

Univerzita Pardubice
Filosofická fakulta

Antropologie jídla v Sao Paulu

Jana Lošťáková

Diplomová práce
2011

Prohlašuji:

Tuto práci jsem vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využila, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Byla jsem seznámena s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v Univerzitní knihovně.

V Ústí nad Labem dne 26.6.2011 Jana Lošťáková

Na tomto místě bych chtěla poděkovat svému vedoucímu práce Mgr. Petru Pabiánovi, Th.D. za cenné připomínky, rady a náměty při konzultacích. Dále pak Doc. PhDr. Oldřichu Kašparovi, CSc. za podporu při výběru tématu a rady týkající se přípravy na výzkum.

Dále bych chtěla poděkovat svým informátorům, kteří mi věnovali ochotně svůj volný čas. Především Vítkovi Vaníčkovi a mému bratrovi Martinovi.

V neposlední řadě děkuji svým přátelům a rodině, kteří mi byli při zpracování práce velkou oporou. Rodině dále děkuji za finanční podporu, která mi umožnila výzkum v Brazílii uskutečnit.

Anotace

Práce se zabývá antropologií jídla ve městě Sao Paulo v Brazílii. Etnografický popis líčí všední den brazilského úředníka se zaměřením na stravovací návyky během dne. Dotazníkový výzkum je zaměřen na stravování mimo vlastní domácí kuchyň z hlediska četnosti, oblíbenosti a praktičnosti. Hlavním cílem je analyzovat soudobou kuchyni v Sao Paulu a poukázat na šíření kulturních prvků v rámci migrace obyvatelstva.

Annotation

The work is dealing with the anthropology of food in Sao Paulo in Brazil. Ethnographic description describes normal day of brazilian officer with focus on food routines during a day. Questionnaire research is focusing on the food outside of the home kitchen. This research will be observing the frequency, popularity and practicality of such food. The main goal of this paper is to analyze contemporary kitchen in Sao Paulo and to point out the habit of widening cultural aspects in the matter of migration of the population.

Obsah

Úvod.....	8
1 Literární rešerše	11
2 Metodologie	14
2.1 Termín a lokalita výzkumu, výběr zkoumané skupiny:	14
2.2 Okolnosti výběru tématu:	16
2.3 Metody výzkumu:	17
3 Brazílie jako „melting pot“	21
3.1 Japonci	22
3.2 Španělé	23
3.3 Holanďané	24
3.4 Arabové	24
3.5 Italové	25
3.6 Němci	26
3.7 Sao Paulo	27
3.8 Aruakové	27
3.9 Tupíové	28
3.10 Guaraníjové	28
3.11 Kaingangové	29
4 Faktory ovlivňující kulturu jídla v Brazílii	30
4.1 Ekonomické faktory	30
4.2 Geografické faktory	31
4.3 Vliv migrace obyvatelstva	31
5 Základní členění jídla v SP	33
6 Den v Sao Paulo	36
6.1 Snídaně	36
6.2 Oběd	39
6.3 Večeře	43
7 Churrasco	50
7.1 Churrascaría - osobně	50
8 Dotazníkový průzkum	54
9 Kulturní teorie	59
9.1 Difuzionismus	60
9.2 Multikulturalismus	61
10 Závěr	65
11 Literatura a internetové zdroje	68
11.1 Literatura	68
11.2 Internetové články a odborné magazíny	69
11.3 Internet	69
12 Slovník pojmů	70
13 Přílohy	71
13.1 Dotazník	71
13.2 Obrazová příloha	75

Úvod

Během prvního ročníku magisterského studia jsem v jedné ze seminárních prací narazila na téma antropologie jídla. Toto téma mě velice zaujalo, protože téma jídla, gastronomie a rituálů s tímto spojených je mi blízké. Ve své bakalářské práci jsem se zabývala rituály společenských událostí a téma pokrmů a rituálů spojených s přípravou jídla zde také hrálo určitou roli. Zároveň pro mě bylo téma antropologie jídla nové, protože není v oblasti naší akademické výuky nijak zvlášť populární. Rozhodla jsem se mu více věnovat a zjistila jsem, že ve světové antropologii je toto téma známé a existuje k němu čím dál více literárních pramenů, odkazů a vědeckých článků. Zároveň jsem pochopila, jak může být každý prvek kultury k němuž patří i stravování důležitý a schopný o dané kultuře vypovídat spoustu informací.

Hlavním tématem, kterým se budu zabývat ve své diplomové práci, je tedy antropologie jídla. Do této oblasti antropologie můžeme zahrnout například veškeré rituály spojené s podáváním a konzumací jídla, jednotlivé prvky ovlivňující lokální gastronomické umění, které jsou způsobeny skladbou obyvatelstva, hladomory, potravinovou nejistotou v některých oblastech, vývoj gastronomie ovlivněný migrací obyvatel, vztah ke gastronomii, rozdělení rolí při přípravě jídla a při stolování, apod.

Na základě svého dvouměsíčního pobytu v brazilském Sao Paulu, jsem se rozhodla provést zde i terénní výzkum, zaměřený právě na soudobou gastronomii a to především na v ní obsažené prvky, které jsou znakem předchozí migrace obyvatel z různých koutů světa. Dále se v práci zaměřím na rituály spojené s konzumací jídla, na způsob komunikace a rozdělení rolí společnosti při společném stolování.

Právě v Brazílii, kde během historie docházelo k významným migračním posunům, je dobře znatelné toto ovlivnění různými etnickými skupinami v kontextu s vývojem stravování a pěstování plodin. Prvními obyvateli byli Indiáni, kteří byli kolonizováni Portugalci. Portugalci do Brazílie přiváželi otroky pocházející z jejich afrických kolonií, což vedlo k dalšímu ovlivnění vývoje jídla a pěstování plodin. O osídlení dnešního Sao Paula, kde výzkum proběhl, se ale zmíním více v další kapitole věnované právě etnickému složení a historii migrací obyvatelstva v Brazílii.

Vzhledem k rozlehlosti a kulturní diferenciaci Brazílie jsem se rozhodla svůj výzkum zaměřit pouze na oblast samotného Sao Paula, které je hlavním městem stejnojmenného

státu, kde jsem měla možnost pobývat nejdéle, zhruba 6 týdnů. V dnešní době, je Sao Paulo multikulturním městem s vyhlášenou gastronomií, která se formovala v průběhu dlouhé historie, právě vlivem migrace obyvatelstva. Sao Paulo dnes patří ke gastronomicky vyhlášeným centrům, což dokazuje i osmiletá tradice Restaurant week¹ v SP. Přesto je i tato oblast příliš obrovská pro dvouměsíční výzkum.

Vzhledem ke kulturním a sociálním rozdílům v jednotlivých částech města, bylo nutné omezit výzkum na jednu z částí populace, která zde žije. V nejzákladnějším rozlišení tvoří jednu část obyvatelstva v SP početná skupina lidí žijící za zdmi kondominií nebo v domech a palácích obehnaných vysokou zdí, kde každou bránu a vchod kontroluje kamera a dovnitř člověka pustí jen vrátný, ochranka nebo čipová karta. Druhou část města tvoří favely, nebo-li chudinské čtvrti, které připomínají některá africká sídliště, postavená z nepálených cihel, prken a vlnitého plechu. Zbytek města tvoří kanceláře, banky, obchody a jiné ekonomicky zaměřené stavby.

Sao Paulo patří mezi jedno z nepříliš bezpečných míst pro život, podle statistik zde existuje nejvíce opancěrovaných aut na světě a denně zde umírají lidé na následky zasažení střelnou zbraní. Kromě těchto bezpečnostních důvodů mi ještě má nedokonalá znalost brazilské portugalské a zcela nebrazilský vzhled zabránily provádět výzkum mezi lidmi žijícími v „normálním“ prostředí města, myšleno mezi těmi, kteří nežijí za zdí.

Po dobu svého pobytu jsem žila v kondominiu, za zdí a elektrickým plotem, pod dohledem kamer, se službami vrátného, se zařazením do vyšší střední vrstvy. Celkem je možné hovořit o čtyřech sociálních vrstvách obyvatelstva. Tuto kategorizaci provádím na základě obecně vnímaného rozdělení obyvatelstva podle příjmů a životního standardu. Lidé ze střední vrstvy bydlí v domech připomínající naše panelové domy a sídliště, nebo rodinné domky, součástí domu pak není tolik služeb, ale vždy jsou obehnány plotem či zdí a střeženy kamerovým systémem. Poslední vrstvou jsou bohatí lidé, kteří kontrolují své podniky, obchody a majetky, bydlí v domech připomínající nejvznešenější sídla vlastní vrtulníky a drahá auta.

V mém výzkumu se tedy soustředím na vyšší střední vrstvu do níž patří lidé pracující například v oboru finančnictví, zaměstnanci soukromých firem, fyzioterapeuti a lékaři ze soukromého sektoru, piloti a úředníci. Další výhodou SP je právě multikulturní skladba

¹ Viz Slovník pojmů, příloha

obyvatelstva. Vzhledem k ekonomickému zaměření města, je SP vnímáno jako město sloužící pro počáteční finanční zaopatření a tak sem směřují lidé ze všech koutů světa.

Svůj výzkum soustředím převážně na vztahy, rituály a stravování mimo domov, tedy v restauracích, jídelnách zaměřených na obědy, lanchonetech (viz. Slovník pojmů), churrasca (viz. Slovník pojmů), fast foodech a na stánky poskytující občerstvení s sebou. Rozhodla jsem se tak na základě krátkého pobytu a snadnějšímu přístupu k informacím a k pozorování. Dalším důvodem pak je styl stravování této skupiny Paulistů, kteří se během pracovních dnů stravují převážně mimo domov.

1 Literární rešerše

Má práce je, jak již bylo zmíněno, zaměřena na vliv migrace obyvatelstva na soudobou gastronomii v Brazilském Sao Paulu. Nejprve je nutné prozkoumat teorii k samotné historii Brazílie, k postupnému osidlování země, které je základem pro dnešní skladbu obyvatelstva a její gastronomii, rituály spojené se stravováním a přípravou jídla atd.

Zásadní prací mapující historii osidlování Brazílie je pro mou práci kniha *Dějiny Brazílie* (1998) od Jana Klímy. Jedná se o velice podrobný soupis historických událostí od prvního výstupu portugalských mořeplavců na pevninu až po období Republiky. Na konci knihy je věnována kapitola i česko-brazilským vztahům. V nové knize *Brazílie – stručná historie států* (2003) se J.Klíma opět věnuje dějinám země od nejstarších dob, po její objevení a kolonizaci Evropany, její emancipaci a vývoj ve 20. století až po současnost. Méně podrobnou knihou je pak příručka od stejného autora nesoucí název *Dějiny Latinské Ameriky*, zde se Klíma stručně věnuje historii všech států Latinské Ameriky. Další publikací zabývající se Brazílií je kniha *Brazílie* (1966) od Miroslava Štráfelda, tato kniha se po přehledu přírodních podmínek a demografických údajů zaměřuje na státní zřízení, podává přehled vývoje do konce druhé světové války a po ní a poukazuje na národní hospodářství, sociální péči a kulturu. Překlad svědectví účastníka jedné z objevných plaveb k americkému kontinentu popisuje v knize *Dopis králi Manuelovi o nalezení Brazílie* (2000), Pero Vaz de Caminha. Jedná se o vyprávění písaře vrchního kapitána flotily, jímž byl Pedro Álvares Cabral. Kniha popisuje jeden z prvních pohledů Evropanů na území dnešní Brazílie a její původní obyvatel. Historický text provází řada vyobrazení a doslov shrnuje ohlasy této cesty v české historiografii. Cestopisná kniha *Byl pánbůh Brazilec* (1984), která popisuje především cestu po Amazonii napsali Marie a Pavel Bojarovi, Pavel Bojar byl v letech 1971-1976 velvyslancem v Brazílii. Z anglicky přeložených titulů uvádím například knihu *Brazil* od Marshalla Eakina, která je hodnocena jako nejvíce komplexní úvod do dějin Brazílie jenž je k dispozici v angličtině. Marshall Eakin popisuje zemi plnou paradoxů, zároveň je jakousi kronikou vývoje od počátků v šestnáctém století, kdy byla vytvořena jako vedlejší produkt evropské imperiální expanze, až do dnešních dnů. Další knihou, která se již zaměřuje na gastronomické prvky brazilské kultury je kniha *Brazil: A culinary journey* od Chemie Hamilton z roku 2005. Kniha zkoumá národ skrze zřetelné regionální rozdíly v kuchyni a

vysvětluje, jak mají indiánské, evropské a africké prvky vliv na moderní brazilskou gastronomii.

V další části se zaměřuji na literaturu věnující se antropologii jídla, která mě inspirovala k tomuto tématu a hlavně mi ukázala cestu, kterou se ubírat během výzkumu.

Studium jídla a stravování je důležité pro svou vlastní příčinu od chvíle, kdy je jídlo zcela zásadní pro lidskou existenci. Antropologii jídla lze rozdělit zhruba do sedmi skupin.

Podle J. Epsteina, se toto téma stává primárním koncem 70. let. Od této chvíle se jídlo stává stále více důležité pro všechny druhy oborů, antropologii nevyjímaje. Existují ale i práce zaměřené na jídlo z antropologického hlediska už z dob dřívějších, například *Manners and Meals* (1888) G. Mallery. Důležitým obratem je především práce Jacka Goodyho – *Cooking, cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology* (1982). Od této chvíle se změnil přístup k tomuto tématu, jídlo a stravování začalo být bráno jako jeden z předmětů antropologického výzkumu.

Úplné antropologické monografie zabývající se systémem jídla jsou velmi ojedinělé. Hlavní představitelkou na tomto poli zájmu tak zůstává Andrey Richards se svým dílem *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia* (1939). Se svým týmem zde zkoumali produkci jídla, přípravu, výměnu, preference, symboliku, spotřebu a výživné následky. V tomto místě následně působili Moore a Vaughan, kteří přestudovali systém jídla /1994/, kombinovali historii s etnografií v analýzách, které jsou široké a velmi detailní, jejich práce se stala hodnotným nástupcem práce Richardsové. Pravděpodobně 1. komplexní práci o jednotlivých substancích jídla a jeho zdrojích napsal R.N. Salaman – *History and Social Influence of the Potato* (1979). Jeho studie je zaměřena na původ brambor, domestikaci, rozšiřování po světě a politický osud v Evropském životě. Další práce, které se zabývají antropologií jídla a problémy spojenými s potravinovou nejistotou či naopak přebytkem je například pátý díl Mekdonaldizace společnosti od Georgie Ritzera (*The McDonaldization of Society* 5, 2008). Pak je zde *Food for Thought: Essays on Eating and Culture* (2007) Editováno Lawrence C. Rubinem. Eseje o jídle a kultuře nabízejí kolekci poznatků o jídle. I když žádný z 19 autorů, není označen jako antropolog zdá se, že během zkoumání se jejich eseje ukazují jako zdroj bohatý na důkazy antropologického vnímání. Další knihou je *Food is Culture* (2006) od Massima Montanariho, což je malá kniha, která nabízí výklad o roli jídla v dějinách lidstva. Zabývá se zde tím jak jídlo vznikalo, jak se začalo tepelně upravovat,

jak se měnil vkus společnosti a jak se postupně stalo i metaforou projevu, což postupně shrnuje v myšlenku, že jídlo je kulturním prvkem. Další knihou jenž stojí za zmínku v oblasti výzkumu stravování i v sociálních vědách je kniha *Lidé a jídlo* (1999) od V. Dvořákové-Janů. Tato publikace se zabývá vývojem přístupu k jídlu, jakožto prvku vědeckého zkoumání v různých vědách včetně sociologie. Krom popisu samotného vývoje chápání a vnímání jídla mimo jeho spotřebitelskou a výživovou hodnotu, kniha nakukuje i do oblasti genderových stereotypů v domácnosti. Poslední zmíněnou knihou z oblasti antropologie jídla, je i do češtiny přeložená kniha *Jídlo, dějiny chutě* (2007), jenž editoval Paul Freedman. I tato kniha je jakýmsi sborníkem esejů, zabývajících se různými fenomény gastronomie z různých oblastí země a z různých historických epoch. Přehledným sborníkem informací o veškerých plodinách a potravinových produktech je encyklopedie *The Cambridge World History of Food* z roku 2000, kterou editovali Kenneth F. Kiple a Kriemhild Coneé Ornelas.

2 Metodologie

V kapitole metodologie se budu věnovat zevrubnému popisu sběru dat celého výzkumu. Sběr dat pro můj výzkum je možné rozdělit do třech částí. Nejzákladnější a první metodou bylo zúčastněné pozorování. Na základě pozorování jsem pak formulovala rozhovory se svými respondenty a klíčovým informátorem. Poslední metodou bylo dotazníkové šetření. V této kapitole věnuji pozornost popisu a důvodu zvolených metod, dále se pokusím popsat souvislosti spojené se sběrem dat a samotným výběrem tématu a lokality. V neposlední řadě zde uvedu i problémy, které se sběrem dat vyvstaly na povrch a změny, které tyto problémy následovaly.

2.1 Termín a lokalita výzkumu, výběr zkoumané skupiny:

Výzkum probíhal od 8.7. 2010 do 4.9.2010 v Brazílském Sao Paulu. Samotnému výzkumu předcházelo nastudování literatury týkající se historie Brazílie, zejména z podrobného popisu knihy *Dějiny Brazílie* od J. Klímy.² Dále studium vědeckých článků o antropologii jídla, protože literatura k tomuto tématu v naší ČR příliš zastoupena. Například články *Anthropology of Food*³ nebo *Food identity/food quality: insights from the "coalho" cheese in the Northeast of Brazil*.⁴

Lokalitu pro výzkum jsem zvolila na základě mého cestovního plánu pro loňské léto. Můj bratr mě tehdy pozval na léto do Brazílie, kde momentálně žije. Vzhledem ke geografické i kulturní a etnické rozlehlosti Brazílie, jsem svůj výzkum soustředila „pouze“ na Sao Paulo, dále jen SP. I zde jsem ale po krátké chvíli usoudila, že není možné zkoumat SP jako celek. Vzhledem k bezpečnostním a lingvistickým bariérám jsem se rozhodla soustředit se na jednu sociálně vymezenou vrstvu. Do ní patří lidé žijící na vyšší střední úrovni, z profesního hlediska jsou to ekonomové, podnikatelé, lékaři, fyzioterapeuti, vyšší úředníci, soukromí trenéři, sportovci, atd. Jedná se o skupinu, do níž svým ekonomickým příjmem zapadal i můj bratr a tak bylo snadné navázat s nimi kontakty. Většina respondentů patří mezi přátele mého klíčového informátora, bratra a jejich kamarády. Z neformálních rozhovorů

² Klíma, J.: *Dějiny Brazílie*, Praha 1998

³ Mintz, S.W, Du Bois, Ch.: *The Anthropology of food and eating*, *Annual Review of Anthropology*, vol.31:99-119, říjen 2002

⁴ Muchnik, J., Biénabe, E., Cerdan, C.: *Food identity/food quality: insights from the "coalho" cheese in the Northeast of Brazil*,

jsem se dozvěděla, že téměř každý je první generací rodiny, která se narodila v Brazílii, jejich rodiče pocházejí z různých evropských států. Respondenti byli většinou ve věku od 30 do 50 let.

Podle Sally Falk Moore je nutné během jakéhokoliv výběru lokality pro antropologický výzkum brát v potaz vztahy v antropologických oblastech, protože žádná skupina neexistuje zcela izolovaná a proto je třeba uvědomovat si kulturní a geografické vazby a zkoumat tak právě těžiště dané kultury. Na to ostatně upozornil i R. Linton ve své knize *100% Američan*, kde se zabývá právě vlivem multikulturních prvků ovlivňujících život běžného Američana. Tato teorie je pro můj výzkum stěžejní.⁵ Důležité pro můj výzkum je i vymezení přesné lokace pohybu v SP, vzhledem k jeho rozlehlosti. Během mého výzkumu jsem bydlela ve čtvrti Moema, která se skládá z kondominií. Kondominium je výšková budova s byty, které mají společné prostory jako je sauna, tělocvična, recepce, bazén a místnost pro pořádání oslav. Všechny domy jsou v Sao Paulu obehnány vysokým plotem a jsou střeženy kamerovým systémem. V této čtvrti jsou dále, restaurace, obchodní domy, specializované obchody a sídla různých institucí. Jedná se o jednu z nejlepších čtvrtí v níž jsou kondominia.

V práci zabývající se výzkumem vlivu migrace obyvatelstva na změny v jídle, potravinách, stravovacích návycích a rituálech je důležité brát v potaz také teorii Conrada Arensberga o rozdílnosti v regionech, které jsou způsobeny ekologickými a geografickými sférami.⁶ Tyto rozdílnosti zajisté zapůsobily na vývoj pěstování plodin, které se promítne v celkovém konceptu. Vhodným teoretickým zdrojem tedy byla i literatura nebo prameny týkající se geografie a zemědělství z oblasti státu SP v historickém kontextu. Mimo literaturu mi posloužily i informace získané během svého pobytu díky návštěvám muzeí a galerií. Například zde stojí za to zmínit návštěvu muzea Anchiété v SP, které dokumentuje vznik města SP od prvního příchodu Jezuitů. Muzeum se nazývá podle významného jezuitského mnicha a misionáře José de Anchiety, původem z Tenerife, který byl jako tlumočník přizván k první známé výpravě ze Sao Paula proti divokým indiánům z Anhembí.⁷

⁵ Mintz, S.W, Du Bois, Ch.: The Anthropology of food and eating, Annual Review of Anthropology, vol.31:99-119, říjen 2002

⁶ tamtéž

⁷ Klíma, J.: Dějiny Brazílie, Praha 1998, s.44-47

2.2 Okolnosti výběru tématu:

Téma antropologie jídla není na naší akademické, ale i sociálně-vědecké, půdě příliš populární. I když se v poslední době zájem médií a obyvatel ČR k tématu gastronomie začíná obracet čím dál více. Zájem budí zejména dietologické novinky, nová vyšší gastronomie a kulinářské umění, které k nám proniká především skrze televizní pořady a populární literaturu. Objevuje se také mnoho nových literárních publikací, světových kuchařek a tematicky zaměřených časopisů. Ve vědecké oblasti se jídlu věnují zejména biologové a chemici, zkoumající nutriční hodnoty, konzervanty a vliv potravin na lidský organismus. Protože vaření a zájem o jídlo se stalo mým koníčkem, chtěla jsem zjistit nakolik, je toto téma možné objevovat i skrze antropologický nadhled. Během magisterského studia jsem objevila několik zahraničních článků, zabývajících se antropologií jídla. Zjistila jsem, že toto téma je nejen podstatné, ale i celkem populární v Evropě i na dalších kontinentech. Vyhledala jsem, že se jím zabývají historikové, antropologové a sociální vědci. V předmětu historická antropologie, jsem se dozvěděla, že i v ČR existuje několik titulů, které se jídlem zaobírají a navíc nejsou prvkem až nynější módní gastronomické vlny. Například sem patří kniha Dějiny brambor od F. Kutnara. To vedlo k mé první seminární práci zabývající se jídlem: Food in Anthropology a dalšímu zájmu o toto téma, které jsem zpracovávala v dalších seminárních pracích.

