. Praha: Academia.

<sup>1)</sup> Tento článek vznikl v rámci dílčí práce na interním grantovém projektu Vysoké školy ekonomické v Praze - IG202013: INTERKULTURNÍ DIMENZE V PODNIKOVNÍ KULTUŘE NADNÁRODNÍCH FIREM - komparativní studie románských kultur v domácím a českém prostředí.

<sup>2)</sup> Vztahem identita a kultura, kulturními stereotypy a vzájemnou interkulturní komunikací mezi Španělskem a českým prostředím, se v ČR zabývá Vrzalová Hejsková, M. (2013): Diversidad lingüística, interculturalidad y estereotipos culturales, In Diversidad lingüística del español, Liberec: Technická univerzita. 171-181.

- *ve funkci změny, ve chvíli kdy potravina nebo recept jsou konfrontovány s jinými kulturami (...). Místní jídlo získává svou geografickou identitu pouze ve chvíli, kdy vyjde za hranice oblasti své přípravy či výroby“ (ibidem).*

Hranice je tudíž velmi důležitým pojmem při hledání a určování identity, přičemž se nemíní hranice statická, ale spíše neustálý proces konstrukce, potvrzení, změny. Je známo, že definice hranice je zásadním prvkem pro definici identity, z druhé strany je jasné, že právě ve vztahu k identitě má jídlo funkci jak „pokračovatele“, tak „oznamovatele“ hranic (Neresini & Rettore: 11).

Mnoho odborníků tvrdí, že národní kuchyně je kulturním artefaktem či kulturním vzorcem. Douglasová například připomíná, že v některých historických fázích mají národy potřebu mít svou národní kuchyni, kterou posilují svou kulturní identitu a která obsahuje symbolické sociální poselství (Douglas 1985: 165-191).

Americký kulturní antropolog S. W. Mintz tvrdí ve své knize *Tasting Food, Tasting Freedom* (1996), že národní kuchyně neexistuje, že existují pouze kuchyně regionální. Podle Mintze tedy mohou existovat pouze regionální kuchyně, ale ne národní, neboť podle jeho názoru, je ve většině případů národní kuchyně zevšeobecňující uměle vytvořený konstrukt založený na tom, co jedí lidé žijící uvnitř určitého politického systému (Mintz 1996: 97). Jídla různých národů, které se formovaly přirozeným prostředím a historií, se stala jasnými markery rozdílnosti, symboly jak sounáležitosti, tak vyloučení.

Další badatelé se zabývají tím, nakolik je jídlo spjata s etnicitou, s národností a s národem. Pojem národa a pojem jídla jsou fakticky velmi těsně provázány. Podle francouzského sociologa Claude Fischlera<sup>3)</sup> je francouzský model stravování, který je založen na sdílení, silně sociálně natlakován (Fischler 2014). Na rozdíl od Američanů nebo Britů, mají Francouzi malou trpělivost s těmi, kdo se od dobré (francouzské) normy stravování a stolování odklánějí. Francouzi odsuzují ty, kteří si „zobnou“, kdy se jim zachce, i ty, kteří začínají jídlo ovocem nebo vůbec nejedí maso.

Podle Fischlera (Fischler 1992: 102) v národní kuchyni nacházíme jak začlenění, tak vyloučení, najdeme zde národní hrdost, ale i xenofobní názory. Důkazem pro toto tvrzení je mj. i to, že se rasisté často vyjadřují hanlivě o jídle nebo o stravovacích zvycích druhých, např. Italoové jsou jinými národy hanlivě nazýváni makaróni, zatímco Francouzi jsou označováni jako žabožrouti a Němci jsou požírači zelí, Asiaté bývají často označováni za psožrouty. Je zajímavé, že hanlivé přívlastky „makaróni“ vzniklo podle Montanariho (Montanari 2010: 52) v průběhu masové emigrace Italů do Ameriky koncem 19. století, kdy miliony Italů hledaly v Americe práci a jídlo. Tento stereotyp, jak už to u stereotypů bývá, byl konstruován „druhými“, aby mohli odlišit nově příchozí a také se jim a jejich podivným stravovacím zvykům a jídlům posmívat.

Obecná shoda nicméně panuje mezi výše uvedenými odborníky (a nejen mezi nimi) v tom, že historie stravování každého národa je historií národa samotného.

