

Univerzita Pardubice

Fakulta filozofická

Gastronomie v Pardubickém kraji

Soňa Sedláčková

Bakalářská práce

2015

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Soňa Sedláčková**  
Osobní číslo: **H12364**  
Studijní program: **B6703 Sociologie**  
Studijní obor: **Sociální antropologie**  
Název tématu: **Gastronomie v Pardubickém kraji**  
Zadávající katedra: **Katedra sociálních věd**

### Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Má práce se zaměří na zkoumání gastronomie v Pardubickém kraji. Návštěvou několika restaurací a svým nezúčastněným pozorováním se chci zaměřit na stravovací návyky hostů, dotknu se i zdravé výživy. Dále se zmíním o kulturních aspektech stravování a rozeberu úlohu jídla z pohledu antropologie. Ve své práci chci také nastínit historii gastronomie až po současnost. Dále se má práce zaměřit i na dodržování etikety hostů při stolování, provedu analýzu jídelního lístku, chtěla bych zmínit tradiční jídla, nápoje a jejich konzumaci pro Českou Republiku.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

FREEDMAN, Paul H. Jídlo: dějiny chuti. 1. české vyd. Praha: Mladá fronta, 2008, 368 s. ISBN 978-80-204-1847-0. MONTANARI, Massimo. Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, 227 s. ISBN 80-7106-560-9. SILVA, Kim da. Kineziologie a stravování: správné jídlo ve správný čas. Vyd. 1. Olomouc: Fontána, 2003, 144 s. ISBN 80-7336-087-x. DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. Lidé a jídlo. Vyd. 1. Praha: ISV, 1999, 182 s. ISBN 80-85866-41-2. JEČNÝ, Dobromil. Gastronomický a společenský průvodce světem. 1. díl, Evropa. Úvaly : Ratio, 2000, 237 s. HOLUB, Karel. Umění a gastronomie. Praha: Ars Bohemica & Karel Holub, 2011, 491 s. ISBN 978-80-904283-1-7 RUBIN, Lawrence C. (ed.): Food for Thought: Essays on Eating and Culture. North Point Press, 2007, 307 p. ŠPAČEK, Ladislav. Malá kniha etikety u stolu. 1. vyd. Praha : Mladá fronta, 2010, 137 s. EPSTEIN, Rachel. Eating habits and disorders. 1st ed. New York : Chelsea House, 1990, 109 p. WATSON, James L. and CALDWELL, Melissa L. The cultural politics of food and eating. 1st pub. Malden; Oxford ; Carlton : Blackwell, 2005, 320 p. MINTZ, S.W. Du Bois, Ch. The Anthropology of food and eating, Annu, Rev. Anthropol, 2002, 119 s.

Vedoucí bakalářské práce: **Mgr. Zuzana Hloušková**  
Katedra sociálních věd

Datum zadání bakalářské práce: **30. dubna 2014**  
Termín odevzdání bakalářské práce: **30. března 2015**



prof. PhDr. Petr Vorel, CSc.  
děkan

L.S.



Univerzita Pardubice  
Pátá pátá pátá pátá  
532 13 Pardubice, Studentská 84



PhDr. Michal Tošner, Ph.D.  
vedoucí katedry

V Pardubicích dne 30. dubna 2014

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 Chrudimi dne 30.6.2015

Soňa Sedláčková

Poděkování:

Poděkování bych chtěla věnovat své rodině, svému příteli a všem mým přátelům, kteří mě po celou dobu zpracování mé práce podporovali. Své rodině za obstarání jídla, během této neustále hlad vyvolávající práce.

Dále bych chtěla poděkovat své vedoucí práce Mgr. Zuzaně Hlouškové za cenné rady a připomínky. Poděkování patří i všem kantorům na oboru Sociální antropologie.

**NÁZEV:** Gastronomie v Pardubickém kraji

**ANOTACE:** Má práce se zaměří na zkoumání gastronomie v Pardubickém kraji. Návštěvou několika restaurací a svým nezúčastněným pozorováním se zaměřím na stravovací návyky hostů, dotýkám se i zdravé výživy a dietetiky. Dále se zmíním o kulturních aspektech stravování a rozeberu úlohu jídla z pohledu antropologie. Ve své práci chci také nastítnit historii gastronomie až po současnost. Dále se má práce zaměří na etiketu stolování, provedu analýzu jídelního lístku, chtěla bych zmínit tradiční jídla, nápoje a jejich konzumaci pro Českou Republiku.

**KLÍČOVÁ SLOVA:** Gastronomie, jídlo, zdravá výživa, dietetika, restaurace, hosté, etiketa, stolování, jídelní lístky, tradiční jídla

---

**TITTLE:** Gastronomy in the Pardubice region

**ANNOTATION:** My work focuses on the exploration of gastronomy in the Pardubice region. I will visit several restaurants and I will observed, I will focus on the eating habits of guests and I will talk about nutrition and dietetics. I mention the cultural aspects of food and will discuss the role of food from the perspective of anthropology. In my work, I will also outline the history of gastronomy to the present. Further work has focus on dining etiquette. I will analyze the menu, I would like to mention about traditional meals, drinks and their consumption for the Czech Republic.

**KEYWORDS:** Gastronomy, food, healthy food, dietetics, restaurant, guests, etiquette, dining, menus, traditional dishes

# OBSAH

1.	ÚVOD.....	7
2.	METODOLOGIE.....	9
2.1	Výběr tématu .....	9
2.2	Metody výzkumu.....	10
3.	TERÉN .....	17
3.1	Popis terénu .....	17
3.2	Vstup do terénu .....	17
4.	VÝVOJ CHUŤE A HISTORIE GASTRONOMIE .....	18
4.1	Gastronomie.....	18
4.2	Chuť ve starověkém Řecku a Římě.....	18
4.3	Chuť a gastronomie v Číně .....	19
4.4	Zrození islámské kuchyně .....	20
4.5	Jídlo a chuť ve středověké Evropě.....	21
5.	JÍDLO.....	23
5.1	Jídlo a chudoba.....	23
5.2	Jídlo a sociální normy .....	24
5.3	Vlivy ovlivňující stravování .....	24
5.4	Jídlo pro všechna roční období .....	24
5.5	Tradiční jídla, nápoje a jejich konzumace pro Českou republiku .....	25
5.6	Ritualizace jídla v Českých zemích.....	26
5.7	Zdravá výživa .....	27
5.8	Dietetika .....	27
6.	RESTAURACE .....	28
6.1	Dějiny restaurací .....	28
6.2	Jídelní lístek .....	29
6.3	Stolování.....	29
7.	ZÁVĚR .....	31
8.	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY .....	36
9.	PŘÍLOHA .....	37
9.1	DOTAZNÍK .....	37
9.2	FILM.....	38

# 1. ÚVOD

Během několika posledních let jsem se začala hlouběji zajímat o téma gastronomie. Když jsem si mohla zvolit téma, na které chci svou bakalářskou práci zaměřit, bylo téma gastronomie pro mě jasnou volbou. Téma gastronomie, tím myslím téma jídla, vaření, stolování a dalších věcí s tím spojených mě velice zajímá. Pro svou práci jsem si vymezila výzkumný terén, kterým je Pardubický kraj a dvě restaurace, které se v tomto kraji nacházejí. Jsou to Restaurace Bowling Bar Stromovka, která se nachází v Chrudimi a restaurace St. Patrick v Pardubicích.

Na gastronomii budu nahlížet několika různými pohledy. Návštěvou zmíněných restaurací, a jednoho učňovského restauračního zařízení, se svým nezúčastněným pozorováním zaměřím na stravovací návyky hostů. Zmíním se i o rituálech, které jsou s jídlem spojeny. Ve své práci se dotknu i zdravé výživy a dietetiky. Dále se zmíním o kulturních aspektech stravování a chci samozřejmě rozebrat úlohu jídla z pohledu antropologie. Ve své práci se opírám o koncept z knihy *The Anthropology of food and eating* (2002) od autorů Sidney W. Mintz a Christine M. Du Bois, kde autoři uvádějí pro moji práci velmi důležitou myšlenku, kterou je to, že jídlo má pro lidskou existenci zásadní význam. Tuto myšlenku se ve své práci snažím potvrdit. Při tvoření filmu jsem se hlavně opírala o knihu *Ecce homo. Esej o vizuální antropologii* (2011) od Tomáše Petráně.

Ve své práci chci také nastínit historii gastronomie až po současnost a samozřejmě zmínit důležité kroky, které se v gastronomii odehráli. Dále se zaměřím na dodržování etikety hostů při stolování. Popíši stolování, a to jak ze strany hosta, tak ze strany hostitele. V restauračních zařízeních, které jsem navštívila, mimo jiné provedu i analýzu jídelního lístku. Na téma gastronomie zmíním i tradiční jídla, nápoje a jejich konzumaci v České republice.

O gastronomii se zajímám už několik let, ale téma antropologie jídla bylo pro mě něco nového. Ovšem z několika knih, článků a různých pramenů jsem se dozvěděla spoustu nových poznatků, které chci ve své práci využít a poukázat na ně. Jak už jsem zmiňovala, budu se zabývat gastronomií v mnou vymezeném terénu, kterým jsou dvě restaurace, nacházející se v Pardubickém kraji. Vybrala jsem si tento kraj, protože v tomto kraji žiji, studuji, neustále a každý den se v něm pohybuji.



Ve své práci se zabývám tedy otázkou jídla. Hledám odpověď na otázku, jaká je role jídla pro člověka a jeho každodenní život. Jako výzkumný terén jsem zvolila restaurační zařízení, abych propojila téma stravování lidí a gastronomie.

Studuji obor vizuální antropologie, takže toto téma uchopím i prostřednictvím krátkého filmu, ve kterém chci zachytit vše s pomocí kamery. Vybrala jsem si obor vizuální antropologie, protože mě samozřejmě baví provádět různé výzkumy, rozhovory s lidmi, psát a vyplňovat s lidmi ankety a zjišťovat tak spoustu informací, pracovat s nasbíranými daty a dojít k určitému výsledku, ale na vizuální antropologii se mi nejvíce líbí, že své poznatky a výsledky mohou zobrazit také jinak než jen na papíře, ale vytvořením krátkého filmu, ve kterém tedy na své výsledky poukážu trochu netradiční formou. Práci s kamerou jsem si vybrala i kvůli tomu, že mě odjakživa bavil film, bavilo mě vždy i fotografovat. Jak už tedy slovo vizuální napovídá, natočím a sestříhám krátký film na dané téma. K tomuto filmu samozřejmě doložím na několika stranách text, ve kterém se budu snažit popsat i věci, které se mi do filmu nepodařilo promítnout.