Rozhodla jsem se, že tedy i v SP se tímto budu zabývat. Mé rozhodnutí podpořil i fakt, že Sao Paulo patří ke gastronomickým „Mekkám“ světa a jeho multikulturní složení zformovalo místní gastronomické návyky do velmi pestré palety kulinářských možností. Každý rok se v SP koná Sao Paulo Food Festival, kdy vybrané restaurace po dobu několika dní připravují menu složené ze tří chodů, ale v cenově přijatelné relaci, (zhruba do 400kč).

Výběr zkoumané skupiny obyvatelstva jsem zvolila na základě dostupnosti informací a podobnému životnímu stylu, kterého jsem byla v SP součástí. Přestože by bylo zajímavé zkoumat toto téma napříč sociálními vrstvami nebo oblastmi života v SP, vzhledem k bezpečnosti, to bohužel nebylo možné. Dalším aspektem, který mi usnadnil rozhodování byl přístup k mému klíčovému informátorovi Vítkovi, který je kamarádem mého bratra a dle určitého vymezení sociálně rozdělených skupin, ho lze zařadit do stejné kategorie. Tomuto dělení sociálních skupin, se budu věnovat v další kapitole mé práce. Vítek žije v SP přes dvanáct let, je ženatý s rodilou Paulistkou a působí jako trenér jízdy na kajaku. Jako trenér se

setkává se spoustou lidí, právě z mnou vybrané skupiny respondentů. V SP jsou velmi rozšířené a populární tréninkové skupiny, kde člen platí pravidelné poplatky, několikrát týdně se pravidelně setkává s jinými členy skupiny a pod dohledem trenéra praktikuje některý ze sportů (běh, cyklistika, posilování, brusle, kanoistika, plavání, atd.. Vítek kromě trénování na Univerzitě pořádá pro své svěřence i víkendové výlety na kajacích, kde jsem, jako jedna z účastníků, měla možnost vést s nimi neformální rozhovory.

2.3 Metody výzkumu⁸:

Jak píše J. Hendl v kapitole Etnografie⁹, ani já svůj výzkum nezačala se zcela jasně definovanými hypotézami. Při svém pozorování jsem se snažila sledovat aktivity jednotlivých členů a porozumět tak dění v celé skupině, snažila jsem se zaměřit na to, jak jedinci dané skupiny vytvářejí přítomnou sociální skutečnost. Snažila jsem se klást si otázky, které Hendl předkládá jako základní otázky výzkumníka v terénu, například: Co znamenají dané události pro jejich účastníky? Jak lze vtáhnout to, co se děje v dané situaci, k dění v širším sociálním kontextu? Jak se liší organizace dění v této situaci od podobných situací na jiném místě a v jiné časové okamžiky?¹⁰ Své pozorování definuji na základě Hendlovo rozlišení přístupů jako mikroetnografii, kde se uplatňuje etnografický pohled na danou skupinu lidí. Tato focusovaná etnografie, jak je také nazývána, se zaměřuje na procesy uvnitř dané skupiny, ale přesto usiluje o holistický pohled na kontextuální faktory.¹¹

Svou práci nedělím na teoretickou a praktickou část, přesto je v této kapitole rozdělím, abych popsala jakou metodou postupuji ve sběru dat v obou přístupech. Teoretická část mé práce, bude z jedné části podložena rozbořem odborné literatury, vědeckých článků, internetových pramenů. Dalším teoretickým východiskem jsou informace získané z brožur doprovázející výstavy, informace získané v muzeích a na kulturních akcích, které jsem navštívila v Sao Paulu. Rozbor literatury bude zaměřen na teorie a výzkumy aplikované v antropologii jídla a literatury zabývající se dějinami Brazílie a Portugalska a literatury zabývající se kolonizací. Tyto prameny jsou popsány v kapitole literární rešerše nebo přímo v odkazech na literaturu v samotné práci. Jednou z metod bude komparativní přístup, kdy se

⁸ Hendl, J.: Kvalitativní výzkum, Portál, Praha 2005

⁹ Tamtéž, str.118

¹⁰ Hendl, J.: Kvalitativní výzkum, Portál, Praha 2005, str. 118

¹¹ Tamtéž, str. 121

zaměřím na historicky determinovaná fakta a jejich prvky společné s geografickou rozdílností a kulturní či etnickou podobou s danou skupinou obyvatelstva. Pokusím se porovnat vývojové stupně vždy konkrétního kulturního prvku v rámci historie Sao Paula. Dále se zaměřím na porovnání vývoje gastronomie v různých regionech ve stejných časových bodech, které je zajisté ovlivněno mimo jiné právě migrací obyvatelstva.

Praktická část se opírá o šesti týdenní výzkum v Sao Paulu během něhož jsem prováděla zúčastněné pozorování, jenž má nejpodstatnější vliv na soubor mých poznatků, přestože výzkum probíhal krátkou dobu. Metoda přímého pozorování, je zaměřené, dobře plánované vnímání vybraných jevů, které jsou pečlivě a systematicky zaznamenávány. Více jak třicet dní jsem každý den trávil se svým bratrem, který v SP pracuje a žije tak velmi podobný život jako jeho brazilští kolegové. V průběhu těchto dnů jsme navštěvovali lanchonety, jídelny a restaurace kde jsme se stravovali podobně jako ostatní zaměstnanci okolních kanceláří. Během toho jsem vnímavě pozorovala situace kterých jsme byli součástí a snažila si všimnout běžných činností brazilců, které vypovídají nějaké hodnotné informace o jejich životech na základě stravovacích návyků a rituálů s nimi spojených. Data jsem si po dobu výzkumu zaznamenávala do výzkumného deníku/log book/, který jsem stále nosila s sebou a měla tak možnost zaznamenat okamžité vjemy a informace. Dalším informačním zdrojem, který je výsledkem zúčastněného pozorování je klasický deník /diary/, kam jsem zapisovala události každého dne v časové návaznosti, osobní názory a postřehy. Tento deník mi následně pomohl utřídit získané informace, například dle časové návaznosti.

K získání dalších dat a informací používám poznatků získaných od mého klíčového informátora, jímž je již dříve zmiňovaný Vítek Vaníček, a od jeho manželky Chris, která je rodilou Paulistkou. S Vítkem jsem vedla nestrukturované rozhovory při společném setkání u společných večeří nebo během cest na víkendové akce a bezprostředně si je zaznamenávala do svého deníku /log book/. Mezi další klíčové informátory patří můj bratr, který zde žije a pracuje již druhým rokem. Kromě neustálého pozorování jeho životního tempa zde a zkoumání interakcí s jinými lidmi, jsem se ho ptala na přímé otázky týkající se mého tématu. Také mě sám upozorňoval na různá kulturní fakta a rozdílnosti, které již zaznamenal díky předešlému pobytu a já je zrovna nepostřehla. Neméně důležité bylo i to, že mi byl překladatelem při konverzacích s lidmi, jenž nehovořili anglicky nebo pokud jsme narazili na problém v španělsko-portugalské konverzaci. Především mi umožnil setkání s jeho přáteli,

kteří mi zodpověděli mnoho dotazů týkající se mé práce během zúčastněného pozorování při společných večerech a víkendových akcích. Lidé se kterými jsem mohla hovořit o vztahu Palistů ke gastronomii a jejich vnímání tohoto tématu jakožto jednoho z kulturních prvků, které pomáhají utvořit jakýsi kulturně definovaný obrázek daného etnika, jsem poznala díky svému bratrovi a mému informátorovi Vítkovi. Všichni byli jejich přátelé, kolegové či zákazníci. Setkávali jsme se s nimi většinou během všedních dnů ve večerních hodinách, kdy skončila pracovní doba a nastal čas na zasloužený odpočinek u piva. V jiné časové rozmezí není téměř možné zinscenovat setkání, protože během pracovní doby není čas na zábavu a jiná než pracovní setkání. Dalším faktorem umožňující tato setkání je společný zájem, sport. Protože většina lidí z této sociální skupiny tráví většinu času v práci, využívají večerní hodiny pro sport a rekreaci. Velmi populárním stylem sportování jsou tzv. tréninkové skupiny, kde lidé mohou pod dohledem trenéra, jakéhokoliv sportu, který existuje, bez nutnosti profesionalizace, za poplatek trénovat. Tyto tréninkové skupiny se setkávají několikrát týdně na místě umožňující provozování daného sportu ve večerních, ranních nebo poledních hodinách, kdy využívají svou pauzu na oběd. Během víkendů jsou tyto aktivity podporované ještě více, a v některých případech se organizují i delší tréninky či výlety. Protože Vitek je trenérem kajaku několika takových skupin, většinu mých respondentů jsem poznala na trénincích, během víkendových tréninkových výletů či po tréninku během společné diskuze u piva v nedalekém baru. Do zmíněného baru, kam jsme s respondenty chodili po tréninku nás doprovázelo převážně mužské zastoupení skupiny. S ženami jsem se setkávala na víkendových akcích. Přitom celkové zastoupení v tréninkových skupinách je tvořeno z hlediska genderu rovnoměrně.

Posledním informačním zdrojem je dotazníkové šetření, který jsem vytvořila na internetovém serveru¹². Dotazník jsem napsala v českém jazyce a využila bratra aby ho přeložil, po drobných korekturách od Vítka, jsem dotazník vytvořila na internetovém serveru umožňujícím vytvořit internetové dotazníky zdarma, dostupný z www.oursurvey.com. Vygenerovaný odkaz jsem rozeslala na e-maily získané pomocí mého klíčového informátora a dalších přátel ze SP. Dotazník se díky metodě sněhové koule dostane k velkému počtu respondentů, čímž bude zajištěna větší návratnost a lepší objektivizace výsledků. Kromě

¹² Dostupný z <http://login.oursurvey.biz/1500>

statistického vyhodnocení dotazníku porovnám výsledky i se svými informátory a získanými poznatky. Celkem obsahuje dotazník pouze 20 otázek, které jsou strukturované a tazatel si vybírá jednu nebo více z uvedených možností. U většiny otázek je však i kolonka pro vlastní názor a hodnocení. Takový typ dotazníku mi slouží pro ověření formulovaných hypotéz, které jsem vytvořila na základě zúčastněného pozorování. Na konci dotazníku je uvedena má emailová adresa aby v případě dotazů či připomínek bylo možné dojít k vzájemné komunikaci. V emailu, který je respondentům zasílán je krátký text v němž respondenty informuji o typu dotazníku, o účelu mé práce a mém studiu v ČR, dále jsem je informovala, že dotazník je zcela anonymní. Tím jsem předešla neetickému postupu sběru dat. První část dotazníku tvoří tzv. filtrační otázky pro zařazení osob do kategorií podle věku, genderu a ekonomické pozice ve společnosti. Původní dotazník byl delší a otázky byly více specifické, ale po konzultaci s klíčovým informátorem jsem dotazník přepracovala a udělala co nejstručnější z důvodu větší návratnosti. Dlouhý a složitější dotazník by se dle informátorů nesešel s pochopením a snahou ho vyplnit. Celé znění dotazníku přikládám v kapitole Přílohy, která je umístěna na konci celé práce. Nejprve se mi vrátilo pouze kolem padesáti dotazníků. Sice se odpovědi povětšinou shodovaly, ale chtěla jsem mít jistotu, že se tato shoda bude objevovat v poněkud větším rozsahu odpovědí. Uveřejnila jsem tedy odkaz s dotazníkem na internetové stránky komunikačního serveru facebook, na stránku pro fanoušky Sao Paula. Následně jsem obdržela přibližně 60 dalších dotazníků. Na dotazníky odpovídali muži i ženy, celkem ve vyrovnaném poměru. Věk respondentů se pohyboval mezi třiceti až sedmdesáti let.

3 Brazílie jako „melting pot“

V Brazílii jak již bylo zmíněno v úvodní části žije velké množství přistěhovalců z celého světa. Asi 80 milionů lidí patří k „hnědým“ Brazilcům, kterým se říká „pardo“. Jde o míšence mezi bělochy, černochoy a původními Indiány. Žijí hlavně v severní a severovýchodní Brazílii. Potomků původních Indiánů zbylo jenom 300 000 a žijí hlavně v neprostupném pralese okolo Amazonky.

Ke třetí nejpočetnější skupině (asi 12 milionů osob) patří černoši. Jsou potomky lidí ze subsaharské Afriky, kteří byli přivezeni jako otroci na plantáže. Stalo se tak poté co hospodaření Brazílie překročila možnou mez místních pracovníků. Navíc když 19.června 1538 papež Pavel III. Redigoval bulu Ad Futuram, přijal tak místní Indiány pod svou ochranu a potvrdil tak bulu předcházející Sublimis Deus z roku 1537, v níž žádal „uznat Američany za skutečné lidi“. „V roce 1639 byla platnost buly Sublimis Deus znovu stvrzena Urbanem VIII., v roce 1741 Benediktem XIV., a v roce 1839 Řehořem XVI.“¹³ Následně roku 1542 Duarte Coelho požádal portugalského krále o dovoz otroků z Guineje, konečně mohl svou žádost odkázat na zvýšení produkce cukrové třtiny. První zmínka o práci afrických otroků pochází z roku 1551 ze Salvadoru, kam bylo dovezeno několik otroků mužského pohlaví z Guineje. Další loď s otroky a otrokyněmi z Guineje dorazila do Brazílie v březnu roku 1552. Protože církev se stále snažila bránit původní obyvatelstvo, podporovala dovoz otroků z Afriky. Pracovní síla byla velmi důležitým artiklem pro rozvoj hospodářství Brazílie a tak se do Brazílie dováželi otroci z Guineje a Konga. Poté, co Pualo Dias de Novais založil Luandu, začalo Portugalsko posílat otroky z Angoly, která se tak převzala tragickou roli „černé matky“ Brazílie.¹⁴ Potřeba dovozu otroků však nebyla jen dílem rozvíjejícího se hospodářství, ale také kvůli neustálým bojům o kolonizaci nového území se Španěly, Francouzi, Nizozemci a Němci. Po celkovém hospodářském, kulturním a duchovním rozvoji počátkem 20.století bylo jednou z priorit nového prezidenta Alfonsa Penny podněcování a regulace přistěhovalců.¹⁵ Mezi novými národy, které směřovali do Brazílie převládali zatím převážně románské národy, dle informací z knihy J.Klímy přicestovalo do Brazílie do roku 1915 přes 1 300 000 Italů, Většina imigrantů, které Brazílie přijala do roku 1930 přišlo až po

¹³ KLÍMA, Jan. *Dějiny Brazílie*. Praha : Lidové Noviny, 1998. Čas pionýrů, s. 38..

¹⁴ Tamtéž, s.44-49

¹⁵ Tamtéž, s.264-265

zrušení otroctví v roce 1888 a vyhlášení republiky v roce 1889. Podle webové stránky IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) byl podíl cizinců při sčítání lidu v Brazílii následující: Portugalci – 34,46%, Japonci – 10,29%, Italové – 8,57%, Španělé – 7,2%, Bolivijci – 2,87%, Peruánci – 1,61%, Kolumbijci – 0,64%.¹⁶ Pro lepší přehled uvádím tabulku s celkovým počtem záznamů přistěhovalců do přístavu Santos ve státu São Paulo v letech 1908-1936.¹⁷

Původ	Celkem	Muži %	Ženy %
Portugalsko	275 257	67.9	32.1
Itálie	270 749	64.7	35.3
Japonsko	210 775	56.2	43.8
Španělsko	190 282	59.4	40.6
Německo	89 989	64.3	35.7
Turecko	26 321	73.4	26.6
Rumunsko	23 756	53.2	46.7
Jugoslávie	21 209	52.1	47.9
Litva	20 918	58.6	41.4
Libanon a Sýrie	17 275	65.4	34.6
Polsko	15 220	61.9	38.1
Rakousko	15 041	72.7	27.3
jiní	47 664	64.9	35.1
celkem	2 221 282	63.8	36.2

3.1 Japonci

K početným skupinám patří i Japonci, kteří sem byli zvaní pro práci na rýžových polích. Japonská migrace se většinou datuje od roku 1908, kdy první loď jménem Kasato-

¹⁶ Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [online]. 2002 [cit. 2011-06-20]. Censo Demográfico 2000. Dostupné z WWW: <<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/20122002censo.shtm>>.

¹⁷ As duas faces da imigração portuguesa para o Brasil (décadas de 1820-1930) : LAS MIGRACIONES A AMERICA. In VOLPI SCOTT, A.S. *Paper apresentado ao: Congresso de Historia Económica*. SP : Universidad San Pablo-CEU, 2000. s. 15.

maru připlula k břehům Brazílie.¹⁸ Celkem jich od roku 1908 do roku 1941 přicestovalo zhruba 190 000 a dalších zhruba 50 000 imigrovalo ještě po roce 1950. Japonští přistěhovalci přišli jako součást velké míry migrace pracovních sil, která byla formálně dohodnuta mezi japonskou císařskou vládou a individuálními brazilskými státy. Téměř jednotně se stali zemědělskými pracovníky a většinou se usadili ve dvacátých letech 20.století v koloniích, kde japonská byla vlada de facto vlastníkem. Japonští přistěhovalci a jejich potomci měli jedno společné s přistěhovalci arabskými, obě skupiny se snažily začlenit do brazilského národa tím, že byli více originální a zároveň autentičtější brazilcům než členové s evropskými elitními kořeny. Jeden ze způsobů, který jim pomohl lépe se začlenit do místního etnika bylo skrze konstrukci mýtů. Ty mají oprávněné v mladé brazilské společnosti své pevné místo. Přistěhovalci a jejich potomci tyto mýty efektivně podporovali, čímž Brazilcům vetkli historii svého původu. Dnes se nejvíce zastoupená japonská menšina nachází ve státech Sao Paulo a Paraná. Potomci přistěhovalých Japonců se dnes žíví výnosným pěstováním sóji a jejím dovozem do Asie.¹⁹

3.2 Španělé

Španělé zamířili do Brazílie hlavně koncem 19. století a začátkem 20.století. Brazílie se stala významným cílem přistěhovalců ze Španělska až v roce 1880. Brazílie se tak stala třetí největší destinací imigrantů ze Španělska po Argentině a Kubě. Španělé také tvoří třetí největší národní skupinu emigrantů do Brazílie po příchodu Italů a Portugalců. Přičemž největší vlna Španělů přišla do Brazílie do roku 1893.²⁰ Imigrace Španělů do Brazílie byla přímým důsledkem úsilí brazilské vlády k získání evropských pracovníků. Účelem bylo "vybělit" brazilskou populaci náhradou za africkou pracovní sílu. Brazilská vláda vynaložil²¹ a velké množství peněz na tzv. dotovanou imigraci. Vláda poslala do Španělska

¹⁸ SMITH, Robert J. The Ethnic Japanese in Brazil. *Journal of Japanese Studies* [online]. 1979, 5, [cit. 2011-06-19]. Dostupný z WWW: <<http://www.jstor.org/pss/132086>>.

¹⁹ LEVINE, Robert M.; CROCITTI, John J. *The Brazil reader: history, culture, politics*. USA : Duke University Press, 1999. Immigrant Ethnicity in Brazil, s. 374-375. Dostupné z WWW: <http://books.google.com/books?id=R28K2JA9PM8C&pg=PA374&dq=japanese+in+brazil&hl=cs&ei=U8oAToKBLMqG-wa48NzdDQ&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=4&ved=0CDgQ6AEwAw#v=onepage&q=japanese%20in%20brazil&f=false>.

²⁰ *Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística* [online]. 2002 [cit. 2011-06-20]. Censo Demográfico 2000. Dostupné z WWW: <<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/20122002censo.shtm>>.

²¹ FAUSTO, Boris. *Fazer a América: a imigração em massa para a América Latina*. Sao Paulo : Edusp, 2000. O Brails como País de Destino para os Migrantes Espanhóis, s. 239-272. Dostupné z WWW:

agenty (ganchos) s cílem přesvědčit Španěly, aby emigrovali do Brazílie. Brazílie byla země mnohem méně atraktivní než Argentina a Kuba, se kterými udržovalo Španělsko kulturní vztahy. Navíc i pracovní podmínky v Brazílii byly mnohem horší. A tak brazilská vláda nabídla rozhodující možnost pro imigranty, čímž byla bezplatná jízdenka lodí do Brazílie. Španělé, kteří emigrovali do Brazílie byli ti, kteří si nemohli dovolit platit cestu lodí na Kubu a do Argentiny. Využili tedy nabídky volného cestování do Brazílie aby se zbavili současné chudoby ve které žili. V Brazílii pak zejména pracovali na kávových plantážích státu São Paulo.

Od získání nezávislosti Brazílie (1822) se odhaduje že do Brazílie přicestovalo 750000 Španělů. Tedy zhruba 13% všech cizinců migrujících do Brazílie patří Španělům a řadí je tak na třetí místo mezi imigranty v Brazílii (za Portugalce a Italy).