V Itálii přispěl k utvrzení pojmu la cucina italiana Pellegrino Artusi, který publikoval v roce 1891 v Itálii slavnou knihu *Věda v kuchyni a umění dobře jíst* (La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene). V této knize „znarodnil“ regionální italskou kuchyni, smíchal

toskánské, sicilské, lombardské, římské a jiné recepty a vytvořil tak sjednocenou italskou národní kuchyni, což jeho současník Camporesi vyhodnotil tak, že Artusi udělal pro sjednocení Itálie více než Manzoni se svou obrozeneckou knihou *Promessi Sposi* (Camporesi 1989: 138).

Nabízí se zde srovnání s Magdalenou Dobromilou Rettigovou a její Domácí kuchařkou, kterou lze též chápat jako obrozenecký počín, který posloužil vytváření české národní identity a rozšíření českého jazyka prostřednictvím receptů. Rettigová se snažila rozšířit vzdělání a vlastenecké citění žen. Půjčovala jim knihy, vedla s nimi rozhovory o přečteném i jiných otázkách a výrazně ovlivňovala společenský a kulturní život tam, kde působila.

Rettigová je jedním z příkladů, na nichž lze dokázat, že národní kuchyně je součástí národní identity každého z nás.

### ITALSKÝ STRAVOVACÍ MODEL

Italský stravovací model vychází z gastronomie starého Říma. Staří Římané přejali kulturu stravování převážně od Řeků a k jídlu připravovali především to, co mohli pěstovat na římském venkově. Ve starověkém Římě byly činnosti spojené s obděláváním půdy velmi důležité, protože kultura Římanů (a také Řeků) se zakládala na zemědělství a sadovnictví, kdy nejvýznamnějšími plodinami bylo obilí, vinná réva a olivy.

Montanari tyto plodiny nazval trojicí produktivních a kulturních hodnot, kterou tyto civilizace povýšily na symbol své identity (Montanari 2003: 13). Zde a tehdy tedy vznikl potravinový systém, který je také označován jako „středomořský“. Staří Římané jedli chléb, zeleninu, používali olivový olej a pili víno; byli tedy převážně vegetariáni. Později římská říše expandovala, Římané začali dovážet z kolonií různé druhy zeleniny a ovoce a postupně se Řím stal multikulturní kulinářskou metropolí. Staří Římané jedli i maso, ale jeho konzumace zůstávala privilegiem vyšších společenských tříd. Většina obyvatelstva antického Říma se za republiky stravovala střídavě, neboť střídmost v jídle byla považována za ctnost, což dokazují pozdější životopisy císařů, ve kterých byla střídmost jednou z kladných charakteristik povahy panovníka (Montanari 2003: 17). Přemíru jídla i pití pokládali staří Římané za důsledek špatného vychování, jak vyplývá kupříkladu z Petroniova *Satirikonu*,<sup>4)</sup> kde je Trimalchion karikován jako typický nevzdělaný zbohatlík.

Po republice přišlo císařství a s ním nová jídla a nové kulinářské módy. Oproti republikánské kuchyni, která byla střídavá a celkem chudá, se císařská kuchyně hojně zásobovala hlavně vzácnými exotickými potravinami již ne tak přísně vegetariánskými. Oblíbeným jídlem vyšších vrstev se třeba stal mozek bažanta či páva nebo jazyk volavky. O tom, co se vařilo v období císařství, se lze dočíst v receptech, které shromáždil kuchař Apicius.<sup>5)</sup> Z jeho knihy vyplývá, že starořímská císařská kuchyně byla spíše nestřídavá a hodně vyumělkovaná.

Se zánikem Západořímské říše (476 n.l.) a příchodem barbarů, vznikala postupně na Apeninském poloostrově jiná kulinářská kultura, ve které se do vegetariánského starořímského základu integrovalo maso, mléko, sádlo a máslo (Montanari 2010: 4). Maso ovládlo celou Evropu, nejen Itálii. Střídmost přestala být v módě, naopak velcí jedlíci byli pokládáni za hrdiny. Maso bylo *statusovým symbolem* a ten, kdo v té době nejedl maso, byl

pravděpodobně chudý a nevýznamný. Integraci starořímského stravovacího modelu s modelem barbarským se změnilo i zemědělství, kdy od pěstování obilí a zeleniny se přešlo ke smíšenému modelu, do kterého byly zahrnuty i lesy a pastviny. Montanari uvádí (Montanari 2003: 19), že s příchodem barbarů se zrodil i nový způsob pojmání vztahu k divoké přírodě a neobdělávaným prostranstvím, která už nebyla chápána jako překážka stojící v cestě produktivním aktivitám člověka, ale spíš jako prostor k využívání a chovu zvířat. Systematické propojování zemědělských aktivit s využíváním neobdělávané půdy bylo distinktivním rysem evropského hospodářství v období od 6. století alespoň do 10. století (Montanari 2003: 32). Od 11. století pak opět došlo k zemědělské expanzi, potravinová výroba se orientovala čím dál tím více na rostlinné hospodářství, přibývalo polí a ubývalo lesů a chléb získal rozhodující úlohu ve výživě lidových vrstev (Montanari 2003: 52).

