

UNIVERZITA PARDUBICE  
FAKULTA FILOZOFICKÁ

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2025

Lucie Cinová

Univerzita Pardubice

Filozofická fakulta

Cha Devleha neboli dobrou chuť: Tradiční romské zvyklosti spojené s jídlem  
dříve a nyní?

Bakalářská práce

Univerzita Pardubice  
Fakulta filozofická  
Akademický rok: 2022/2023

# ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: **Lucie Cinová**  
Osobní číslo: **H21164**  
Studijní program: **B0314A250013 Sociální a kulturní antropologie**  
Téma práce: **Cha Devleha neboli dobrou chuť: Tradiční romské zvyklosti spojené s jídlem dříve a nyní?**  
Zadávající katedra: **Katedra sociální a kulturní antropologie**

## Zásady pro vypracování

Práce se bude zabývat stravováním v domácnostech vybraných rodin z romských komunit žijících v českých městech. Studentka prostřednictvím případových studií získá data pro zodpovězení svých výzkumných otázek, zaměřených na proměny stravovacích návyků v romských rodinách. Ve vybraných rodinách, které budou specifikovány v práci, povede hloubkové rozhovory na téma specifika romského stravování. Další výzkumnou metodou bude zúčastněné pozorování. V práci představí tradiční romská jídla a tradiční ingredience s historickým exkurzem. Studentka využije vhodnou teorii z oblasti antropologie jídla. Cílem práce bude na základě získaných dat analyzovat, do jaké míry současné trendy v oblasti stravování pronikají do "romské kuchyně", popřípadě které tradiční zvyky spjaté se stravováním se ve vybraných romských domácnostech zachovávají. Současně se studentka pokusí odhalit, jaké jsou mezigenerační rozdíly ve vnímání a praktikování tradiční "romské kuchyně".

Rozsah pracovní zprávy:

Rozsah grafických prací:

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

Seznam doporučené literatury:

Counihan C., P. Van Esterik 2013. *Food and Culture: A Reader*. New York, London: Routledge.

Douglas, M. 2014. *Čistota a nebezpečí*. Praha: Malvern.

Fraser, A. 1998. *Cikáni*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.

Hübschmannová, M. 1999. Několik poznámek k hodnotám Romů, in *Romové v České republice (1945–1998)*, 16-66. Praha: Socioklub.

Lévi-Strauss, C. 2007. *Mythologica III: Původ stolničení*. Praha: Argo.

Novotná, H., O. Špaček, M. Šťovíčková (eds.) 2019. *Metody výzkumu ve společenských vědách*. Praha: Fakulta humanitních studií Univerzity Karlovy.

Sutherland, A. 2014. *Romové – neviditelní Američané*. Praha: Romano džaniben.

Toušek, L. 2012. Vybrané aspekty metodologie aplikované antropologie, in *Vybrané kapitoly z aplikované sociální antropologie*, 25–73. Plzeň: Západočeská univerzita.

Vedoucí bakalářské práce:

**Mgr. Lada Víková, Ph.D.**

Katedra sociální a kulturní antropologie

Datum zadání bakalářské práce: **30. března 2023**

Termín odevzdání bakalářské práce: **30. března 2024**

---

**doc. Mgr. Jiří Kubeš, Ph.D.**

děkan

---

**PhDr. Tomáš Boukal, Ph.D.**

vedoucí katedry

V Pardubicích dne 30. listopadu 2023

## PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji:

Práci s názvem *Cha Devleha neboli dobrou chuť: Tradiční romské zvyklosti spojené s jídlem dříve a nyní?* jsem vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využil, 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., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon), ve znění pozdějších předpisů, 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.

Beru na vědomí, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, a směrnicí Univerzity Pardubice č. 7/2019 Pravidla pro odevzdávání, zveřejňování a formální úpravu závěrečných prací, ve znění pozdějších dodatků, bude práce zveřejněna prostřednictvím Digitální knihovny Univerzity Pardubice.

V Pardubicích dne 20. 3. 2025

Lucie Cinová

## **PODĚKOVÁNÍ**

Touto cestou bych chtěla poděkovat zejména vedoucí mé bakalářské práce, Mgr. Ladě Vikové, Ph.D., za ochotu, trpělivost a poskytnutí cenných rad. Mé poděkování patří také všem informantům, kteří byli ochotni sdílet se mnou své zkušenosti a vzpomínky. Bez jejich otevřenosti a vstřícnosti by tato práce nemohla vzniknout.

## **ANOTACE**

Bakalářská práce se zabývá praktikováním tradiční romské kuchyně ve vybraných domácnostech tzv. slovenských Romů. Zaměřuje se na kulturní specifika spojená s jídlem, jejich přetrvávání a vliv nových trendů ve stravování. Práce se snaží odhalit současnou podobu romské kuchyně a její význam pro informanty. Dále se také pokouší rozkrýt, jak se romské domácnosti přizpůsobují moderní době v oblasti stravování. Stěžejní metodou pro tvorbu dat byly polostrukturované rozhovory s informanty z různých romských rodin.

## **KLÍČOVÁ SLOVA**

globalizace, jídlo, rituální čistota, Romové, stravovací návyky, tradice

## **TITLE**

Cha Devleha or Enjoy Your Meal: Traditional Romani Eating Customs Then and Now?

## **ANNOTATION**

The bachelor's thesis explores the practice of traditional Romani cuisine in selected households of the so-called Slovak Roma. It focuses on the cultural specifics related to food, their persistence, and the influence of new dietary trends. The study aims to uncover the current form of Romani cuisine and its significance for the informants. Furthermore, it seeks to reveal how Romani households adapt to modern times in terms of food practices. The primary method for data collection was semi-structured interviews with informants from various Romani families.

## **KEYWORDS**

globalization, food, ritual purity, Roma, eating habits, tradition

# OBSAH

Úvod.....	9
1 Teoretické zakotvení.....	11
2 Metodologie a etika výzkumu.....	13
2.1 Využité metody.....	13
2.2 Informanti a průběh výzkumu.....	13
2.3 Etika výzkumu.....	15
2.4 Zpracování a analýza dat.....	16
3 Tradiční romská kuchyně.....	17
3.1 Masitá jídla.....	19
3.1.1 Goja.....	19
3.1.2 Holubki.....	20
3.1.3 Čuči.....	20
3.1.4 Pašvare.....	21
3.2 Moučná jídla.....	22
3.2.1 Haluški.....	22
3.2.2 Marikľa.....	23
3.2.3 Pišot/pišota.....	24
3.2.4 Polnina.....	24
3.3 Sladká jídla.....	25
3.3.1 Bobaľki.....	25
3.3.2 Šinga.....	25
3.4 Polévky.....	26
3.4.1 Vývar.....	26
3.4.2 Fizola lečkenca.....	26
3.4.3 Gomboda.....	26
3.4.4 Zumin churminaha/Baridara.....	27
3.5 Shrnutí poznatků o romských pokrmech.....	27
4 Rituální čistota v souvislosti s jídlem.....	29
5 Stravování v domácnostech.....	34

6	Shrnutí a diskuse výzkumu .....	38
7	Závěr .....	39
	Seznam zdrojů.....	41

## Úvod

Na Romy lze nahlížet jako na etnickou skupinu, která v minulosti čelila několika vlnám asimilačních politik či snah o segregaci. Netřeba zmiňovat, jak romskou komunitu zasáhly události druhé světové války. Politiky a opatření cílená během 20. století na Romy měly výrazný dopad na jejich kulturu a tradiční způsob života. Jako příklad cílené segregace lze uvést zakládání speciálních tříd a škol ve 20. a 30. letech 20. století na Slovensku (Baloun 2022: 242-251). Jako asimilační politiku lze mimo jiné uvést přístup ČSSR, který měl za cíl likvidaci všech sociálních a kulturních rozdílů (Dědič 1982: 4 in Miklušáková 1998: 282). Pod nátlakem nucené sedentarizace a nuceného soužití s neromy, jejichž vnímání romského etnika je i v současnosti spíše negativní, se romské skupiny v českých zemích často ocitaly v pozici, kdy musely přizpůsobit své tradiční zvyky a kulturu v zájmu přežití a začlenění do většinové společnosti. V České republice se v současnosti pohybuje několik skupin Romů, které se od sebe liší. Nejpočetnější skupinu tvoří tzv. slovenští Romové. V menších procentech se setkáme s Romy olašskými a maďarskými. Dále se zde vyskytuje i malý počet českých Romů a také německých Sintů (Horváthová 2002: 63-65). Tato práce se však věnuje pouze subetniku slovenských Romů, o nichž v krátkosti píšu i v kapitole věnující se popisu mých informantů. Zmíněný proces asimilace, který zahrnoval nejen změny v životním stylu, ale i v oblastech jako jsou vzdělávání, pracovní podmínky či stravovací návyky, měl za následek postupné mizení některých tradic, zvyků nebo jazykovou asimilaci. Přesto však některá kulturní specifika, včetně těch spojených s jídlem a stravováním, přetrvávají i přes vnější tlak a historické události.