3.3 Holanďané

Nizozemci byli během 17. století jedni z prvních Evropanů, kteří se usadili v Brazílii. Usadili se na severním pobřeží Brazílie v letech 1630 až 1654 kde kolonizovali stát Pernambuco v letech 1630 - 1661. Proto dnes v Pernambucu žije značný počet lidí, kteří jsou potomci holandských kolonistů. Během 19. a 20. století zde holandští přistěhovalci založili několik prosperujících měst.²²

Většina holandských Brazilců dnes bydlí v Espírito Santo, Paraná, Rio Grande do Sul a São Paulo. Menší skupinky holandských Brazilců žijí v Goiás, Ceará, Rio Grande do Norte, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais a Rio de Janeiro.

3.4 Arabové

Imigrace Arabů do Brazílie začala v druhé polovině 19. století a většinou přicházejí ze Sýrie, Libanonu a Palestiny, později z Iráku. Arabská migrace do Brazílie rostla ve 20. století a převážně byla soustředěna do státu São Paulo. Pak se také se šířila do států Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Goiás, Rio de Janeiro a jiných částí Brazílie.

<http://books.google.com/books?id=sFEuUUyJrSEC&printsec=frontcover&hl=cs&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false>.

²² KLÍMA, Jan. *Dějiny Brazílie*. Praha : Lidové Noviny, 1998. Holandská invaze, s.55-75

Mnoho arabských přistěhovalců v Brazílii bylo křesťanské víry, ale také sem přišlo mnoho muslimů. Překvapivě bez ohledu na etnický původ nebo vyznání docházelo k velkému počtu sňatků mezi Brazilci arabského původu a jinými Brazilci. A tak dnes většina jejich potomků, Brazilců, má jen jednoho z rodičů arabského původu. Většina lidí, zvláště ti mladší generace, dnes znají portugalskou jako svůj první jazyk.

Arabská imigrace má vliv na mnoho kulturních aspektů v Brazílii, mimo jiné už i skrze Portugalsko, protože spousta portugalských slov má arabský původ. V hlavních brazilských městech je snadné najít arabské restaurace a obchody s arabskými potravinami. Většina arabských přistěhovalců pracovala dříve v obchodní sféře. Kočovali po rozlehlé zemi a prodávali textil. Následně na prosperujících místech založili nový trh. Tato ekonomická historie napomohla São Paulu získat, na bázi arabsko-brazilské obchodní komory, větší uznání a zvýšení brazilských vývozu do arabského světa.²³ Arabští Brazilci jsou dobře začleněni do brazilské společnosti.

3.5 Italové

Italové přicházeli po roce 1875 nejdříve na drobné farmy na jihu země, později však spíše migrovali jako sezónní pracovníci plantáží státu San Paulo.²⁴ Během 19. století uprchlo kvůli politické perzekuci Itálie mnoho Italů. Především se tak dělo po neúspěchu revolučních hnutí v letech 1848 a 1861.

Během poslední čtvrtiny 19. století utrpěla nově sjednocená Itálie hospodářskou krizi. V severních oblastech byla nezaměstnanost v důsledku zavedení nových technologií v zemědělství a jižní Itálie zůstala nerozvinutá a nedotčená modernizací. Chudoba a nedostatek pracovních míst a příjmů tak donutili některé Italy emigrovat. Když se koncem 19. století chýlil otrokářský systém v Brazílii ke konci, nastala otázka kde vzít novou pracovní sílu a na povrch se dostala otázka evropské masové migrace. Přistěhovalci z Itálie, Portugalska a Španělska byly považováni za ty nejlepší, protože byli bílí a především

²³ KARAM, J.T. *Another arabesque: Syrian-Lebanese ethnicity in neoliberal Brazil*. Philadelphia : Temple University Press, 2007. Ethnic Commerce and Protecting the National Economy, s. 25-30. Dostupné z WWW: <http://books.google.com/books?id=N5n6C_6c4goC&printsec=frontcover&hl=cs&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false>.

²⁴ Ašenbryl D., http://www.rozhlas.cz/leonardo/svet/_zprava/brazilie-nejbarevnejsi-stat-na-svete--814358, citováno 2.1.2011

katolíci. Brazilská vláda tedy začala přijímat italské přistěhovalce kvůli práci na kávových plantážích. První skupiny Italů přijely v roce 1875, ale boom italské imigrace v Brazílii se datuje na konec 19. století, mezi lety 1880 a 1900, kdy přicestovalo téměř milion Italů. Protože lodě s italskými uprchlíky přijížděly do přístavu Santos, většina těchto imigrantů zůstala ve státě São Paulo kvůli práci na kávových plantážích.²⁵ Po několika letech práce si někteří přistěhovalci vydělali dostatek peněz, aby si koupili vlastní půdu a stali se samostatnými zemědělci. Jiní opustili venkov přestěhovali se do měst, hlavně do São Paula, Campinas, São Carlos a Ribeirão Preto. Někteří velmi zbohatli což přilákalo další italské přistěhovalce. Na počátku 20. století se São Paulo stalo známé jako „město Italů“, protože 31% obyvatel bylo italské národnosti. Tím se SP stalo druhým městem s nejvyšším počtem lidí italské národnosti na světě, na prvním místě byl Řím.²⁶

3.6 Němci

První německé rodiny, celkem 165, se usídlily v Ilheus, stát Bahia v roce 1818. O rok později, 200 rodin usadil São Jorge, ve stejném stavu. Nicméně, kolébkou německého osídlení v Brazílii se stalo São Leopoldo v roce 1824. V té době byla jižní Brazílie velmi málo osídlena. Většina jeho obyvatel byla soustředěna na pobřeží. Nedostatek populace byl problémem, protože by mohla být tato oblast snadno napadena. Německo trpělo následky válek proti Napoleonovi, přelidněním a chudobou na venkově. Proto bylo mnoho Němců ochotných emigrovat. Kromě toho v brazilská císařovna Marie Leopoldina byla původem Rakušanka a podpořila příchod německých přistěhovalců.

Když Němci poprvé přijeli do jižní Brazílie v roce 1824, našli zde zemi s klimatem, vegetací a kulturou velmi odlišnou od Německa. Jižní Brazílie je z klimatického a geografického hlediska část země, která je vhodná pro pastevectví.

V následujících desetiletích sem nadále směřovaly další vlny německy mluvících imigrantů. Drtivá většina obyvatel v této oblasti je původem z Německa a dokonce i ti co se zde narodili po třech nebo čtyřech generacích se považují za Němce.

²⁵ MEADE, T.A. *A Brief History of Brazil*. New York : Infobase Publishing, 2009. Italian Immigration, s. 105-106. Dostupné z WWW: <http://books.google.com/books?id=e6Jw-KNq2QUC&printsec=frontcover&hl=cs&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false>.

²⁶ tamtéž

Němci jsou v Brazílii považováni za dobré průmyslníky. Mezi jejich přednosti patří výroba obuvi, koženého zboží, nábytku, textilu, atd.²⁷ Mnoho brazilských měst bylo vystaveno ve stylu německé architektury. Mnoho aspektů kultury bylo v Brazílii ovlivněno Němci. Dnes pořádá Brazílie Oktoberfesty v Blumenau, Santa Catarině, Santa Cruz do Sul a Igrejinha, Rio Grande do Sul a Marechal Cândido Rondon, Paraná, a v dalších ostatních městech. Například pivo se do Brazílie dostalo právě zásluhou Němců a dnes patří mezi nejoblíbenější nápoje v zemi.

3.7 Sao Paulo

Sao Paulo jako „melting pot“ funguje dodnes. Zejména kvůli obchodnímu celosvětovému centru, se SP stalo vyhledávaným místem pro rozšíření obchodu a businessu v Jižní Americe. Z výše jmenovaných etnik zde naleznou zastoupení všechna. Je však důležité zajímat se i o původní kmeny, které zde sídlily před érou kolonizace. Vzhledem k politice portugalského osidlování, docházelo k míšení obyvatelstva s místními. Zejména s indiánskými ženami. Mezi tyto původní indiánské kmeny žijící na území dnešního SP patří Aruakové, Tupióvé, Guaranijové a Kaingangové.

3.8 Aruakové

Arakové /Arawak, Nu-Aruac/ jsou původní skupiny nejpočetnějších indiánských etnik ve Střední Americe / Kuba, Haiti, Jamajka, Portoriko,.. / a v severní části Jižní Ameriky /od horního toku Orinoka až po Gran Chaco a Amazonii/. Dnešní počet jejich kmenů činí zhruba 200, ale v předkolumbovské Americe jich bylo zřejmě mnohem více. V dobách španělské konkvisty byli téměř vyhubeni na ostrovech Střední Ameriky a později mnohé kmeny vymřely nebo se smísily s ostatním obyvatelstvem a přistěhovalci zejména v Guayaně a Ekvádoru. Jako původní obyvatelé a zemědělci měli poměrně značný kulturní a společenský vliv na ostatní indiánské obyvatelstvo, žijící se lovem a sběrem. Dokázali si je podmanit a získat, avšak na rozdíl od bojovných sousedů, Karibů a Tupiů, zpravidla přátelským způsobem. V 18.století si osvojili chov koní a jízdu na koni. Kulturní a společenský úpadek byl způsoben zejména španělskou kolonizací. V současné době tvoří

²⁷ BAILY, Samuel L.; MÍGUEZ, Eduardo J. *Mass migration to modern Latin America*. USA : Scholarly Resources Inc., 2003. German Immigration and Brazil's Policy, s. 227-240. Dostupné z WWW: <http://books.google.com/books?id=NZQxkfvMJFgC&printsec=frontcover&hl=cs&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q=germany&f=false>.

jednu z nejvýznamnějších národnostních skupin v Guayně, zatímco ve Venezuele, Ekvádoru a Brazílii aj. zůstávají jejich zbytky dosud na úrovni kmenového společenství.²⁸

3.9 Tupíové

Tupí-Indiáni či Tupí-Guaraníjové je velká jazyková etnická skupina Indiánů. Sídla Tupíů se nacházejí od východních svahů And až k pobřeží Atlantického oceánu, směrem na jih je to k řece Rio de la Plata. *K migracím Tupíů docházelo až do počátku 20.st. a to zejména z kulturních a zvláště pak mytologických důvodů (hledání ráje).*²⁹ Proto je znát u kmenů Tupí výrazné ovlivnění jinými etniky. Migrace Tupíů se uskutečňovaly z původní oblasti jižní části Amazonky zpravidla podél toků řek až k jejich ústí. *„Jazyk tupí je poměrně jednotný a tak jej misionáři upravili pomocí řady portugalských a španělských slov na tzv. lingua general a přispěli tak k rozšíření tohoto indiánského jazyka v Jižní Americe“*³⁰. V dnešní brazilské portugalštině je tedy stále možnost setkat se s původním jazykem kmene Tupí. Například velmi populární plodina známá pod slovem maniok, který se nejčastěji konzumuje smažený jako příloha k masům nebo namletý na mouku a opražený, tzv. farofa, která se sype na maso, pochází ze slova „mandžioku“ což je původní název v jazyce Tupí jak mě poučila má informátorka Chris. Další název pro maniok je pak cassava. K nejpočetnějším a nejvýraznějším etnikům skupiny Tupí-Guaraníjů, kteří jsou převážně tropičtí zemědělci, patří dosud Tupínambové, Guaraníjové, Širiguanové, Sirioni aj.³¹

3.10 Guaraníjové

(Guaraní) je početná skupina lesních jihoamerických Indiánů, kteří patří k původním Tupíům v jihovýchodní Brazílii, západním Paraguayi a severní části Argentiny. Jméno Guaraníjové vzniklo teprve v 17.st. do té doby byli nazýváni podle pobřežního kmene Carijó *„V 17.st. byl velký počet Guaraníjů uvržen do otroctví prostřednictvím španělských míšenců, tzv. mameluků, takže v současné době představují roztroušené skupiny o celkovém počtu nejvýše 500 tisíc jedinců v Paraguayi, Argentině a Brazílii.“*³²

²⁸ Wolf, J.,: Abeceda národů, nakl.Horizont, 1984 Praha, str.40

²⁹ Wolf, J.,: Abeceda národů, nakl.Horizont, 1984 Praha, str.40

³⁰ Wolf, J.,: Abeceda národů, nakl.Horizont, 1984 Praha, str. 243

³¹ Wolf, J.,: Abeceda národů, nakl.Horizont, 1984 Praha, str. 243

³² Wolf, J.,: Abeceda národů, nakl.Horizont, 1984 Praha, str. 95

3.11 Kaingangové

Kaingánové (Caingang) je společné označení indiánských etnik ve státech jihovýchodní Brazílie, v Paraguayi a severovýchodní Argentině. Počet jejich příslušníků přesahuje 10 tisíc. Původně Kaingngové žili na mnohem větším území ve vnitrozemí a byli mocným a obávaným kmenem. Později byli z větší části vytlačeni skupinami Guaraníjů. Ke Kaingangům patří zejména příbuzní Guayanové, Tupínambové, Guayakíjové aj., s kterými v 19.st. splynuli.³³

³³ Wolf, J.,: Abeceda národů, nakl.Horizont, 1984 Praha, str.129

4 Faktory ovlivňující kulturu jídla v Brazílii

Na celkový výzor jakékoliv gastronomie na světě působí velké množství faktorů. Tyto faktory jsou spojovány i s kulturní charakteristikou dané oblasti. Sociologové P. Berger a F. Luckman definovali význam sociálních aspektů spojovaných s jídlem: „*Biologická konstituce umožňuje lidem hledání potravy, ale neříká jim, co mají jíst. Jídlo proniká mnohem více sociálními než biologickými kanály, přičemž uvedené aktivity nejsou definovány pouze svými hranicemi, ale přímo rozvinuly vliv na organické funkce.*“³⁴ Tyto kanály jsou proměnné historicky a geograficky. Zároveň sledují sociální motivy a orientace, čímž se prokazují určitou stálost, protože jsou lidmi vybrány z mnoha možností. Antropologové uvádějí, že právě tato specifická konstituce umožnila, aby se člověk odtrhl od své biologické jedinečnosti ke kulturní mnohotvárnosti.³⁵ Proto je antropologie jídla důležitá, skrze vnímání jídla a jeho celkové složení se můžeme dozvědět spoustu činitelů, které působí právě i na změny v kultuře daného etnika. Přítomnost psychických procesů je definována sociálními momenty, které jsou určovány přírodou a tvoří je její sociální jedinečnost. Vlivy které na tento vývoj, ať už gastronomický či kulturní působí jsou například ekonomické faktory, migrace obyvatelstva, geografické umístění, ekologie, módní změny ve světovém měřítku, atd. V této kapitole nastíním některé faktory které ovlivňují změny gastronomie v Brazílii, zejména v Sao Paulu.

4.1 Ekonomické faktory

Brazilská ekonomika vzrůstá v průměru třikrát rychleji než je tomu v jiných zemích s rozvinutou ekonomikou za posledních pět let. To způsobilo, že střední sociální vrstva zabírá již téměř polovinu z obyvatelstva a zároveň fakt, že ženy tvoří 43 procent pracovní síly. Počet jednočlenných domácností vzrostl z 3,4 milionu (rok 1996) na 6,3 milionu (rok 2006). Podle výzkumné studie GS&MD jsou právě ekonomické faktory v poslední době hlavní příčinou změny ve stravovacích návycích brazilců.³⁶ Právě ekonomické faktory totiž stimulují trh restaurací a rychlého občerstvení. Ze stejné studie vychází, že v průměru každý brazilce se jde minimálně jednou týdně najíst mimo domov, do restauračního zařízení. 84%

34 Dvořáková-Janů, V. Lidé a jídlo. Praha : ISV, 1999. Jídlo v základních kontextech věd a oborů, s. 14.

35 Tamtéž, s. 15

36 Salomao L. a Cairo A., Quando o brasileiro come fora, časopis Época, 6.12.2010, str. 34-35

dotázaných respondentů uvedlo, že nakupuje v supermarketech či pekárnách především polotovary. Výzkum odhalil, že průměrný Brazilec věnuje ze svého rozpočtu 31,1% na stravování mimo své obydlí. V roce 2002 to bylo pouze 24,1%. V USA je toto procento z rodinného rozpočtu 41,1%. Rozdíly jsou samozřejmě i uvnitř Brazílie, například na jihu je to 37,2% a na severu 21,4%. V průměrném výsledku zemí je Brazílie na 5. místě za první USA, Portugalskem, UK a Španělskem. Od roku 2005 vzrostl celkový roční obrat restaurací a řetězců rychlého občerstvení v milionech reálů o 85,1. Zároveň se zvyšují příjmy na venkově a od roku 2005 do roku 2010 tento nárůst činí 2,69 tisíc USD na obyvatele za rok.³⁷

4.2 Geografické faktory

Stát Sao Paulo se rozkládá na přibližně 248 800km² a s celkovým počtem 40milionů obyvatel zabírá 21% populace Brazílie. Sao Paulo leží v na jihu v subtropickém pásu a na severu zasahuje i do tropického pásu, jedná se tak o oblast s horkými léty a mírnými zimami. Právě podnebí ovlivňuje způsoby a možnosti pěstování plodin, které jsou pak povětšinou i součástí místní kuchyně. Mezi hlavní produkty, které se na tomto území pěstují patří jednoznačně cukrová třtina, která slouží k výrobě cukru a biolihu, obsazená plocha půdy, na níž se cukrová třtina pěstuje činí 1/10 využívané půdy v Brazílii. Sklizeň cukrové třtiny se pohybuje kolem 500 milionů tun suroviny.

Další neméně důležitou surovinou, která se pěstuje především ve státě Sao Paulo je káva, jejíž je Brazílie hlavním producentem na světovém trhu. Její hlavní éra však patřila počátku minulého století.. Jednoznačně nejpodstatnějším vývozním artiklem z Brazílie je pomerančová šťáva, která tvoří 60% světové produkce, jejím hlavním producentem je právě stát Sao Paulo. Pomeranče představují polovinu brazilské ovocné sklizně (18 milionů tun), dále sem patří banán, mango, papája, ananas, ostatní citrusy, jablka aj.³⁸

4.3 Vliv migrace obyvatelstva

Především skladba obyvatelstva se odráží i v rozmanitosti místní kuchyně a gastronomických prvcích, se kterými se dnes setkáváme při návštěvě SP. Podle mého

³⁷ Salomao L. a Cairo A., Quando o brasileiro come fora, časopis Época, 6.12.2010, str. 34-35

³⁸ *Velvyslanectví České Republiky v Brasíli* [online]. duben 2011 [cit. 2011-06-06]. Brazílské zemědělství.

Dostupné z WWW:

<http://www.mzv.cz/brasilia/cz/obchodni_a_ekonomicke_informace/brazilsky_automobilovy_prumysl_1/brazil_ske_zemedelstvi.html>.

pozorování právě italská kuchyně v popředí s pizzou vévodí výběru oblíbeného jídla respondentů ze Sao Paula. Tento fakt potvrzuje i výzkum uvedený časopisem *Época*. Z výzkumu vyplývá, že 86% respondentů jí pravidelně pizzu a více jak 50% jí pizzu více jak jednou týdně. Z respondentů ale právě v Sao Paulu jí pizzu 95% , Rio de Janeiru pak 83% a v severním Recife 79%.³⁹ Z celkového průzkumu velkých měst v Brazílii je čínské jídlo oblíbeno z 22% oproti brazilské kuchyni, která je pověstná hovězím masem, rýží a fazolemi. Ta však zaujímá ve výsledku pouhých 8%. Nad brazilskou kuchyní stojí v hodnocení, celkem 19%, americké hamburgery, které jsou k dostání v klasických nadnárodních řetězcích jako je Mc'Donald (z mého pohledu je nejrozšířenějším řetězcem, dále pak Burger King a místní fast foody založené na stejné bázi, řetězec KFC však tak rozšířený není), ale i v jakémkoliv brazilském bistru.⁴⁰

Dalším oblíbeným jídlem typu pouličního stravování je tzv. *Pastel*⁴¹ [paštel], což je smažená kapsa z křehkého těsta ve tvaru obdélníku plněná většinou mletým masem, sýrem, zeleninou, garnáty, kuřecím masem či šunkou a omáčkou. Prodávají se v papírových sáčcích a mají většinou slanou příchuť, existují ale i ve sladkém provedení plněné ovocem. Původ *pastelu* můžeme v Brazílii najít po příchodu Japonské migrační vlny v roce 1940. V Sao Paulu žije nyní největší japonská skupina obyvatel mimo Japonsko.

³⁹ Salomao L. a Cairo A., Quando o brasileiro come fora, časopis *Época*, 6.12.2010, str. 34-35

⁴⁰ Salomao L. a Cairo A., Quando o brasileiro come fora, časopis *Época*, 6.12.2010, str. 34-35

⁴¹ Viz. Obrazová příloha

5 Základní členění jídla v SP

Jak vyplývá z předchozího rozboru studie časopisu *Época*, Brazilci se stále více stravují během dne mimo svá obydlí. Ať už se jedná o různá restaurační zařízení, bufety či stánky s občerstvením do ruky. Právě v SP, kde jsem prováděla pozorování jsem byla svědkem tohoto jevu a můžu ho tak jednoznačně potvrdit. V následující kapitole popisují běžný den, strávený se zaměstnancem firmy, která se specializuje na obchod v Brazílii a Jižní Americe. Zde tedy jen stručně nastíním, rozdělení jídel během dne a popíši místa k tomu určená. Všechny tyto poznatky jsem získala v průběhu zúčastněného pozorování, během našich společných večerů s přáteli, většinou v baru *Rei das Batidas*, což v překladu znamená Král *Batidas* (alkoholický koktejl z ovoce, vodky či cachasy – pálenka z cukrové třtiny a kondenzovaného mléka). Tento bar se nachází v blízkosti Univerzitního kampusu, kam jsme chodili trénovat nebo vyzvedávat z práce mého informátora Vítko.