Z tohoto smíšeného alimentárního modelu je odvozeno historické bohatství evropské kuchyně, v jejímž rámci se postupně definovaly regionální kuchyně, které souvisely se společnými tradicemi, způsoby života a společnými hodnotami (Montanari 2010: 5).

Čistě „barbarský“ stravovací model založený na masu, sádle a pivu se sám o sobě neuplatnil, a jedním z důvodů, proč tomu tak bylo, byl fakt, že v Evropě se začalo šířit křesťanství. Již ve 4. století se křesťanství prosadilo jako oficiální kult Římské říše a povýšilo na symboly a nástroje svého kultu právě produkty tvořící materiální a ideologickou základnu starořímské gastronomické kultury tj. chléb, víno a olej (Montanari 2003: 22).

Je však pravda, že i v tehdejší církvi lze nalézt rozpor mezi stravovacími návyky středomořských a kontinentálních oblastí, kdy církevní kruhy v severních částech Evropy vyznávaly hojnost jídla, zatímco ve středomořských oblastech církev vyznávala půst, pokání a odříkání se jídla (Montanari 2003: 29). Rozšíření křesťanství se významným, a možná rozhodujícím způsobem podílelo na doplnění „kultury masa kulturou ryb“ (ibidem 80).

K charakteru italské kuchyně přispěla pak, kromě římské a barbarské, i arabská kuchyně. Je velmi pravděpodobné, že právě *maccheroni* tj. sušené těstoviny se dostaly do Itálie od Arabů přes Sicílii. Prvním, kdo napsal o makarónech na Sicílii, byl marocký vědec Al Idrisi, který žil okolo roku 1100. Ve své knize zmiňuje Trabia, město, které se nachází asi 30 kilometrů od Palerma a kde se tehdy vyráběly *ittriyya* tj. sušené tenké makaróny, které se vyvážely nejen do blízké Kalábrie, ale také do různých muslimských i křesťanských zemí (Dickie: 28). Ale byly-li sušené makaróny arabského původu nebo nikoliv, o tom se stále ještě vedou odborné diskuse na mezinárodní úrovni.

Jedenácté století zaznamenalo krizi evropské feudální společnosti. Středisky nového společenského uspořádání se stala města, která byla centry vzdělanosti, kultury i obchodu. Itálie byla první zemí, kde se tento vývoj projevil a pochopitelně ovlivnil také její kulinární kulturu. Italská kuchyně se stala, a je i dnes, městskou kuchyní (Dickie: 9). Tuto skutečnost potvrzují i názvy tehdejších pokrmů a jídel, které mají velmi často v přívlastku název města, ze kterého pocházejí, např. biftek po florentsku (bistecca alla fiorentina), parmská šunka (prosciutto di Parma), závitky „skočdopusy“ po římsku (saltimbocca alla

romana), neapolská pizza (pizza napoletana), rizoto po milánsku (risotto alla milanese), parmezán (parmigiano - z Parmy), pesto po janovsku (pesto alla genovese), kremonská hořčice (mostarda di Cremona), parmice po livornsku (triglia alla livornese) apod. Současně se kolem měst začalo organizovat zemědělské hospodářství (Montanari 2003: 57).

Ve středověku se postupně z různých místních kuchyní zformovala italská národní kuchyně, jejíž základní aspekty přetrvávají dodnes. Teoretici změny jako Montanari nebo Capatti tvrdí, že pro vznik italské národní kuchyně byla existence měst zásadní, protože města byla těmi místy, kde ke změně docházelo a to ve dvou rovinách.