Pro samotný film jsem si vybrala restaurační zařízení, ve kterých provedu několik rozhovorů. Rozhovory provedu se zaměstnanci, kterých se budu ptát na historii jejich restaurací, a také mě samozřejmě zajímá, jaká jídla a proč zde vaří, co tedy za jídla v tomto kraji lidem nabízejí. Na to navážu jejich jídelními lístky, které sleduji a studuji v rozmezí půl roku a pozoruji jejich změny. S majiteli a se zaměstnanci, kteří daný jídelní lístek vytvářejí, pohovořím o tom, na jakém principu se tvoří, dále pak jakým ho podrobují změnám a proč. Zachytím na kameru i prostředí restaurací a prostory ve kterých se hosté stravují.

Dále se ve svém filmu budu věnovat stolování. Základy stolování mi na kameru předvede kantorka SOŠ a SOU Chrudim, která se tomuto oboru věnuje několik let a vyučuje ho. Zapojila jsem do svého natáčení i učně, kteří se právě takovým základům stolování ve svém studiu věnují a učí se ho. Na kameru mi předvedou prostření stolu, a to od ubrusu až po některé příbory, součástí je i výklad, na co se který příbor používá.

## **2. METODOLOGIE**

V této kapitole se budu věnovat popisu sběru dat během mého výzkumu. Postupný sběr dat v mém výzkumu rozdělím do několika částí. Nejdůležitější metodou výzkumu bylo zúčastněné pozorování. Díky zúčastněnému pozorování jsem zpracovala otázky a následně pak prováděla rozhovory se svými respondenty a dvěma hlavními informátory. Další metodou, kterou jsem ve svém výzkumu použila, byla metoda dotazníku. Dotazník jsem vypracovala, zveřejnila na sociální síti a výsledky shrnula. Nezúčastněným pozorováním jsem v restauracích, které jsem si pro svůj výzkum vybrala, pozorovala, jak se hosté a obsluha v restauraci k sobě vzájemně chovají, samozřejmě jsem zde využila i několikrát zúčastněné pozorování.

Ráda bych zde popsala, proč jsem si vybrala téma gastronomie a uvedu metody, které jsem ve své práci použila jak pro psanou formu tak i při natáčení mého dokumentu.

### **2.1 Výběr tématu**

Jak už jsem uváděla výše, téma gastronomie mě velice zajímá. Téma antropologie jídla není zatím moc populární, i když slovo gastronomie, se stává v naší republice den o de dne populárnější. Lidé se zajímají o nové trendy, sledují různé posuny v gastronomii i díky televizi, časopisům a jiným médiím.

Po celou dobu hodování v restauracích jsem měla možnost si promluvit s lidmi, kteří se v tomto oboru pohybují již několik let. Věděla jsem, že mě tento výzkum bude velmi bavit a také se tak stalo.

Mnoho lidí si v oblasti antropologie jídla vybaví pouze různé druhy diet apod. Zrovna tomuto tématu dietetiky jsem se ve své práci věnovala jen ve zkratce. Při výběru knih k tématu gastronomie, jsem se dozvěděla, že je opravdu dost titulů, které jsou zajímavé, ať už to jsou knihy, které se věnují samotné historii gastronomie až po nové trendy v kuchyni, dějinám restaurací a i samotnému vývoji stolování.

Skupina, na kterou jsem se zaměřila, byli hosté, kteří dané restaurační zařízení navštěvovali. Vybrala jsem je díky dostupnosti určitých informací a samozřejmě i díky tomu, jelikož navštěvovali mé oblíbené restaurace, tak trochu jsem předpokládala, že máme velmi podobný životní styl, což se mi tedy hodilo i k mému zúčastněnému pozorování.

## 2.2 Metody výzkumu

Na začátku svého výzkumu jsem pozorovala různé dění v restauracích a na tomto základě jsem si začala vytvářet i své zápisky. Pozorovala jsem dění v určité skupině a snažila se vždy do skupiny co nejvíce zapadnout. Zabývám se zde gastronomií. Zabývám se ve své práci i tím, jakým jídlem je tedy možné se stravovat v místních restauracích, čím je ovlivněna nabídka jídel, jaká jídla jsou v daných restauracích oblíbená apod.

Sidney W. Mintz a Christine M. Du Bois (2002), mi pomohli rozebrat úlohu jídla z pohledu antropologie. Ve své knize uvádějí, že jídlo samotné neboli potrava a jejich dostatek či nedostatek mají samozřejmě vliv na chování obyvatel.

V rozhovorech se svými informátory jsem se jich samozřejmě ptala na jejich názor, tím teď narážím například na cenu určitých potravin apod. Ve své knize také Mintz a Du Bois (2002), poukazují na mnoho autorů, kteří se zabývali tématem jídla a to například i jeho historií a různými záležitostmi, kterými byla historie jídla ovlivňována. „*Other food shifts are associated with a variety of economic and political changes, such as male out-migration, interclass rivalry and imitation, and market integration.*“ (Lentz, 1999 cit. podle Mintz a Du Bois, 2002, s. 104, [ONLINE]) Já jsem se ve své práci na toto téma samozřejmě také narazila. Zajímali mě různé vlivy, které na jídlo působí a proč.

Další knihou, kterou zmíním při pohlížení na stravování je kniha **Lidé a jídlo** (1999) od V. Dvořákové-Janů, která mi pomohla hlavně při studování vývoje jídla. Dalším titulem z oblasti antropologie jídla je kniha **Jídlo: dějiny chuti** (2008), kterou editoval Paul Freedman, tato kniha mimo jiné popisuje historii gastronomie v různých oblastech země až po současnost.

Jednou z metod, které jsem využívala při svém výzkumu, bylo i zúčastněné pozorování. V restauracích jsem strávila několik týdnů a pozorovala jsem jak dění v restauraci, tak jsem prováděla rozhovory s hosty a pracovníky restaurace. Zaměřila jsem se i na stravovací návyky hostů.

V restauracích jsem byla v pozici hosta. Stravovala jsem se tedy podobně jako většina hostů v restauraci. Během toho jsem velmi pozorně vnímala situace, kterých jsem se zúčastňovala a udržovala komunikaci s hosty, pozorovala jsem jejich stravovací návyky a rituály, které jsou s jídlem spojené.

Dále se zajímám o různé vlivy, které jsou s historií jídla a samotné gastronomie spojené.,,Among the fundamental questions scholars can ask in this area are how human beliefs and rituals delin eat what counts as food, and conversely, how humans use food in delin eating what counts as ritualor proper belief.“(Mintz a Du Bois, 2002, s. 107,[ONLINE])

Různá data jsem si po celou dobu výzkumu zaznamenávala do mého terénního deníku, který jsem při každé návštěvě měla s sebou a mohla tak okamžitě zaznamenat různé vjemy a informace, které jsem posléze ve své práci využila. Měla jsem dva hlavní informátory, což byli majitelé restaurací. Od obou jsem povětšinou ze strukturovaného rozhovoru získávala informace spojené s jejich restauracemi, jídlem, jídelními lístky, a vedením restaurace. Ostatní rozhovory jsem prováděla s pracovníky a hosty v restauraci.

V každé z restaurací jsem provedla analýzu jídelního lístku, tím mám na mysli, že jsem od svých informátorů zjišťovala, která jídla jejich jídelní lístek obsahuje a proč, ale také jsem se chtěla dozvědět, jak se jídelní lístek sestavuje.

Dalším informačním zdrojem byl dotazník, který jsem zpracovala a rozposlala na sociální síti, kde mi moji respondenti odpověděli na sedm otázek, které se týkaly jídla a restauračního zařízení. Některé otázky jsou otevřené a některé uzavřené. Uvedu zde otázky v mém dotazníku a nejčastěji uváděné odpovědi.

## **DOTAZNÍK**

### **1) Jaký význam má pro vás jídlo?**

**Nejčastěji uváděné odpovědi:** Zdroj příjmu, prostředek ke sdružování s ostatními lidmi.

### **2) Jaký druh jídel máte nejraději a proč?**

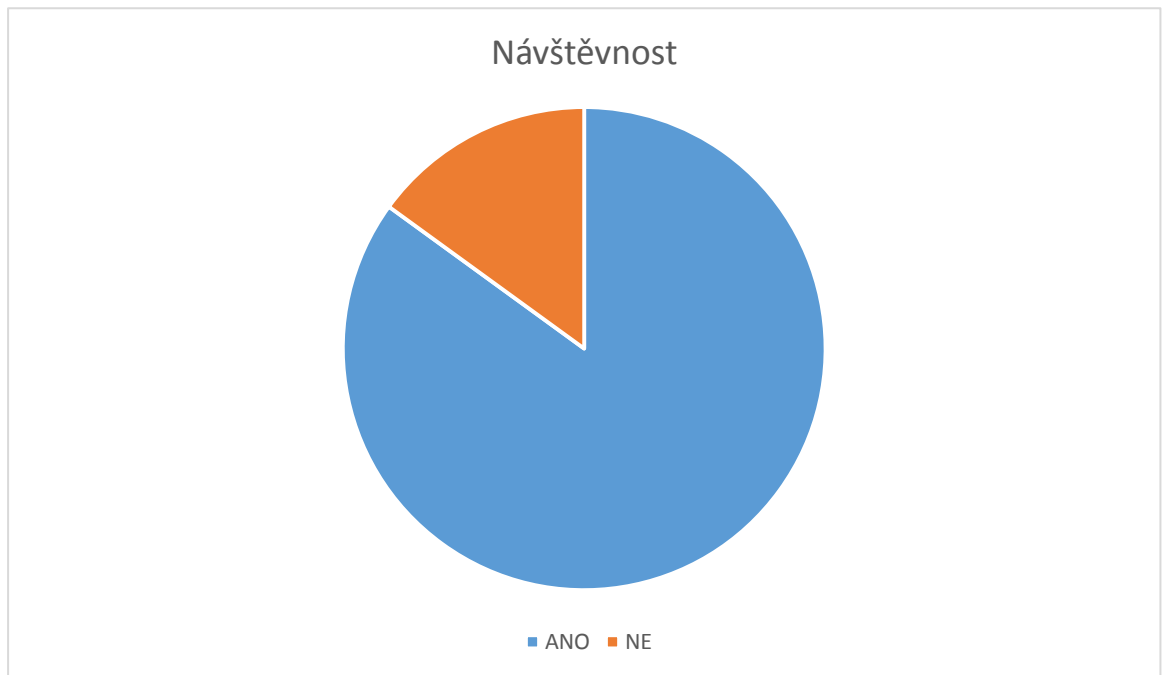
**MUŽI:** různé druhy mas na různé způsoby

**ŽENY:** lehčí jídla, saláty, těstoviny

### **3) Jaké jídlo, které považujete pro Českou republiku typické, máte nejraději?**

**Nejčastěji uváděná odpověď:** Svíčková omáčka

#### 4) Navštěvujete restaurace často? Pokud ano, za jakým účelem?



Na grafu je vyznačeno, že přibližně 85 % z dotazovaných navštěvují restaurace často a to se záměrem jíst se dobře najíst, pobavit se s přáteli a seznámit se s novými lidmi.