Paulisté snídají většinou v rozmezí od 8 do 10 hodin dopoledne buď doma nebo v k tomu určených podnicích. Ty se jmenují *lanchonete* v překladu z portugalštiny to znamená kavárna. V *lanchonetech* se zpravidla nabízí černá káva, která se čepuje z velkých varných konvic. Mezi další a velmi oblíbené nápoje patří šťáva z čerstvého ovoce, většinou pomerančová nebo limonády z nabídky *coca-coly*. Z jídel je pak k snídani možné objednat si z různých druhů sendvičů, které se připravují pomocí tepelné úpravy. V Sao Paulu je velmi oblíbený sendvič zvaný *americana*⁴², který připomíná americký hamburger, připravuje se následovně: orestovaná houska se naplní opečenou šunkou, roztaveným sýrem, volským okem, listem salátu a plátkem rajčete. Variací těchto sendvičů několik, buď jen sýrový, bez vejce, atd. Krom sendvičů nabízejí *lanchonety* různé druhy pečiva a smažených kuliček z odpalovaného těsta – *bolinhas*, nebo ve tvaru hrušky – *coxinhas*, většinou jsou uvnitř plněné masem, sýrem nebo rybou.

Během všedních dnů zaměstnanci z firem obědvají v jídelnách, které mají otevřeno od 11 do 4 hodin odpoledne. Stejně tak jsou otevřeny i klasické restaurace, *fast foody* a bufety. V jídelnách určených k obědu stojí většinou na začátku místnosti salátový bar, následují přílohy, masa a na konci pultu jsou umístěny nápoje, které většinou servíruje

⁴² Viz. Obrazová příloha

zaměstnanec. Jeho další funkcí je i zvážít strážníkovi jeho porci. Většinou se totiž platí za váhu jídla. U váhy dostane strážník účet, který pak předloží u pokladny, která je opět ve většině případů umístěna u východu z jídelny. V restauraci s grilem vzniká rozdíl v ceně, pokud si strážník objedná grilované maso. Většinou je cena 2,50 R za 100g, pokud se jedná o gril tak 3,50 R. V těchto restauracích je samostatný pult za nímž stojí kuchař a griluje nejrůznější druhy masa, především různé části hovězího. Cena za oběd se většinou pohybuje v přepočtu kolem 100kč.

Tento systém provozu je rozšířený téměř ve všech typech jídelen. Mezi typy jídelen lze zařadit například gril – typické pro brazilskou kuchyni, arabskou, thajskou, čínskou, italskou kuchyni, atd. V restauracích a bufetech je nejtypičtějším a nejvyhledávanějším jídlem hovězí steak s vejcem, rýže s fazolemi, hranolky a salát. Stejný systém funguje i v restauracích rychlého občerstvení. Zákazník si objedná jídlo, od obsluhy dostane poukaz, u jiné kasy počká na jídlo, kde ho i zaplatí. Systém je efektivní pro rychlejší chod restaurace a zároveň vyžaduje více zaměstnanců, myslím, že vzhledem k (ne)zaměstnanosti v Sao Paulu se jedná o docela chytrý tah.

Večeře jsou většinou pozdějšího rázu než jsme tomu zvyklí u nás. Vzhledem k vysokému pracovnímu nasazení, se lidé z práce vrací až v pozdních odpoledních hodinách a nebo využívají svých tréninkových skupin a pak se domů vrací ještě později, třeba až kolem desáté. I na večeři jsou Paulisté zvyklí vyrážet mimo své domovy. Většinou chodí do blízkých restaurací nebo jedou autem do svého oblíbeného podniku. Vzhledem ke kulturnímu vyžití v SP, existuje každý den i několik možností pro návštěvu klubu, kde spojí gastronomický i hudební /či jinak umělecky laděný/ zážitek v jedno. V takových případech se večeře skládá z drobných pochutin, které se ve větších talířích dají doprostřed stolu a každý si nabírá svou malou porci nebo rovnou napichuje jídlo ke konzumaci. Většinou jsou to porcovaná pečená masa, smažené kuličky z těsta plněné masem či sýrem, pečený sýr nebo smažené sýrové kostičky. V podstatě se tato jídla podobají našim „jídlům k pivu“ jen jsou úplně jiného druhu. Většinou se nemusí jednat jen o studenou kuchyni. Kuchař v Brazílii zůstává v práci stejně dlouho jako barman a číšník. Sejde-li se v takovém klubu či restauraci u jednoho stolu skupina přátel, objednají si několik druhů takových jídel a společně je pak konzumují u piva či vína. Konverzace se tak nepřenáší do introvertního vztahu konzumenta a jeho talíře, ale zůstává uprostřed stolu nad společnou porcí.

Rozdíly ve frekvenci návštěvnosti restauračních zařízení existují mezi všedními dny a víkendy. Během všedního dne většina obyvatel z mé cílové skupiny snídá doma nebo cestou do práce v *lanchonetech*.

Během všedních dnů využívají Brazilci možnost jíst mimo domov nejvíce během snídání (18%) a obědů (68%). O víkendech jsou to ale zejména obědy a večeře (42% a 44%).⁴³ Během víkendů je pro Brazilce typické setkávat se s rodinou, pořádat grilování a výlety nebo navštěvovat tzv. *churrascaria*, což jsou restaurace specializované na grilované maso typické tím, že návštěvník zaplatí jednotný vstup a může zde strávit kolik chce času. Jediné co platí zvláště jsou nápoje. Grilování je velmi typické i pro nižší sociální vrstvu a mnohdy se jedná o hlavní program víkendů. Podle výzkumu, mezi hlavní faktory odpovědné za stravování mimo domov během všedních dnů, patří pro vyšší střední vrstvu i pro sociálně slabší vrstvu finanční dostupnost. O víkendech je zase hlavním faktorem slavnostní či jiná příležitost a setkání s rodinou a přáteli. Tyto informace jsem kromě zmíněné studie časopisu *Época* vypožorovala během několika prvních dnů. V sobotu 24.7.2010, kdy jsme podnikli výlet se sportovní skupinou mého informátora, jsem měla i první větší možnost provést s ním rozhovor. Cestou k řece, která trvala přes jednu hodinu, jsem mu položila několik otázek, které se během chvíle vyvinuly v polostrukturovaný rozhovor. Během této cesty jsem se mimo jiné dozvěděla o zálibě ve víkendovém grilování a potřebě iniciovat tyto tréninkové víkendy. Informace o víkendovém grilování oblíbeném napříč všemi sociálními skupinami mi později potvrdil i můj bratr. Zejména o tomto zvyku ve tabelách jsem se dozvěděla z dokumentárního filmu *Pětkrát Favela*, který měl v srpnu v Brazílii premiéru. Film ukazuje díky pěti režisérům pět různých pohledů na život ve favelách v Rio de Janeiru.

⁴³ Salomao L. a Cairo A., Quando o brasileiro come fora, časopis *Época*, 6.12.2010, str. 34-35

6 Den v Sao Paulu

V této kapitole popisují klasický den v SP vnímaný etnografickým okem. Je to den v SP, který jsem strávila se svým bratrem, zaměstnancem jedné z firem zaměřených na obchod. V podstatě se tento den neliší od pracovních dní jeho kolegů a přátel, Brazilců. Během popisu se zaměřuji především na vjemy pojící se s jídlem.

6.1 Snídaně

Většinou snídáme doma před odchodem do práce zhruba na devátou hodinu, ale občas se situace vyvine jinak a naše první lačné kroky vedou před odchodem do kanceláře ještě do lanchonetu.

Tak tomu bylo i v úterý 27.7.2010. Naštěstí je těchto podniků v každé ulici několik a tak není problém si nějaký vybrat. Ne, že by to nějak ovlivnilo naši snídani, jsou si podobné jako vejce vejci. Vybíráme nicméně ten oblíbený na rohu druhé ulice. Přestože vypadá nepřilíš vliďně a turista by měl pocit že je ještě zavřeno, na druhý pohled je vše úplně jinak. Tyto bary, nebo „snídaňárny“, jak já jim přezdívám, se skládají většinou z větší místnosti se stolky, kde v popředí je umístěný bar s „kuchyní“, ten je dominantou hned při vstupu do místnosti. Právě vstup je většinou otevřený a někdy dokonce chybí i dveře a jedná se o otevřený prostor nad nímž je pouze stahovací železný závěs. Bar většinou pokračuje i venku, kde je přímo na ulici rozmístěno několik stolků se židlemi. Mezi stolky venku a uvnitř je obvykle stěna tvořena velkým otevřeným oknem, takže v podstatě není velký rozdíl mezi sezením venku a uvnitř. Po příchodu si sedáme ven a shledáváme, že uvnitř je už několik hostů, většinou mužů ve věku kolem 40-60 let. Během chvílky je u nás obsluha, černoška ve věku kolem 40 let. Utírá nám stůl a před každého pokládá papírové prostírání a příbory. Bratr nám objednává kávu, pro mě s mlékem, pomerančovou šťávu a sendviče Americana.

Dozvídám se od něj, že káva a pomerančová šťáva je klasickým ranním nápojem všech Palistů. Není těžké si na tento styl zvyknout, takže se během prvních dnů přistihnu, jak po ránu na nic jiného, než kávu a čerstvý džus, nemyslím. V dalších lanchonetech si později všimám, že mají v nabídce i šťávy z jiného ovoce než je pomeranč. Krom lanchonetů jsou v Sao Paulu téměř všude i ovocné bary, kde je možné dát si čerstvou šťávu z téměř jakéhokoliv ovoce, ty jsou na rozdíl od jídelen otevřené po celý den. Protože stát Sao Paulo

je předním vývozcem a producentem ovoce není to asi nijak překvapující informace. Ale zpět na snídani.

Než nám přinesou objednávku, trochu si povídáme. Okamžitě budíme pozornost u dalších hostů a zaměstnanců. Náš jazyk je evidentně velmi zajímavý, když se na ně ale podíváme, tváří se jakoby o nás nevěděli.

V Sao Paulu není turistický ruch zrovna hlavním zdrojem příjmů, takže působíme poněkud exoticky, zvláště ve čtvrti, kde nejsou ani příliš rozšířené hotely. Z pozdějšího pohybu po městě si všímám zajímavého zaměření čtvrtí. V podstatě každá čtvrť je zaměřena na jiný druh podnikového záměru. V jedné čtvrti je každý dům psychologická ordinace, v jiné jsou jen veterinární kliniky a obchody s pomůckami pro zvířata, v další pouze bary a restaurace, apod. My se nyní nacházíme v obytné čtvrti, kde jsou především výškové budovy kondominií a školky, občas supermarket a lékárna.

Po chvíli nám přináší kávu a džusy. Na stole je k dispozici třtinový cukr a lahvička s umělým sladidlem, všimla jsem si, že ta je k dispozici všude stejně běžně jako cukr. Stejně tak je na všech stolech součástí prostírání i kečup a majonéza, ale především je to olivový olej, který vévodí každému stolu v každém stravovacím zařízení, které jsme navštívili. Za dalších pár minut, před nás staví slíbený sendvič *americana*. Bylo to zároveň první jídlo, které jsem v Brazílii ochutnala, protože hned po příletu jsme šli také na tuto snídani. Zároveň to byl první pohled a následně první sousto *americana*, co mi „pošeptalo“ že gastronomie této země mě nebude chtít pustit domů. *Americana* se skládá z rozpůlené žemle, která je zevnitř opečená na másle. Naplněná je opečenou šunkou, sýrem a volským okem, spolu s čerstvým listem salátu a plátkem rajčete.

Tím, že bar je v podstatě i kuchyní, bylo snadné jít nahlédnout pod pokličku kuchaři. Vše se připravuje na plechové varné desce, na níž se nalije olivový olej. Během pobytu v Sao Paulu zjišťuji, že tento typ přípravy je stěžejní téměř všude. Připravují se tak i steaky z hovězího masa, které si později dáme k obědu v jiné hospodě. Kromě nabídky sendvičů tu mají i různé druhy pečiva, sladké i slané. Většina těchto lanchonetů, teda kaváren, by se u nás dala popsat spíše jako něco mezi kavárnou, bufetem a restaurací. Otvírací doba je po celý den. Obvykle mají vykachlíkované zdi v různých barvách a motivech. Ostatní hosté sedí většinou u stolu sami, čtou si ranní tisk nebo diskutují s obsluhou, pro kterou už jsou známí hosté.

Po vydatné snídani se zvedáme a nasedáme do auta. Cesta do práce trvá v dopravě špičce i přes půl hodiny, přestože vzdálenostně se jedná o pár kilometrů. Cestou mjíme ulici psychoterapeutických ordinací, pak ulici s plavkami a nakonec ulici, která vede podél domu, kde je naše kancelář.

V této ulici je jednou týdně od ráda do oběda uzavřená doprava, protože je plná trhovců s ovocem, zeleninou, sýry a jinými potravinami. Vystupuji tedy dřív a procházím touto ovocem voňavou uličkou, zatímco bratr mizí v podzemním parkovišti. U jednoho ze stánků mě odchyťávají všichni tři jeho majitelé, nebo spíše prodejci a každý mi vnucuje k ochutnání jiný druh ovoce. Takovou nabídku nemohu odmítnout a tak postupně ochutnávám druhy ovoce, které jsem do té doby nikdy nejedla. Řekla jsem jim sice, že nemluví portugalsky, ale to jim vůbec nevadilo. Pořád na mě mluvili, gestikulovali rukama a usmívali se. Také jsem se usmívala, přeci jen mi jejich přízeň a chutné ovoce zvedlo náladu. Nakonec jsme se domlouvali vehementní gestikulací rukama, španělsky, portugalsky a trochu i anglicky. Předháněli se, kdo mi sdělí více informací o České Republice, vyptávali se na další informace, zajímali se co Česka dělá uprostřed Sao Paula.

Vzhledem k velkým sociálním rozdílům v Brazílii, není pro každého tak běžné a snadné cestovat. Tento druh zábavy je zde aplikovaný spíše u horních vyšších vrstev, nebo studentů, kteří měli štěstí na nějaké stipendium. Proto každý cizinec v Sao Paulu, má ihned neviditelnou sociální nálepku dobře postaveného jedince, z hlediska finančních možností. To je ale i jeden z faktorů, které cizince staví do nebezpečného postavení z hlediska kriminality ve městě, což není radno pokoušet a brát na lehkou váhu.

Samozřejmě se jim vyplatila jejich obchodní taktika, protože neodolám a kupuji dvě skvělá manga, dvě něco jako velké švestky a dvě nektarinky. Všechno ovoce je extrémně sladké a šťavnaté, chuť nektarinek jen vzdáleně připomíná chuť nektarinek které znám z Čech. Při odchodu se mnou tyto tři obchodníci nepřestávali komunikovat a lichotit mi. Kdyby tak obchodovali i naši trhovci, nebyla by potřeba masivní kampaně bioproduktů v supermarketech.

Zbytek ulice musím odmítat nabídky dalších trhovců, kteří na mě pokřikují a snaží se nalákat dalšího zákazníka, nemám už totiž tolik peněz a po chvíli ani místo kam dát další ovoce. Poučení pro příště tedy zní brát si větší tašku nebo vozík, nebo si zvyknout na běžnou

dostupnost těchto produktů na každém rohu. Můj přístup Alenky v Říši divů tropického ovoce by mohl lehce zruinovat mé finanční zázemí.

Na konci ulice mi opět dochází sofistikované rozložení celého mini-trhu, a to sice, že začátek ulice tvoří stánky s ovocem, následuje zelenina, pak sýry a mléčné výrobky, na konci ryby a masné výrobky. Toto rozdělení je mimo jiné docela praktické i z hlediska míšení vůní produktů, které by jinak bylo nesnesitelné. Protože jedeme na brazilské poměry do práce docela brzy, není na trhu ještě tolik zákazníků a jeho průchod je mnohem pohodlnější.

Z trhu jdu rovnou do kanceláře, kde si pochutnáváme na čerstvém tropickém ovoci. Kolem jedné hodiny odpoledne vyrážíme na oběd.

6.2 Oběd

Po východu z budovy se ocitáme zhruba uprostřed jedné z hlavních jednosměrných ulic. V Sao Paulu je vlastně většina ulic jednosměrných a několika-proudových, vzhledem k velikosti města a četnosti dopravních prostředků, je to docela praktické řešení. Přesto je ale infrastruktura nepříliš rozvinutá, zejména v rámci přesunu autobusem či metrem, které je velké asi jako Pražské metro. V porovnání s velikostí obou měst je to však tristní. To vše jsem se dozvěděla při jedné z prvních cest do práce v pondělí 12.7. 2010. Zajímalo mě nakolik je pro mě bezpečné a možné přijet za ním někdy do práce autobusem. Krom čísla linky autobusu jsem zjistila i fakt, že v autobusech není turniket na označení jízdenky. V každém vozidle je osoba, která má své vlastní sedátko v plastové budce a prodává označenou jízdenku cestujícím za připravené drobné mince. Cena svezení je 2,35R, tedy 23Kč a platí dokud cestující nevystoupí.

Na ulici před vchodem do kancelářské budovy se vydáváme doprava. Až cestou se rozmýšlíme, jaký oběd si dnes dopřejeme. Vzhledem k tomu, že na poměrně krátké, asi 150 m dlouhé ulici je zhruba 5 jídelen, každá jiného zaměření, k tomu několik lanchonetů, pizzerie a pár klasických restaurací. Martin se rozhodl vzít mě do jedné z jeho oblíbených. K jeho úžasu, ne zas tak velkému, zjišťujeme, že budova je zbouraná a staví se zde jiná. Ihned mi vysvětluje, že to není až tak zvláštní jev, protože Sao Paulo se mění doslova před očima. Během jeho dvoutýdenní cesty do ČR zmizelo několik budov, místo některých se již staví nové, vyšší, a místo těch zbývajících jsou nyní parkoviště. Parkoviště jsou v SP velmi potřebná místa, na každém jsou zaměstnanci, kterým předáte svůj vůz a oni ho sami

zaparkují, obecná cena je kolem 10R bez hodinového omezení. Po příchodu zaměstnanci sami přistaví vůz, což je výhodné časově, protože tito zaměstnanci jsou vždy mistři v parkování a dokáží vměstnat na malý prostor neskutečné množství aut vedle sebe.

Když je tedy naše vyhlídnutá a vychvalovaná jídelna zrušena, rozhodujeme se pro jídelnu brazilského ražení, která je spojena jak jinak než s grilem. Z venku působí řadový domek poněkud zmenšeným dojmem, ale po vstupu dovnitř se mi naskýtá pohled do dlouhé místnosti členěné na dvě, se zvýšenou zadní částí. V první místnosti je umístěn po levé straně pult u něž je kasa, pomalu se zde tvoří krátká fronta. Po pravé straně začíná čelo dlouhého obdélníkového stolu. Stůl je celkem dlouhý alespoň pět metrů a vede až ke schůdkům do druhé místnosti. Nejprve jsou na něm mísy se saláty, krájenou čerstvou zeleninou, následuje dušená zelenina, pak přílohy jako jsou těstoviny, nechybí rýže a fazole, hranolky, bramborová kaše apod., jako poslední jsou vařená masa, především kuře a ryba v omáčce.

Jako neznalec a hladovec si nabírám od všeho trochu, jsem přeci antropolog zajímavější se o jídlo, tak musím všechno ochutnat. Jaké je moje zklamání, když si kráčím s plným talířem po schůdkách a spatřím další pult. Za ním stojí kuchař s bílou čepicí a vesele se usmívá na mého bratra, podávají si ruce a zdraví se jako staří přátelé. Ihned mě představuje jako svou mladší sestru. Kuchař se v krátkosti vyptává co dělám v SP a další otázky už směřuje k výběru grilovaného masa. Tady přichází mé první rozhořčení při pohledu na můj zaplněný talíř. Za kuchařem je velký plechový box, v němž jsou podél stran rozmístěné rozžhavené spirály. Před nimi se na několika nožích griluje výborné hovězí maso. Bratr si se zájmem vybírá nejlepší kousky, kuchař mu se zájmem masa ukazuje a popisuje. Volím strategii dát si to co Martin, protože ten vypadá, že už se vyzná. Některá masa mi ihned popisuje, ale spíš je rozebíráme až u stolu. Maso chutná úžasně, a ať se snažím sebevíc nemohu přijít na to, čím to je. Není na něm totiž známka žádného koření.

Bratr mi vysvětluje že v Brazílii není zvykem masa kořenit a nakládat do marinád. Všechna se pouze solí a grilují nebo pečou na olivovém oleji. Rozdíl v chuti způsobuje druh masa, tedy z jaké oblasti zvířete zrovna pochází. V obrazové příloze mé práce je i „mapa do vaca“ neboli „mapa krávy“, na níž je přesně naznačené, který kus odkud pochází. Výjimkou je pak kus masa naložený do česneku, například picañha al alho. Zrovna picañha patří mezi nejlepší řezy hovězího masa. Jedná se o vrchní část zadní části hřbetu a například v angličtině pro tento kus ani není překlad, i to napovídá odlišnému zpracování masa v zemích Latinské

Ameriky. Ani připravit picañhu na brazilský způsob, seženeme-li u nás takový druh masa není snadné. Důležité faktory které chuť ovlivňují jsou výběr správného masa, správně vedený řez masem a správný čas a teplota během pečení.

Brazilci maso po upečení ochucují buď zálivkou ze zeleniny, bylinek a olivového oleje, nebo ho posypou farofou, což je opražená mouka z manioku, která má zlatavou barvu. Farofu v této jídelně neměli a tak se mi ji poštěstilo ochutnat až jindy, u grilovacího pultu však měli česnekovo-bylinkovou marinádu v olivovém oleji, která na mase chutnala výtečně. Tedy nejzákladnějším prvkem brazilské kuchyně je jednoznačně hovězí maso. Tento fakt se mi potvrzuje i při příštích návštěvách restaurací, lanchonetů a bister, protože jídelní lístek vždy začíná výčtem steaků z hovězího masa, rozlišených pouze původem masa z části zvířete a pak přílohami. O tomto rozdělení se zmíním v kapitole večeře a dále je názorně ukázáno na prvním obrázku obrazové přílohy.