Právě stravování je považováno za důležitý kulturní a identitní prvek, který zároveň odráží strukturu společnosti. V současné globalizované a industrializované době se v tomto směru hovoří o krizi kulturních vzorců v západní společnosti. Taková krize zapříčinila opuštění tradičních rytmů a hledání nových forem stravování, které by poskytly našim životům strukturu. Významné změny v jídelníčku, způsobené rychlým tempem života a dostupností všemožných potravin, mají vliv na každodenní stravovací návyky i na kulturní identitu jednotlivců. Tento výzkum si dává za cíl odhalit:

1. Jakou má podobu romská kuchyně v současnosti ve vybraných domácnostech;
2. jaká kulturní specifika spojená s jídlem přetrvávají;
3. jak nové trendy ve stravování ovlivňují vybrané romské domácnosti a do jaké míry.

Na základě vlastního předporozumění tématu (přiblíženému v kapitole Etika výzkumu), se domnívám, že v kontextu romské komunity, která čelila dlouhodobému tlaku asimilace, segregace a změn v životních podmínkách, jídlo přetrvává jako významný nástroj vyjádření etnické identity.

Na následujících stránkách uvedu literaturu, která mě inspirovala k tomuto tématu, případně na kterou v průběhu práce odkazuji. Posléze se text věnuje využitým metodám, etickým aspektům a charakteristice výzkumného vzorku. Praktickou část práce, vycházející z vytvořených dat, uvozuje kapitola představující samotnou tradiční romskou kuchyni a seznam romských pokrmů zjištěných během výzkumu. Následuje kapitola věnující se poznatkům o rituální čistotě ve spojitosti s jídlem, která se označuje za specifickou pro většinu romských skupin. Další kapitola poskytuje vhled do stravování v daných romských domácnostech. Před samotným závěrem je prostor pro shrnutí a reflexi výzkumu.

# 1 Teoretické zakotvení

Člověk jako všežravec se vyznačuje různorodou stravou s možností konzumovat širokou škálu rostlin i živočišných produktů. Tato vlastnost se odráží v lidské potřebě pestré stravy a tendenci zkoušet nové chutě. Z tohoto důvodu jsou všežravci vybaveni nedůvěrou k neznámé potravě. Claud Fischler udává jako příklad dětskou prozíravost při podání dosud neznámého jídla (1998: 282). Popsaný ambivalentní vztah člověka k potravě nazval Paul Rozin jako paradox všežravce (omnivor's paradox) (1976). Tento paradox podle Fischlera (1988) řeší kulinářské systémy, které určují, co je vhodné k jídlu a co není. Kulinářské systémy zahrnující klasifikaci jídla a s ním spojené praktiky a jejich reprezentace jsou součástí širšího řádu věcí, který dává sociální skupině význam bytí a propojuje ji s okolním světem. Systém pravidel tímto udává místo jedince v rámci skupiny a umisťuje samotnou skupinu ve vztahu s kosmem. Podle Clauda Lévi-Strausse jsme porozuměním přípravy jídla ve společnosti schopni odhalit její strukturu (2013: 47). Z těchto důvodů volba jídla a jeho příprava neodmyslitelně souvisí s utvářením a udržováním identity. Francouzský sociolog a antropolog Fischler tvrdí, že jídlo hraje klíčovou roli v pocitu kolektivní sounáležitosti. Lidé vyjadřují svou příslušnost ke skupině tím, že zdůrazňují jedinečnost toho, co jedí a zároveň se vymezují vůči tomu, co jedí ostatní (Fischler 1988: 280-281).

Identifikace jídla v industrializované a globalizované západní společnosti je však problematické z mnoha důvodů. Průmyslově zpracované potraviny ztrácí svou vlastní identitu, jelikož často neznáme jejich původ nebo přesné složení. Podle Evy Ferrarové současně industrializace a globalizace zapříčinily, že západní společnosti opouští tradiční rytmy stravování. Jídlo ztrácí svou komunikační hodnotu a z rodinného prostředí se přesouvá jinam (Ferrarová 2019: 8). Průmysl využívá vytíženosti lidí a předkládá efektivní řešení nedostatku času. Tato situace je spojována s pojmem sociologa George Ritzera, mcdonaldizací. Pojem popisuje proces, ve kterém po vzoru fastfoodů využívají stejné principy fungování i jiná odvětví (Ritzer 1996: 26-28). Potřebnou efektivitu či předvídatelnost můžeme spatřovat nejen v řetězcích fastfoodů, ale například i v krabičkových dietách, přípravcích na hubnutí anebo předvařených jídlech v supermarketu.

Anthony Giddens píše, že globalizace „[...] není jeden proces, ale složitý soubor procesů, které působí navzájem rozporně či protikladně“ (Giddens 2000: 24). Na jedné straně se tak lidé jako spotřebitelé potýkají s krizí kulturních vzorců, která zapříčinila snahu nalézat nové způsoby stravování a dala možnost popularizovat nové trendy ve stravě. Za takové trendy Ferrarová označuje například vegetariánství a veganství, diety zaměřující se na detoxikaci

organismu, makrobiotickou dietu, syrovou stravu atd. (2019: 10-13). Jak tvrdí Margaret Mead, lidé v západní společnosti řeší, jak čelit neustálému tlaku ke konzumaci ze strany supermarketů, nápojových a potravinových automatů, reklamních billboardů atd. (Mead 2013: 19). Na straně druhé v nás tento proces vyvolává chuť k hledání autenticity tradičních kulinářských kultur. Například spisovatelka Anya von Bremzen poutavě píše o svých cestách po světě za národními jídly (Bremzen 2023) a dále lze trend pozorovat i v čím dál více populární gurmánské turistice<sup>1</sup>.

Samozřejmě je třeba zmínit, že symetricky s přemírou potravy v západní společnosti se zároveň necelých 350 milionů lidí potýká s akutní potravinovou krizí. Problém se týká zejména afrických zemí a zemí blízkého východu. Příčinami podvýživy a nedostatku potravin jsou nestabilní ekonomika, ozbrojené konflikty a klimatická krize (WFP 2025).

---

<sup>1</sup> Jako příklad lze uvést český cestovatelský YouTube pořad Honest Guide, kde moderátor mmj. turistům v Českých městech nabízí také tipy na autentická místa, kde se dá dobře najíst, ubytovat nebo co stojí za to navštívit.

## **2 Metodologie a etika výzkumu**

### **2.1 Využité metody**

Jedná se o kvalitativní výzkum, proto pro získání dat byly využity kvalitativní metody. Stěžejní využitou metodou jsou v tomto případě hloubkové polostrukturované rozhovory. Takový kvalitativní rozhovor umožňuje výzkumníkovi zjistit, jak informant „[...] realitě rozumí, jak se k ní vztahuje, co si pamatuje, na co klade důraz“ (Zandlová 2019: 317). Výhoda polostrukturovaného rozhovoru spočívá ve flexibilitě, a proto se tento typ rozhovoru osvědčil v mnoha směrech. Pro rozhovory byl sestaven seznam okruhů, témat i jasně formulovaných otázek, do kterého jsem v průběhu rozhovorů měla možnost nahlédnout. Informantům však byla poskytnuta volnost otvírat nová témata. Jak píše Markéta Zandlová, cílem otázek je navodit vhodnou atmosféru a informanty rozprávět (2019: 324). V několika případech se podařilo účastníka výzkumu rozmluvit natolik, že rozhovor v některých částech připomínal spíše narativní typ. V roli výzkumníka bylo třeba korigovat rozhovor správným směrem. Odborná literatura radí citlivá témata otvírat spíše před závěrem rozhovoru (tamtéž). Proto byly otázky týkající se rituální čistoty pokládány právě v závěru. Rozhovory byly nahrané na diktafon. Současně byl v průběhu výzkumu veden terénní deník od 23. 10. 2023 do 23. 1. 2025. Do deníku byly zaznamenány poznatky získané od informantů, které nebyly nahrány na diktafon a poznatky zaznamenané během kontaktu s nimi. V této práci na terénní deník rovněž odkazuji. Při získávání informantů byla v jednom případě také uplatněna metoda sněhové koule, jinak známá také jako nabalování či snow-ball sampling. Pomocí této techniky byl úspěšně rozšířen okruh informantů na základě doporučení od informanta již získaného.

### **2.2 Informanti a průběh výzkumu**

Následující kapitola slouží ke stručnému představení všech informantů a jejich charakteristiky. Přiblíží výběr informantů a okolnosti realizace rozhovorů s nimi. Jsou zde rovněž zmíněny informace, které shledávám jako důležité ve vztahu k jídlu, vaření, či stravování. Všichni informanti patří do subetnické skupiny tzv. slovenských Romů. Za slovenské Romy v ČR považujeme skupinu Romů, jež po roce 1945 opouštěla zejména východní Slovensko a cestovala do českých zemí za prací a lepšími životními podmínkami (Davidová 1999: 33). Do českých zemí přicházeli v několika vlnách, přičemž ne vždy šlo o dobrovolnou migraci (Sekyt 2001: 121). Všichni informanti se narodili již v České republice, a to v kraji

Pardubickém, Moravskoslezském nebo Královéhradeckém. Kromě jedné informantky žijí všichni ostatní účastníci v ČR.