#### 5) Podle jakého kritéria si v restauracích vybíráte z jídelního lístku?

**Nejčastěji uváděná odpověď:** Dotazovaní si nejčastěji vybírají podle toho, na co mají právě chuť, neohlíží se tolik na cenu ani na vizuální dojem pokrmu.

#### 6) S kým nejčastěji navštěvujete restaurace?

**Nejčastěji uváděná odpověď:** S přáteli

#### 7) Splní jídlo v restauracích vždy Vaše očekávání?

**Nejčastěji uváděná odpověď:** ANO

Na dotazník odpovídali muži i ženy různých věkových skupin. Moji respondenti byli návštěvníci restaurací, ve kterých jsem prováděla svůj výzkum. Tento dotazník mi sloužil hlavně k ověření mých hypotéz, které jsem si sama utvořila na základě zúčastněného pozorování. Ověřovala jsem si tak výsledky mého pozorování.

V této části bych se ráda věnovala metodám, které jsem využívala při natáčení mého krátkého filmu o gastronomii, jídle. Jelikož studuji vizuální antropologii, k psané formě jsem přidala i formu vizuální. Natočila jsem krátký dokument, který nese název Gastronomie v Pardubickém kraji. Zachycuje témata a prostředí, o kterých ve své práci píší. Vizuální zpracování mohou být různá. Ze získaných zkušeností z oboru, který studuji, jsem tento dokument natáčela a postupně sestříhala. S lidmi, se kterými byl natočen můj dokument, jsem byla spokojená, všichni byli velice ochotni komunikovat i přes kameru, z čehož jsem měla velkou radost. Byla jsem si vlastním režisérem, scénáristou, producentem a posléze jsem si film i sama sestříhala. V každém rozhovoru, který v mém dokumentu uvidíte, byly otázky předem zpracovány a dány mým informátorům k promyšlení. Jediné natáčení, které bylo naprosto bez jakéhokoliv scénáře, bylo natáčení stolování. Vše si sama připravila odbornice na toto téma paní Daniela Malinová.

Přejdu tedy k terminologii. Jako odbornou příručku jsem studovala knihu s názvem *Ecce homo*. Esej o vizuální antropologii, jejímž autorem je Tomáš Petrůň. Ráda bych tedy uvedla některé pojmy z této knihy, které jsem při natáčení využila a zařadila svůj film do některého ze schémat, které autor ve své knize nabízí.

Nejprve bych chtěla zmínit, že vnímání určitého filmu je pro každého jiné, každý se zaměřuje na něco jiného, i když je jasně určené téma., *V průběhu celého procesu utváření, reprezentace i vnímání filmu spolupůsobí celá řada faktorů vědomých i nevědomých, souvisejících se situací všech zúčastněných, jejich identitami kulturními, sociálními, genderovými a jejich individuálními dispozicemi. Z hlediska různých způsobů nahlížení i **prožívání** tedy audiovizuální záznam či film je i není zároveň materiálním objektem, iluzí, projekcí vlastního Já, produktem imaginativních schopností.*“(Petrůň, 2011, s. 17). Znamená to tedy, že i obraz jednoho člověka na jeden a ten samý film se může měnit.

Zaměření mého filmu je jasné, věnuji se gastronomii, natáčela jsem ve dvou restauracích, které se nacházejí v Pardubickém kraji a snažila se pochytit jak samotné dění v restauraci, ale i restauraci samotnou. Samozřejmě jsem na kameru zachytila i pracovníky těchto dvou restaurací a z každé restaurace mi jeden z pracovníků pověděl na kameru co nejvíce informací o dané restauraci. Mohla bych zde tedy zmínit dva další termíny, které uvádí Petrůň (2011) ve své knize, že i ve vizuální antropologii a vlastně i při vytváření filmu jsou lidé buď jako

subjekty dění, což znamená, že jsou v pozici pozorujícího. Objektem je tedy člověk v pozici pozorovaného.

Jak dále Petráň (2011) uvádí, důležitou složkou při natáčení filmu je i přímé **zobrazení**, jelikož se povětšinou od všech odborných textů a praktik, které jsou tedy teoriemi, liší. Samozřejmě je i můj film založený na několika teoriích a konceptech, kterých je povětšinou nutno se držet. „*Nedílnou součástí vizuální antropologie je tedy vedle natáčení filmů i jejich studium a především analýza, která přináší poznatky o způsobech i vzorcích chování (vnucovaných, ideálních, přirozených), mocenských a ekonomických vztazích, způsobech manipulace a nejrůznějších motivacích a zájmech, které ke vzniku filmu vedly a které se podílely na jeho šíření, včetně kritického studia dobových reakcí, recenzí a ohlasů v dalších kulturních textech (v nejširším slova smyslu, od tištěných textů až po dobovou módu či ochotu položit život pod vlivem heroických filmů historických, revolučních, válečných či budovatelských).*“ (Petráň, 2011, s. 34)

Samotný film slouží antropologii jako prostředek k například dokumentacím, a všechny události konkrétně zachycuje.

V této jakési příručce k vizuální antropologii jsem našla základní otázky k načrtnutí filmového schématu. „*Tyto otázky tvoří osu, kdo natáčí – o kom, koho zobrazuje – a komu je film promítán.*“ (Petráň, 2011, s. 85)

- Já (Soňa Sedláčková) – restaurační zařízení, stolování
- Zaměstnanci restaurací, hosté, učni střední odborné školy – prozatím pro účely školy.

Dále jsem svůj film zařadila do kategorie filmů, které Petráňovi tabulky nabízí. Jelikož se film věnuje gastronomii, tedy stravování lidí, má kategorie filmu je jasná.

„*Film – nositel informace: Informace nediegetická (o kontextu vzniku díla): O kulturních strukturách (projevech nehmotné i hmotné kultury, způsobu oblékání, bydlení, stravování, každodenním životě).*“ (Petráň, 2011, s. 86)

Podle několika schémat Petráň (2011) rozděluje filmy do určitých kategorií, můj film spadá do kategorie filmů, které jsou nositeli informací, v mé podobě oblasti stravování.

Celý film je natočen na dvě kamery, které jsem používala na své záběry. U některých záběrů jsem využila stativ, se kterým jsem natáčela hlavně rozhovory. Můj film je natočen ve Full HD kvalitě, tudíž jsou záběry, které jsem pořídila ve vysoké kvalitě. Můj film divákovi popisuje prostředí, ve kterém jsem svůj výzkum prováděla. V restauraci St. Patrick nám manažer restaurace popíše jak restauraci, tak i například jejich jídelní lístek nebo hosty, které tuto restauraci navštěvují. Jak můžete vidět v mém dokumentu v části Restaurace St. Patrick. Jelikož jsem předem pokládala v obou restauracích stejné otázky, i v Restauraci Bowling Bar Stromovka je děj podobný. Další záběry v mém filmu se týkají stolování. Můj film tedy poukazuje na prostředí a na témata, kterými se ve své práci zabývám.

Veškeré záběry jsem stříhala a celý film následně ucelila v programu EDIUS 6. Pracovala jsem s necelými dvěma hodinami materiálu, které jsem posléze sestříhala do přibližně deseti minutového filmu. Do filmu jsem se snažila zapojit co nejvíce prostřihů, abych ho udělala zajímavějším.

Při záběrech restaurací jsem měla většinou předem promyšlené, co chci, aby bylo vyobrazeno, některé záběry mě napadly až na místě. Před natáčením jsem si vždy vybrala prostory, ve kterých chci natáčet a vybrala jsem vždy ty, které se mi zdály nejlepší pro divákovu oko, prostřednictvím mého oka, narážím tím na koncept Vertova. *„Jsem filmové oko. Jsem oko mechanické. Jsem stroj. Ukazuji vám svět takový, jak jej mohu vidět jen já. Osvobozuji se ode dneška navždycky od lidské nepohyblivosti, jsem v neustálém pohybu, přibližuji se k předmětům a vzdaluji se od nich, podlézám pod ně a vystupuji na ně, běžím zároveň s padajícími i zvedajícími se těly.“* (Grošev, 1979, s. 23)

Ve svém filmu se snažím využívat různých úhlů pohledu. Ve filmu nejsou nakonec přiblížené záběry hostů, jak se stravují, jelikož jsme se shodli společně s majiteli restaurací, že je to velký zásah do soukromí. V mém filmu nemám záměrně žádné záběry lidí, kteří mi u svého jídla vypravují, jestli jim chutná, protože to podle mého názoru navozuje dojem televizní reality show, což nebylo mým záměrem. Naštěstí jsem byla na natáčení vždy připravená a nevznikl žádný problém například s místem na paměťové kartě nebo vybitím baterie v kameře.