V jídelně je téměř obsazeno, sedli jsme si teda až k poslednímu stolu. Klientelu tvoří muži v oblecích a ženy v kostýmkách, z toho usuzuji, že se jedná o zaměstnance okolních budov plných kanceláří, ptám se bratra a ten mi tuto domněnku potvrzuje, navíc jsou zde prý lidé z reklam, úředníci, bankéři, umělci, atd. Skladba návštěvníků z hlediska genderu je vyvážená, věkově se klienti pohybují mezi lety 22 až 50. Největší nápor strážníků pozoruji mezi jednou a druhou hodinou. K dispozici jsou i plastové boxy, v nichž si někteří strážníci odnášejí oběd do kanceláře. Někteří se zde nají a zároveň odnášejí ještě několik porcí sebou. Jak jsem již psala v předchozí kapitole, i zde funguje systém cena za váhu talíře. Vedle kuchaře s grilem stojí slečna ve věku kolem třiceti let, mulatka, která obsluhuje výdej nápojů a vydává účty dle váhy porce Nad schody do druhé místnosti, visí cedule s dvojitým ceníkem. První cena 2,5R za 100g je za nabídku na prvních dvou stolech umístěných ve spodní místnosti, druhá cena 3,5R za 100g je pak za váhu porce, která obsahuje grilované maso.

Postupně dojídáme a zvedáme se k odchodu. Tác s použitým nádobím necháváme na stole. Několik zaměstnanců se neustále mrštně pohybuje po místnosti, sklízí použité nádobí a připravuje stoly pro další zákazníky. Opět nelze nijak vymezit skupinu lidí, která tuto práci provádí, jedná se o muže i ženy v různém věku a různé barvy pleti. Stoupáme si do zhruba 4 členné fronty na konci spodní místnosti po pravé straně. Když se dostáváme k pokladně bratr platí oba účty, kdy jeden stál kolem 12R, tedy 120Kč. Oba si na cestu bereme ovocný bombón velké mísy, která stojí vedle pokladny. Před východem jsou dva automaty na kávu,

kteřá je zadarmo. Jeden obsahuje černou a druhý bílou kávu. Vedle jsou papírové kelímky a třtinový cukr.

Vycházíme z budovy a míříme rovnou zpět do kanceláře, vzhledem k úmornému vedru, je vidina klimatizované místnosti docela příjemná. Kolem nás proudí poměrně dost lidí v kravatách a kostýmkách, zřejmě spěchajících na oběd nebo zpět do kanceláře. Všimám si, že ženy, které míváme jsou si dost podobné co se vzhledu a stylu týká. Všechny mají dlouhé a krásně upravené vlasy, nevýraznou barvu kostýmku a hlavně podpatky. Ptám se na to hned bratra a ten mi říká, že jsou v tomto ohledu ženy v SP docela konzervativní. Ani muži příliš neutíkají k nejnovějším módním trendům, myslím si že je to zřejmě dáno náladou SP, která je založena na velkém obchodu. Později se v tomto názoru utvrzuji při cestě do severněji položeného Rio de Janeiro. Vliv cestovního ruchu nabízí mnohem pestřejší pohled co se týče stylů a prezentace obyvatel. Počínaje barevným a moderním oblečením konče nejrůznějšími účesy. Neznamená to, že by lidé v SP zaspali dobu, a neměli zájem o svět módy. Právě v SP se každoročně koná velkolepá módní show Fashion week. Spíš si myslím, že během pracovních dnů soustředí svůj potenciál na finanční a jiné tabulky místo módních butiků. Zajímavé je i pozorovat chování mužů k ženám. Při vstupu do výtahu, mi muži vždy podrželi dveře a nastupovali až po mně, stejně tak se chovali i k jiným ženám. Všimla jsem si, že i v restauracích přisune muž ženě židli a pomáhá s oblékáním kabátu či saka.

Z práce odcházíme po šesté hodině odpoledne. Nasedáme do auta a jako správní úředníci míříme k parku Ibirapuera. Park Ibirapuera je jedna z hlavních oáz klidu v tak velkém a betonovém městě spojeném ocelí a sklem. Tento hlavní městský park Sao Paula se rozkládá na 140ha. Nabízí místo pro trávení volného času, sportovní vyžití, je zde několik běžeckých tratí, cyklostezek a hřišť pro míčové sporty. Stejně tak je ale důležitým kulturním bodem ve městě. Je zde kongresové centrum, muzeum moderního umění **Grande Marquise**, **Cicillo Matarazzo Pavilion**, kde je umístěno muzeum současného umění, výstavní sál univerzity SP a místo pro fashion week Sao Paulo nebo Bienále Sao Paulo, **Lucas Nogueira Garcez Pavilion** v němž je umístěné muzeum folklóru, dále planetárium, Pavilion Japonské kultury, atd. Význam parku Ibirapuera je srovnatelný s Central Parkem v New York City. Během několika dní, kdy jsem nebyla v práci se svým bratrem jsem trávila čas i v parku Ibirapuera. Zjistila jsem, že je stále plný lidí každého věku. Za celou dobu jsem zde potkala pouze jednou na první pohled zřejmě 2 turisty, dle přízvuku pocházející z USA. V tomto

parku je i několik lanchonetů a restaurací, zejména pak pouliční prodejci občerstvení. Park je oplocený a pod stálým dohledem strážníků. První co mě při vstupu do parku zaujalo, byl hned první pouliční prodejce. Většinou stojí u malého pultíku, který je součástí pojízdného vozíku. Vedle vozíku mají nákupní košík, plný kokosových ořechů. Za 3R kokosu odseknou vrchní část a navrtají do něj díрку velkou v průměru 2cm. Do ní zasunou brčko a vyrobí tak lahodný nápoj i s ekologickým kelímkem. Ekologický kelímek má význam, protože i běžné odpadkové koše v parku jsou vždy rozděleny na tříděný odpad. U těchto stánků je k prodeji pouze občerstvení v podobě nápojů a drobné pochutiny většinou sladkého ražení, jako jsou sušenky a čokoládové či energetické tyčinky. K pohoštění většího rázu slouží lanchonety a bistra, což jsou zděné vykachlíkované baráčky s otevřeným pultem a několika stoly. Zde nabízejí klasický přehled jídel počínaje sendviči, zmrzlinou, ovocnými džusy a konče pastely a různými druhy bolihňas.

O jídlo a občerstvení se ale dnes nestaráme, míříme rovnou na běžecký okruh, který je spolu s venkovními posilovkami ukryt v lesíku uprostřed parku. Na okruhu potkávám opět běžce nebo chodce různého věku i genderu, asi nejstarší sportovec je bělovlasý muž, asiát, kterému může být kolem 70ti let.

Domů přijíždíme kolem půl osmé. Elektronická vrata do zahrady kondominia nám otvírá jeden z vrátných, který nás vidí přijíždět díky všudypřítomným kamerám. Vzhledem k vysoké kriminalitě je to běžný jev u všech domů. Z podzemního parkoviště jedeme výtahem k recepci, kde odevzdáváme klíče od auta, pak pokračujeme do patra s naším bytem.

6.3 Večeře

Po deváté hodině odjíždíme směrem k Univerzitě, kde náš kamarád a můj hlavní informátor, trénuje jízdu na kajaku. Chvilku čekáme až mu skončí trénink a sbalí si věci, pak nadšeně s velkým hladem pokračujeme do oblíbeného baru Rei das Batidas, který je vzdálený asi 5 minut od kampusu. Cestou jsme vyzvedli i jeho manželku Chris. Chvilku trvá než nalezneme místo k parkování, protože kromě zmiňovaných Estaciones není téměř možné parkovat na ulicích. Před barem je sice vyhrazeno několik míst, ale jsou vždy obsazená. Bar je kromě drinku Batida vyhlášený i díky vrchnímu, který mimo jiné píše básně a povídky. S každým se hned dává do řeči, když zjistil, že jsme z Čech, běžel pro zástěru, která

normálně visí na jedné ze zdí baru. Chlubí se nám českou vlajkou, kterou má jako odznáček připevněný na této jakoby multikulturní zástěře. Pochlubil se nám i dvěma výtisky jeho knih, které vydal za pomoci sponzorů a především přátel. Vítek říkal, že jednu z nich s Chris viděli i v knihkupectví.

Bar je opět otevřená místnost kolem níž jsou rozestavěné stolky, až na pár základových sloupů není na první pohled jasné, kde je vlastně konec místnosti a kde ulice. Chvilku nám trvá než najdeme volný stůl, než se nám to podaří je u nás číšník a pomáhá nám přeorganizovat stoly. Protože později dorazí další Vítkovo kamarádi, prosíme jednoho staršího hosta, ve věku kolem 60ti let, zda by byl tak laskavý a přesedl si k menšímu stolu. Nemá s tím absolutně žádný problém, takže zakrátko usedáme k jeho původnímu stolu, k němuž nám obsluha ještě přináší další stoličky. Všichni si objednáваме pivo, a navíc ještě batiku, když jsme v tom vyhlášeném podniku. Já si na doporučení všech u stolu dávám batida du coco, tedy kokosovou. Je to oblíbený alkoholický nápoj místních. Skládá se z alkoholu, vybírám si cachacu, mléka a ovoce.

Prohlížím si místnost baru, většinou jsou hosté muži. Jedna skupinka studentů sedících u velkého stolu zřejmě slaví nějakou událost, jsou mezi nimi i dívky a jejich věk tedy bude kolem dvaceti. Pak je tu pár žen, které zde sedí se svým partnerem u menších stolků. Zbytek osazenstva jsou místní štamgasti, kteří přišli na fotbalové utkání, které zrovna vysílají v televizi. Jedná se o utkání místních fotbalových klubů ze státu Sao Paulo. I naše konverzace se tedy stočí nejprve k fotbalu. Vítek od bratra vyzvídá jeho oblíbený klub. Martin, ale překvapivě žádný oblíbený nemá a tak ho ihned Vítek poučuje ať si rychle nějaký vybere, protože se dá říct, že je to sociální nutnost. Doporučuje mu samozřejmě ten klub, kterému i on sám fandí. Vzhledem k tomu, že mu fandí celý bar, je docela praktické zvolit si ho za svůj oblíbený.

Za pár minut nám obsluha přináší čtyři malé skleničky velikosti asi 2dcl a termo obal ve tvaru válce v němž je podchlazená láhev piva. Pivo rozlijeme do skleniček a hned objednáваме další. Ve většině brazilských barů a hospod mají lahve piva uskladněné v mrazících boxech zapnutých na minus 2,5 °C. Ptám se na točené pivo ale Vítek mi řekl, že to není až tak běžné jako u nás, navíc je i mnohem dražší. Láhev piva v běžném baru stojí v SP kolem 5R. všímám si, že u vedlejšího stolu dostávají celý kýbl plněný ledem a na něm několik pivních lahví. Když nám přišla další společnost, vyřešili jsme to stejným způsobem.

V momentě, kdy je láhev prázdná, zasune se hrdlem zpět do kýble, tak má obsluha přehled kolik piv jsme měli a zda máme ještě nějaké plné lahve.

Další kamarádi, kteří se k nám přidávají jsou Vítkovo svěřenci. Jsou to čtyři muži ve věku od 30 do 60 let. Fernando, kterému je mezi 30 a 40 pracuje jako chemický inženýr v oblasti elektroniky. Je celkem veselý, stále pozitivně naladěný a nepřestává šprýmovat. Druhý Fernando vyrábí laminátové lodě, kajaky, ve své malé soukromé firmě, stále bydlí u rodičů a má přítelkyni. Další dva muži jsou ve věku kolem padesáti let, a pracují v ekonomickém sektoru. Dohromady objednááme filé mignon acebolada aperitivo a později ještě provolone a milanesa a nakonec mé oblíbené mandioca frita. Filé mignon jsou kousky hovězího masa opečené s cibulí k nimž se přikusuje bílé pečivo. Maso je servírované v misce a každý si napichuje na párátko kousek, který si rovnou klade do úst, jedná se o další z druhu tapas podávaného k popíjení piva či vína. Provolone a milanesa bychom mohli pojmout jako zhruba dvou-centimetrové kostičky uzeného sýra, obalené v troj-obale a osmažené na oleji, namáčejí se do majonézy nebo kečupu a opět se konzumují pomocí párátek. Poslední delikatesou, kterou obdivuji už od mého dřívějšího pobytu v Africe je smažený maniok. Jeho chuť se podobá smaženým bramborovým kusům namíchaným s čerstvým ovčím sýrem. V Angole jsem si zvykla polít každý kousek olivovým olejem a posolit ho, ale v Brazílii si všímám, že to tak nikdo nepraktikuje. V podstatě ani nikdo nesdílí mé nadšení z této pochoutky. Hodnotí ho totiž tak, jako já bych u nás hodnotila například, a to bez jakékoliv urážky, utopence. Prostě obyčejné jídlo k pivu, které se po chvilce omrzí.

Velmi mě zaujal způsob zdejšího stolování. Neobjednává si každý svou malou porci na vlastním talíři, ale objedná se, po rychlé domluvě ve skupině, několik větších porcí drobných pochoutek, jako jsou výše jmenované. Pochoutky se umístí doprostřed stolu a každý si na párátko napichuje jednotlivé „jednohubky“. K tomu si trháme bílé pečivo, které je na stole v košíčku. Opět ve výbavě stolování nechybí olivový olej, původem ze Španělska. Když dojde některé z jídel, buď se nechá talíř stranou, nebo někdo objedná další porci, aniž by se ptal ostatních a opět ji dává do placu pro všechny zúčastněné stolovníky.

Líbí se mi tento způsob konzumace jídla při popíjení piva či vína v hospodě nebo restauraci, protože nezabraňuje společné konverzaci, ba naopak. Nikdo se tak neubírá pouze ke svému talíři a všichni stále udržují oční kontakt s ostatními společníky u stolu. Stejně tak

se udržuje konverzace přinejhorším žádostmi o podání nějakého talíře. Ptám se Vítka zda je to tak běžné ve všech hospodách, nebo je to specialita Rei Da Batidas.

Tento způsob je běžný vždy a všude, to si nakonec potvrzují v dalších dnech, kdy opět stolujeme ve větší skupině. Funguje to tak například i v pizzerii, kam míříme na večeři další den. Pizzu dokonce nosí na stůl přikrytou velkým kovovým poklopem, který brání jejímu vychladnutí. Číšník pizzu každému naservíruje na jeho talíř a když vidí, že někdo dojídá opět se objeví aby mu porci doplnil. Také mě s Martinem upozorňují, že většina porcí, které se kdekoliv objednávají jsou automaticky velké pro dva až tři strážníky. Popřípadě není problém objednat si porci ještě pro více lidí. Vzhledem k tomu, že porce masa a jeho přílohy se servírují na několika talířích či miskách, je to celkem praktické i z hlediska místa na stole. Protože kdyby měl mít každý celkem 4 talíře, nebylo by možné sedět u jednoho běžně velkého stolu.

Musím se smát jakmile se začíná konverzace u stolu. Prvním tématem je fotbal. Po příchodu každý komentuje utkání v televizi a informuje se i jaký má kdo oblíbený tým. Jak se najednou hodila naše prvotní konverzace, aby nenastalo komunikační faux-pas. Dalším tématem je místo bydliště. Bratr mi už dříve v autě říkal, že každý Paulista jako jedno z prvních témat konverzace nastoluje místo bydliště a dopravní trasy po městě. Vzhledem k neustálé dopravní vytíženosti města, je oblíbenou zábavou řešit kdo kam kudy jezdí a následně debatovat nad lepšími variantami.

Když všichni kamarádi zjistí že jsme ve skupině ve větším českém zastoupení, okamžitě začne debata ohledně kulturních odlišností. Dlouhou dobu řešíme lingvisticko antropologické pohledy na jazyk portugalský, jeho odnože a jazyk český. Samozřejmě hlavním tématem jsou poměrně dlouhou dobu sprostá slova a označení pro pěknou dívku. Překvapivě zjišťujeme, že v brazilské portugalštině je jmen pro pěknou dívku kolem 200! Zahanbeni si vzpomeneme sotva na deset v českém jazyce. Chvilku řešíme jak je to možné a dostáváme se k samotnému pojetí ženy v Brazílii. Muži zde ženy obdivují a nebojí se dát jim to znát. K tomu jim zajisté dopomáhá jejich temperament a vzájemný respekt této všudypřítomné nonverbální komunikace. Za tu chvíli co už trávím v Brazílii jsem si všimla, že i ženy se tváří mnohem sebevědoměji a nebojí se zdůraznit své přednosti. Shodli jsme se, že i toto sebevědomí umocňuje světový stereotyp o kráse místních žen. A nemohu namítat, že není oprávněný. Oproti tomu pohled na českou ženu a její vzhled v očích muže není už tak

lichotivý. Martin s Vítkem jsou trochu v rozpacích a tak zavádíme téma hovoru jiným směrem.

Poté se dostáváme k pro mě zajímavějšímu tématu a to sice důvodu mého pobytu. Vysvětluji svůj záměr studovat místní gastronomii a seznamuji je s mým oborem sociální antropologií. Překvapilo mě, že všichni tento pojem znají a vědí, čím se sociální antropologie zabývá. Pro srovnání musím uvést, že představuji-li svůj obor v ČR, většina lidí neví co tento obor přesně znamená.

Jako první informaci zaměřenou na jídlo se překvapivě dozvídám jak správně namíchat caipirinha. To už se ale debata u stolu dělí na několik částí a já si povídám především s Rodrigem a Fernandem. Rodrigo, jehož předci přicestovali s Itálie mi názorně předvádí jak je nutné rozbít led do caipirinha, protože obyčejná ledová drť by její chuť naprosto degradovala. Správný postup je tedy uchopit kostku ledu a dřevěnou paličkou z hmoždíře do ní silou udeřit. Kousky nesmí být moc velké, ale ani příliš malé. Prozrazuje mi, že se jedná o rodinný recept. Uznává, že většinou se caipirinha připravuje z vodky nebo vína, ale přiznává se, že i on ji stále pije s cachacou. Další a možná ještě důležitější je prý zvolit správnou cachacu. Na ní hlavně závisí konečná chuť připravovaného nápoje. Fernando namítá, že led se drtit vůbec nemusí a klidně mohu použít klasické kostky ledu. Přiznávám, že jsem ji pila ještě v Evropě před odletem do Brazílie a led v ní byl nasekaný jako ledová tříšť. Nad tím oba kroutí nevěřičně hlavou a rozhodně tento způsob přípravy zavrhnou. Téma caipirinha nám vydrželo celkem dlouho. Všichni se pousmáli, když jsme se s bratrem přiznali, že ji samozřejmě pijeme pouze z cachacou, tedy původním brazilským nápojem z cukrové třtiny. Módní je totiž pít ji s vodkou, šampaňským nebo vínem. Cachacu už prý pijí pouze mladí, chudí nebo turisté. Všichni ostatní se jí prý za svůj život přepili až dost. Ptám se co tedy pijí, když vyrážejí s kamarády za zábavou. Odpovědí je mi pivo nebo víno. Jako zastávce názoru, že pivo je nejlepší v Čechách nemohu nepoložit otázku, proč nikde není k dostání točené pivo a proč je tak strašně podchlazené?! Toho využívají Vítek s Martinem, smějí se a překřikují se, že hlavním důvodem podchlazení piva, je to, že nemá chuť a teplejší by se nedalo pít. Což samozřejmě vyprovokovalo pivní debatu. Všichni Brazilci u stolu se začali čertit a vehementně nás přesvědčují, že hlavním důvodem je velké všudypřítomné horko. Tedy pivo je podchlazené aby bylo osvěžující v parných dnech. Namítáme, že je tak ledové, že se dá pít pouze po drobných douškách, čímž ztrácí funkci rychle uhasit žízeň.

Opravdu v některých lahvích, které nám pozorná obsluha stále nosí na stůl, plave zmrzlá pivní kra a my musíme čekat, než se rozpustí abychom si mohli dolít sklenice.

Dalším tématem je pozvánka do churrascaria, což je forma restaurace, někdy nazývána jako gril. Když Vítek slyšel, že se o ní bavíme, okamžitě navrhl společnou večeři v churrascarii na příští týden. Všichni se tvářili tak nadšeně a tajemně, že jsem se začala těšit také.

Martin s Vítkem se tvářili nejtajemněji. Prý se mám připravit na předem prohraný boj s vlastním žaludkem, že zažiji něco nevidaného a už nikdy si v Čechách nedám steak.

Brazilci, se tváří poněkud klidněji. Churrascaria je prý velká restaurace, kde se zaplatí vstup a celý večer se pojídá grilované maso podle toho, kolik ho sním. To se mi zdá dost lákavé, protože jím velmi ráda, těším se jak Brazílie zažije co ještě neviděla, protože se jim to se mnou vůbec nevyplatí. Později zjišťuji jak moc jsem se spletla. Zjišťuji, že grilování je velká zábava a v podstatě víkendový plán mnoha rodin. Většinou se sjedou příbuzní a kamarádi na jedné zahradě, nebo vyrážejí s přenosným grilem někam do přírody, k moři. Grilování probíhá skoro celý den, nejedná se pouze o rychlou večeři. Převážně grilují hovězí maso a popíjejí pivo. Každopádně se už těším na tento kulinářský zážitek. Domlouváme se na příští týden na středu, kdy Vítek nemá trénink. Přidává se k nám i obchodník s auty, Rodrigo. Pro ostatní to není zas tak výjimečné a tak s díky odmítají a přejí nám pěkný zážitek.

Zjišťujeme že hodiny už překročily půlnoc a tak prosíme o účet. Číšník nám ho přinesl v deskách a odešel. Jeden z členů osazenstva se chopil lístku a oznámil všem kolik činí útrata. Každý mu dal částku, zhruba odpovídající jeho útratě nebo výpočtu jednotlivé ceny za člověka v poměru s počtem lidí. Pak se spočítalo kolik peněz je na stole a přebytečné se rozdělily podle úsudku toho, co četl účet, tak aby placení proběhlo spravedlivě. V celkovém účtu je vždy započítáno i spropitné, to už se nikdy nedává zvlášť.

Ještě chvílku trvalo než jsme se rozloučili. Muži si mezi sebou podali ruce, dívky si s muži při pozdravu dávají polibek na každou tvář jeden. Většinou i dívky si mezi sebou dávají na uvítanou či při loučení dva polibky a všimla jsem si, že i někteří muži si dají vzájemně polibky na tváře. Martin mi vysvětlil, že to tak dělají dobří přátelé nebo členové jedné rodiny, nebo pokud se přátelé spolu dlouho neviděli. V našem kolektivu, si ale všichni muži pouze potřásli rukou.