Informantka, kterou ve svém výzkumu nazývám Sabinou, se narodila v Královéhradeckém kraji roku 2002 a je tedy mou nejmladší informantkou. V Královéhradeckém kraji žije celý život se svou rodinou, kterou tvoří ona, její dva bratři a jejich rodiče. V době, kdy jsem se Sabinou pořizovala rozhovor, studovala v Pardubicích a stala se mou první informantkou. Její rodiče se také narodili v Královéhradeckém kraji, ale její prarodiče pocházeli ze Slovenska. Babička z matčiny strany se narodila v Košickém kraji, zatímco děda z matčiny strany i oba prarodiče z otcovy strany pocházeli z menší obce v Prešovském kraji. Pro nahrání rozhovoru mě Sabina pozvala k sobě do studentského bytu a nahrávka činí něco málo přes 30 minut.

Druhým informantem byl Michal, který se narodil v roce 1991 taktéž v Královéhradeckém kraji. Michalova matka pochází z České republiky. Jeho otec se narodil na Slovensku a přišel do ČR za prací. Jelikož Michal s rodinou ze strany otce neudrhuje vztah, neví, z jaké části Slovenska pochází. V době, kdy jsem s Michalem rozhovor nahrála, žil nějakou dobu v domácnosti se svou matkou. Náš rozhovor byl proveden v Pardubicích v prostorách poměrně tiché kavárny, kde jsme nebyli nikým rušeni, a trval necelých 40 minut.

Jolana se narodila v roce 1992 v Pardubickém kraji, kde také dodnes bydlí společně se svým manželem a dvěma dětmi. Jolana pochází ze smíšeného manželství, její otec je Rom a její matka Češka. Otec se v Pardubickém kraji už narodil, ale jeho otec, Jolanin děda pocházel ze západního Slovenska. Babička z otcovy strany pochází z Košic, kde taky zůstal zbytek její rodiny. Jolanin manžel je také Rom a má velkou část rodiny na Slovensku, kam ji pravidelně jezdí navštěvovat. Téměř hodinový rozhovor s Jolanou proběhl v jedné pardubické kavárně. Kontakt na ni mi byl poskytnut předchozím informantem, Michalem.

Anna pochází z velkého města v Moravskoslezském kraji, kde se narodila v roce 1967. Tam vyrůstala s dalšími devíti sourozenci a rodiči. Její matka pocházela z malého města v Prešovském kraji, ale odkud pocházel otec si není jistá. Momentálně Anna žije již asi 15 let v Anglii se svým romským manželem, který pochází ze stejného města jako ona. Jejich dospělé děti žijí také v Anglii, avšak v oddělených domácnostech. S Annou rozhovor proběhl online formou videohovoru a trval téměř 40 minut. Annu jsem oslovila s prosbou poskytnutí rozhovoru, jelikož ji důvěrně znám celý život a získání dat tak pro mě bylo jednoduché.

Předposlední informantkou je Margita, která se narodila v Pardubickém kraji roku 1965. V současnosti zde žije pouze se svým romským manželem. Oba její prarodiče pocházeli z menší obce nedaleko Košického kraje. Jako první z její rodiny přišel do České republiky

Margitin děda v roce 1945 a následně přivedl svého bratra, bratrance a další členy rodiny. Margita mi byla představena vedoucí bakalářské práce, která mi s ní také zprostředkovala první kontakt. Margita mě na realizaci rozhovoru pozvala k ní do práce v čas, kdy měla volnou chvíli. Nahrávka rozhovoru činí něco přes 45 minut.

Posledním informantem je Ezel, který se narodil v roce 1994 v Královéhradeckém kraji. Vyrůstal se svými prarodiči, kteří pochází z menšího města v Prešovském kraji. Ezel současně působí v Pardubickém kraji, kde také žije. Vystudoval gastronomický obor a gastronomii se věnuje dlouhodobě. Náš rozhovor proběhl jeden večer v Pardubicích v kavárně. Rozhovor trval necelou hodinu. Kontakt na Ezela mi byl zprostředkován skrze společné známé v Pardubicích.

### **2.3 Etika výzkumu**

Informanti byli seznámeni s tím, jak získaná data budou využita a souhlasili s účastí na výzkumu. Všem informantům byla zaručena anonymizace zejména z důvodu využití citlivých osobních údajů jako jsou etnický původ nebo náboženské vyznání (Zandalová, Šťovíčková Jantulová: 2019: 77). Rozhodla jsem se z důvodu lepší plynulosti textu odkazovat na své informanty pod smyšlenými jmény. Tím bude zaručena jejich anonymita a zároveň nedojde k redukci na pouhá kódová označení. Anonymizovaná data v podobě přepsaných rozhovorů v textové procesoru budou archivovány pouze na osobním zařízení a původní nahrávky rozhovoru budou smazány.

Pokládám za vhodné zde zmínit vlastní pozicionalitu, která se zdála být faktorem alespoň z části ovlivňujícím kontakt s informanty. Jako potomek ze smíšeného manželství mezi Romem a Češkou, jsem neváhala se tak také v terénu představovat. Z tohoto faktu totiž částečně pramení i motivace se romistickému tématu věnovat. Vlastní znalosti v oblasti romského jídla z rodinného prostředí byly sice limitované, ne však nulové. Tento fakt ilustruje i skutečnost, že jsem si u některých jídel, které znám z domova, nebyla vědoma typičnosti pro romskou kuchyni až do studia romských specifik na VŠ. Zmiňuji to z důvodu, že tato skutečnost mohla představovat jednodušší vstup do terénu a vřelejší přijetí ze strany informantů, se kterými jsme se znali jen velmi krátce. V některých případech se mi jevílo, že informanta těšilo poskytnout tyto informace někomu, kdo o ně byl ochuzen z důvodu dospívání v převážně českém prostředí. Jedná se však pouze o domněnku.

## 2.4 Zpracování a analýza dat

Všechny rozhovory nahrané na diktafon byly a následně přepsány do textového procesoru Microsoft Word v jazyce, ve kterém byly vedeny, tedy v češtině. Informanti v některých momentech používali i romštinu, která v těchto pasážích byla zachována. Některé tyto pasáže jsou uvedeny i v textu práce. V těchto případech je v poznámce pod čarou uveden překlad do češtiny. Pro přepis byla vybrána technika komentované transkripce, které se věnuje Jan Hendl (2005: 208-209). Pomocí znaků byli v textu uvedeny informantovy mimoslovní projevy v průběhu rozhovoru. Jako příklad lze uvést smích nebo pauzu v projevu.

Pro analýzu dat byla využita metoda kódování, u kterého jsem vycházela zejména z kapitoly *Analýza a interpretace dat v kvalitativním výzkumu* (Heřmanský 2019). Martin Heřmanský píše, že kategorie, které sdružují popisné a interpretativní kódy, nám text práce člení do kapitol (2019: 441). V této práci tomu nebylo jinak. Každá kategorie představovala skupinu kódů, které měli vzájemný vztah. Na základě kódů pak probíhaly vlastní interpretace, které jsou v textu doloženy citovanými pasážemi z rozhovorů.

### 3 Tradiční romská kuchyně

Romská kuchyně, jako menšinová kulinární kultura, se v poslední době těší určité pozornosti. Například ve 4. řadě kuchařské televizní soutěže MasterChef Česko soutěžící dostali za úkol uvařit tradiční romské pokrmy. V díle se objevily i romské autorky Dana Hrušková a Iveta Kokyová<sup>2</sup>. Při představení jednoho z romských pokrmů soutěžícím Dana Hrušková komentuje: „Tohle je takové to jídlo z nouze. To bylo jídlo vlastně chudoby.“<sup>3</sup> Dá se předpokládat, že kuchyně tzv. slovenských Romů vychází zejména z prostředí slovenských osad, ze kterých tito Romové po roce 1945 migrovali do Českých zemí, kde se usadili. Davidová přiblížila podobu romské kuchyně takto: „Nejobvyklejšími základními potravinami, z nichž romské ženy v tradičních osadách připravovali pokrmy, byly maso, mouka, omastek – nejčastěji sádlo, sůl a jen výjimečně cukr“ (Davidová 1995: 81). Maso, mouku a omastek bychom vpravdě mohli prohlásit za pomyslné pilíře romské kuchyně, podobně jako Massimo Montanari označuje obilí, vinnou révu a olivy za symboly identity Řeků a Římanů (1993: 13). Neméně důležitou potravinou jsou také brambory. Jak líčí Elena Lacková v autobiografické publikaci, Romové kradli brambory sedlákům z pole, když neměli co jíst. (Lacková 2002: 28). Do rukou se mi zatím dostaly dvě romské kuchařky. První z nich jsem obdržela darem od informanta. Jedná se o slovenskou kuchařku, která čítá množství receptů typických pro romské skupiny po celém světě (Pollák 2022). Druhá kuchařka je k vypůjčení v univerzitní knihovně a v ní obsažené recepty mají původ na Slovensku i v Čechách (Oláhová 2000).