Režiséři, kteří točili dokumentární filmy o jídle, jsou například: Valentin Thurn a jeho dokumentární snímek *Z popelnice do lednice?*, Morgan Spurlock: *Super Sizeme*, Robert



Kenner: Potraviny, a.s. a další. Všechny tyto dokumentární snímky se věnují jídlu, stravování, řeší i ekonomické pohledy.

## **3. TERÉN**

### **3.1 Popis terénu**

Pro svůj výzkum jsem si vybrala dvě restaurace, jsou to Restaurace Bowling Bar Stromovka v Chrudimi a Restaurace St. Patrick v Pardubicích. Tyto restaurace se nacházejí v Pardubickém kraji. Obě restaurace ráda navštěvuji a mají i podle mého názoru příjemné prostředí. Záběry z restaurací můžete vidět v mém filmu v částech Bowling Bar Stromovka a restaurace St. Patrick. Tuto lokalitu jsem si vybrala, protože sama v Pardubickém kraji bydlím a pohybuji se v něm, což samozřejmě zahrnuje i to, že se v tomto kraji i stravuji. Jelikož se zaměřuji na gastronomii, zabývám se ve své práci i tím, jakým jídlem je možné se stravovat v místních restauracích. V Chrudimi na SOŠ a SOU obchodu a služeb mi poskytla rozhovor i natáčení kantorka paní Daniela Malinová, která mě udělala nádhernou přednášku o tom, jak správně stolovat.

### **3.2 Vstup do terénu**

Když jsem poprvé přišla do obou restaurací, ve kterých jsem prováděla svůj výzkum, věděla jsem, že mě zde čeká velmi ochotná a příjemná obsluha, tudíž jsem neměla strach kohokoliv oslovit a poprosit jej o spolupráci při mém výzkumu. Byla jsem tedy klidná a vyrovnaná a nebála se tak zahájit rozhovory se svými informátory.

Ještě před natáčením jsem navštěvovala svůj terén s terénním deníkem a mohla si tak veškeré své poznatky zaznamenávat. V restauracích jsem seděla na různých místech, u různých stolů, měnila jsem tedy své pozice a vnímala samozřejmě jak hosty, tak i prostředí, ve kterém se zrovna nacházím a jak na mě působí.

Situace před natáčením byla také klidná. Předem jsem vypracovala otázky, které jsem předala do každé restaurace, a hned druhý den jsme mohli začít natáčet. Natáčení probíhalo v pořádku, několikrát jsme se i příjemně pobavili.

S paní Danielou Malinovou stačilo pouze domluvit natáčení v restauraci v chrudimském muzeu, kde se svými žáky působí ve všední dny přes obědy, a tak jsem si mohla v klidu natočit základy stolování, které mi na kameru ochotně předvedla.

## 4. VÝVOJ CHUTĚ A HISTORIE GASTRONOMIE

### 4.1 Gastronomie

Ráda bych tedy přešla k tématu historie gastronomie. Gastronomie je široký pojem. V tom širším slova smyslu zde můžeme mluvit o vztahu kultury a potravy, pokud slovo gastronomie pojmemme v užším slova smyslu, mluvíme o kulinářském nebo kuchařském umění. Podle mého názoru se dá vlastně říci, že samotná gastronomie vznikla s prvními lidmi. Každý přece ví, že pravěcí lidé používali oheň, a to i k přípravě pokrmů.

Jak uvádí Montanari (2003), kvůli svému existenciálnímu významu se stravování a dějiny stravování odvíjejí v souladu s jinými, ostatními dějinami. Tyto dějiny je určují a zároveň jsou jimi určovány.

### 4.2 Chuť ve starověkém Řecku a Římě

V krátkosti se ve své práci budu věnovat a zmíním se zde o různých kulturách. Začnu tedy starověkým Řeckem a Římem. Této kapitole se věnuje Veronika Grimmová. Všechny tyto informace uvádí Freedman (2008). Jak je všem známo, ve velkých Homérových básních ožívají hostiny, kde hrdinové těchto básní rozžehnou velký oheň, na který položí rošt a celá hostina je velkým obřadem pro všechny přítomné, kde každý má svou roli, někdo má tu čest nakrájet maso, jiný ho položí do ohně atd. Maso se házelo do ohně jako vzdání oběti bohům a až poté požili připravený pokrm.

Homér popisuje překvapivé množství hostin, jídlo a pití je zde zobrazováno jako poživatinou, která udržuje při životě a dává sílu. Obyčejní lidé, konzumovali s radostí ulovené maso, bohové přijímali jen oběti domestikovaných zvířat. Věřilo se, že bohové se z vůně spálené oběti těší. V Homérových dílech vždy jeho hrdinové dodržovali tzv. rovné dělení. Přílohou k masu je chléb. Jídlo zapíjeli poháry vína, ale až poté, co jsou vykonány úlitby bohům.

Jejich zájem se soustřeďoval na dobrý život, jehož součástí bylo dobré víno, jídlo, vůně, kterými se při hostinách voněli apod. Řecká kuchyně a chuť tohoto období se zakládá na obilí, vínu a olivách. Obilí bylo darem od bohyně Deméter, víno pocházelo od boha Dionýsa a olivy lidem měla přinést Athéna. Dělali se tedy kaše, ječné placky, které dodnes zůstali charakteristickým rysem této kuchyně.

Chléb, olej, vařené maso, zelenina byla základní potravou, ovšem se dočteme i o různých druzích koření, bylinek nebo medu. Někteří autoři píší i o různých druzích ryb, a jak současní vědci potvrzují, jsou vyobrazeny i na malované keramice.

Pro Římany představovala hlavní jídlo dne večeře. Byla to pro ně příležitost k neuspěchanému vychutnávání si jídla. Večeře se vždy skládala ze tří chodů. Chléb se zde používal mimo jiné i jako talíř nebo sloužil i jako lžice k srkání polévky. Pro Římany byli velmi oblíbené jako předkrm vejce, ústřice, klobása, hlávkový salát apod. K hlavnímu chodu byly servírovány různé druhy masa, ryb a k tomu různé luštěniny nebo kaše. Jako dezert většinou požívali různé druhy ovoce.

### **4.3 Chut' a gastronomie v Číně**

Této kapitole se v knize věnuje Joanna Waley-Cohenová, Freedman (2008) tuto kapitolu začíná otázkou „Už jsi jedl?“, kde také uvádí, že tato otázka je jednou z nejběžnějších z každodenních pozdravů. Což samozřejmě svědčí o velké roli jídla v životě Číňanů a mnoha věcí s jídlem spojených.

O této kultuře se často uvádí, že patří mezi ty nejvíce orientované na jídlo. Tato skutečnost se někdy připisuje hladomoru, který byl v Číně rozšířeným jevem. Lidé brali jídlo jako součást snahy o přežití, což dokazují i některé staré melancholické písně. Jídlo tedy v této kultuře vždy hrálo dost podstatnou roli. Jídlo mělo dále velmi významnou roli, co se týče různých symbolů. Čínská společnost byla organizována rituálním chováním, měl pro ně velký význam výběr jídla, příprava jídla, etiketa stolování, hrála zde i velkou roli oběť potravy, která byla určena předkům. Důležitým faktorem byla spojitost mezi jídlem a zdravím, věřili, že pokud budou jíst řádně, tedy jídlo, které se skládá z náležitých ingrediencí, představuje to pro ně cestu k dobrému zdraví a dlouhému životu. Často se tvrdilo, že špatní lidé jsou nenasytní, že k jejich špatným vlastnostem je dovedlo obžerství.

Zásadním principem, který tvoří základ čínské kuchyně je princip fan – cchaj, který dělí jídlo do dvou kategorií, fan znamená v překladu rýže, zahrnuje chléb i nudle, který mají jediný účel a to konzumenta zasytit a cchaj označuje pokrmy, které fan dodávají příchuť. Rozumím tomu tedy tak, že jídlo, které neobsahuje složku fan, není považováno za řádné jídlo.

#### 4.4 Zrození islámské kuchyně

Další kapitolou a zároveň oblastí kuchyně, které bych se ráda věnovala je kuchyně islámská. Freedman (2008) ve své knize uvádí, a to podle H.D.Millera, že od samotného počátku potravin pro muslimy rozděleny do dvou kategorií. Tyto kategorie se nazývají halal a hárám, tyto dva výrazy označují potraviny, které jsou dovoleny a ty, které jsou zakázány.

Uvedu zde nějaké příklady. Mezi nedovolené potraviny patří vepřové maso, krev, zdechliny, opojné nápoje, masožravá zvířata, většina hmyzu, zkrátka vše, co nebylo zasvěceno Alláhovi. Mezi potraviny, které byli hojně využívány, řadíme například obiloviny, med, mléko, zelenina ovoce, ořechy ryby, drůbež a pak také čtyřnohá zvířata, která byla ale poražena náležitým způsobem.

V islámské kuchyni se často setkáváme i s jídlem, které je spojené s určitými svátky nebo slouží jako oběť. Svátek Eid al-Adha, který oslavuje završení poutě do Mekky, zde obětovali jehně a část obětního masa rozdělili mezi chudé obyvatele.

V historických pramenech se hojně píše o pokrmu, který se nazývá tharid, což je prostá dušená směs z masa, která je zahuštěná nadrobeným chlebem. Tento pokrm byl později vylepšen různým kořením, jako je například skořice.

V 9. a 10. století zde byli kuchařské knihy a knihy, které píší o etiketě stolování velmi populární. Tyto knihy obsahovali například i básně, které se hodily k přednesu u večeře. O svátcích dostávala lidé večeře o několika chodech a to na účet chalífa.

Pod Zirjábovým vedením začínala jídla polévkou, po které následovala ryba a pak drůbež nebo nějaké jiné maso. Poté byl servírován dezert a na závěr mistička pistácií nebo mandlí, je to tedy styl stolování, který přetrval. Věnovala se zde i velká pozornost vůni a výslednému vzhledu pokrmu, který byl nesen na stůl. Velmi důležitou potravinou byl pro většinu muslimů chléb. Čím více druhů chleba hostitel přinesl na stůl, tím více na své hosty zapůsobil.

Původní kuchyně v centru muslimského území nikdy zcela nevymřela, pouze se zjednodušila a přišla o některé suroviny, omáčky nebo různá dochucovadla. Jejich kuchyně se objevuje samozřejmě na různých místech našeho světa i v současnosti. Jako je například ve Španělsku, kde se hojně tato jídla připravují a patří mezi ně u muslimů velmi oblíbený kubabs.