Než nastoupíme do auta ještě se loučíme s Vítkem a Chris a utvrzujeme se v termínu konání našeho výletu do churrascaríe. Pak jedeme domů již osvědčenou cestou a já se vyptávám na informace kolem churrascaríe.

Protože i návštěva churrasca je nevšedním zážitkem, popisuji tuto událost v následující kapitole.

7 Churrasco

Co jsem zatím zmínila ale nerozvedla ve svém zúčastněném pozorování je důležitá zmínka, i z hlediska antropologie jídla, o návštěvě několikrát zmiňovaného grilu, churrascarie. Myslím že v mé práci patří tomuto druhu stravování čestné místo. Jedná se o místo kam Paulisté sice nechodí každý den, nicméně patří k důležitým prvkům jejich stravovacích zvyků. Předně je to místo kam berou své návštěvy z Evropy, setkávají se zde s přáteli nebo oslavují významné události. Stejně tak sem ale občas zajdou jen tak na večeři.

7.1 Churrascaría - osobně

Churrascaría je druh restaurace známá především na jihovýchodě země. Jedná se o restauraci zaměřenou na grilované, především hovězí maso.

Na příjezdové cestě jsme přenechali vůz zaměstnancům restaurace, kteří ho zaparkují a později přivezou před vchod při našem odchodu. Nejednalo se ale o jednu z nejdražších churrascaríí, spíše střední finančně náročná skupina v SP. Bratr s Vítkem mi ihned vysvětlili, že na jihu země by byl vstup do takové restaurace mnohem levnější a maso o něco kvalitnější. Je to dáno hospodářským zaměřením jižní oblasti, kde je chov dobytka více rozšířený. Po vstupu do místnosti ujasňujeme dalšímu zaměstnanci, kolik osob tvoří naši společnost a on nás odvádí do druhé větší místnosti k nachystanému stolu.

Druhá místnost je celkem velká, odhaduji zhruba 50 metrů čtverečních. Celá je zaplněna stolky s židlemi, stoly mají vínové bavlněné ubrusy a na nich jsou bílá papírová prostírání. Uprostřed místnosti zaujme na první pohled každého nově příchozího velký salátový bar. Salátový bar obsahuje kromě nejrůznějších druhů zeleniny, která je upravena na všechny možné způsoby, také mnohé přílohy jako je smažená polenta, kus kus, hranolky, bramborová kaše, rýže a fazole, atd. Poté mě zaujal druhý bar, který stál podél jedné zdi místnosti. Tento bar už nebyl samoobslužný ale stála za ním dívka asijského vzezření oblečená v kimonu. Bar nabízel spoustu druhů sushi, ryb a asijských chuťovek. My ale přišli okusit právě grilované hovězí na brazilský způsob. Hned u vstupu jsem od Marcuse, našeho posledního společníka, Brazilce ve věku zhruba 38 let, který zdědil obchod s auty, vyslechla tu nejcennější rad: „*Nedávej si přílohy, počkej si až na maso, dej si maximálně zeleninu.*“ Tuto radu mi potvrzují i moji čeští společníci, kteří zde již několik večerí absolvovali. Když

se večer chýlil ke konci, musela jsem uznat hlubokou pravdu této myšlenky a byla jsem vděčná, že jsem ji vyslechla před začátkem konzumace.

Po usazení ke stolu se nás ujímá číšník a objednává nám nápoje. Samozřejmě nezapomněl na galantnost, Paulistům vlastní, a nejprve mi přidržel stoličku abych se pohodlně usadila. Objednáváme si červené víno, při výběru odrůdy se spoléháme na radu číšníka. Aniz by znejistěl, udělal nám přednášku o každém vínu, na které jsme se zeptali a nezapomněl na svá vlastní osvědčená doporučení.

Během toho přemýšlím nad tím, jak normální je zde takové jednání a s lítostí vzpomínám na neochotu zaměstnanců ve službách a jejich nepřívětivý přístup k zákazníkům v ČR. Uvědomuji si že i u nás se tato situace zlepšuje, ale přirozenost s jakou se se zákazníkem nonšalantně zachází v Brazílii bude u nás na denním pořádku až za několik let. Tento profesionální přístup k zákazníkům v brazilské společnosti však není doménou jen drahých nebo lepších restaurací, člověk se s ním setkává i v běžných obchodech nebo bufetech na ulici. Je běžné dávat se se zákazníkem do řeči, představit se jménem a komunikovat jako rovný s rovným.

Po objednavce vína se zvedáme a s prázdným talířem míříme k salátovému baru. Následkem zmíněné rady vynecháváme sushi bar a sekce s přílohami jinými než je zelenina. Překvapuje mě množství a pestrost nabízených zeleninových pokrmů a tak i přes vzpomínku na doporučení odcházím od baru s plným talířem. To se u stolu neobejde bez vtipných připomínek. Rozhlížím se po stole a zjišťuji, že moji společníci mají opravdu prázdné talíře vyjma malého kopečku zeleniny, který je menší než hrstka v dlani. Na stole položenou krabičku obracíme lístečkem *sim* nahoru a pozorujeme jak se k nám blíží první číšník s podnosem a mečem plným grilovaného masa.

Bohužel v této restauraci nemají na stole prostírání s obrázkem krávy, na němž je její profil rozporcovaný podle částí masa s popisky. Takovému obrázku se říká „*mapa du vaca*“, což v doslovném překladu znamená „*mapa krávy*“. Spoléhám tedy na doporučení mých spolustolovníků. To se zdá být také dobrá volba, ale bohužel záhy ztrácím přehled co vlastně jím.

„*Mapa du vaca*“⁴⁴ velice usnadňuje nováčkům orientaci v chuti masa a také napomáhá s přehledem částí, které už strávník pozřel. Je důležité zmínit, že v Brazílii se nehodnotí maso

⁴⁴ Viz. Obrazová příloha

podle způsobu ochucení kořením, ale podle toho z které části těla zpracovaný kus masa pochází.

Když dojídám první sousto grilovaného kousku masa picanha, lituji své neuvážené volby nabrat si tolik zeleniny a bramborového salátu. Mé stereotypní představy, že maso se jí s přílohou se rozplynuly. Po chvílce mě ale vysvobozuje číšník, který mi bez ptaní odklízí z části naplněný talíř a přináší nový, čistý. Všichni se zasmáli mému údivu a vysvětlili mi, že talíř už je špinavý a jídlo není čerstvé a mám si tedy dojít pro novou zeleninu a nebo počkat na dalšího číšníka s masem. Sice si říkám, jestli to nebylo zbytečné vyházovat tolik jídla, ale na druhou stranu mám další místo pro čerstvé maso. Postupně jsem se naučila tuto možnost využívat. Vzhledem k tomu, že zastávám názor, že jídlo chutná i na základě vzhledu, přijde mi možnost výměny talíře praktická a sympaticky kultivovaná. Talíř si však nadále vyměňuji až poté, co je prázdný. Hlavním důvodem těchto výměn je především to, že se nemísí chutě více jídel. Maso, které se z mečů odkrajuje a klade do talíře totiž není velkých rozměrů. Jako vždy se jedí malé porce, které spíše umožňují poznat nové chutě a není pro ně prvotní zaplnit celý žaludek.

Jak jsem již zmínila, maso je napíchané na velkých mečích, na nichž se přímo griluje. Meče jsou dlouhé zhruba 80cm. Číšníci maso odkrajují po stranách, jedná-li se o jednotný velký kus masa naražený na meči. Nebo sundávají nožem malé kousky, které jsou na meči napíchané vzestupně. Každý zákazník restaurace u stolu obdrží, kromě příboru, také malé kovové kleštičky, kterými si nakrojené maso sám z meče sundá na talíř. Usnadňuje to tak práci číšníkům, kteří by pro tento manévr neměli už volné ruce, protože v jedné ruce drží meč a v druhé nůž. Zabrání se také tomu, aby odkrojený kousek spadl na podnos na němž je meč postaven, protože by se zde namočil do zde usazené odkapané šťávy. Nejsem si jistá zda by to vadilo z hygienického nebo chuťového hlediska. Přikláním se však k názoru, že obě možnosti hrají další důležitou roli v tomto servírovacím systému.

Kromě grilovaného hovězího masa, na které docházejí především cizinci nebo novopečení přistěhovalci, nabízí číšníci také pečená kuřecí srdíčka, grilované klobásky nebo vepřové maso. Na základě doporučení od Marcuse jsem také ochutnala pečená kuřecí srdíčka, která jsou zde považována za gurmánskou specialitu, ale nemohu říci, že by mě oslovila více než chuť vynikajícího hovězího. Nutno podotknout, že Brazilci opravdu vědí

jak maso správně připravit a přestože jediným ochucovadlem masa je sůl, je poznat rozdíl v chuti mezi jednotlivými druhy masa.

Když se pídím po způsobu přípravy masa v Brazílii, dovidám se, že existuje samozřejmě několik osvědčených metod. První z nich, ta nejpoblárnější je grilování. Po odchodu z restaurace si všímám prosklené vitríny po pravé straně za níž se v kruhu točí několik velkých mečů plných masa kolem kruhové tyče s nažhavenými spirálami. Další možností, která je běžně používaná pro masa pečená v lanchonetech nebo normálních restauracích ve městě, je pečení na rozžhavené desce. Každá kuchyň má místo našich klasických varných plotýnek jednu velkou plechovou desku, na které smaží všechny k tomu určené produkty. Zvláštním velkým štětcem ji vždy nejprve natřou olivovým olejem a pak na ni položí maso, vejce, pečivo, atd. Dalšími možnostmi je pak maso vařené v omáčce, například vepřové v omáčce s rajčaty.

Když konečně ukojíme první hlad a druhý se stále nedostává, začínám se rozhlížet po okolí a závidím nově přichozím, že mají vše ještě před sebou. Vedle u stolu sedí početná skupinka Japonců různého věku. Z jejich nálady a počtu usuzuji, že slaví nějakou významnou událost. Dalšími hosty jsou skupinky přátel, většinou v počtu čtyř lidí různého pohlaví. Vedle nás sedí u stolů dva páry ve věku mezi třiceti a čtyřiceti lety. Před námi sedí jedna rodina s dvěma dětmi. Rodinu tvoří muž ve věku přes čtyřicet let, v Evropě řekla bych jižanského původu a žena Afroameričanka. A když dopijíme kávu na levé straně usedají dva muži, zřejmě kamarádi, ve věku nad padesát let.

Přestože jsme dbali rad odborníků a konzumovali maso převážně jen se zeleninou, nutriční hodnota je příliš vysoká a nám po hodině došly síly. Cedulku umístěnou uprostřed stolu obracíme nahoru cedulkou nao, což znamená signál pro číšníky, že nemáme momentálně zájem o další nabízená masa. To platí dokud opět cedulku neotočíme zpět na zeleně zvýrazněné slovo sim, tedy ano. V tu chvíli přišel další číšník, vezoucí před sebou několikapatrový vozík se zákusky a nabízel nám kávu. Vzhledem k mému výzkumu jsem nemohla ponechat tento fakt bez povšimnutí a donutila ostatní necht' si každý objedná jiný kus zákusku. Můj bratr si jako vždy objednal papájový sorbet. Já si nechala naservírovat tvarohový dort. Ostatní si dali čokoládový zákusek.

Nikomu se nechtělo odcházet, a každý by měl ještě chuť na další grilované maso, ale v rámci vlastního zdraví si necháváme spočítat účet. Ten nám přinesli v deskách a nechali

nás abychom vložili útratu dovnitř. Spropitné je automaticky započítané v celkové ceně, takže platíme přímo částku, která je na lístku. Opět každý vložil tolik peněz, kolik čítá čtvrtina z účtu, za mě platil bratr.

8 Dotazníkový průzkum

V této kapitole se zabývám hodnocením dotazníků, které jsem distribuovala pomocí internetu. První odkaz na stránku s dotazníkem jsem poslala Vítkovi, který mi zkontroloval gramatické chyby v textu. Již během výzkumu jsem s ním dotazník konzultovala. Má první verze čítala přibližně čtyřicet polostrukturovaných otázek. Vítek mi ho s úsměvem vrátil a přikázal přepracovat. Vysvětlil mi, že Brazilci nemají čas, náladu ani chuť dlouho něco vyplňovat a nemusel by se mi tak vrátit ani jeden dotazník. Přepracovala jsem ho tedy na celkem dvacet pevně daných otázek převážně se strukturovanými odpověďmi. První část dotazníku tvoří otázky demografické a kontextové, které se týkají identifikačních charakteristik jedince. Na rozdíl od znalostních otázek se týkají rutinních záležitostí. Jsou například zaměřeny na věk, pohlaví, zaměstnání, atd.⁴⁵ Druhou část tvoří otázky vztahující se k názorům a zkušenostem. Většina má předem dané odpovědi, ze kterých si tazatel vybere jednu nebo více. Několik otázek má ale otevřenou odpověď. Dotazník jsem vytvořila na internetovém serveru a následně rozesílala pouze odkaz na něj. Poslala jsem ho Vítkovi a Martinovi s prosbou, aby dotazník rozeslali svým kamarádům a kolegům. Další jsem uveřejnila na komunikační síti Facebook na stránce fanoušků Sao Paula. Spolu s dotazníkem jsem jak do mailu tak na Facebook připojila i úvodní slovo, kde dotazované seznamuji s mým záměrem, představila jsem sebe a svůj výzkum a informovala je, že veškeré informace jsou anonymní. Na konec dotazníku jsem připojila poděkování a mou emailovou adresu kvůli možným připomínkám či dotazům.

Důvodem, který mě vedl k přistoupení na dotazníkové šetření byl menší počet osobních rozhovorů než jsem předpokládala. Sice jsem díky nim a svému zúčastněnému pozorování získala velkou část informací, ale chtěla jsem si je pomocí dotazníků potvrdit i v rámci početnější skupiny. Také mi dotazníkové šetření pomohlo zpětně pochopit několik informací a především mi pomohlo utřídit mé sesbírané materiály.

⁴⁵ Hendl, str.167

Celkem se mi vrátilo 121 dotazníků. Z něhož 56% respondentů byli muži a 44% ženy. Věková hranice respondentů zabrala celkem velké pole působnosti. Pohybuje se od třiceti do sedmdesáti pěti let a nejvíce zastoupený věk byl 43 let. Nikdo z dotazovaných neměl nižší než středoškolské vzdělání, s tím že nejvíce respondentů skoro 50% patřilo do kategorie s vyšším odborným vzděláním, hned za nimi byla skupina s vysokoškolským diplomem 42%. Mimo jiné z toho vyplývá, že mnou zvolená skupina obyvatel Sao Paula, která se dle základního členění řadí mezi vyšší střední vrstvu má většinou vyšší vzdělání a může si tak obstarat lepší pracovní pozice. Zhruba 42% dotazovaných je členy domácnosti, kde žíví sebe i členy domácnosti, asi 30% pak na provoz domácnosti přispívají, necelých 20% jsou samoživitelé a pouze 4% patřili mezi nevýdělečné členy domácnosti, například studenty. Předchozí shrnutí poukazuje na to, která skupina lidí vyplňovala dotazník. Následuje část, ve které se už dotazník zaměřoval na vztah respondentů k jídlu, jejich denní režim v kontextu stravování či místa, kde se nejčastěji stravují.

Velmi zajímavý výsledek přinesla hned první otázka. Ptala jsem se jaký mají respondenti vztah k jídlu. Stupnice odpovědí začínala možností, že jídlo je jen pravidelná nutnost pro přežití, přes kladný ale nijak významný vztah až k poslední možnosti, která zněla: "jídlo je pro mě velmi důležité, přemýšlím o něm a zajímám se o produkty na trhu." Myslela jsem, že výsledky se budou pohybovat na škále všech možných odpovědí zhruba uprostřed. Vypozorovala jsem, že Brazilci jedí často, jedí mimo svá obydlí a rádi stravování spojují se zábavou nebo komunikací. Proto mě překvapilo, že většina odpovědí podporovala poslední možnost, tedy, že jídlo je velmi důležité a zajímají se o něj. Zároveň se ale na druhém místě objevuje první odpověď, jídlo je jen každodenní nutnost. V průměru se ale Brazilci o jídlo zajímají a vnímají ho spíše kladně než záporně.

Stejně jako je tomu zvykem u nás, i v Brazílii lidé jedí třikrát až pětkrát denně. A téměř dvacet procent z respondentů uvádí, že jedí více jak pětkrát denně. Z mého vlastního pozorování usuzuji, že je to dáno i stylem malých porcí a systému stravování se s přáteli. Dalším možným vlivem na tento fakt je i velký výskyt lanchonetů, barů a stánků s rychlým občerstvením.

Stejně jako ve výzkumu časopisu *Época* tak i v mém výzkumu se prokazuje, že rozdíl v pravidelnosti stravování během dne se ukazuje ve vztahu všední den a víkend. 50% respondentů uvedlo, že právě o víkendech se stravují méně zdravě a jejich tělo přijímá více

kalorií. Děje se tak vzhledem k již zmiňované oblibě víkendového grilování, kdy se konzumuje více masa, ale především i více alkoholu a limonád. Oproti tomu zbylých padesát procent se přesně dělí na ty kteří jedí pravidelně každý den a na ty kteří mají každý den jiný program a proto jedí pokaždé v jiný čas.

Nepřekvapivou odpověď dle mého pozorování přináší další otázka, která zkoumá jak často jedí Paulisté mimo svůj domov. Celkem šedesát procent respondentů odpovědělo, že mimo domov jedí každý nebo téměř každý den. Pouze osm procent dotazovaných se stravuje především doma. Zbytek dotazovaných se stravuje mimo domov alespoň jednou do týdne.

Oproti mému předpokladu se kupodivu pouze 4,17% dotázaných stravuje více jak dvakrát týdně v řetězcích rychlého občerstvení amerického typu, jako je MC'Donald, KFC, Burger King. Myslím, že tento výsledek je dán věkem respondentů, který neklesl pod věk třiceti let. Mé pozorování shledalo návštěvnost těchto stravovacích zařízení velmi početnou, ale je pravdou, že věk návštěvníků se pohyboval okolo dvaceti let.

Naopak se moji respondenti vyjadřovali víceméně kladně k návštěvám jiných druhů rychlého občerstvení. Tím jsem měla namysli například pizzu, sushi, kebab, atd. Do těchto typů „fast foodů“ chodí téměř polovina dotazovaných alespoň jednou do měsíce a třináct procent dokonce více jak dvakrát týdně.

Se zaujatým potěšením jsem si potvrdila fakt, že nejoblíbenější kuchyní mezi respondenty byla kuchyně brazilská, tedy grilované maso nebo ryba, rýže, fazole, farofa. Mezi další oblíbené kuchyně patřila zejména italská a japonská. Což potvrzuje i fakt, že ve všech restauracích zaměřených na gril, zvaných churrasco, nechyběl krom salátového baru také sushi bar. Dále se objevovaly odpovědi s kuchyní francouzskou a pouze jeden respondent si zalíbil kuchyň amerických fast food řetězců.

Otázka „*jaké je vaše nejoblíbenější jídlo*“ přinesla samozřejmě několikero variací. Protože spousta respondentů se rozepsala a uvedla více jídel. Vytvořila jsem si tabulku s jednotlivými jídly a spočítala, které bylo kolikrát zastoupené. Myslím, že ale za všechny odpovědi by stačila věta jednoho z respondentů: „*Miluji hlavně dobře připravené jídlo*“. Opět se ale v této odpovědi přibližujeme té předchozí, která se ptala na oblíbenou kuchyni. Nejvíce zastoupené odpovědi preferují pečené maso /hovězí maso/, rýži a fazole. V podstatě tedy můžu poskládat celý jeden chod běžného oběda či večeře. Hned v těsné blízkosti se ale objevují i těstoviny a různě upravené ryby nebo sushi. Další pokrmy, které už nejsou

zastoupeny tak hojně většinou tvoří další možnosti příloh jako je salát, vařená zelenina, volské oko či hranolky.

Pouze 16% dotazovaných se stravuje na základě nějakého náboženského či zdravotního přesvědčení, kam jsem zařadila například vegetariány či vegany, nebo kuchyně podléhající některým náboženským tabu.

Podle vyhodnocení dotazníku je nejdůležitějším jídlem Paluistů právě oběd. Tato odpověď mě poněkud překvapila, protože na základě svého pozorování jsem odhadovala jako nejpodstatnější jídlo dne spíše večeři. Vzhledem k tomu, že den tráví většina z respondentů v práci a oběd tak probíhá v jídelně s kolegy nebo cizími lidmi. Myslela jsem, že právě večeře, kdy vyrážejí ven s přáteli nebo se sejdou v rodinném kruhu, bude důležitější. Ta ale obsadila až pomyslné čtvrté místo (celkem 9%) dokonce za snídání, kterou za důležitou považuje 25%. Jednadvacet procent respondentů uvedlo, že mezi jídly nerozlišuje v důležitosti a všechna bere na stejnou váhu.

Další z výsledků mého pozorování se mi potvrdil v otázce obvyklého času pro konání večeře. Většina dotázaných uvedla čas od osmé hodiny do desáté. Tedy přesně tak, jak i my jsme prožívali dny v Sao Paulu. O něco menší část dotázaných uvedla jako čas pro večeři hodiny mezi šestou a osmou. Zhruba zbývajících dvacet procent dotázaných večeří buď do šesté hodiny večerní nebo až po desáté večer.

V následujících dvou otázkách jsem se zaměřila na to, kde obvykle Paulisté snídají a večeří. Protože z výzkumu jsem měla bohužel mylný pocit, že hlavním jídlem dne bude pro Paulisty právě večeře, na oběd jsem své otázky tolik nezaměřila. Dalším důvodem je fakt, že jak jsem zjistila během pozorování a rozhovorů, většina z nich obědvá v jídelnách v blízkosti své kanceláře. I tak ale odpovědi odhalují zajímavé informace. Přestože většina respondentů odpověděla, že večeří doma, patnáct procent dotázaných večeří v restauracích, pět procent v práci, pět v klubu a posledních pět procent jí ve fast foodech. Většina Paulistů také snídá doma, ale ve srovnání například s ČR je velký rozdíl v tom, kolik lidí snídá mimo domov. Buď tak činí cestou do práce, když si koupí snídání na cestu v některém z lanchonetů nebo v padarii (pekárna) – 10%, nebo snídají v práci či škole, také 5% a poslední skupina snídá přímo v lanchonotech, také 5%.