Při otázce, čím je romská kuchyně speciální, někteří vyzdvihovali možnost přípravy mnoha pokrmů z pár ingrediencí: „*Moje babička, když jsem ji viděla, jak vaří, nebo ta máma, tak z ničeho ti prostě uvařily dvě tři jídla, ale takový, že to jsi nikde od nikoho nejedla. Takže ta rozmanitost uvařit z ničeho něco úplně mňam.*“<sup>4</sup> Zdá se, že jedním ze základních rysů romské kuchyně je využití mála potravin k přípravě mnoha rozmanitých pokrmů. Jak opět Jolana dodává: „*Vezmi si, když třeba někde vidíš, že někdo vaří, tak má hodně koření a všehomožného. Ale cigánka stará, když ti uvaří z ničeho, no to normálně žasneš. To jsou kouzelnice.*“<sup>5</sup>

Ezel vidí jedinečnost romské kuchyně zejména v přípravě: „*Romská kuchyně je jiná. My to děláme všechno jinak, my nedodržíme hlavně gramáže. U Romů je to tak, že uvaříš*

---

<sup>2</sup> Dana Hrušková a Iveta Kokyová například přispěly do antologie o duchách zemřelých (Ryvolová 2019) a publikují v časopisu Romano vod'i. Kokyová se mimo jiné věnuje překladu a výuce romského jazyka. Hrušková současně působí jako sociální pracovnice.

<sup>3</sup> *MasterChef Česko*, 4. série, epizoda 24. Televizní pořad. Televize Nova 2020.

<sup>4</sup> Rozhovor s Jolanou (nar. 1992), nahrán autorkou 12. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>5</sup> Tamtéž.

*třeba na celý den, uvaříš hodně masa, neděláš to na gramáže. Neřešíš receptury, řešíš to, jak to ty lidi mají rádi. [...] U Romů prostě je, že oni vědí kolik.*<sup>6</sup> Lubomíra Oláhová ve své kuchařce vysvětluje: „Dříve však hospodyně neměli ani váhu. Suroviny se odměřovaly obsahem nádob či počtem dlaní. Při přípravě tradičních jídel se tímto způsobem odměřují suroviny i dnes“ (Oláhová 2000: 4).

Cílem mojí práce bylo také zjistit, co romská kuchyně znamená pro moje informanty, tedy jestli v jejím udržování spatřují nějaký význam. Michal vnímá romskou kuchyni jako součást tradice, která by se měla předávat. *„Vyjadřuje to, že to k nám patří, protože my jsme Romové, máme nějakou historii a táhne se to z generace na generaci. Takže to k nám prostě patří. Je to tradice.*“<sup>7</sup> Pro Jolanu stejně tak romská kuchyně symbolizuje Romy jako národ. *„Ano, to symbolizuje nás. Nás jako Cigány. Já se za to fakt jako nestydím.*“<sup>8</sup> Jolana několikrát zmínila, že se nestydí za to, že je Romka a pochlubila se, že k ní domů rády chodí její neromské přítelkyně a nechávají se pohostit. *„Já to hrozně ráda připravuju. Ráda vařím, peču dělám, když vím co. Většinou, když přijdou kamarádky, tak vařím oběd a dělám něco dobrého, tak ty vždycky říkají: ‚Ty to máš vždycky nejlepší.‘ Takže mně to dělá radost.*“<sup>9</sup> Kromě radosti z možnosti pohostit své přátele je Jolana ráda, že díky těmto návštěvám mají zájem mít romskou kuchyni i u sebe doma. Pro Ezela romská kuchyně znamená vzpomínky na vaření s babičkou, a to, když musel sám jako dítě vařit. *„Každý Rom vaří podle svých receptů, jiných gramáží, každý do toho dává jiný koření. To jsou ty typický romský jídla. A já to miluju, protože to patří ke mně a jsou výborný.*“<sup>10</sup> Sabina to má podobně, jelikož ji vaření spojuje s matkou. *„Miluju romský jídla, hlavně když je vařím. Je to takový, že to vaříme s mámou, a tak nás to hodně spojuje.*“<sup>11</sup> Anna to cítí tak, že romská kuchyně k Romům jednoduše patří.

Romská kuchyně, stejně jako každá jiná, je mnohem více než soubor receptů. Na několika následujících stránkách se však zaměřuji přímo na popis pokrmů, které moji informanti považují za součást romské kuchyně a které mi byli ochotni v rámci rozhovorů přiblížit. Následující výčet jídel představuje to, co informanti prezentovali jako zásadní součást romské kuchyně z jejich vlastní zkušenosti. Jedná se o pokrmy, které se nejčastěji opakovali nebo které měli pro určitého informanta specifický význam. Některé popisy pokrmů jsou

---

<sup>6</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

<sup>7</sup> Rozhovor s Michalem (nar. 1991), nahrán autorkou 7. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>8</sup> Tamtéž.

<sup>9</sup> Rozhovor s Jolanou (nar. 1992), nahrán autorkou 12. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>10</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

<sup>11</sup> Rozhovor se Sabinou (nar. 2002), nahrán autorkou 3. 12. 2023 (soukromý archiv autorky).

podány prostřednictvím vzpomínek, tedy ne vždy se jedná o pokrmy, které informanti v současnosti připravují. V textu užívám romské názvy jídel, jelikož o nich takto ve většině případů mluvili informanti.

## 3.1 Masitá jídla

### 3.1.1 Goja

Podle všeho jsou goja pro Romy velkou lahůdkou. Jak přiblížil Ezel: „*Goja se často podávají na oslavách nebo romských zábavách. Romové milují tyhle tradiční romský jídla. Jsou to chudý jídla.*“<sup>12</sup> Například Jolana k tomuto pokrmu často nepřijde: „*[...] ty už jsem nejedla tak sto padesát let. Tohle já vůbec neumím. Tohle jsou tak starý jídla.*“<sup>13</sup> Anna už goja prý taky dlouho nevařila ani nejedla, jelikož je příprava příliš náročná.

Klíč ke správně připraveným goja je důkladná očista. Všichni dotazovaní zdůrazňovali důležitost procesu čištění vepřových střev. Podle Anny je nutné střeva pořádně vymýt vodou s octem a solí. Sabina popsala proces čištění tak, jak ho zná ona: „*Koupí se prasečí střívka. Ty se hodí do studené vody se solí a několikrát se umyjou zevnitř zvenku. Vlastně se to dezinfikuje. Pak se nechají odpočinout a jde se na těsto.*“<sup>14</sup> Ezel doplňuje, že někteří Romové dokonce střeva perou v pračkách, ale prý se většina spoléhá na ruční práci, což potvrzují i výpovědi mých informantů. Doplnuje, že střeva je dobré nechat v roztoku několik dní s přidavkem česneku, aby ztratila svůj specifický zápach. „*Musíš je strašně dobře očistit. Nechat je namočený aspoň dva dny v solném roztoku a v česneku, aby ztratily ten zápach. Pořádně očistit tu kůži. Stáhnout, převracet.*“<sup>15</sup> Po důkladné očištění přichází čas na plnění. Střeva se běžně plní buď směsí bramborovou či moučnou. Verze s bramborami se připravuje ze syrových oloupaných a nastrouhaných brambor, česneku, majoránky, mouky a soli. Margita popsala, jak na samotné plnění: „*Vezmete lžičku a plníte ty goja. Zaděláte [naplněná goja] nitěmi, krásně je vyrovnáte a dáte vařit do vařící vody. Ony trochu vyplavou, trochu se nafouknou, a vy vezmete párátko a propíchnete je, aby vyšla pára z těch goj, aby vám nepraskly.*“<sup>16</sup> Doba vaření se odvíjí od tloušťky a trvá přibližně tři čtvrtě hodiny až jednu celou hodinu. Podle Sabiny však klidně až tři hodiny. Někteří lidé goja rádi jedí pouze vařená, jiní je pak ještě nechají dozlatova upéct v troubě nebo osmažit na pánvi s trochou oleje.

---

<sup>12</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

<sup>13</sup> Rozhovor s Jolanou (nar. 1992), nahrán autorkou 12. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>14</sup> Rozhovor se Sabinou (nar. 2002), nahrán autorkou 3. 12. 2023 (soukromý archiv autorky).

<sup>15</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

<sup>16</sup> Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

Postup plnění moučných *goja* se od těch bramborových značně liší. Margita se prý moučná *goja* naučila vařit od své druhé tchyně. Prasečí střívko se nejdříve otočí naruby, následně se popráší moučnou směsí. Margita do hrubé mouky pro chuť přidává sůl a majoránku. „*To oprášíte a neděláte veliký, ale děláte menší. A třeba do talíře si to dáte. Takhle to dělala tchyně [...] Oprášila tu goj, vzala, otočila a zase oprášila. Potom ze spodu palcem a druhou rukou shrnovala goj. Potom rovnou do vařící vody.*“<sup>17</sup> Stejně jako *goja* plněná bramborovým těstem se často dávají nakonec péct nebo smažit.