## 4.5 Jídlo a chuť ve středověké Evropě

Této kapitole, se věnuje Freedman (2008) podle C. M. Woolgara. Informace, které čerpáme o jídle a různých chutích v období středověku, pochází z mnoha zdrojů. Jako jsou například ilustrace, různé kuchařské knihy, z domácností a záznamů odtud nebo i z archeologických záznamů.

O Anglii se často dozvídáme, že poráželi dobytek a ovce ve stáří šesti měsíců až jednoho roku, což znamená, že se jedná o luxusní hovězí a skopové, ale od 8. století důkazy naznačují, že mnoho zvířat bylo poráženo ve starším věku, takže se můžeme domnívat, že zemědělské záměry začaly být důležitější než produkce masa.

Horní společenská vrstva samozřejmě jedla odlišné jídlo. Jídla těchto vyšších vrstev byla bohatá na různé druhy potravin, ze kterých si mohla vybírat, samozřejmě jde i o kvalitu různých potravin.

Jak už jsem se zmiňovala v jedné z předchozích kapitol, důležitou roli v jídle zde hrálo spojení stravy a cnosti. Lidé věřili například i v to, že pokud ze svého jídelníčku vynechají maso a mléčné výrobky a s tím spojené hříchy jako je obžerství a smilnosti, pomáhají si tak na cestě ke spáse duše.

Středověký jídelníček byl ovlivněn i z hlediska lékařského. „*Existence lidského těla měla záležet na čtyřech šťávách: žluči, hlenu, černé žluči a krvi.*“ (Freedman, 2008, s. 167) Konzumace čerstvého jídla byla známkou vysokého postavení ve společnosti. Na stolech právě těchto horních společenských vrstev bylo vyhrazeno místo pro lovenou zvěř, což poukazovalo jak na vysoký status, tak vynikalo svou charakteristickou chutí.

Na výrobu jemného bílého chleba, vyžadovali tu nejlepší pšenici nebo její vyšlechtěné odrůdy. V některých domácnostech se vyráběl, některé domácnosti ho kupovali. Pokud si ho nechali doma i celý týden a chléb byl už starší, sloužil jako prkénko, na kterém bylo zvykem podávat jídlo. Také se strouhal nebo drolil do omáček pro jejich zahuštění.

Ovoce bylo v této době už široce dostupné. Samozřejmě některé druhy ovoce se pěstovali jen v některých oblastech, což přetrvává i dodnes. Mezi ovoce, které se hojně konzumovalo, patří například jablka, kdoule, třešně.

Středověká kuchyně vynikala i hojným využíváním různého koření, jelikož dodávalo pokrmům výrazné chutě, ale také koření často používali i kvůli své barvě, a to dodalo

pokrmům jiný vzhled. Samozřejmě i v této kuchyni nalezneme pro nás tolik známé koření jako je cukr nebo pepř. Jeden a tentýž pokrm se tedy mohl podávat jako pálivý nebo oslazený cukrem nebo medem.

Sladká jídla byla znakem, díky kterému se odlišovaly středověké anglické recepty od francouzských. V Anglii se také méně používalo koření. Anglická kuchyně se zaměřovala na zázvor, pepř a skořici, ve francouzské kuchyni byl důležitou složkou bujón a klíčovými surovinami byl také zázvor.

Z kuchařských knih se dozvídáme, že kuchyně, která byla na území od Německa přes Čechy až po Slezsko a Polsko byla téměř stejná jen s malými rozdíly, vliv na tuto kuchyni měla kuchyně francouzská a také italská, přičemž se domníváme, že s italskou kuchyní je seznámili lékaři.

Po kuchařích se vyžadovalo, aby připravovali pokrmy náležitých barev. Oběd byl hlavním jídlem dne a pro někoho mohl představovat i první jídlo dne. Snídaně byla spíše pro horní společenské vrstvy. Struktura jídel byla téměř pro celou Evropu velmi podobná, pouze ne vždy se odehrávala stejným způsobem.

## 5. JÍDLO

### 5.1 Jídlo a chudoba

Jak uvádí Dvořáková-Janů (1999), v tradičních společnostech nacházíme společenské rozdíly prostřednictvím hladu a nadbytku. Kdy chudí lidé sháněli a sbírali jídlo po zvířatech zbohatlíků a ta druhá strana, ti bohatí, kdy při velkých slavnostech v předindustriální společnosti jakoby zapomněli na to, jak obtížné je shánět jídlo.

To mi tedy navozuje myšlenku, že se obklopovali nadbytkem jídla, což je přesným opakem chudoby. Je zřejmé, že tím ukazovali svou velikost, společenskou prestiž. V tomto období, a to až do 18. století, byl blahobyt výrazem vysokého společenského postavení, stejně tak blahobytná vizáž nebo postava.

Tímto bych tedy chtěla navázat, že na počátku období industrializace se začali rozšiřovat různé výchovné příkazy, jimiž byly omezení různé měšťanské vrstvy, a to v nadbytečném konzumování jídel. Jak se dočteme v kapitole Společenská reflexe nadbytku jídla a chudoby od autorky Dvořákové- Janů, až do 19. století se šlechtické vrstvy pokoušeli o omezování nadbytečného konzumování jídla měšťanských vrstev. Dvořáková se zde obrací na J. Le Goffa, a uvádí, že hlavním impulzem, který ovlivnil kontrolu rostoucí spotřeby jídla, byl klášter. Kláštery totiž zaváděli například požadavek askeze ve spotřebě masa. Takže měla na vše velký vliv i církve. Což pro obyvatele tedy znamenalo, že odříkání jídla není z nedostatku, ale z jakési sebekázně. Navazují na to samozřejmě další věci, jako byla například i výchova dětí, protože při jídle se samozřejmě dodržoval určitý řád a to čas, chování při jídle a již zmíněné množství jídla.

Na konci této kapitoly bych ráda v krátkosti poukázala na to, jak to tedy bylo s hostinami dříve a jak je to dnes. Jednu představu získáváme od filmařů, režisérů, kdy v pohádkách vidíme veliké hostiny, které se podobají spíše už těm našim, ale dozvídáme se z různých historických pramenů, že dnes je spíše nechut' vzbuzující a řekla bych, že i téměř nemožné, jak tomu bylo doopravdy. Kdy na stole leželi mrtvá těla a to například pŭlky telat, jelenů, vepřů apod., jako tomu bylo ve středověku. Ráda bych poukázala i na chování u stolu. Hlasité projevy při jídle postupem času přestali být tolerovány a začali se brát jako projev nekultivovanosti. Dostáváme se samozřejmě k vývoji stolování, kde postupem času



byly vyvinuty i příbory, nástroje, náčiní atd. Tím pádem ubrusy a ruce zůstávali čisté, stejně jako oděvy a tak každý stůl byl postupem času chráněn před znečištěním.

*„Střídmost, čistota, přesnost, pečlivost, znalost kvality a chování u stolu se staly společensky ceněnými vlastnostmi moderního člověka, jež byly vlastně vytvořeny při jeho obcování s jídlem.“* (Dvořáková-Janů, 1999, s. 21)

## **5.2 Jídlo a sociální normy**

*„Uspokojování základních potřeb – jídla a sexuality – bylo a je základním předpokladem existence lidské společnosti v genetickém plánu jedinců i v rozsáhlé hierarchii pravidel a norem. Uspokojování potřeby hladu prostřednictvím jídla je základním požadavkem života.“* (Dvořáková-Janů, 1999, s. 17)

Když si člověk některé jídlo odpírá, nemusí to nutně znamenat jeho smrt. Vývoj jídel jsme si představili v krátkosti v předchozích kapitolách, samotné jídlo se pro každého z nás stává jakousi samozřejmostí.

*„Obřady spojené s jídlem představují v historických kulturách i v novověku mír a přátelství a v určité míře i komplementaritu mezi spolustolovníky: mezi lidmi a bohy, mezi lidmi navzájem i mezi živými a mrtvými.“* (Dvořáková-Janů, 1999, s. 18)

## **5.3 Vlivy ovlivňující stravování**

Za produkci stravy a péči je ve velké míře zodpovědná rodina. Má tedy velký vliv na vývoj stravovacích návyků u jedince. Nejedná se pouze o chování u stolu, ale rodina vytváří u jedince celkový postoj k potravě.

Dalším vlivem je například vliv sdělovacích prostředků, kdy sdělovací prostředek, jako je televize, může negativně motivovat jedince k nesprávnému stravování. V televizi nás ovlivňují reklamy, ale dokonce i některé televizní pořady.

## **5.4 Jídlo pro všechna roční období**

Myslím, že je to jedna z nejrozšířenějších otázek o naší stravě. Kdy záleží na vztahu mezi jídlem, které konzumujeme a ročním obdobím, ve kterých se určité potraviny pěstují. Což tedy znamená, že když si v této době dovolujeme konzumovat potraviny v zimě, které jsou typické pro léto, což je například to, že nyní máme dostupné jahody téměř celoročně, nemůžeme ale počítat s tím, že se dozvíme jejich přesný původ.

V minulosti tomu bylo tak, že lidé si určité potraviny spojovali s určitým územím. Dnes si myslím, že je takových potravin, která by byla typická pouze pro jedno území méně a méně. Pokud mluvíme například o exotickém ovoci, dříve toto ovoce bylo potravinou, kterou si mohli dovolit jen lidé s vyšším postavením. Dnes máme k těmto potravinám mnohem snazší přístup.

Pokud ovšem budeme řešit otázku čerstvosti u některých potravin, po dlouhém zdokonalování jsme došli do stadia, kdy existují konzervy a různá vakuová balení, což s čerstvostí samozřejmě nemá nic společného.

### **5.5 Tradiční jídla, nápoje a jejich konzumace pro Českou republiku**

Dvořáková (1999) uvádí, že v Čechách a na Moravě rozlišujeme oblasti, kde lidé jedli takové jídlo, podle toho co se v dané oblasti urodilo. V horských oblastech to byli především produkty rostlinné a mléčné. V nížinách krom těchto dvou produktů jedli častěji maso.