Za prvé se jednalo o výměnu mezi městem a venkovem, který dodával městu nejen produkty jako zeleninu, ovoce nebo maso, ale i recepty. Kuchaři bohatých rodin, nebo ti, kdo sloužili u dvora, pocházeli většinou z venkova a se svými kořeny a „chudými“ recepty obohacovali stolování bohatých měšťanů. Tam, kde v barbarské době byla základním atributem mocných obrovská chuť k jídlu a možnost tuto chuť uspokojit, se začínal profilovat důraz nikoliv už na kvantitu, ale na kvalitu (Montanari 2003: 86), což souviselo i se sociálními aspekty stravování. Příslušnost k určité společenské vrstvě znamenala požívání určité stravy, ve stravování tedy vládla silná sociální hierarchie.

Výměny probíhaly i mezi regiony, neboť již tehdy kuchaři cestovali, aby se mohli inspirovat gastronomií jiných italských měst. Kuchaři byli v pozdním středověku a v renesanci pokládáni za hrdiny a, pokud byli dobří, bylo to proto, že byli schopni vybrat to, co dobrého mohl venkov nabídnout městu; podle Dickieho to byli mocní „dohazovači“ italské gastronomie (Dickie: 122). A právě díky kuchařům se kultura dobrého stolování a jídla rozšířila jak mezi chudé, tak mezi bohaté, na venkově i ve městech a stala se součástí národní identity.

Již ve středověku existovaly v Itálii dvě velké gastronomické skupiny (jež existují dodnes): na jedné straně to je jihoitalská nebo také neapolská gastronomie a na druhé straně toskánská gastronomie. O neapolské kuchyni se lze dozvědět více z kuchařky, která vznikla ve 14. století na neapolském královském dvoře. Její název je *Liber de coquina* (Kniha vaření) a byla jakýmsi vzorem, podle kterého byly pak psány kuchařské knihy nejen v jižní, ale i ve střední a severní Itálii. Ve 14. století byla napsána první toskánská kuchařka. Oba tyto receptáře obsahují mnoho receptů s potravinami, které italskou kuchyni charakterizují i dnes: těstoviny, slané plněné buchtý a dorty, zelenina a sýry (Montanari 2010: 16).

V období renesance se vaření a hodování stalo důležitou součástí především v bohatých italských městech na severu Itálie. Italští šéfkuchaři se svým rafinovaným kulinářským uměním a fantazií proslavili v celé Evropě. Jasným příkladem je obsáhlý (přes tisíc receptů) receptář renesančního šéfkuchaře Bartolomea Scappi z roku 1570. Scappi pracoval na šlechtických dvorech v Miláně, v Benátkách, v Bologni a nakonec i na papežském dvoře v Římě. Jeho receptář prezentuje jednotlivé městské kuchyně, ale snaží se je zařadit pod jednu „italskou“ kategorii. Například slané buchtý jsou každá jiná podle toho, ze kterého města pocházejí, ale kategorie „slaná buchtá“ je už italská (Montanari 2010: 18).

Co se chuti týče, tak renesanční kuchyně se zrodila na základech té středověké, z níž přetrvává hojnost

<sup>3)</sup> Fischler je znám i svou otázkou: „Pokud jste to, co jíte a nevíte, co jíte, víte, kdo jste?“

<sup>4)</sup> Petronius (1970): *Satirikon*. (Přeložil Karel Hrdina). Praha: Odeon.

<sup>5)</sup> Marcus Gavius Apicius (1. století př.n.l.). byl autorem první dochované kuchařské knihy *De re coquinaria libri decem*. Apicius žil v Římě, kde posbíral téměř tisíc receptů na jídla, která se tehdy připravovala v chudých i bohatých rodinách. Jeho kniha je jediným dokladem o tom, jak a co se ve starém Římě vařilo.

► koření, přidávání cukru do slaných jídel, pečená masa a plněné těstoviny. Nová je častá příprava vnitřností, drůbeže a ryb. V renesanci se také rozvíjí umění připravovat těstoviny, především *maccheroni*. Ji se více ovoce než ve středověku a to hlavně před hlavním jídlem. Tím, že se u všech jídel projevuje snaha zakrýt původní chuť ingrediencí, jsou si však jídla chuťově velmi podobná. V 15. a hlavně v 16. století donutil prudký demografický nárůst a stěhování se obyvatel hlavně v severní Itálii, kuchařiči a brambory, tedy potraviny, které postupně obohatily italskou (i evropskou) kuchyni. V 17. století bylo, po francouzském vzoru, zavrženo koření a bylo nahrazováno pažitkou, houbami, kapary, které byly nepochybně vhodnější pro tehdejší tučnou kuchyni, než cukr, skořice, hřebíček a jiné exotické koření. Zároveň se také začala oddělovat kyselá a sladká chuť (do té doby byla sladkokyselá chuť prevalentní).