### 3.1.2 Holubki

*Holubki* si našli místo v kuchyni nejspíš většiny Romů a bývají jedním z nejoblíbenějších pokrmů. Jedná se o zelné listy plněné masovou náplní, které se dusí většinou v rajské omáčce. Objevuje se na stolech zejména v období významných svátků jako jsou Vánoce, Velikonoce nebo Silvestr. Základem je povařená hlávka zelí. Vaří se ve velkém hrnci vcelku, dokud nejdou listy od hlávky sejmut. Listy musí být dostatečně měkké, aby se do nich dala zabalit směs. Ne však příliš, aby se nerozpadly. Do jednotlivých listů zelí se balí směs skládající se z mletého masa, vařené rýže a koření. „*Já dělám ten pork*<sup>18</sup>, *to vepřové. Můžeš aj kuřecí, to je jedno.*“<sup>19</sup> Někteří rýži vynechávají a z koření se nejčastěji používá majoránka, paprika, pepř a sůl. Anna ráda směs dochucuje smaženou cibulí. Před samotným dušením závitků se dno pekáče nebo hrnce vystele pokrájenými zbytky hlávky a závitky se následně skládají do nádoby. Anna zalívá *holubki* směsí vody, rajčatového protlaku a oleje, které dohromady vytvoří lehkou rajskou omáčku. „*Vaří se to ve vodě, kde může být základ ze zelí, [přidá se] slanina a pak se to může klidně i péct v troubě.*“<sup>20</sup> Podle Ezela však činí přidání slaniny do hrnce *holubki* méně tradičními. *Holubki* lze podávat s houskovým knedlíkem, bramborami, chlebem nebo s *marikl'a* (viz kapitola 3.2.2).

### 3.1.3 Čuči

„*Dnes už to ani neseženu a takovou chuť na to mám*“ vzpomínala Margita na pokrm, který připravovala její matka a který sama jednou zkusila vařit. Řeč je o *čuči*, což je kravské vemeno. Příprava spočívá v důkladném omytí vemena, které se následně dlouho vaří do měkka.

---

<sup>17</sup> Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>18</sup> Jak již bylo zmíněno (viz kapitola 2), Anna dlouhodobě žije v Anglii, V jejím projevu je tedy patrný vliv angličtiny. Pro lepší jasnost zmiňuji, že u slova *pork* se nejedná o romské slovo a opravdu jde o výraz z angličtiny označující vepřové maso.

<sup>19</sup> Rozhovor s Annou (nar. 1967), nahrán autorkou 13. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>20</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

„Převaříte, vyhodíte tu vodu a zase dáte do čistého.“<sup>21</sup> Popsala Margita postup a dodala, že se do čisté vody přidává majoránka a nové koření pro výraznější chuť. Matka Margity uvařené čuči krájela na plátky, které následně pekla v troubě se sádlem nebo olejem a kmínem. „Ale to byla tak neuvěřitelná chuť, tak dobré to bylo,“ vyprávěla s nostalgií. Její otec původně s Margitou nadšení z kravského vemeni nesdílel a odmítal jej ochutnat. Matka tak přišla s nápadem obalit ho v trojobalu. Výsledek byl natolik chutný, že si na něm pochutnal i on, aniž by věděl, co vlastně jí. Když jsem se o čuči zmínila před Ezelem, vzpomněl si, že už jej taky jednou jedl u známých. Pokrm mu nezachutnal stejně jako původně otci Margity a poradil mi: „Jestli to [čuči] někdy někde budeš mít, tak to hlavně nejez.“<sup>22</sup>

### 3.1.4 Pašvare

Pašvare jsou jednoduše žebra. Mohou být pouze syrová nebo i uzená. Vepřová žebra jsou velmi oblíbená a jedí se buď pečená nebo vařená. Ezel mi vyprávěl o tom, jak si jednou do práce k obědu přinesl pašvare a jeho kolegové byli v šoku. Podle jeho slov nechápali, proč by si někdo s sebou do práce nosil kosti. Vysvětlil jim, že jsou obalené masem a Romové tak žebra prostě jedí. „Někteří lidé z majority ani nevědí, co to je [...] My Romové to prostě jíme, třeba s tou plackou. Moji kolegové tady vědí, co jsou žebra, ale to jsou ty žebra nakládané v BBQ v restauracích. Hodně lidí to nezná.“<sup>23</sup> Nebyla jsem schopna Ezelovi nijak potvrdit ani vyvrátit jeho přesvědčení, že Češi nejedí žebra tak jako Romové. U Anny doma mají pašvare nejraději pečená se zelím a brambory. „Do trouby se to dává. K tomu zelí nahusto. Normální zelí a třeba brambory. To je taky dobré jídlo. Ježíš, to je dobré jídlo!“<sup>24</sup> Sabinina rodina připravuje pašvare s kroupami. Uzená žebra se vaří ve velkém hrnci společně s kyselým zelím. Pro chuť prý přidávají i kousek bůčku. Vše se zalije vodou a dochutí se rajčatovým protlakem a kořením podle vlastního výběru. „Dá se to vařit a dvacet minut před tím, než to bude hotový, vaří se to tak tři čtyři hodinky, tak se tam dají kroupy. To se zamíchá a je to takový pokrm.“<sup>25</sup> Pokrm lze podávat například s chlebem.

---

<sup>21</sup> Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>22</sup> Terénní deník, záznam ze dne 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

<sup>23</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

<sup>24</sup> Rozhovor s Annou (nar. 1967), nahrán autorkou 13. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>25</sup> Rozhovor se Sabinou (nar. 2002), nahrán autorkou 3. 12. 2023 (soukromý archiv autorky).

## 3.2 Moučná jídla

### 3.2.1 Haluški

Přestože jsem od několika svých informantů slyšela, že halušky jsou spíše typicky slovenské jídlo, jsou neodmyslitelnou součástí i romské kuchyně. Halušky můžeme dělit na několik druhů s různým využitím. Jak mi sdělila Jolana: „*Ono řekneš domácí halušky a každý si představí ten malinký knoflíček halušku [...] My na všechno říkáme, že je to haluška. Všechno, co je těstovina, je haluška.*“<sup>26</sup>

To, co si pod pojmem halušky nejspíš představí většina lidí, Ezel nazval *trepimen haluški*<sup>27</sup>. Romové tyto halušky jedí na mnoho způsobů. Základem na těstovinu je celkem řídké těsto vymíchané ze strouhaných syrových brambor, mouky, vajec a soli. Brambory i vejce se ovšem mohou vynechat. Tento druh těstoviny se může připravovat dvěma způsoby. Prvním, složitějším a také tradičnějším způsobem, je odkrajování proužků těsta z prkénka či talířku za pomoci nože či lžičky předem namočené ve vroucí vodě. Odkrojené kousky těsta se ihned vhadzují do vroucí vody. Jolana přiznala, že tento způsob ji nevyhovuje: „*Někdo, třeba ty starý Cigánky, to umí dělat z prkýnka. Tak to já ne. Já to dělám přes cedník.*“<sup>28</sup> Dovednost tradiční přípravy těchto házených halušek je obdivována mnohými. Jak popsal například Michal: „*Mamka si vždycky vezme takový prkýnko, namočí si lžici a jede. Já to do dnes nechápu, jak to může dělat. Já to nikdy nezkoušel.*“<sup>29</sup> Na druhou stranu, Ezel to vidí jinak: „*Já to dělám přes to prkýnko. Přes ten kovovej strojek to nesním, protože se mi z toho zvedá žaludek. Přitom je to stejný těsto.*“<sup>30</sup> Méně pracným způsobem přípravy je použití již zmíněného strojeku na halušky. Tento způsob preferuje i Anna.

Hotová těstovina se dá kombinovat téměř s čímkoliv. Michal je má nejraději v kombinaci s obraným pečeným kuřetem. Nejčastěji se však jedí se zelím, což je podle něj klasika. Běžně se například kombinují se sýrem, s vařenými brambory, lečem, brynzou, rozvařeným tvarohem, s rozpuštěným máslem a smaženou cibulí a tak dále. U Sabiny doma se jedí halušky s rajčaty. „*Někdo se naučil dělat a nazývat červený halušky nebo bílý halušky. Červený, že je tam kečup, bílý, že jsou prázdný jenom s tím bramborem. Tomu se říká parne*

---

<sup>26</sup> Rozhovor s Jolanou (nar. 1992), nahrán autorkou 12. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>27</sup> Romsko český slovník uvádí další označení: čhurde/čhurade/čhivker/rojakere (Hübschmannová, Šebková, Žigová 2001: 118).