Protože nejčastější odpovědí bylo, že mezi oblíbené jídlo patří brazilská kuchyně a s ní grilované nebo pečené maso, myslím, že je na místě i další otázka, která se ptá právě na

druh nejčastěji konzumovaného masa. Zároveň by se tato otázka mohla zdát i po několika denním výzkumu zbytečná. Na konec usuzuji, že zařazení této otázky mělo přínos, protože jsem se dozvěděla, že vedle hovězího masa, které jednoznačně preferuje nejvíce respondentů, se na předních místech žebříčku odpovědí umístily také ryby. Myslím, že vedle pečených či grilovaných ryb, zvedá toto procento i konzumace ryb dle asijské přípravy, jako je například sushi.

Poslední otázka dotazníku se týká dezertů po jídle. Rozhodla jsem se zařadit sem tuto otázku na základě mého pozorování. Když jsme například byli v restauraci zaměřené na gril – churrascaria, nemohla jsem si nevšimnout velkého několikapatrového vozíku, který byl naplněný nejrůznějšími druhy dortů a ovocných sorbetů. Brazilský stereotyp, se kterým jsem se v ČR setkala popisuje Brazilce jako náruživé konzumenty kávy a caipirinha, kteří mají na všechno spoustu času a parné dny tráví ukrytí pod slunečníkem na pláži. Z tohoto stereotypu si nyní vybírám část, která se věnuje kávě. Tu jedinou také můžu potvrdit, že z většiny pravdivá. Jak jsem psala již v etnografickém popisu, při odchodu z každé jídelny stojí varná nádoba naplněná horkou kávou. Nyní se konečně dostávám k dezertu, který je v naší mysli většinou spojen s odpolední kávou. Další zájem ve mně vzbudilo upozornění mého bratra, který doslova miluje brazilské ovocné sorbety, že sorbet je vlastně italského původu, ale v Brazílii je připravován z místního tropického ovoce a dostává tak úplně jinou chuť a vzhled. Z dotazníku vyplývá, že Paulisté si většinou dopřávají dezert minimálně dvakrát do měsíce a osm procent dokonce každý den. 36% si dezert dává občas a pouhých 9% si ho nedává nikdy.

Na konec dotazníku jsem naspala poděkování a poprosila jsem respondenty, aby mě kontaktovali, pokud mají nějaké připomínky či dotazy. Uvedla jsem zde svou e-mailovou adresu, ale nikdo z respondentů mě zatím nekontaktoval.

9 Kulturní teorie

Výzkum jídla se v naší společnosti specifikuje do třech disciplín. Jejich odlišnost způsobují rozdílné priority výzkumu, ale zároveň jsou velmi úzce propojeny. Jedná se o vědu medicínsko-biologickou, psychologii a sociologii. Společenské vědy stále dosud hledají, dotvářejí a ustanovují své místo v odborném zájmu o jídlo. Sociální hodnocení se zaměřuje především na cíle jako jsou požitek, prestiž, rituály, cena, estetika, souvislosti, třídní rozdíly, apod.⁴⁶ Hlavními tématy v oblasti výzkumu jídla a stravovacích návyků v antropologii jsou změny uvnitř skupin v rámci společnosti, masová produkce jídla, migrace, samotná rostoucí globalizace potravin, potravinová nejistota a války. Antropologie se tímto tématem začala zabývat už ve 30. letech 20. století, ale hlavní zájem se objevil až v letech 60 a 70. Teoretický zájem o jídlo se v antropologii pojí se snahou porozumět společnosti skrze výzkum potravy, symboliku významů různých zvyklostí v odlišných částech světa, o snahu pochopit symbolické významy určitých tradičních pokrmů a nápojů jako součásti rituálů, lidové léčitelství a jeho význam, apod.⁴⁷

Vývoj v oblasti potravin je mimo jiné způsoben ekonomickými a politickými změnami, geografickými a klimatickými faktory, stejně tak sociálním uspořádáním dané oblasti. Právě migrace je myslím jedním ze stěžejních hybatelů v oblasti vývoje a kultivace gastronomie do dnešní podoby v Brazílii a zejména pak v Sao Paulu.

Sao Paulo je často nazýváno jako „melting pot“ Brazílie, což už je podrobněji rozvedeno v jedné z předchozích kapitol. Oproti „černošskému“ severu je Sao Paulo „Mekkou“ všech podnikatelů a obchodníků z Brazílie ale i celého světa. Tempo vývoje i samotného života v Sao Paulu je rychlé a náročné, ale zároveň neztrácí punc jižní země s jejím temperamentem i vnitřním klidem. Lidé, žijící vně Sao Paulu říkají, že do SP se jezdí vytvořit si finanční jistotu a následně se v životě pokračuje na klidnější místo v Brazílii. Samozřejmě to není univerzální přístup a není pro každého přestupní stanicí.

Setkáváme se zde tedy s nejrůznějšími etnickými skupinami, což se stejně tak odráží právě v gastronomii. Sao Paulo je vyhlášené i gastronomickým festivalem *Sao Paulo Food Festival*, který se zde roku 2010 konal již po dvanácté.

46 Dvořáková-Janů, V. Lidé a jídlo. Praha : ISV, 1999. Jídlo v základních kontextech věd a oborů, s. 14.

47 Tamtéž, s.43

Nazvala-li jsem téma své práce tak, že se chce zabývat antropologií jídla, jako jednoho z prvků brazilské kultury, mohu se lehce zaplést do sítě nástrah samotného pojmu kultura. Chápeme-li pojem kultura jako synonymum sdíleného pohledu na život, obraz světa členů určité skupiny, který je odlišuje od členů jiných skupin, nastává otázka, zda mohu komplexně určit kulturu Brazílie. Nejprve je nutné uvést, což jsem učinila už v úvodu práce, že se nebudu zabývat Brazílií, ale „pouze“ Sao Paulem. V Sao Paulu se zajisté najde alespoň jeden prvek, který spojuje všechny jeho obyvatele, a tím nemyslím geografickou polohu na mapě světa. Zároveň jak poukazuje T. H. Eriksen, téměř ve všech skupinách najdeme rozlišnosti v pohledu na svět mezi jednotlivci dané skupiny, rozdíly jsou ve vnímání světa mezi chudými a bohatými, v genderu, mezi vzdělanými a analfabety, atd.⁴⁸ V úvodu jsem tedy vytyčila, jakou skupinou obyvatel se budu zabývat, zároveň je ale nutné uvědomit si, že i v této skupině existují rozdíly ve vnímání dané problematiky a stejně tak je nutné upozornit na neustálou proměnlivost a mnohoznačnost díky neustálému procesu vývoje.⁴⁹

9.1 Difuzionismus

Z hlediska kulturních teorií, které se snaží objasnit vznik, vývoj a charakter prvků různých kulturních oblastí se v tomto případě přikláním k pohledu difuzionistické teorie. Myslím, že je zřejmé, že hybnou silou z hlediska gastronomického vývoje zde byla exogenní změna, která neustále přicházela v různých podobách s vlnami přistěhovalců.

Difuzionisté za rozhodující sílu utvářející charakter kultury, myšleno jako sdílený pohled na svět dané skupiny v dějinách lidstva, označují migraci obyvatelstva a šíření kulturních prvků v prostoru. Kromě migračních vln, které přinesly nové plodiny, rituály, zvyky, tradice a recepty se stejně tak kolonizace, obchod, klimatické změny a ekonomický růst podepsali na celkovém vývoji.

Dnešní obraz brazilské gastronomické scény, která se v průzkumu ukázala mimo jiné i se sférou fast foodů, ať už s hamburgery nebo pizzou, je ovlivněn také šířícím se vlivem brazilského pohledu na americkou scénu. Životní styl založený na fast-foodech se formoval od 50.let 20.století, kdy se s vývojem mrazáků začalo prodávat předvařené jídlo nejprve známé jako „TV dinner“. Dalším technickým objevem, mikrovlnkou se příprava jídla

⁴⁸ ERIKSEN, T.H. *Antropologie multikulturních společností : Rozumět identitě*. Praha : Triton, 2007. Zástěrka jménem kultura, s. 18.

⁴⁹ tamtéž

posunula, nebo spíše zkrátila o další vteřiny.⁵⁰ Mnoho lidí si tento způsob přípravy jídla oblíbilo, protože šetří čas ať už kvůli množství práce, které musí udělat nebo kvůli pohodlnosti, nezájmu nebo lenosti. Velké množství restaurací s rychlým občerstvením je v Sao Paulu využíváno díky vysokému pracovnímu nasazení a lidé ho upřednostňují pro úsporu času. Stejně tak je to i levná varianta s rychlým uspokojením urgentní hladové situace.

Vliv amerického stylu stravování ale není jediný faktor, který tuto scénu ovlivňuje. Patří sem i zmíněný ekonomický růst, politika a snaha o rychlý růst na poli sociálních změn, které jsou vidět na první pohled a řadí tak průměrného občana mezi kosmopolitního. Jak tvrdí F.Boas, každý jev je výsledkem historických událostí, ve kterých hrají hlavní roli procesy difuze, modifikace a následné integrace kulturních prvků.⁵¹

9.2 Multikulturalismus

Další kulturní teorií, která se objevuje na pozadí života v Sao Paulu je zajisté multikulturalismus. V jednom městě zde žije obrovské množství různých etnik což se projevuje opět i na celkovém výrazu gastronomie, která je velmi pestrá. A to nejen ve výskytu různých světových kuchyní ve městě, ale i ve skladbě „klasické“ brazilské kuchyně.

Na názorném příkladu uvádím toto multietnické propojení, které vyústilo v soudobý vzhled brazilské domácí kuchyně. Nejtypičtějším pokrmem, který Paulisté často a rádi konzumují, jak ukázalo mé zúčastněné pozorování a potvrdil dotazníkový průzkum, je porce pečeného hovězího masa /většinou filé mignon nebo picanha/, k němu jako příloha vařená rýže s fazolovou směsí, hranolky, volské oko a zeleninový salát, který se skládá z několika listů salátu typu endivie, plátků rajčete a cibule.

Přestože je dobytek domestikován méně než 10 000 let, patří na světě k nejdůležitějším zvířatům díky širokým možnostem jeho využití. Důkaz o domestikaci těchto zvířat pochází z období 8 000 – 7 000 let před naším letopočtem z jihovýchodní Asie. Do Latinské Ameriky se dobytek dostal s druhou výpravou Kryštofa Kolumba v roce 1494, kdy přirazil k ostrovu Hispanolia. Velmi brzy došlo k rychlému nárůstu množství. Z Hispanolie se pak šířil na jiné ostrovy a na pevninu všemi směry. V Latinské Americe, se

⁵⁰ RITZER, G. *The McDonaldization of Society* 6. California : Pine Forge Press, 2011. Home Cooking (and Related Phenomena), s. 59.

⁵¹ Soukup, V.: Přehled antropologických teorií kultury, Portál, Praha 2000, str.50

stal dobytek důležitým pro využívání půdy, zejména v řídké osídlených oblastech jako oblast Cerrado v Brazílii, v Argentině oblast Pampas a Llanos ve Venezuele a Kolumbii. Od období kolonizace se chov dobytka rozšiřuje aby plnil úlohu zásoby soleného a sušeného masa, loje a kůže. Vynález technologie umožňující vypařování vody z masa, který stojí za vznikem bujónových kostek znamenal rozšíření exportního prodeje. Chov se rozšiřoval o další plemena a s rozvojem chladicích zařízení umožňující lepší export masa do světa se některé ekonomiky států upsaly tomuto druhu obchodu (Argentina, Uruguay). Od roku 1970 se chov dobytka stává především v Amazonii a střední Americe zodpovědným za kácení tropických pralesů. Tedy hovězí maso, které tvoří základ soudobé brazilské kuchyně, se do této země dostává v období kolonizace Evropany.⁵²

Základním druhem přílohy je v Brazílii vařená rýže doplněná fazolovou směsí. Fazolová, feijoada, se připravuje z cibule, česneku, den namočených černých fazolí, soli a bobkového listu. To jsou ingredience, které se používají na recept jednoduché směsi, která se kombinuje jako příloha s rýží. Složitější recept, který je založen i na přítomnosti, klobásy, špeku a uzeného se pak jí jako hlavní jídlo s pečivem. Fazole pocházejí z několika různých míst světa, kromě Ameriky také ve střední Asii, Afghánistánu a v Himalájích. Černé fazole, *Phaseolus vulgaris*, zmiňované v obecném brazilském receptu na feijoadu však pocházejí z Jižní Ameriky, a to konkrétně z Peruánských And z období kolem 8000 let před naším letopočtem. Jejich domestikace se uvádí zhruba o 1000 let později.⁵³ O původu receptu existuje několik teorií, jednou z nich je, že tento recept pochází od afrických otroků, které do Brazílie dovezli Portugalci. Další z teorií vysvětluje původ feijoady od portugalských a španělských kolonistů. Jisté však je, že původ černých fazolí se lokalizuje do Jižní Ameriky.

Rýže je velmi ceněnou potravinou na celém světě, protože udržuje na živu více jak polovinu populace zeměkoule. Pěstuje se více zhruba 5000 let a nyní jí existuje zhruba 2500 druhů. Většina rýže pochází z indického subkontinentu.⁵⁴ V Dobách Římského impéria se rýže rozšířila do okolí celého Středozemního moře, jižní Evropy, jižní Afriky a Egypta. V 16.století přivezli evropští osadníci rýži do Severní Ameriky. Její pěstování po roce 1685

⁵² KIPLE, K.E.; ORNELAS, K.C. *The Cambridge World History of Food*. UK : Cambridge University Press, 2000. Cattle, s. 489-496.

⁵³ KIPLE, K.E.; ORNELAS, K.C. *The Cambridge World History of Food*. UK : Cambridge University Press, 2000. Beans, s. 1728-1729.

⁵⁴ Tamtéž, s.1843

rozmohlo nejvíce na území Kalifornie, kde vznikla i nová odrůda „*Carolina rice*“.⁵⁵ Do Ameriky sebou rýži přivezli také afričtí otroci, rýže se následně šířila do všech vhodných částí Ameriky s vyhovujícím podnebím pro její pěstování.⁵⁶

Původ hranolek stále není přesně objasněn a potvrzen věrohodnými materiály. Existuje několik teorií, opírající se o rodinné rukopisy, avšak spousta teoretiků a badatelů stále nachází nová fakta, která vyvracejí tyto teorie. Předpokládaný původ hranolek se datuje do 17.století do míst západní Evropy, zřejmě Belgie. Někteří Belgičané zastávají názor, že pojmenování french fries vzniklo během druhé světové války, kdy je nabízeli belgičtí vojáci americkým vojákům. Protože Belgičané v té době hovořili francouzským jazykem.⁵⁷ Vzniku hranolek ovšem předcházelo seznámení s plodinou brambor. Lilek brambor, nebo brambor obecný pochází z oblasti And v Jižní Americe. K jejich kultivaci došlo zhruba před 2000 lety. Jako „zlato Inků“ se pak brambory do Evropy dostaly koncem 16.století. Jako potravina, se hlízy brambor začaly používat o 200 let později během velkého hladomoru, kdy Evropané konečně překonali skepsi vůči hlízám. Do té doby panovalo přesvědčení o jejich jedovatých účincích.⁵⁸

Rajčata jsou americkou plodinou a jejich název je amerického původu. V aztéckém jazyce *nahuatl* znamená *tomatl* něco buclatého a kulatého. Z celosvětového hlediska je rajče po bramborách nejdůležitější užitkovou rostlinou z čeledi lilkovitých. Za původní oblast ze které rajčata pochází se považuje Peru a Ekvádor. V 16.století je Španělé z Mexika přivezli do Evropy, ze které se pak rozšířily do celého světa.⁵⁹

Salát druhu endivie je kadeřavá nahořklá rostlina původem z jižní Asie a ze severu Číny.⁶⁰ Cibule patřila již před 5000 lety k nejdůležitějším druhům zeleniny ve střední Asii, Pákistánu, Indii a ve Středomoří.⁶¹ Stejně tak v oblastech Starověkého Egypta, Římské říše a

⁵⁵ KIPLE, K.E.; ORNELAS, K.C. *The Cambridge World History of Food*. UK : Cambridge University Press, 2000. Rice, s. 1843

⁵⁶ KRÁL, P. Rýže a její historie. *Vareni.cz* [online]. 2006, 10, [cit. 2011-06-19]. Dostupný z WWW: <<http://clanky.vareni.cz/ryze-a-jeji-historie/>>.

⁵⁷ HENRY, Hugues . *Frites.be* [online]. 2001 [cit. 2011-06-20]. Les Frites. Dostupný z WWW: <<http://www.frites.be/v4/index.cfm?context=article&ContentID=354>>.

⁵⁸ *Ovoce a zelenina*. Mnichov : Teubner, 2008. Základní potravina, s.239-243

⁵⁹ *Ovoce a zelenina*. Mnichov : Teubner, 2008. Rajská jablíčka, s. 244.

⁶⁰ *Kuchařské suroviny a přísady*. Praha : Slovart, 2000. Listová zelenina, s. 8.

⁶¹ Tamtéž, s.216-219

Řecka cibule hýčkána pro své léčivé účinky.⁶² Spousta národů věřila v její magické schopnosti, jako je dodání síly a chabrosti vojákům, ochrana před ranami mečem, apod.

Podle R. Benedictové základní tvořivou sílu kultury představuje integrace různých kulturních prvků, které se nahodile seskupily z nejrůznějších kulturních oblastí díky migraci a difuzi. Právě díky mechanismu integrace si každá kultura tyto prvky přizpůsobí do podoby více či méně pevných vzorů myšlení a chování. Tato integrace se podle Benedictové děje díky individuálnímu vědomí jedinců, kteří provádějí selekci a tvořivě přetvářejí cizí kulturní prvky podle norem své vlastní kultury.⁶³

⁶² KIPLE, K.E.; ORNELAS, K.C. *The Cambridge World History of Food*. UK : Cambridge University Press, 2000. Onion, s.1825

⁶³ Soukup, V.: Přehled antropologických teorií kulturní, Portál, Praha 2000, str.74

10 Závěr

Protože informace k mé diplomové práci jsem získávala z několika různých forem zdrojů, myslím, že je potřeba zamyslet se nad jejich propojením, nad tím v čem se informace shodují a naopak v čem se radikálně rozcházejí. Při vyhodnocování dotazníků jsem si potvrdila spoustu informací získaných během zúčastněného pozorování. Zároveň mě několik odpovědí překvapilo, protože se příliš neshodovali s mými předpoklady. Naštěstí informací, které by byly příliš rozdílné nebylo mnoho.

Jak z výzkumu tak z dotazníků jsem zjistila, že Paulisté přistupují ke gastronomii a jídlu celkem pozitivně. Částečně dbají na zdravou výživu, což ale vzhledem ke složení klasického brazilského jídelníčku není tak obtížný úkol. Za svůj pobyt jsem se nesetkala s nikým, kdo by přiznal jakékoliv dietetické podmínky svého stravování. Myslím, že je to dáno tím, že jsem se pohybovala především mezi muži. Pravdou je, že ve většině případů se k jídlu automaticky podává zeleninový salát, který sice netvoří velkou část porce, ale jako doplněk vitamínů zde hraje také svou opodstatněnou roli. Myslím, že automatizace tohoto zvyku je pro zdraví člověka velmi pozitivní a důležitá. V jídelnách, které jsme navštěvovali v poledních hodinách je vždy jako první umístěn salátový bar s nepřeberným množstvím čerstvé a vařené zeleniny, nebo se saláty. Troufám si říci, že tento fakt není náhodnou volbou designéra restaurace, ale promyšlenou psychologíí nebo už naučeným zvykem každého místního obchodníka na poli gastronomie. V restauracích se nepodávají porce doplněné oblohou, jak je tomu u nás, ale salát je servírován na jiném talíři. Tento zvyk je umocněn i celkovým systémem servírování pokrmů. Jak popisuji v kapitole *Den v Sao Paulu*, pro Paulisty je typické servírovat jídlo ne po jednotlivých porcích každému zvlášť. Porce jsou rozděleny podle částí pokrmů a každý je na stůl umístěn v jiné nádobě. Již jsem zmínila, že tento způsob stolování pomáhá udržet konverzaci při jídle a propojuje komunikační síť mezi stolovníky.

Na příkladu skladby jídla konzumovaného v Sao Paulu jsem uvedla několik kulturních teorií, které myslím si, jsou vhodné pro vysvětlení procesů formování výsledného obrazu místní podoby kuchyně. Jako nejzřetelnější a první kulturní teorie mě zaujal difuzionismus, který při formování kultur vychází z migrace obyvatelstva a následného šíření kulturních prvků díky difuzi.

Výtku, která je difuzionismu připisována, a sice že připouští nerovnocennost kultur, však v tomto případě nevidím. Nejedná se zde o jednosměrnou difuzi kulturních prvků mezi vyspělejší a méně vyspělou etnickou skupinou, ale o vzájemné působení napříč různými vrstvami vyspělosti zúčastněných etnických skupin. Nové prvky, které do soudobé kuchyně přivedli přistěhovalci z Evropy navíc nebyly součástí haute cuisine, vysoké kuchyně, ale gastronomických zvyklostí střední nebo spíše chudší vrstvy obyvatelstva. Nově přichozí z Evropy byli především pracovníci na kávových plantážích, kteří utekli z Evropy kvůli nepříznivým podmínkám jejich života. Ty byly způsobeny válkami, ekonomickou krizí, nemocemi, atd. Další vlnou migrace, která velmi ovlivnila soudobou gastronomii Brazílie byla migrace afrických otroků, kteří taktéž rozhodně neoplývali znalostmi ani možnostmi vařit vybraná jídla. Pracovali s místními plodinami a jednoduchými recepty založenými především na jejich nutriční hodnotě. Tím se i tradiční recepty přistěhovalců měnily, protože museli používat nové plodiny jako náhražky za ty původní, které znali z domova.