Nový typ kuchyně založený na nových chutích se rozšířil ve Francii, Itálii a Španělsku, zatímco jiné evropské země zůstaly věrnější kořeněné kuchyni, charakterizované kontrasty a výraznými chutěmi (Montanari 2003: 119). V 17. století se tak ve Francii zrodila *Nouvelle cuisine* (Nová kuchyně), která zakořenila v celé jižní Evropě.

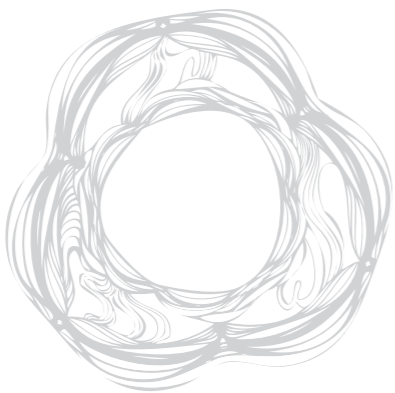
Osmnácté století je pro italskou gastronomii velmi důležité i proto, že do stravy začaly pronikat tvrdé sušené těstoviny tj. *maccheroni*. Podle Montanariho (2003: 139) je nutné rozlišovat mezi čerstvými těstovinami, které se používaly již za starého Říma a těstovinami sušenými o jejichž výrobě v Itálii, jak již bylo řečeno, existuje první psané svědectví z 12. století ze Sicílie. Prostřednictvím janovských kupců se pak sušené těstoviny šířily dále po severní Itálii. Významnou úlohu ve stravování získaly však až v 18. století, kdy se jejich příprava rozšířila v celé Itálii. Je zajímavé, že až ve 30. letech 19. století se sušené makaróny „zasnoubily“ s omáčkou z rajčat, původně americkou plodinou, která se v italské a evropské gastronomii setkala s obrovským úspěchem (Montanari 2003: 143).

Další vývoj italské národní kuchyně byl v 18. století silně ovlivněn francouzským racionalismem. Ve Francii došlo v první polovině 18. století ke kulinářské reformě, kterou doprovázely vědecké a filozofické diskuse. Reforma vedla k odmítnutí gastronomie starého režimu a zrodila se nová gastronomie, která se nazývá také buržoazní (Capatti & Montanari 2002: 128). Nezměnila se ani tak technika vaření či ingredience, změnila se chuť.

Tato nová kuchyně objevila původní chuť čerstvých přísad, kdy výsledný produkt musel tuto původní chuť zachovat tj.

například ryba musí mít chuť ryby (a ne cukru a skořice), houbová polévka chuť hub a podobně. Předtím, po celá staletí až do 18. století, se italská kuchyně řídila elitárním modelem, který orientoval konzumy k těm nejzácnějším ingrediencím a nutil k sofistikovaným kombinacím chutí. Krize tohoto modelu začala s prosazením se buržoazní kuchyně. V této nové kuchyni se jednalo o to, aby vznikla ta nejlepší možná kombinace chutí původních ingrediencí, zatímco „stará“ kuchyně se snažila vytvářet hlavně prostřednictvím exotického koření chutě nově, které měly za úkol překvapovat.

I způsob stolování se změnil z „francouzského“, kdy se na stůl podávala všechna jídla společně, na „ruský“, kdy se jednotlivé chody nosily postupně podle určité hierarchie (Capatti & Montanari 2002: 172).



## Makaróny a pizza se staly synonymem „italskosti“ – a to hned ve dvojm smyslu...

Z Francie se *la nouvelle cuisine* rozšířila do celé Evropy a pochopitelně také do Itálie. Vznikla první opravdu italská kuchařka, kterou sepsal neznámý kuchař a která se jmenuje *Piemontský kuchař z dokonalejší v Paříži* (Cuoco piemontese perfezionato a Parigi). Kuchařka vyšla v Turíně v roce 1766. Postupně vycházely i další kuchařské knihy a receptáře počínaje *Galančním kuchařem* (Cuoco galante) neapolského kuchaře Vincenza Corrado, *Moderní Apicius* (Apicio Moderno) a Francesca Leonarda a *Nejnovější ekonomický kuchař z Milána* (Novissimo cuoco economico di Milano) od Vincenza Agnoletti. Pellegrino Artusi poté v roce 1891 publikoval snad nejslavnější italskou kuchařku *Věda v kuchyni a umění dobře jíst* (La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene), kde apeluje na to, aby italská kuchyně byla jednoduchá,

ale současně chutná, vyrovnaná, zdravá, praktická a rozumná. La Cecla tvrdí, že Artusioho kuchařka měla úspěch i proto, že pomáhala vytvářet ideologii „italského“ jídla, které bylo „zdravé“, vlastenecké, jednoduché a jehož základem byly těstoviny (La Cecla 1998: 34).