<sup>28</sup> Rozhovor s Jolanou (nar. 1992), nahrán autorkou 12. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>29</sup> Rozhovor s Michalem (nar. 1991), nahrán autorkou 7. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>30</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

*haluški nebo lole haluški.*<sup>31</sup> Dají se jíst ovšem i nasladko: „*Dokonce jsem jednou jedl halušky s pudinkem a ovocem nebo dělají halušky s třešněma.*“<sup>32</sup> Jolana je zná i s cukrem a mákem.

*Rezanki* byly některými označeny také jako další typ halušek. Zároveň jsou i v jedné z romských kuchařek uvedeny právě v této kategorii (Oláhová 200: 38-39), proto jsem se rozhodla zařadit je v kapitole stejným způsobem. *Rezanki* jsou domácí nudle, které se nejčastěji podávají s polévkou. Na *rezanki* je třeba vymíchat tuhé těsto z hrubé mouky, vajec a soli. Z těsta se pak vyválí placka, která se nožem krájí na tenké nudle. Margita prý těsto válí tak, aby bylo co nejtenčí: „*Jak se říká, když se pod něj dají noviny, abys přes něj mohla číst. To ale nedělám. Takže vyválím a nožem krájím ty nejslabší vlásky*“<sup>33</sup>. Nudle uvařené ve vodě se následně opláchnou studenou vodou a poté se mohou servírovat. Margita popsala: „*Můžu pokládat na talíř nebo do misky a zaliju třeba hovězím vývarem nebo slepičím.*“<sup>34</sup> Nudle se mohou krájet i širší a podávat se například s masem nebo – jak podotkl Ezel – s míchanými vajíčky.

Pomyslným příbuzným *rezanek* jsou *lečka* či *lečka*. Jak vysvětlila Jolana, těsto je stejné jako u *rezanek*, liší se pouze tvarem: „*To se dělají malý čtverečky, vypadá to jak fleky*“<sup>35</sup>. Margita popsala, že rozválené těsto nekrájíme na tenké vlásky, ale na širší pásy, které se pak znovu otočí a krájí, aby vznikly zmíněné čtverečky.

Další velmi podobnou těstovinou jsou *parance*, které přiblížila Anna: „*Ještě jedny halušky jsou, a tomu se říkalo cigánsky parance [...] To bylo rozválené těsto a na také pásy, a pak to trhaly do vody.*“<sup>36</sup> Podle Ezele se *parance* připravují stejně jako *rezanki*, avšak místo hrubé mouky do nich patří polohrubá. „*Jsou to takový velký halušky, něco jako jsou tagliatelle.*“<sup>37</sup> Stejně jako ostatní typy halušek se *parance* dají jíst na mnoho způsobů.

### 3.2.2 Marik'la

*Marik'la* jsou chlebové placky, které se jedí nejčastěji jako příloha například k masu. Romové si je rádi namáčí do omáček nebo do polévek a běžně se jedí i se zelnými závitky *holubki*. Anna zavzpomínala, jak *marik'la* s rodiči vždy jedla s kyselou bílou polévkou. Samozřejmě i tato příloha má spoustu variací. Podařilo se mi shromáždit několik různých receptů na *marik'la*. Základními surovinami jsou však ve všech případech opět mouka, voda a sůl.

---

<sup>31</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

<sup>32</sup> Tamtéž.

<sup>33</sup> Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>34</sup> Tamtéž.

<sup>35</sup> Rozhovor s Jolanou (nar. 1992), nahrán autorkou 12. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>36</sup> Rozhovor s Annou (nar. 1967), nahrán autorkou 13. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>37</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

V prvním případě se placky připravují z kynutého těsta. Vyžadují tedy trochu více času, proto občas bývá droždí nahrazeno jedlou sodou či kypřicím práškem. Ze zadělaného těsta se vytváří bochánky, které se následně vyválí do placek. Ty se tradičně opékají na plotně, lze ovšem použít i pánev. Jolana však podotkla, že *marikl'a* doma nikdy nedělá, protože péct placky na plotně s indukční varnou deskou se dá jen těžko. Ezel tuto verzi placek nazval *ušamen marikl'a*: „*Tomu se říká ušamen marikl'a, jakože zadělávaný placky.*“<sup>38</sup> Placky se mohou připravit i bez veškerých kypřicích látek. Ezel těmto plackám s přídavkem vejce říká *pomlatki*.

Další verze tohoto pokrmu obsahuje kefir nebo kysané podmáslí. S přídavkem této ingredience prý placky získají příjemnou vláčnost a měkkost. Fantazii ve vaření se však meze nekladou a například Margita si recept vylepšila ještě strouhaným eidamem, který prý dělá placky ještě chutnějšími.

### 3.2.3 Pišot/pišota

Margita mi vyprávěla o tom, jak ji před lety její český tchán s tchyní poprosili, aby jim uvařila na ochutnání nějaké romské jídlo. Po poradě se svou matkou se rozhodla připravit právě *pišota*. Při této vzpomínce mi byla schopna podrobně popsat postup přípravy těchto plněných taštiček. Základem jsou vařené šťouchané brambory a jednoduché těsto z hrubé mouky, vody a soli. „*Vyvalí se [těsto] na tenko, udělají se čtverečky a na ten jeden čtvereček se pokládá ten šťouchaný brambor. Spojuje se to, jako bychom to chtěli lepit.*“<sup>39</sup> Následně se *pišota* vaří v osolené vodě. Že jsou taštičky hotové poznáme tak, že v hrnci vyplavou na hladinu. Scezené *pišota* se často zalévají cibulkou smaženou na másle či oleji. U těchto taštiček existují i sladké verze. Jolana byla schopna pár vyjmenovat: „*Pišota u nás děláme nasladko i naslano, ale já na sladko nejím vůbec nic. Máma to dělala myslím s nějakou čokoládou, s jablkem. Všeljak, ale já tím, že jsem to nejedla, tak úplně nevím.*“<sup>40</sup> U Michala doma se *pišota* připravují s marmeládou, posypané opraženou strouhankou.

### 3.2.4 Polnina

U následujícího pokrmu jsem narazila na dva různé recepty. V prvním receptu má *polnina* podobu knedlíku ve tvaru koule, který se vaří ve vývarové polévce. Koule se vytvoří z těsta obsahujícího hrubou mouku, menší množství mletého masa, česneku, majoránky, vejce a vody. Margita uvádí i množství: „*hrubá mouka asi 3 hrnky, 8 deka mletého masa*“, zbytek ingrediencí

<sup>38</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

<sup>39</sup> Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>40</sup> Rozhovor s Jolanou (nar. 1992), nahrán autorkou 12. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

se přidává podle chuti a požadované konzistence. „*Udělá se koule a tu kouli, když už se vaří ta polévka, tak dáme do vařící polévky a ona krásně vyplave a vaří se asi tak 25 minut*“. Polnina se po vyjmutí z polévky nakrájí na preferované kousky a vkládá se do nudlové polévky. „*U nás v rodině je ta polnina hodně chutná, a když se zeptáš, co vařila máma a on řekne: ‚polévku a polninu‘, tak to je krásné, protože vím, že už nemusí vůbec maso.*“<sup>41</sup>

Druhá verze *polniny* připomíná české chlupaté knedlíky. „*Plnina anebo polnina, každý to říká jinak. Je to na způsob něco jako chlupatý.*“<sup>42</sup> Podávají se vždy se zelím jako příloha k vařeným pašvare, což jsou žebra, nebo s brambory. Jak ale dodává Ezel, dají se podávat například i s čalamádou. O těchto knedlicích se zmínila i Jolana: „*Když řeknu před gadžema chlupaté knedlíky, tak oni myslí, že to jsou knedlíky a k tomu jedí zelí nebo špenát. U nás chlupatý knedlíky jsou smíchaný se zelím, ty velký a k tomu kuře, pečený.*“<sup>43</sup>

### 3.3 Sladká jídla

#### 3.3.1 Bobal'ki

*Bobal'ki* jsou kynuté koblížky, které Romové připravují zejména o Vánocích. Michal popisuje, jak někteří Romové toto jídlo podávají právě o Vánocích zesnulým: „*Já jsem to viděl u tety, u mamky ne. Dala to prostě stranou. Prostě fotka, svíčka a stranou, a ještě něco k tomu.*“<sup>44</sup> Zvyk podávání jídla zesnulým na Štědrý večer byl již mnohokrát zaznamenán. Porce je přidělena buď zesnulým příbuzným nebo i neznámým duším (Hübschmannová 1995:12).

U Jolany doma se vaří na Štědrý den ráno, „*aby pak byly k obědu nebo na chut*“. Kynuté kuličky se připravují na páře a míchají se s cukrem, máslem a mákem. Michal o nich mluvil jako o šiškách s mákem: Margita sice *bobal'ki* už v minulosti jedla, ale přípravu nezná.