V 10. století lidé jedli jídlo, které bylo bohaté na proteiny, což byla čočka, hrách, fazole, které dodávali lidem větší množství energie. Některé produkty, které byly dříve typickým pokrmem pro některé oblasti, zůstali typickými až dodnes, snažím se poukázat na to, že v horských oblastech lidé konzumovali hojně brambory a zelí.

*„Brambory, které k nám importoval v polovině 17. století řád mnichů Hybernů, se staly v posledních dvou stoletích jednou z hlavních potravin v Čechách i na Moravě.“* (Dvořáková-Janů, 1999, s. 48)

Dvořáková (1999) dále uvádí, že už od 16. století se k tradičním jídlu připojuje i zelenina. Nejoblíbenější zeleninou bylo v Čechách zelí, které se hojně pěstovalo i konzumovalo. Pěstování ovoce se u nás hojně rozšířilo koncem minulého století. Vytvořily se i ovocnářské kraje jako je například Český ráj.

Důležitou roli v jídelníčku venkovských lidí mělo koření. Koření lidé pěstovali na svých zahrádkách nebo ho sbírali volně v přírodě. Koření a zelenina dodávala jídlu chuť.

Dříve ve starší české kuchyni převládala spíše slaná chuť. Cukr se začal používat až ve 20. století a dříve se sladilo medem nebo řepným sirupem.

Nejrozšířenějším jídlem byla na našem území kaše. Byla připravována z různých plodin. Nejčastěji z ječmene, prosa, ovsu, ale také z fazolí nebo ovoce. Donedávna byla kaše jídlem,

bez kterého se neobešla žádná hostina, byla brána jako jídlo obřadní. Byla také jídlem rituálním.

Další velmi důležitou stravou a součástí jídelníčku v našich zemích byla a je polévka. Dříve se jednalo o husté jídlo, které nahrazovalo i jídlo hlavní. V posledních stoletích se stal každodenním jídlem chléb. Samotný chléb prošel několika změnami. Na Moravě zdomácněly některé recepty koláčů. Moravského původu jsou to tzv. trdelníky a brány.

Důležitými nápoji byli různé odvary z bylin a plodů, káva pronikla na naše území až kolem roku 1680. V pracovní dny se při stolování jedlo obvykle pouze jedno jídlo. V zimě to byly převážně luštěniny, brambory a zelí. V létě se vařilo více moučných jídel a těstovin.

## **5.6 Ritualizace jídla v Českých zemích**

Dvořáková (1999) uvádí, že ritualizace jídla je dodnes spojována s oslavami nejrůznějších svátků. Svátky jsou samozřejmě vyhlášovány pro všechny občany stejně, ale dnes je spíše stahuje do soukromí, izoluje. Dříve tomu bylo jinak. V minulosti svátek občany spojoval.

*„Veřejně vyhlášený svátek se stává úředně potvrzeným časem, kdy veřejnost dočasně zaniká. Nevyrábí se, nesměňuje se, ani nesněmuje.“ (Keller, 1992, s. 136)*

Dále Dvořáková (1999) hovoří o tom, že zvláštní význam měla jídla obřadní, ve svátek na vesnicích. Například štědrovečerní večeře znamenala štědře prostřený stůl. Podával se med, oplatky, česnek, houby, kaše, později smažená ryba, koláče apod. Pilo se víno, kořalka a později pak pivo.

Při pohřbech se podle starých zvyků pořádali a pořádají smuteční hostiny. Dříve se podával chléb, sůl, sýr a pálenka, dnes se přidává maso a další chody. Z dalších rodinných oslav, při které můžeme mluvit o ritualizaci jídla je svatba. Dříve se svatba slavila u některých bohatších venkovanů tři i více dnů. Svatební hostina obsahovala mnoho tradičních jídel. O to se starali i hosté, kteří poskytovali nevěstě tzv. pomoc a nosili jí vajíčka, máslo, smetanu, mouku, drůbež apod. Jako pozůstatek obřadních jídel se na svatbách objevovala a objevuje kaše.

## 5.7 Zdravá výživa

Nabízí se otázka, co je to vlastně zdravá výživa? Zdravou výživou rozumíme jakýsi životní styl, který si každý z nás musí sám osvojit. Vše začíná výběrem správných potravin.

Hlavní zásadou zdravé výživy je vyváženost potravin. Což znamená, že musíme dodržovat správný poměr bílkovin, sacharidů a tuků. Nesmíme v našem jídelníčku zapomenout na stálý příjem vitamínů a minerálů.

Se zdravou výživou samozřejmě souvisí i zdravý životní styl. Ten nám napomáhá k prevenci různých chorob. Základem zdravého životního stylu je například dodržování pitného režimu, dostačující pohyb nebo pobyt na čerstvém vzduchu.

## 5.8 Dietetika

Pojem dietetika (z řeckého slova diaita = životní způsob, umění života), v antice neznamenal omezování jídla a pití jako tomuto pojmu rozumíme dnes. Tehdy byl tento pojem spjatý s různými stránkami a kategoriemi života, což setrvalo až dodnes. „*Dietetika byla nejen přírodní filosofií a antropologií, ale též velkolepým uměním života (ars vivendi) a umírání (arsmoriendi).*“ (Dvořáková-Janů, 1999, s. 21)

Jak už jsem jednou ve své práci uváděla, ve středověku se jídlo pití vztahovalo k Bohu. V této době se ovšem odlišoval půst a hladovění.

„*Jídlo a pití je vztah, jenž je sice určen fyziologicky, ale není omezován na fyziologické aktivity.*“ (Dvořáková-Janů, 1999, s. 22) Určují jej dietetická a kulturní stylizace. Jídlo předpokládá chuť a chuť je směřována na jídlo. Jídlo je spjaté se všemi smysly a to je i řeč a mluva.

Dvořáková (1999) dále uvádí, že v 19. století redukce dietetiky spojila teorii s praktickým pokrokem a pomohla tak zamezit mnoha nemocem a prodloužil se tak i věk lidí.

Dále také uvádí, že jídlo je egoistickým, ale též rituálním aktem. Jedení nás vlastně rozděluje, ale v některých situacích i spojuje a to například i u společného stolu.

## 6. RESTAURACE

### 6.1 Dějiny restaurací

Freedman (2008) tuto kapitolu od Elliota Shorea uvádí tím, že lidé na západě jedli po staletí mimo domov, ale restaurace zde existují pouhých 250 let. Ze začátku byly restaurace pouze pro bohaté, kde se například v New Yorku, Paříži nebo Londýně podávala převážně francouzská kuchyně s minimálními změnami v jídelních lístcích.

Později se samozřejmě restaurace otvírali i pro širší veřejnost, ale jídla, která se zde podávala, byla téměř stejná. Obrovský posun v gastronomii a celkovém množství pokrmů zaznamenáváme v posledních přibližně šedesáti letech.

První restaurace vznikly v Číně. Cestovatel Marco Polo popsal restauraci v Chang-čou, která už obsahovala číšníky, bankety, tato restaurace měla i vlastní menu. Jsou zde zaznamenávány i obchody se sexuálními službami.

K vysvětlení pojmu restaurace. Je to zařízení, které lidé navštěvují a to s jasným cílem se najíst a napojit. Každá restaurace je omezena otevíracími hodinami, nabízí hostům rozsáhlou škálu jídel, ze kterých si host může vybrat sám podle své chuti. Jídlo a pití hostům donáší číšník. Rozdíl mezi restaurací a hostincem je takový, že v hostinci se lidé druží mezi sebou, kdežto do restaurace lidé přicházejí například se svými přáteli a platí za své konkrétní jídlo. Novinkou bylo i to, že si host v restauraci vybral čas k jídlu úplně sám.

K úplnému zrealizování a definování restaurace došlo v šedesátých letech 18. století a to v Paříži. První restaurant poskytoval zdravé jídlo i zdravé prostředí. Mathurin Roze de Chantoiseau otevřel svůj podnik v roce 1766 s tím, že bude podávat vývar ze zeleniny a masa. Jeho záměry byly založené na představách osvícenství.

Můžeme tedy tvrdit, že mezi tím, co se po světě rozšiřovali restaurace, zůstává jejich epicentrem Paříž. Některé klasické restaurace přežily až do 21. století, některým z nich se dokonce i velmi dobře daří, samotný svět restaurací prošel velkými změnami. Zahrnuje nová jídla, nové společenské vrstvy a nové způsoby stolování a obsluhy. Příklad takových restaurací můžete vidět v mém dokumentu *Gastronomie v Pardubickém kraji*.

## **6.2 Jídelní lístek**

Význam každého jídelního lístku je jednoduchý. Jídelní lístek je svým provedením nedílnou součástí prezentace podniku. Dotváří tak dojem o restauraci. Dalším významem jídelních lístků je samozřejmě reklama.

Jídelních lístků je několik druhů, stálý jídelní lístek, denní jídelní lístek, snídaňový jídelní lístek, dětský jídelní lístek apod. Každý jídelní lístek má přesně dané řazení pokrmů. Příklady toho, jak jednotlivé restaurace sestavují jídelní lístky, můžete vidět v mém dokumentu.

## **6.3 Stolování**

V každé restauraci se dodržují jasné zásady stolování. Zásady stolování by samozřejmě měli dodržovat i hosté restaurací. Popis stolování ze strany obsluhy restaurace můžete vidět v mém dokumentu. Já jsem se ve svém filmu věnovala hlavně stolování ze strany hostitele, tedy restaurací, jelikož i v samotných restauracích jsem prováděla svůj výzkum. Obě dvě restaurace, kterým se věnuji, obsluhují vyšší formou jednodušší obsluhy, podle mého pozorování se hosté chovali ve velké většině správným způsobem, používali ubrousky i utěrky i správné příbory. Dalo se i povšimnout toho, že během požívání jídel se drželo jedno ze základních pravidel, které říká, že při jídle se chováme slušně a pouze nenuceně konverzujeme.