Dickie (Dickie 2007: 261) píše o tom, že Artusimu se podařilo znovu nastavit gastronomický dialog mezi italskými městy, dialog, který byl dlouhou dobu přerušen. Tato kuchařka se stále ještě publikuje a diskutuje se o receptech, které obsahuje a to proto, že Artusi uměl předvídat, jak bude vypadat italská národní kuchyně ve 20. století, což se týká především obrovského prostoru, který měly v italské kuchyni získat těstoviny (Montanari 2010: 60).

Je totiž pravda, že ještě koncem 19. století nebyly makaróny nejrozšířenější italskou potravinou (La Cecla 1998: 19). Italoové dříve jedli převážně chléb, polentu a zeleninu. Až s vojenským tažením *I Mille* pod vedením Giuseppe Garibaldiho se vojáci ze severní Itálie měli možnost seznámit s makaróny v Neapoli a na Sicílii a teprve poté se makaróny se sýrem (rajčata přišla na řadu až později) staly součástí rodící se obrozenecké identity nové Itálie (ibidem 30).

Konec 19. a začátek 20. století byl obdobím silných emigračních toků chudých Italů především do Ameriky. Italoové emigrovali hlavně proto, že Itálie byla chudou zemí, kde například spotřeba masa se pohybovala na osobu okolo pouhých 16 kilogramů za rok (Montanari 2010: 63). Svou původní identitu si italské emigranti zachovali v Americe mj. tím, že jedli a propagovali pizzu a těstoviny. Mezi pizzou a těstovinami je ale rozdíl, protože těstoviny jsou produktem domácí kuchyně, té maminčiny, a v Americe se staly zásadním prvkem boomer veřejného stravování typu „jako od maminky“. Na druhou stranu pizza přivedla k možnosti najíst se mimo domov za málo peněz; je to vlastně první *take-away*. Italské emigranti byli motorem světové propagace *image* Italů.

Makaróny a pizza se staly synonymem „italskosti“ ve dvojm smyslu: z jedné strany vytvořily *image* Itálie, kterou prezentovaly navenek a z druhé strany anticipovaly ten samý proces ve vlasti (La Cecla 1998: 57).

V roce 1915, kdy Itálie vstoupila do první světové války, byla myšlenka toho, že je možné vymezit hranice národní kuchyně prostřednictvím mozaiky lokálních specialit, ještě novinkou. Pellegrino Artusi sice otevřel k tomuto pojetí národní kuchyně cestu, ale první receptář označený jako regionální italská kuchyně vyšel až v roce 1909. Na regionální kuchyni byla zaměřena i kuchařka s názvem *Kulinářské umění* (Arte culinaria), kterou napsal podplukovník Chioni se svými spoluvězni, italskými válečnými zajatci, v německém zajetí v období 1916-1918; jednalo se o kolektivní receptář (Dickie 2007: 297). Vzhledem k tomu, že takových receptářů vzniklo v průběhu první světové války více, Dickie tvrdí, že to dokazuje, jak

velkou roli hraje jídlo ve formování italské národní identity (ibidem 297).

Láska k dobrému jídlu a stolování se v průběhu fašistické diktatury v Itálii stala méně evidentní. Sám Benito Mussolini vyzýval fašisty, aby netrávili více než deset minut denně u jídelního stolu (Dickie 2007: 304). V souladu s mýtem antického Říma (a se svým vlastním vředem na dvanácterníku) hlásal Mussolini vegetariánství a střídmost v jídlu obecně. Přes všechna úsilí fašistické propagandy však i nadále vycházely receptáře, časopisy věnované hlavně „úsporné“ kuchyni a většina italských rodin se i nadále setkávala u jídelního stolu.