#### 3.3.2 Šinga

*Šinga* je název pro kynutý závin plněný sladkou náplní. Ezel popsal, že je to klasické kynuté těsto, které se pokape olejem nebo máslem, na které se následně dává náplň. „*Da se na to kakao, nastrouhaný jablka, tvaroh, ořechy a točí se to jako závin a peče se to v troubě.*“<sup>45</sup> Před pečením se závin ještě potírá vejcem. Ezel dodává: „*Je to pro ně něco jako když někdo udělá*

---

<sup>41</sup> Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>42</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

<sup>43</sup> Rozhovor s Jolanou (nar. 1992), nahrán autorkou 12. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>44</sup> Rozhovor s Michalem (nar. 1991), nahrán autorkou 7. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>45</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

dort. Prostě tohle jim stačí. Takhle to vždycky bylo.“<sup>46</sup> Ezel zde naznačuje, že z toho, co o Romech ví, *šinga* pro ně vždy představovala výjimečné a slavnostní jídlo.

## 3.4 Polévky

### 3.4.1 Vývar

Polévka, kterou podle některých výpovědí Romové vaří nejčastěji, je jednoduchý vývar. Ať už zeleninový, hovězí, kuřecí nebo slepičí, jí se nejčastěji s *rezankami* (viz 3.2.1). „*Pak ještě polévka, co Romové hodně jedí, je obyčejný vývar. To moje tchyně vám udělá takovou polévku! Já tam pak hledám zeleninu a ta polévka má jenom cibuli. Jenom jedna cibule, ale to je neuvěřitelná chuť. Je tam maso, polévka a cibule.*“<sup>47</sup> I podle Jolany je vývar součástí každého dne: „*Polévka je základ.*“<sup>48</sup>

### 3.4.2 Fizola lečkenca

*Fizola* je jednoduchá fazolová polévka obohacená o těstovinu *lečka* (viz 3.2.1). Začíná se zpěněním cibule na tuku a následným zaprášením sladkou paprikou, „*na to dáš ty fazolky a musíš rychle protože ta paprika nesmí zhořknout.*“<sup>49</sup> Fazole se zalijí vývarem nebo vodou s bujonem a nechají se vařit. Ve finále se přidají již zmíněná *lečka* a pokrm je hotový. Kvůli zdravotnímu stavu Anna tuto polévku už nevaří, ale přiznala se, jak by si ji zase ráda dala. Margita do polévky přidává i zeleninu. „*Je jedno na jaký způsob. Můžete i zahuštěnou tu fazolovou polévku nebo vývarovou. Nebo jenom obyčejnou fazolovou a dáte do toho mrkev.*“<sup>50</sup>

### 3.4.3 Gomboda

Podle Ezela je *Gomboda* polévka z toho „*[...] co najdeš doma za suroviny. Zelenina, voda, trochu koření*“. Ze všech vybraných surovin se připraví polévka, která se může zahustit moučnou jíškou se smaženou cibulí. Důležitou součástí pokrmu je drobení, které se vytvoří z tuhé hmoty vymíchané z mouky a vody. „*Většinou to tak u Romů bylo, že když neměli, tak jedli tuhle gombodu.*“<sup>51</sup>

---

<sup>46</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

<sup>47</sup> Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>48</sup> Rozhovor s Jolanou (nar. 1992), nahrán autorkou 12. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>49</sup> Tamtéž.

<sup>50</sup> Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>51</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

### 3.4.4 Zumin churminaha/Baridara

*Zumin churminaha* se dá přeložit jako polévka s kroupami, nicméně, někdo tuto polévku může znát pod názvem *baridara*. Polévku zvanou *baridara* jsem měla možnost jíst u jedné Romky, která ovšem není součástí tohoto výzkumu. Z tohoto důvodu jsem na polévku ptala i Margity, pro kterou byl tento název nic říkající. Nazvala ji právě jako *zumin churminaha*.

Pod názvem *baridara* ji znal Ezel, ovšem nedokázal vysvětlit význam samotného názvu. Podoba pokrmu se však shoduje. Jedná se o vývar z „*pašvare*“, tedy žeber, do něhož se dávají kromě krup i „*brambory na kostičky*.“<sup>52</sup> Nepodařilo se mi odhalit, v jakém regionu je tento název zaběhlý, ani jeho přesný význam. Narazila jsem však na menu restaurace Rom Rest Severka<sup>53</sup>, na kterém je *baridara* uvedena jako uzená polévka (Deník 2023).

### 3.5 Shrnutí poznatků o romských pokrmech

Co se týče zjišťované podoby romské kuchyně ve vybraných domácnostech, výčet jídel v podstatě kopíruje dosud veřejně dostupné texty a věnující se romské kuchyni<sup>54</sup>. Tato oblast tedy nepřináší celkem žádné nové poznatky. Na základě vytvořených dat lze říci, že všichni informanti se shodli na několika jídlech, které mi byli schopni popsat. Těmi nejzmiňovanějšími pokrmy jsou *goja*, *halušky*, *marik'la*, *holubki*, *pišot* a *pašvare*. Výčet všech zmíněných jídel však dokazuje, že romská kuchyně je stále ve všech domácnostech přítomna, a i v moderní době je žitá. Jak je patrné i z doložených výpovědí, informanti v mnoha případech poukazovali na chudobu, ve které se velká část Romů historicky ocitala. Tato skutečnost se odráží i ve složení tradičních pokrmů, které často využívají cenově dostupné suroviny (mouku, brambory, voda, tuk) a syté recepty.

Při analýze dat bylo třeba vzít v potaz regionální rozmanitost a původ informantů. Několikrát jsem narazila na situaci, kdy jsem zaznamenala jeden název pokrmu od dvou informantů, nicméně se jednalo o dva celkem odlišné recepty. Stejně tak tato práce není schopna na základě krátkého výzkumu zahrnout všechny recepty romské kuchyně. Výčet tradičních romských jídel výše není ani kompletní seznam všech pokrmů, které mi byli informanti schopni vylicít. V několika případech se stalo, že informanti vyprávěli o jakémsi pokrmu, který kdysi jedli, a u kterého si nebyli jisti, z čeho se skládá nebo jaký je jeho název.

---

<sup>52</sup> Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>53</sup> Rom Rest Severka je romská restaurace v Karviné. Další restaurací s romskou kuchyní je podnik Ambix, který sídlí v Praze na Malé Straně.

<sup>54</sup> Viz např. *Receptář romských jídel* (Vzájemné soužití o.p.s. 2015), *Tradiční romská jídla* (Korčáková Sobková 2017).

Krom toho padla také slova o jídlech, o kterých vědí, že je někteří Romové jedí či jedli. Sami je však nikdy neochutnali.

## 4 Rituální čistota v souvislosti s jídlem

Rituální čistotě se ve svém díle věnovala přední britská představitelka symbolické antropologie Mary Douglasová. V práci *Čistota a nebezpečí* (1966) dokládá, že definice čistého a nečistého odráží sociální a kulturní struktury ve společnosti (Douglasová 2014: 97). Rituální čistotě, prostupující životem romské skupiny v Americe, se částečně věnuje Anne Sutherlandová v etnografické studii založené na dlouhodobém terénním výzkumu. Od roku 1968 Sutherlandová pobývala dva roky s kalifornskými Romy ve městě, které pojmenovala Barvale, kde čerpala informace od příslušníků romských podskupin Mačvanů, Kalderašů a Čurarů (Sutherlandová 2014: 29). Dále o vztahu rituální čistoty a těla píše i antropoložka Judith Okely, která v sedmdesátých letech prováděla terénní výzkum u kočovných Romů v Anglii. V práci *The Traveller-Gypsies* popisuje dichotomii vnitřního a vnějšího těla, kterou tamní Romové uznávají (Okely 1983: 80 in Bowie 2008: 79). Angus Fraser označuje právě obavu ze znečištění a tabu za jeden ze společných rysů Romů po celém světě. Tabu se ovšem netýká pouze jídla, ale „vztahuje se na lidi, předměty, části těla [...] a témata konverzace [...]“ (Fraser 1998: 202). Rozlišování čistého a nečistého má funkci pro stanovení etnických hranic mezi Romy a neromy. *Gadžové* jsou ze své podstaty nečistí, jelikož zákony čistoty neznají a kontakt s nimi, například ve formě jedení jídla jimi připraveného, představuje hrozbu znečištění (tamtéž: 201-203, Sutherland 2014: 274, Okely 1983: 77).

Kromě udržení vlastní identity a vymezení se vůči neromské společnosti může také utvářet diferenciaci v rámci komunity. Romistka Milena Hübschmannová v publikaci píše, že subetnické skupiny Romů se dále dělí na další podskupiny, které mimo jiné zahrnují i rozdělení na čisté (*žuže Roma*) a nečisté Romy, tedy např. tzv. *degeša*<sup>55</sup> (Hübschmannová 1988: 25). Podle Jakoubka se mimo jiné rituální znečištění přenáší zejména jídlem. Proto je pro rituálně čisté Romy rizikové společné stolování s Romy rituálně znečištěnými. Můžeme se setkat se situací, kdy Romové nádoby vyhodí potom, co z něho rit. nečistý Rom jedl (Jakoubek 2004: 52). Na podobnou příhodu z dětství si vzpomněl Ezel při rozhovoru. Jeho děda prý trval na vyhození nádobí, ze kterého jedla konkrétní návštěva: „*Akorát si pamatuju, že jednou tam přijela romská rodina. [...] Babička jim dala jídlo, protože byla vždycky štedrá, nikdy nebyla lakomá, že by něco schovávala. Tak jim dala něco najíst a tu lžičku pak vyhodila a řekla, že už*

---

<sup>55</sup> V jednotném čísle *degešis*, značí sociální termín označující špinavého člověka, který se žíví rituálně nečistým masem (Hübschmannová, Šebková, Žigová 2001: 83).