V mém filmu uvidíte následující. Jednoduchý oběd se skládá z polévky, hlavního chodu, moučníku anebo předkrmu. Při prostření používáme tzv. slepé talíře, což jsou talíře, na kterých se servíruje hlavní chod. Podle nich se prostírá příbor na hlavní chod, který se dává jako základní a první. Poté ubrousek, v některých restauracích se používají plátěné, většina restaurací má však papírové. U příborů vše, co následuje před hlavním chodem, se zakládá před základní příbor a dodržují se u zakládání příboru dva centimetry od hrany stolu a půl centimetru od talíře. Sklenice na nápoj se zakládají centimetr nad masový nůž.

Po příchodu hosta tedy následuje obsluha, obsluhuje se z pravé strany hosta. V jednoduché obsluze se používají dvě formy a to jsou nižší forma jednoduché obsluhy a vyšší forma jednoduché obsluhy. Nižší forma jednoduché obsluhy znamená, že se celý pokrm servíruje na jednom talíři, ve vyšší formě obsluhy se zpravidla servíruje příloha zvlášť. Sklizení opotřebovaného inventáře je také z pravé strany, z levé strany se hostům pouze překládají pokrmy na předem založený inventář.

Jako jednu z důležitých, dalo by se říci příruček ke stolování, uvádím knihu s názvem Malá kniha etikety u stolu (2010) od Ladislava Špačka. Která tedy uvádí i přesný popis správného prostření stolu v domácnostech, ale věnuje se hlavně stolování ze strany hosta. Jak se tedy správně chovat u stolu a to například jak správně držet příbor, jak správně jíst polévku nebo jak nakládat s ubrouskem.

Ve své knize se Špaček (2010) také dotýká mého tématu jídla. Popisuje zde to, že například pozvání na večeři není pro člověka důležité jen v tom, že se dobře nají, ale i toho, že bude navozovat kontakt s lidmi, konverzovat, poznávat se a tudíž je důležité i naše chování. Důležitým a základním úkonem je zasedací pořádek.

*„Především nesmíme vytvářet izolované skupiny, naopak – hosty musíme co nejvíce promíchat, musejí sedět tak, aby se bavili všichni navzájem. Muže a ženy, starší a mladší, domácí a cizince rozsazujeme střídavě, ani lidé, kteří se znají, třeba z jedné firmy, by neměli sedět vedle sebe. Smyslem společenského stolování je poznávat nové lidi, seznamovat se, proto ani manželé nesedí vedle sebe; jejich poslední příležitostí byla svatební hostina, ostatně doma mají denně příležitost spolu konverzovat. Pozice hostů určíme podle některého z kritérií: stěna, okna, dveře. Společensky významnější osoby sedí zády ke stěně s pohledem do místnosti. Je to pohodlnější, protože mají přehled o celém prostoru a neobtěžuje je procházející obsluhující personál. V restauracích si na tato místa často sedají muži s odůvodněním, že mají lepší přehled, to je ovšem právě ta výhoda, kterou musíme poskytnout společensky významnější osobě. Nemůžeme-li se řídit podle blízké stěny, použijeme pravidlo, že host sedí naproti oknům, nebo další, že hostitel sedí tak, aby se díval na vstupní dveře.“*  
(Špaček, 2010, s. 2)

Tyto informace považuji za důležité uvést v mé bakalářské práci, protože stolování jak ze strany hosta i hostitele s gastronomií úzce souvisí. Ve své příručce připravuje hosty na to, jak správně vnímat obsluhu a jak správně se při obsluhování i při požívání pokrmů chovat a to jak v restauracích, ale i při například slavnostně prostřeném stolu v domácnostech, popisuje různé chody, jak budou následovat a jaký příbor použít.

*„Způsob, jakým se chováme u stolu, není vždy stejný, ale závisí na prostředí. Jinak jíme doma, jinak v nádražní restauraci, jinak v luxusní restauraci v Londýně. Umíme-li stolovat na vyšší úrovni, snadno se přizpůsobíme nižší, naopak je to obtížnější.“*(Špaček, 2010, s. 14)  
Stolování je tedy velmi důležitou součástí každé restaurace.

## 7. ZÁVĚR

Na závěr své práce bych ráda uvedla výsledky, kterých se mi v mém výzkumu podařilo dosáhnout. Co se týče obou restauračních zařízení, začnu nejprve analýzou jídelních lístků. Popíši zde, co by měl každý jídelní lístek obsahovat. Tyto informace jsem získala při svém výzkumu od majitele restaurace Bowling Bar Stromovka.

Každý jídelní lístek by měl obsahovat název a sídlo podniku, mělo by zde být napsáno, o jaký druh jídelního lístku se jedná, tím mám na mysli stálý jídelní lístek nebo například denní nabídku. Dále každý jídelní lístek musí obsahovat kompletní názvy pokrmů, což znamená charakteristiku a složení pokrmů, energetickou hodnotu pokrmů a číslování pokrmu. Jídelní lístek musí obsahovat jméno zaměstnance nebo vedoucího, který odpovídá za ceny a přípravu pokrmů, datum nebo období platnosti jídelního lístku, musí zde být uvedena cena pokrmů, hmotnost pokrmů (v syrovém stavu), couvert (je to restaurační poplatek za stolování), dále jídelní lístek obsahuje upozornění na speciality, zvláštnosti apod.

Z rozhovorů s majiteli restaurací a manažerů, kteří jídelní lístky sestavují, jsem zjistila, že při sestavování jídelního lístku se v restauracích přihlíží na roční období, úpravu pokrmu, sortiment, věkovou skupinu a cenovou různorodost. Každá z restaurací už ví, na jaké druhy mas k nim hosté s oblibou chodí, podle toho sestavují jídelní lístek. Příklad můžete vidět v mém filmu. Denní (obědový) jídelní lístek sestavují podle ročního období a také podle oblíbenosti některých druhů jídel. V denním jídelním lístku musí být uvedeno nějaké lehčí jídlo, u kterého se předem předpokládá, že ho budou konzumovat ženy nebo děti. Jsou to například saláty, těstoviny apod.

Při porovnání české a irské restaurace jsem došla k těmto výsledkům: irská restaurace St. Patrick má jídelní lístek ve stejné podobě už tři roky, ale jak se zmiňuje v mém filmu sám manažer restaurace, právě chystají renovaci jídelního lístku. V mém filmu také upozorňuje na to, že jejich jídelní lístek je plný hlavně irských specialit jako je například pokrm s názvem **ORIGINÁL IRSKÁ SNÍDANĚ**, což je opečená křupavá slanina, grilovaný párek, bramborové placky, grilované rajče a volské oko, který zároveň tato restaurace ve svém jídelním lístku svým hostům doporučuje. Tato restaurace nabízí samozřejmě i pokrmy, které jsou známé v české kuchyni. Stolování dodržuje restaurace stejné, jako je zmíněné v mém filmu. Patří mezi restaurace s vyšší formou jednoduché obsluhy, jejíž znění jsem zmiňovala



výše a vysvětlení můžete vidět v mém filmu. V mém filmu také manažer restaurace popisuje prostředí restaurace, které je typicky v irském stylu. Hodně zde převládá zelená a oranžová barva, do stejných barev jsou oblečení i číšnice a číšníci. Je zde hodně dřeva a kamenné zídky. Samozřejmě v této restauraci slaví i svátek svatého Patrika, kde jsou lidé přivítáni obsluhou, která je obarvena na zeleno, pití i pokrmy jsou obarvené na zeleno, je to celosvětově uznávaný svátek a návštěvnost hostů je v tento den v této restauraci velmi vysoká. Opět se můžu odkázat na můj film, kde sám manažer Jan Slaný dění v restauraci v tento den popisuje. Hudba, do které se můžeme v restauraci zaposlouchat je hlasitá a většinou zde uslyšíme moderní hudbu. Jan Slaný v mém filmu také uvádí, že spoustu dní v roce zde můžeme navštívit i vystoupení různých hudebních skupin, kdy se jejich restaurace mění hlavně v bar a lidé se zde baví a tančí.

Jídelní lístek Restaurace Bowling Bar Stromovka je měněn každého půl roku. Zde se dodržují klasická pravidla, kdy svůj jídelní lístek restaurace mění podle ročního období, podle přání hostů a podle oblíbenosti jídel, všechny tyto informace můžete slyšet v mém filmu v části Restaurace Bowling Bar Stromovka. Kateřina Kanderálová, servírka této restaurace, také poukazuje na některá jídla, která mají momentálně v nabídce a která vám ráda nabídne. Co se týče stolování, i tato restaurace se řadí mezi restaurace s vyšší formou jednoduché obsluhy. Prostředí této restaurace je výjimečné v tom, že zde mají bowlingové dráhy, které slouží k pobavení hostů. V restauraci mají povětšinou času puštěné rádio, které ale ovšem není tak hlasité, jako v restauraci St. Patrick. Dále restaurace nabízí možnost pořádání rautů, firemních oslav. Všechny tyto informace můžete zaznamenat v mém dokumentu.

Mintz a Du Bois (2002), o jejichž koncept se ve své práci opírám, uvádějí, že určitá jídla jsou spojena s geografickou polohou. Uvádějí, že jídlo, které konzumujeme, si v určité oblasti vytváříme sami. Jídla, která v našem kraji konzumujeme, jsou ovlivněna kulturami, které se objevují po celém světě, proto se ve své práci věnuji historii gastronomie z různých oblastí světa. Naše stravovací návyky závisí na komunitě, ve které se pohybujeme. Stravovací návyky v určité komunitě si vytváříme národností, pohlavím nebo společenským statutem. Obě restaurace, ve kterých jsem prováděla svůj výzkum, leží v Pardubickém kraji. Tyto restaurace navštěvují obě pohlaví, různé věkové skupiny, restaurace se liší v nabídce jídel, ale i přesto si obě restaurace a hosté, kteří ji navštěvují, zanechávají určité postavení ve společnosti a dodržují alespoň základy etikety stolování. Takže i přesto, že navštívíme jinou restauraci, naše stravovací návyky budou velmi podobné, stejné. V mém filmu poukazují i na

stravovací návyky hostů, s tím samozřejmě souvisí vyváženost, správný příjem a výdej kalorií, ale se stravovacími návyky souvisí například i příjem jídla před spánkem. Jak v Restauraci Bowling Bar Chrudim uvádí v mém dokumentu servírka této restaurace, lidé se přes obědy stravují během dvaceti minut, což znamená, že většinou využijí pauzu v práci na oběd. Tento příjem jídla se velice liší od toho, když host přijde na večeři do restaurace. Na jídlo má mnohem více času a většinou ho spojí i s nějakou zábavou, konkrétně v této restauraci například s hraním bowlingu.