Současná italská kuchyně v té podobě, ve které ji známe i my, vznikla v padesátých letech 20. století v období silného ekonomického rozvoje. Země se zotavovala z války, průměrný počet kalorií na osobu se zvyšoval a Itálie přešla od rurální k moderní průmyslové společnosti (Montanari 2010: 69). Italské domácnosti si začaly pořizovat do kuchyně lednici, elektrickou či plynovou troubu a další elektrospotřebiče a naučily se jíst i konzervované či trvanlivé potraviny (Montanari 2010: 70). Dickie tuto proměnu nazývá potravinovou revolucí (Dickie 2007: 333) a jako její příčinu uvádí to, že se z národa zemědělských nádeníků stal národ dělníků.

V jídlu se to projevilo tak, že ze stolů mizely „chudé“ potraviny jako polenta a zvýšila se konzumace masa. Změnilo se i chápání jídla jako takového, jídlem se již pouze neuspokojovala fyzická potřeba, ani nebylo kolektivním rituálem, jídlo se stalo, jako kino či fotbal, zábavou (Dickie 2007: 335). Přes tyto změny se ale italské kuchyni podařilo udržet si ty základní charakteristiky, kterými se vyznačovala již v dobách Marca Pola nebo Petrarkey.

V sedesátých letech minulého století se po nevydařeném pokusu o amerikanizaci a globalizaci italské kuchyně začala projevovat ve vztahu Italů k jídlu nostalgie po jednoduchých a prostých jídlech, u kterých hrozilo, že úplně zmizí. Tato nostalgie přišla právě ve chvíli, kdy lidé měli dost jídla, byli sytí a začalo se jim stýskat po tom, co bylo a co neslo přívlastky jako *tradiční* nebo *přírodní*. V současné době prožívá Itálie období, které Dickie nazývá „obdobím národních jídel“ (Dickie 2007: 350).

Jedná se o jídla, která poprvé v historii sjednotila kulinářskou Itálii od severu k jihu

a napříč všemi sociálními třídami, jídla, která mají své regionální kořeny, ale jsou vyráběna průmyslově. Jako příklady lze uvést panettone, pizzu, mozzarellu, provolone a recepty jako makaróny s rajskou omáčkou.

Současně s emancipací žen a jejich vstupem na pracovní trh se v Itálii počínaje sedmdesátými léty minulého století změnil i způsob stravování. Jídla, která vyžadují dlouhou přípravu, byla nahrazena rychlými jídlly. Začalo se také dbát na to, kolik má to které jídlo kalorií a do jaké míry odpovídá dietetickým požadavkům.

### ZÁVĚR

Závěrem lze potvrdit hypotézu, že italská národní kuchyně se zrodila ve středověku (její kořeny však sahají až do antického Říma), a to i přes geograficko-politické rozdělení Apeninského poloostrova, které trvalo až do sjednocení Itálie v roce 1861.

Všechny společenské vrstvy na Apeninském poloostrově žily historicky v „italské“ dimenzi, která překračovala politické a administrativní hranice států i státeků, které se na něm nacházely. Jednotná kulturní Itálie v tomto smyslu existovala již dávno. Důležitou součástí této kultury byly stravovací a gastronomické modely, které existovaly již tehdy, kdy Itálie jako politický celek ještě neexistovala, ale kdy se obyvatelé poloostrova i ostrovů již cítili být Italy (Montanari 2010: VII-VIII).

Svou kulturní identitu Itálie vystavěla na síti měst, na rozdíl například od Francie nebo Anglie, které již ve středověku byly relativně homogenními a centralizovanými celky. Itálie sice ve středověku nebyla politicky sjednocená, ale definoval se zde materiální i nemateriální prostor, v jehož rámci kolovaly modely života a kultury, předměty, znalosti, dovednosti, lidé a zvyky. A také stravovací a gastronomické návyky (Montanari 2010: 7).

Důležitý je pro italskou gastronomii vztah mezi městem a venkovem, jejichž gastronomie se právě ve středověku a poté i v průběhu renesance neustále konfrontovaly, míchaly se a navzájem se imitovaly: všichni ve výsledných produktech mohli rozpoznat fragmenty vlastní identity (Montanari 2010: 31). Prostřednictvím vertikálních a horizontální výměn se konstituovaly, v průběhu staletí, stravovací identity venkova, měst a italských regionů. Tyto identity jsou výsledkem historie, neustále se mění a jsou opakovaně redefinovány na základě stále nových

zkušeností. Tyto identity se liší v prostoru, v čase a podle sociální skupiny, ale jejich společným jmenovatelem je sdílená zkušenost, jednotná vize, kterou neumíme pojmenovat jinak než „italská“. Tak jí také nazývají dokumenty a tudíž tak jí také chápali lidé, alespoň počínaje středověkem (Capatti & Montanari 2002: XV).