Hlavním cílem mé práce je poukázat na vlivy různých původů, které ovlivňují místní kuchyni. Vzhledem k tomu, že v mnoha periodikách se dočítáme, že právě charaktery kuchyní různých společností nám také poskytnou informace, které pomáhají utvořit si názor na dané etnikum, myslím, že je důležité zabývat se i tématem antropologie jídla. Do této výzkumné otázky však nepatří pouze samotný komplex receptů, ale také rituály spojené se stravováním a přípravou jídla, způsoby stolování, časová rozmezí mezi jídly, a mnoho dalších aspektů.

Na rozboru současné kuchyně prezentované v Brazílii, jakožto místní a tradiční, jsem ukázala její v podstatě multikulturní složení, které ji zformovalo do soudobé podoby během několika století. Otevřená společnost v Sao Paulu, která se skládá z mnoha etnik pocházejících z celého světa, nabízí zajímavý pohled do historie migračních vln, které ovlivnily jeho celkovou dnešní podobu. V kapitole *Sao Paulo jako melting pot*, jsem popsala základní rozdělení skupin přistěhovalců a původních indiánských kmenů, ze kterých zde vzešla dnešní společnost. Kromě migrace obyvatelstva, která přinesla spoustu nového ji formují i ekonomické, klimatické a globální změny, které jsem popsala v kapitole *Faktory ovlivňující vývoj gastronomie v Sao Paulu*. Tyto faktory jsou aplikovatelné na kuchyně a zvyklosti všech národů, etnických skupin i jednotlivců. Šíření těchto změn je dle mého

názoru výborným příkladem pro teorii difuzionismu, což jsem rozebrala v předposlední kapitole *Kulturní teorie*. Právě toto bylo hlavním cílem mé práce.

Dále jsem v kapitole zaměřené na zúčastněné pozorování popsala jeden den v Sao Paulu, zaměřený na stravování ve městě, mimo vlastní domácí kuchyni. Den začal snídaní v lanchonetu a končil při společné večeři s brazilskými přáteli. Na jednotlivých příkladech jsem přiblížila chování lidí, kteří patřili do mnou vybrané zkoumané skupiny obyvatel Sao Paula. Pokusila jsem se poskytnout názorný přehled společnosti ve které jsem prováděla výzkum s odkazy na prvky v jejich chování, které mohou poukázat na rozdílné aspekty jejich života v rámci kulturní odlišnosti od života ve střední Evropě.

Dotazníkový výzkum mi umožnil lépe reflektovat získaná data a pomohl lépe utřídit mnou zjištěné informace přímým pozorováním. Zároveň mi byl důkazem, že většina poznatků které jsem vysledovala byla správná. Na základě doporučení informátorů jsem dotazník připravila v kratší verzi, aby byl lépe akceptovatelný respondenty. I tato na první pohled nepodstatná informace ale ukazuje na další ze střípků kulturního obrazu dané společnosti.

Zároveň zde vyvstává otázka, zda i v naší současné společnosti by nebyla nabídka kratšího dotazníku lépe akceptována. Vzhledem k dnešnímu zrychlenému životnímu tempu lidé lépe reagují na požadavky, které je časově tolik neomezují. Což se myslím stává fenoménem velké části světa, zejména ekonomicky a hospodářsky rozvinutých oblastí.

11 Literatura a internetové zdroje

11.1 Literatura

1. BAILY, Samuel L.; MÍGUEZ, Eduardo J. *Mass migration to modern Latin America*. USA : Scholarly Resources Inc., 2003. German Immigration and Brazil's Policy. Dostupné z WWW:
<http://books.google.com/books?id=NZQxkfvMJFgC&printsec=frontcover&hl=cs&source=gb_s_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q=germany&f=false>.
2. ERIKSEN, T.H. *Antropologie multikulturních společností : Rozumět identitě*. Praha : Triton, 2007. Zástěrka jménem kultura
3. FAUSTO, Boris . *Fazer a América: a imigração em massa para a América Latina*. Sao Paulo : Edusp, 2000. O Brails como País de Destino para os Migrantes Espanhóis. Dostupné z WWW:
<http://books.google.com/books?id=sFEuUUyJrSEC&printsec=frontcover&hl=cs&source=gb_s_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false>.
4. Hendl, J.: *Kvalitativní výzkum, Portál*, Praha 2005
5. KARAM, J.T. *Another arabesque: Syrian-Lebanese ethnicity in neoliberal Brazil* . Philadelphia : Temple University Press, 2007. Ethnic Commerce and Protecting the National Economy. Dostupné z WWW:
<http://books.google.com/books?id=N5n6C_6c4goC&printsec=frontcover&hl=cs&source=gb_s_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false>.
6. KIPLE, K.E.; ORNELAS, K.C. *The Cambridge World History of Food*. UK : Cambridge University Press, 2000. Cattle, s. 489-496.
7. LEVINE, Robert M.; CROCITTI, John J. *The Brazil reader: history, culture, politics* . USA : Duke University Press, 1999. Immigrant Ethnicity in Brazil. Dostupné z WWW:
<http://books.google.com/books?id=R28K2JA9PM8C&pg=PA374&dq=japanese+in+brazil&hl=cs&ei=U8oAToKBLMqG-wa48NzdDQ&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=4&ved=0CDgQ6AEwAw#v=onepage&q=japanese%20in%20brazil&f=false>.
8. MEADE, T.A. *A Brief History of Brazil* . New York : Infobase Publishing, 2009. Italian Immigration. Dostupné z WWW: <http://books.google.com/books?id=e6Jw-KNq2QUC&printsec=frontcover&hl=cs&source=gb_s_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false>.
9. RITZER, G. *The McDonaldization of Society 6*. California : Pine Forge Press, 2011. Home Cooking (and Related Phenomena)

10. Soukup, V.: Přehled antropologických teorií kultury, Portál, Praha 2000
11. Wolf, J.: Abeceda národů, nakl. Horizont, 1984 Praha
12. *Ovoce a zelenina*. Mnichov : Teubner, 2008. Rajská jablíčka
13. *Kuchařské suroviny a přísady*. Praha : Slovart, 2000. Listová zelenina, s. 8.

11.2 Internetové články a odborné magazíny

Mintz, S.W, Du Bois, Ch.: The Anthropology of food and eating, Annual Review of Anthropology, vol.31:99-119, říjen 2002

Muchnik, J., Biénabe, E., Cerdan, C.: Food identity/food quality: insights from the "coalho" cheese in the Northeast of Brazil,

Salomao L. a Cairo A., Quando o brasileiro come fora, časopis *Época*, 6.12.2010

SMITH, Robert J. The Ethnic Japanese in Brazil. *Journal of Japanese Studies* [online]. 1979, 5, [cit. 2011-06-19]. Dostupný z WWW: <<http://www.jstor.org/pss/132086>>.

11.3 Internet

Ašenbryl D., http://www.rozhlas.cz/leonardo/svet/_zprava/brazilie-nejbarevnejsi-stat-na-svete--814358, citováno 2.1.2011

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [online]. 2002 [cit. 2011-06-20]. Censo Demográfico 2000. Dostupné z WWW: <<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/20122002censo.shtm>>.

Velvyslanectví České Republiky v Brasíli [online]. duben 2011 [cit. 2011-06-06]. Brazílské zemědělství. Dostupné z WWW: <http://www.mzv.cz/brasil/cz/obchodni_a_ekonomicke_informace/brazilsky_automobilovy_prumysl_1/brazilske_zemedelstvi.html>.

KRÁL, P. Rýže a její historie. *Vareni.cz* [online]. 2006, 10, [cit. 2011-06-19]. Dostupný z WWW: <<http://clanky.vareni.cz/ryze-a-jeji-historie/>>.

HENRY, Hugues . *Frites.be* [online]. 2001 [cit. 2011-06-20]. Les Frites. Dostupné z WWW: <<http://www.frites.be/v4/index.cfm?context=article&ContentID=354>>.

12 Slovník pojmů

Americana – sendvič z opečené bílé housky, plněný opečenou šunkou s roztaveným plátkem sýru, volským okem, plátkem rajčete a listem salátu.

Bolinhas – smažené kuličky z odpalovaného těsta plněné masem, rajčaty, sýrem, rybou nebo jakoukoliv jinou náplní.

Farofa – smažená mouka z manioku, která se například sype na opečené maso, je zbarvená dožluta.

Favela – chudinská čtvrť, většinou na okrajích velkých měst, vzhledem k demografickým změnám ve městech se někdy postupně začlení i k rozrůstajícímu centru a obklopí je nové zástavby, většina moderních favel začaly objevovat kolem roku 1970 během nové éry urbanizace.

Filé mignon - část hovězího u nás známá jako svíčková

Restaurant week - Ve městě São Paulo se týdně restaurací letos v dubnu účastnilo 233 podniků. Každá restaurace musí předložit vybrané menu, které se skládá z předkrmu, hlavního jídla a dezertu (R 29,90 na oběd a R 39,90 za večeři, tedy 300kč a 400kč). Nápoje a další služby jsou účtovány zvlášť.

Lanchonete – v překladu kavárna, avšak je to malý obchod specializovaný se také na rychlé občerstvení, stejně tak nabízí hotová jídla.

Padaría - pekárna

Pastel - Pastel je typický brazilský zákusek, odvozený z tradičních "jarních závitků" čínské kuchyně. V brazilské kuchyni se objevuje po vlně japonských přistěhovalců, kteří sem migrovali během 2.světové války. Protože museli používat suroviny dostupné v Brazílii, transformoval se recept do jiné podoby. Nicméně, jeho popularita v Brazílii stoupala a dnes je to velmi oblíbené jídlo.

Paulista – etnonymum pro obyvatele Sao Paula

Picanha - je vyrobena z řezu hovězího masa ze dna svíčkové a v gastronomii je považován za nejlepší stříh hovězího masa v mnoha jihoamerických zemích. Jedná se o malý trojúhelníkový sval, obvykle 675 až 1150 g hovězího masa.

13 Přílohy

13.1 Dotazník

Dobrý den, dostal se Vám do ruky dotazník, který je součástí výzkumu zaměřeného na vztah ke gastronomii v Sao Paulu.

Jsem studentkou sociální antropologie Univerzity Pardubice v ČR a píši diplomovou práci na téma vliv migrace obyvatelstva na současnou gastronomii, se zaměřením na oblast SP.

V souladu s etickým kodexem, týkajícím se antropologického výzkumu získaná data využiji výhradně pro účely sepsání diplomové práce. Výzkum je zcela anonymní.

Velmi Vám děkuji za Váš čas a svědomité vyplnění dotazníku. Vyplnění dotazníku by nemělo trvat déle než 15 minut. Označte prosím Vám nejpříjemnější odpověď, jedná-li se o otázku s možnostmi nebo vypište slovně odpověď, je-li za otázkou vytečkované pole.

Jana Lošťáková

ZÁKLADNÍ STATISTICKÉ ÚDAJE:

1. Jaké je vaše pohlaví:

A. muž

B. žena

2. Kolik Vám je let:.....

3. Jaké je Vaše dosavadní vzdělání:

a. základní

b. střední

c. Vyšší odborná škola

c. Vysokoškolské

4. Jsem:

A. samoživitel

B. Živím sebe a další členy rodiny

C. přispívám na chod domácnosti

D. jsem nevýdělečný člen domácnosti / např. student/

E. jiné

DOTAZNÍK:

6. Jaký vnímáte svůj vztah k jídlu:

- a. je to každodenní nutnost
- b. jídlo neřeším a vztah nijak zvlášť nemám
- c. příjemné zpestření dne
- d. jídlo je pro mě velmi důležité, přemýšlím nad ním, zajímám se o produkty,..

7. Kolikrát denně jíte?

- a. méně než 3x
- b. 3x
- c. 3-5, hlavní jídla a svačiny
- d. více než 5x

8. Jíte pravidelně?

- A. ano, každý den zhruba stejně
- b. ne, každý den mám jinak časově náročný program
- c. ano, ale liší se pracovní den a víkend
- e. jiné,

9. Jak často jíte mimo domov /restaurace, bufety, apod./?

- a. stravuji se pouze doma nebo tím co si doma připravím
- b. Výjimečně, tak 1-3 do měsíce
- c. aspoň 1x týdně
- d. víc jak 1x týdně
- e. Často, každý nebo skoro každý den

10. Stravujete se někdy ve Fast Foodech jako je MC Donald, Burger King apod. – americké řetězce?

- a. ne, nikdy

- b. výjimečně
 - c. občas, třeba 1x do měsíce
 - d. docela často /aspoň 1x týdně/
 - e. Velmi často / víc jak 2x týdně/
11. Stravujete se někdy v jiných fast foodech /sushi, pizza, arabské,../
- a. ne, nikdy
 - b. Výjimečně
 - c. občas, třeba 1x do měsíce
 - d. docela často /aspoň 1x týdně/
 - e. Velmi často / víc jak 2x týdně/
12. Jakou kuchyni preferujete? (např. brazilskou, arabskou, japonskou, italskou...)?.....
13. Jaké je Vaše nejoblíbenější jídlo?.....
14. Stravujete se na základě nějakého osobního nebo náboženského přesvědčení? např. vegetarián, vegan, náboženská tabu ovlivňující vaše stravovací nároky?
- a. ano
 - b. ne
15. které z jídel během dne je pro Vás nejdůležitější?
- a. snídaně
 - b. oběd
 - c. večeře
 - d. svačina
 - e. žádné není extra výjimečné
16. Kdy obvykle večeříte?
- a. do 6pm
 - b. mezi 6-8pm
 - c. mezi 8-10pm

d.po 10pm

17. kde obvykle večeříte?

- a. doma
- b.v práci/škole/..
- c.v restauraci
- d.fast food
- e. v klubu

18. Kde obvykle snídáte?

- a. doma
- b. v zaměstnání /škole
- c. cestou do práce/školy
- d.lançonete, padaría

19. Jaký druh masa preferujete?

- a.hovězí
- b. vepřové
- c.drůbež
- d.ryby
- e. jiné

20. jak často si dáváte po obědě dezert?

- a. pokaždé
- b.tak 2-3x do týdne
- c.výjimečně
- d.nikdy

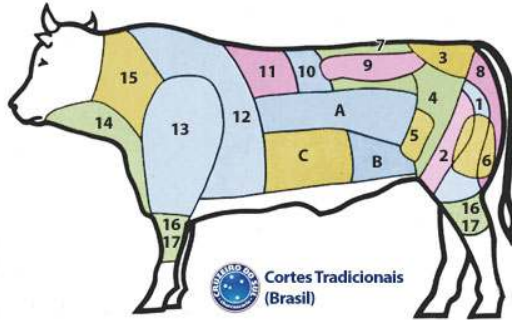
Děkuji za vyplnění dotazníku. Budu ráda i za jakoukoliv připomínku nebo dotaz.

Děkuji Jana Lošťáková., janie_loscha@hotmailcom

13.2 Obrazová příloha

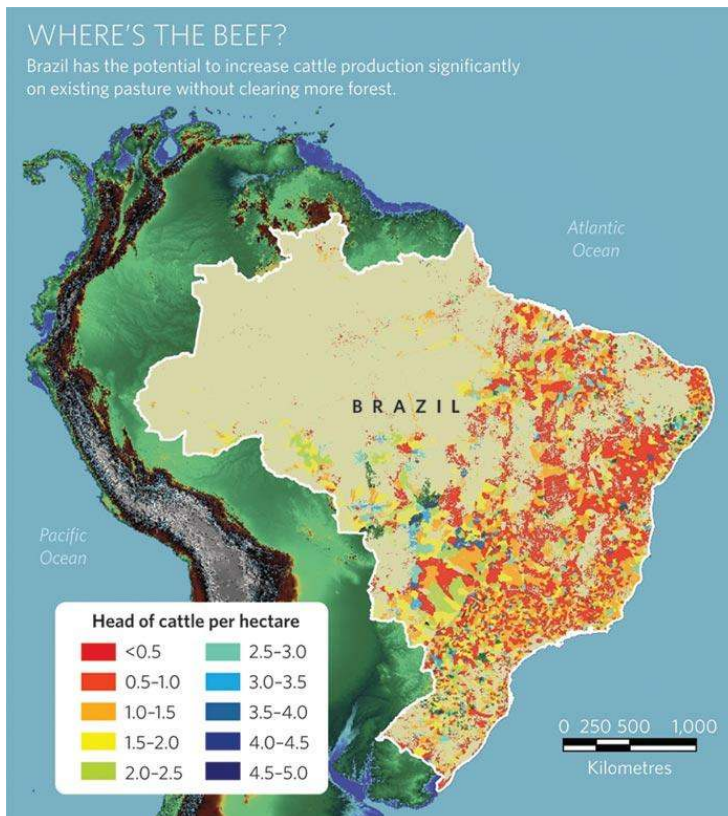
Fotografie v této kapitole byly pořízeny autorkou DP, kromě některých, u nichž jsou uvedeny zdroje v poznámkách pod čarou.

- Tzv. obrázková mapa hovězího masa, která je znázorněna pro lepší orientaci na prostírání některých churrascaríí.



A - Aba do boi	8 - Lagarto
B - Fraldinha	9 - Filé mignon
C - Ponta de agulha	10 - Filé de costela
1 - Coxão duro	11 - Capa de filé
2 - Patinho	12 - Acém
3 - Picanha	13 - Braço
4 - Alcatra	14 - Peito
5 - Maminha	15 - Pescoço
6 - Coxão mole	16 - Músculo
7 - Contrafilé	17 - Ossobuco

- Přehled chovu dobytka v Brazílii



- Churrascaría



- Dezerty - papájový krém s likérom



- Provolone a milanesa



64

⁶⁴ Coisinhas: Provolone a milanesa [online]. 2010 [cit. 2011-06-26]. Coisinhasbeth. Dostupné z WWW: <<http://coisinhasbeth.blogspot.com/2010/07/provolone-milanesa.html>>.



- Americana



- Pivo



- Libanonská jídelna



- Filé mignon aperitivo



- Klasická brazilská kuchyně

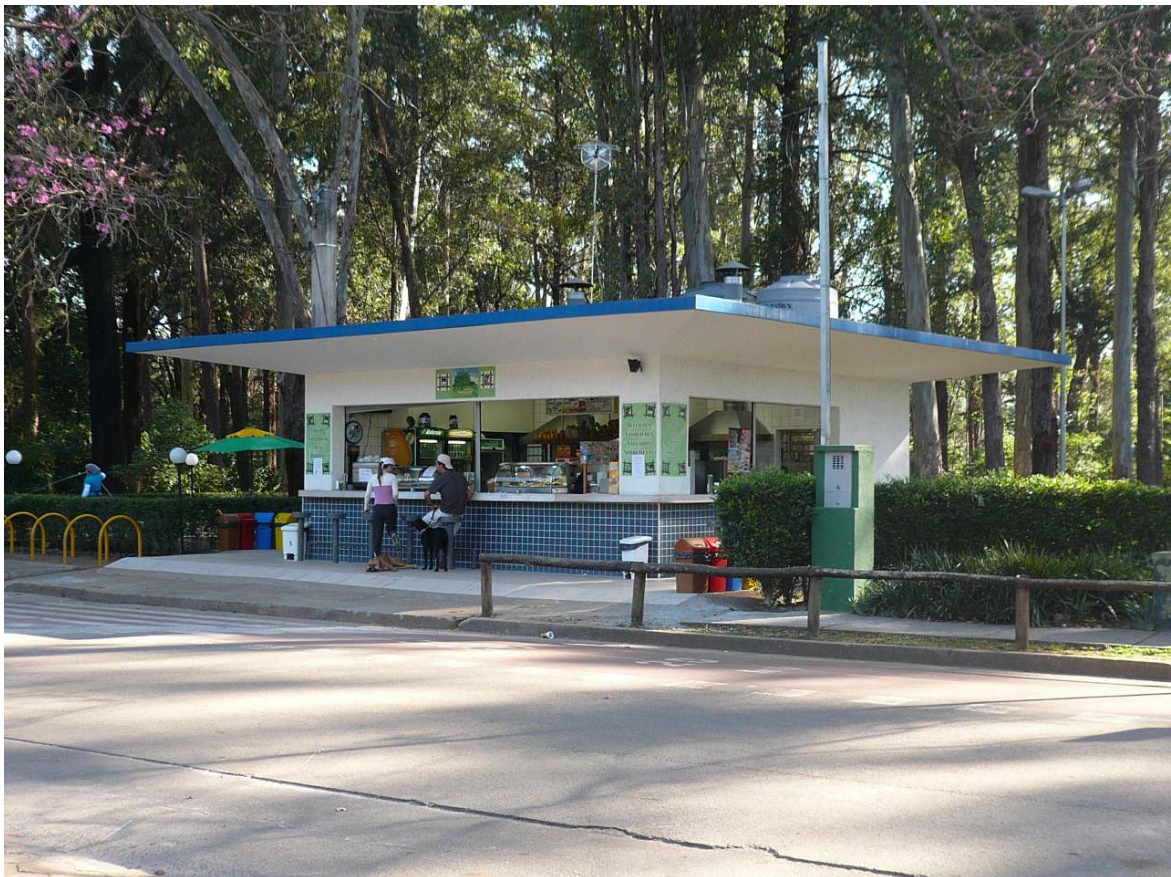




- Sušené maso a smažený maniok farofofou



Lanchonete





- Brazílský pastel



65

⁶⁵ *Brazilian pastel.jpg* [online]. 2007 [cit. 2011-06-26]. Wikipedia.org. Dostupné z WWW: <<http://en.wikipedia.org/wiki/File:Pastel.jpg>>.

- Bolinhos



66

- Coxinhas



67

⁶⁶ *Doce Alto* [online]. 2011 [cit. 2011-06-26]. Bolinhos de bacalhau. Dostupné z WWW: <http://docealto.pt/index.php?main_page=product_info&cPath=25_94_80&products_id=595>.

⁶⁷ *Mr. Cook Recipes* [online]. 2010 [cit. 2011-06-26]. Coxinha Recipe. Dostupné z WWW: <<http://www.mrcookrecipes.com/iphone/coxinha.html>>.