Jak uvádějí Sidney W. Mintz and Christine M. Du Bois (2002), jídlo slouží k utužování vztahů, ale také nastavuje určité rozdělení skupin lidí od sebe, což znamená, že utváří určitý společenský status. V restauracích, které jsem navštěvovala, tyto informace byli viditelné. Po rozhlédnutí některý večer po restauraci jsem viděla, jak spolu sedí u stolu zamilovaný pár, který se nenechá ničím rušit a věnují se jeden druhému, opodál seděl člověk s otevřeným notebookem, neustále držel u ucha telefon, rychle se navečeřel a odešel. Jídlo právě v restauracích rozděluje viditelně lidi od sebe svou cenou. Z rozhovorů se svými respondenty jsem zjistila, že někteří lidé přijdou do restaurace, objednají si to nejdražší jídlo na jídelním lístku třeba i proto, aby ukázali svůj společenský status, jiní si objednají to, na čem si pochutnají, ale zároveň je to nebude stát tolik peněz.

Jak už jsem tedy uváděla výše, jídlo je pro člověka jedním z základních příjmů, které musí každý z nás dodržovat, ale lidé jídlo spojují s příjemnými zážitky, zábavou, s poznáváním nových lidí a prostorem pro toto spojení je restaurační zařízení.

Vlivy na naše stravování a na jídlo, které konzumujeme, jsou různé. V dnešní době jsme velmi ovlivňováni medií. Různé televizní reklamy a pořady se věnují jídlu a samotnému stravování, ale je jen na každém z nás, čím a jak se chceme stravovat.

Tradičními pokrmy, které se dodnes v České republice konzumují, jsou hlavně knedlíky a omáčky, každá z restaurací tuto tradici stále dodržují a do svých jídelních lístků tyto jídla zařazují. Omáčky hostům hojněji nabízejí přes zimní měsíce. Jak můžete slyšet v mém filmu v části Restaurace Bowling Bar Stromovka.

K tradičnímu nápoji pro naši zemi patří neodmyslitelně pivo. Obě restaurace nabízejí několik druhů piv, ze kterých si každý host může vybrat.

K ritualizaci jídla se Mintz a Du Bois (2002) vyjadřují tak, že lidé jídlo propojily s vírou, rituály a symboly. Co se týká konkrétně mých restaurací, ve kterých jsem prováděla své výzkumy, nemůžu zde uvést příklady jídel, které by byly konkrétně propojeny s vírou. Ale k ritualizaci jídel se samozřejmě váží určité tradice. V Restauraci Bowling Bar Stromovka se tradičním jídlům naší společnosti věnují a vaří je zde. Jídelní rituály určují řád našeho životního cyklu, jako jsou například svatby, pohřby. Ritualizace zahrnuje vše od způsobu připravování pokrmů, přes jeho servírování až po hodinu či místo požívání pokrmu. Užívání příborů, nádobí, ubrousků, to vše patří do ritualizace pokrmů, což jsem samozřejmě registrovala i ve svém terénu a zachytila i na kameru.

Z odpovědí v mnou vytvořeném dotazníku vyplynulo, že všichni lidé, co na můj dotazník odpovídali, se v restauracích stravují často. Hlavními důvody nebylo jen to, že se jdou dobře a kvalitně najíst, ale jídlo spojují s navozováním kontaktu s lidmi, konverzací s nimi, poznávají se s novými lidmi. Proto se dá vyvodit i to, že při konzumaci jídla je důležité i naše chování. Moji respondenti jsou s pokrmy, které si v restauracích objednají, spokojeni.

Ve svém dotazníku jsem se zabývala úlohou jídla. Pro lidi má zásadní význam. Mají své oblíbené pokrmy a v restauračních zařízeních se moji respondenti rádi scházejí. Jídlo je pro ně samozřejmě zdrojem příjmu. Nedostatek jídla však nutně nemusí znamenat jejich smrt. Lidé se stravují různě, na různých místech a různými pokrmy. V restauracích mají lidé i své oblíbené pokrmy, které si v obou restauracích, ve kterých jsem prováděla svůj výzkum, objednávají a vrací se kvůli nim i zpět. Své respondenty jsem vybírala z restaurací, ve kterých jsem prováděla svůj výzkum. Hypotézy jsem sestavovala podle mého zúčastněného pozorování. S lidmi u stolu, se kterými jsem například právě obědvala, jsem pozorovala, podle čeho si vybírali z jídelního lístku. Bavili se o tom, kolik jaké jídlo stojí nebo jak dané jídlo bude vypadat. Také jsem se jich ptala, jak často restaurace navštěvují a za jakým účelem. Na dotazník mi odpovídali přihlášení uživatelé, proto jsem neuváděla otázku, zdali odpovídá muž nebo žena. V dotazníku moji respondenti odpovídali na otevřené i uzavřené otázky. Provedla jsem analýzu odpovědí a došla tak vždy k nejčastější odpovědi.

Co se týče dodržování etikety, obě restaurace dodržují vyšší formu jednodušší obsluhy. Tento styl stolování můžete vidět v mém dokumentu. Zamyslíme-li se nad tím, proč se snažíme dodržovat tuto etiketu, odpověď navazuje na mou otázku, kterou ve svém výzkumu řeším. Při konzumaci jídel používáme několik příborů, talířů a obráceně ze strany hostitele, který se

stará o srovnané židle, porovnaný stůl, prostření stolu. Vše to poukazuje na určitý status, který se snažíme dodržovat a který máme každý z nás zažitý.

Pokud bych měla tedy shrnout roli jídla pro člověka a každodenní život, uvedla bych, že není pouze zdrojem potravy, ale lidé jídlo berou i jako prostředek k sdělování informací, ke sdružování s ostatními lidmi a někteří z nich navštěvují restaurace i za různými gastronomickými zážitky, tím se rozumí jakékoliv propojení určitého stylu, chutí, jako můžeme najít právě v mnou několikrát zmiňované restauraci St. Patrick. Jedná se o to, že tato restaurace se věnuje převážně irské kuchyni, takže sem lidé povětšinou nechodí dát si nějaký standartní český pokrm, ale jdou ochutnat nové chutě kuchyně, která je pro ně neznámá. Poznávají tak novou kulturu i kuchyni konkrétně zde irské kuchyně. Irská kuchyně je určitý dalo by se říci životní styl, který právě svou návštěvou poznáváme. Takže pro otázku každodenního života můžu uvést, že právě taková restaurace není pro nás každodenní rutinou, i když některá naše jídla jsou právě irskou kuchyní ovlivněna. Gastronomickým zážitkem tedy rozumíme propojení našich životů s novými, pro nás nepoznanými, neznámými životními styly a kuchyní, která se právě v těchto určitých životních stylech dodržuje.

## 8. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- 1) DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. Lidé a jídlo. Vyd. 1. Praha: ISV, 1999, 182 s. Sociologie (ISV). ISBN 80-85866-41-2.
- 2) FREEDMAN, Paul. Jídlo: dějiny chuti. 1. české vyd. Praha: Mladá fronta, 2008, 368 s. ISBN 978-80-204-1847-0.
- 3) GROŠEV, Aleksandr Nikolajevič. Stručné dějiny sovětského filmu. Praha: Československý filmový ústav, 1979, 433 s., 96 s. obr. příl.
- 4) KELLER, Jan. Úvod do sociologie. 6. vyd. Praha: Sociologické nakladatelství (SLON), 2012, 204 s. Studijní texty (Sociologické nakladatelství). ISBN 978-80-7419-102-2.
- 5) MONTANARI, Massimo. Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, 226 s. Utváření Evropy. ISBN 80-7106-560-9.
- 6) PETRÁŇ, Tomáš. Ecce homo: (esej o vizuální antropologii). Vyd. 1. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2011, 305 s. ISBN 978-80-7395-341-6.
- 7) ŠPAČEK, Ladislav. Malá kniha etikety u stolu. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, 2010, 137 s., [16] s. barev. obr. příl. Malá kniha etikety. ISBN 978-80-204-2250-7.

Internetové zdroje :

- Sidney W. Mintz and Christine M. Du Bois, The Anthropology of food and eating, Annu. Rev. Anthropol, First published online as a Review in Advance on May 10, 2002, s. 99-119. Dostupné z:  
[http://tucnak.fsv.cuni.cz/~hajek/ski/kolokvium/projekty2007/cista\\_strava\\_spravna\\_strava/Mintz%20et%20al%20\(2002\)%20%20The%20anthropology%20of%20food%20and%20eating.pdf](http://tucnak.fsv.cuni.cz/~hajek/ski/kolokvium/projekty2007/cista_strava_spravna_strava/Mintz%20et%20al%20(2002)%20%20The%20anthropology%20of%20food%20and%20eating.pdf)
- Obrázek ve filmu v části St. Patrick: [http://www.menudomu.cz/wp-content/uploads/2013/07/IMG\\_25261.jpg](http://www.menudomu.cz/wp-content/uploads/2013/07/IMG_25261.jpg)

## 9. PŘÍLOHA

### 9.1 DOTAZNÍK :

Jaký význam má pro Vás jídlo?

Zbývá 250 znaků

Jaký druh jídel máte nejraději a proč?

Zbývá 250 znaků

Jaké tradiční české jídlo máte nejraději?

Zbývá 250 znaků

Podle čeho si v restauracích vybíráte z jídelního lístku?

Cena / Vizáž / Chuť / Jiná

Zbývá 100 znaků

Navštěvujete restaurace často?

ANO / NE

Za jakým účelem restaurace navštěvujete?

Zbývá 250 znaků

Restaurace navštěvujete nejčastěji s:

Rodinou / Přáteli/Přítelem / Přítelkyní / Nikým, chodím do restaurace rád sám/sama

Splní jídlo v restauracích vždy Vaše očekávání?

ANO / NE / Jiná

## **9.2 FILM**

**Název filmu:** Gastronomie v Pardubickém kraji

**Vypracovala:** Soňa Sedláčková