V současné době se italská kuchyně vrací k regionálnímu rozměru a zhodnocuje území jako specifickou dimenzi gastronomické kultury (Montanari 2010: 76). Velký význam získávají místní potraviny, kdy „místní“ evokuje paměť místa a ruční přípravu jídla. Zapomenuté recepty, tradiční způsoby výroby, původní jídla toho kterého místa jsou používány jako prostředky k posílení etnické příslušnosti, ale také jako zdroje, které jsou využívány na turistickém trhu (Neresini & Rettore 2008: 45). Spotřeba místních potravin přijímá kulturní konotaci (regionální a etnickou). Význam místních jídel vychází z dialogického procesu, ve kterém se formuje identita. Každá lokalita má svá typická jídla, a právě typičnost vyjadřuje identitu místa (Dickie 2007: 37). Jídlo se stává jedním ze základních kamenů konstrukce regionálního „já“ (Neresini & Rettore 2008: 47).

Téměř po celé jedno tisíciletí bylo stravování v Itálii charakterizováno nevyváženou kulinární výměnou mezi městy a venkovem, kdy venkov dodával do měst potraviny, které pak až už v původní nebo propracované formě byly vyměňovány s jinými městy. Tím vznikla slavná italská gastronomická kultura. Pod tlakem silného ekonomického boomer v padesátých letech minulého století byl vztah mezi městy a venkovem obnoven, ale na jiné bázi. Konjunktura urbanizovala způsob stravování všech Italů, protože si všichni mohli dovolit dobré jídlo v množství, které potřebovali (Dickie 2007: 358).

A na závěr Montanariho citát: „Identity nejsou zapsány v genech národa, ale budují se historicky, v každodenní dynamice dialogu mezi lidmi, zkušenostmi, kulturami. Italskost těstovin, rajčete nebo feferonky je neoddiskutovatelná. Ale zároveň není sporu o tom, že těstoviny, rajče i feferonka náležely původně k jiným kulturám. A přesně tento typ identity musíme hledat v potravinářské a gastronomické historii té Itálie, která se formuje jako prostor pro společné hodnoty, společné vědění a sdílené chutě“ (Montanari 2010: 46). ●

### LITERATURA:

- ARTUSI, P. (2001). La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Firenze: Giunti.
- BOURDIEU, P. (1979). La distinction. Paris: Editions de Minuit.
- CAMPORRESI, P. (1989). La terra e la luna. Alimentazione, folklore, società. Milano: Garzanti.
- CAPATTI, A., & MONTANARI, M. (2002). La cucina italiana. Storia di una cultura. Roma-Bari: Laterza.
- DICKIE, J. (2007). Con gusto. Storia degli italiani a tavola. Roma-Bari: Laterza.
- DOUGLAS, M. (1985). Decifrare un pasto e il cibo come sistema

- di comunicazione (1972,1974). In Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale. Bologna: il Mulino.
- FISCHLER, C. (1992). L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza. Milano: Mondadori.
- FISCHLER, C. (2014). France remains faithful to food as meals continue to be a collective affair. The Guardian Weekly, 4. dubna 2014.
- LA CECLA, F. (1998). La pasta e la pizza. Bologna: Il Mulino.
- MINTZ, S. W. (1996). Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past. Boston: Beacon Press.
- MONTANARI, M. (2003). Hlad a hojnost. Dějiny stravování. Praha, Nakladatelství Lidové noviny.

- MONTANARI, M. (2010). L'identità italiana in cucina. Roma-Bari: Laterza.
- NERESINI, F., & RETTORE, V. (2008). Cibo, cultura, identità. Roma: Carocci editore.
- PORTINCASA, A. (2007). La pasta come stereotipo della cucina italiana. Patrimoni simbolici e identità nazionale nell'Italia del Novecento. Storicamente, 3. Dostupné z: <http://www.storicamente.org/03portincasa.htm> [cit. 2014-09-01]
- TRICARICO, D. (2007). Cucine nazionali a confronto: i percorsi della cucina italiana in Gran Bretagna, Storicamente, 3. Dostupné z: <http://www.storicamente.org/03tricarico.htm> [cit. 2014-09-01]