*tu lžičku nechce. Ale ne spíš ona, ale to řekl děda, protože on na to byl pedant. Když se mu ten člověk nelíbil, tak to nádobí vyhodil.*<sup>56</sup>

Kromě určitých lidí jsou riziková i rituálně nečistá zvířata a jedení z nádobí, ze kterého jedlo dříve zvíře, je nemyslitelné (Jakoubek 2004: 52). Margita zdůrazňovala důležitost oddělení nádobí pro zvířata a pro lidi: „*Máme oddělené nádoby, kde je fakt sterilní. Třeba zvíře a chtěl by dát talíř, tak ten talíř vyhodíme, protože z toho nemůže pít nebo jíst kočka a my. To je prostě nečisté. Ani do myčky [dávat misky domácích zvířat], co teď dělají ty mladí, to tam nepatří.*“<sup>57</sup> Nečistá zvířata jsou podle Jakoubka „psi, žáby, hlemýždi a koně“ (Jakoubek 2004: 51). Margita však označila za nečisté zvíře králíka: „*Třeba Romové nejedí, většina Romů, pozor. Třeba můj manžel je jí, protože je pěstovali. Myslím zajacos, to je králík. To je pro nás zvíře nečistý. On má v sobě močovinu. Když to tak vezmu, tak je to fakt.*“<sup>58</sup> V tomto ohledu je nutné podotknout, že Margita tuto výpověď uvodila větou: „*Tohle dodržujeme už od starého zákona. Máme to v bibli napsané a my to dodržujeme.*“<sup>59</sup> Margita odkazuje na Třetí knihu Mojžíšovu Leviticus, jejíž interpretaci se věnovala i Douglasová (2014: 80-98).

Dále pokračovala, že v kuchyni velmi záleží na přístupu ženy. Při vaření je třeba se věnovat pouze této činnosti, nikoliv vykonávat zároveň další domácí práce. Je tomu tak z důvodu, aby žena zůstala čistá v doslovné smyslu: „*Když jde žena vařit, tak musí mít prostě umyté ruce, musí být čistá, vlasy musí mít sepnuté, musí mít zástěru. Kdyby přišla návštěva a viděla by, tak si od té Romky nic nevezmou a řeknou, že je šmudla. [...] Nesmí dělat něco kolem dokola, že půjde vytírat nebo dát prádlo do pračky.*“<sup>60</sup> Tuto výpověď jsem si spojila se slovy Jolany, která se přiznala, že u některých neromských přítelkyň raději odmítá jíst: „*Já, když vidím, jak vaří některý gadže, tak je mi z toho zle. Já i u některých nejím.*“<sup>61</sup> Přestože má s nimi velmi vřelý vztah, říká, že je příliš štitivá: „*Navštěvujeme se, ale ona doma nemá prostě čisto. Jako má uklizeno, ale na mě jsou tam určitý věci, který fuj.*“<sup>62</sup> Ačkoliv jde ve své podstatě o hygienické znečištění, Douglasová tvrdí, že i hygienické ideje rovněž souvisí se symbolickými systémy (2014: 72).

Za velmi rozšířené bych označila pravidlo vyhazování zbytků, které ilustruje i výpověď jedné Romky citovaná v publikaci *Šaj pes dovakeras*: „*Vyrůstala jsem v osadě a byli jsme chudí. Je pravda, že se obvykle jídlo snědlo do posledního sousta, nemělo co zbýt. Ale pokud*

<sup>56</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

<sup>57</sup> Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>58</sup> Tamtéž.

<sup>59</sup> Tamtéž.

<sup>60</sup> Tamtéž.

<sup>61</sup> Rozhovor s Jolanou (nar. 1992), nahrán autorkou 12. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>62</sup> Tamtéž.

zbylo, vyhodilo se to. Nikdo takových zbytků nelitoval. Nebo nabídnout hostovi ohřáté jídlo! To byla urážka“ (Hübschmannová 1998: 57). Margita přiznala, že právě toto pravidlo je pro ni velmi důležité: „*Jinak u nás, v našem rodě, teď už jsou jiné podmínky, protože jsou ledničky, ale v našem rodě je, že když druhý den zbylo nějaké jídlo, tak se to nejedlo.*“<sup>63</sup> Margita dodala, že tento zvyk v sobě má zakotvený, aniž by chtěla. Popsala dokonce, že když v restauraci dostane staré jídlo, ihned je schopna to poznat. Dále popisuje, že jídlo několik dnů staré je zdrojem nemocí, zejména pokud obsahuje maso: „*My nejíme dva dny polévky nebo guláše. Ten guláš se kontaminuje. Je tam maso, rozkládá se [...] Někdo řekne, že si ten segedín dá až třetí den. Ježkovy zraky, mrtvý a ještě rozkládající. Pak nemají být nemoci.*“<sup>64</sup>

Margitino tvrzení s uložením jídla do lednice podporuje i výpověď Sabiny, podle které se u nich v domácnosti zbytky jídla vyhazují, pokud zůstaly přes noc na plotně a nebyly dány do chladu. Prvním zdůvodněním je právě fakt, že jídlo bylo několik hodin při pokojové teplotě, mohlo se tedy zkazit. Druhým důvodem je, že „*[...] se říká, že to jedli mule*“<sup>65</sup><sup>66</sup>. Nicméně v domácnosti za normálních okolností nemají problém jíst jídla i druhý den. „*Takový ty [jídla], co se nechají odležet a jsou ještě lepší, tak určitě. Ale i když se to nechá na druhý den, tak se stejně ještě něco uvaří.*“<sup>67</sup> Můžeme zde vidět, že se tento zvyk v některých domácnostech stále praktikuje.

Víru v duchy zemřelých ve spojitosti s jídlem popsala Sabina také na rodinném vánočním zvyku, který ovšem zmiňovali i jiní informanti (viz 3.3.1): „*Na Vánoce děláme to, že, jelikož nemám už ani jednoho prarodiče, tak do obýváku dáme na malý talířky salát, řízek, všechno, co máme my. Dáme jim tam pití a na to nikdo šáhnout nesmí, je to tam až do druhého dne. Ráno se to vyhodí a je to vlastně spojené s tím, že když se prostě neuklidí jídlo večer, tak se vyhodí, jelikož ho jedli mulové.*“<sup>68</sup>

Jolana a její manžel nemají problém jíst jídlo z druhého dne: „*Stane se, že uvařím jídlo na dva dny, ale nevím proč, většinou se u nás druhý den jedí jenom omáčky a nic víc. Děti třeba nemají rádi jídlo z druhého dne. Nám to s manželem nevadí.*“<sup>69</sup>

Velké tabu se týká také žen. Zejména v období šestinedělí je žena považována za nečistou. Aby se členové rodiny před jejím znečištěním ochránili, kromě přípravy jídla by se

---

63 Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

64 Tamtéž.

65 Romské slovo mule v tomto kontextu označuje duchy zemřelých (Hübschmannová, Šebková, Žigová 2001: 184).

66 Rozhovor se Sabinou (nar. 2002), nahrán autorkou 3. 12. 2023 (soukromý archiv autorky).

67 Tamtéž.

68 Tamtéž.

69 Rozhovor s Jolanou (nar. 1992), nahrán autorkou 12. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

měla vyhýbat i praní či starosti o domácnost (Lázničková 1999: 57). V některých romských skupinách ženy nesmí vařit ani v době menstruace či v těhotenství (Sutherlandová 2014: 287). Ezel mi pověděl, že zná některá pravidla rituální čistoty vztahující se k ženám v kuchyni. Jedno z těchto pravidel stanovuje, že tchán nepozře jídlo připravené snachou, která v nedávné době porodila. Podle jeho slov se tento zvyk u nich nedodrhuje. V průběhu rozhovoru se dokonce rozhodl zatelefonovat babičce, aby se ujistil, zda se tento zvyk u nich v rodině někdy praktikoval. Nakonec dodal, že jsou tyto zvyky spojené hlavně s olašskými Romy. Odborné publikace i získaná data ovšem potvrzují opak.

Zdá se že v rodině Margity, je tato tradice stále žitá. *„Když do rodiny máme [přivedenou] nevěstu a nevěsta je těhotná, to je ještě všechno v pořádku, ale když porodí, tak po porodu žena nesmí k jídlu. Nesmí vařit, pozor! To jsou romská pravidla a my tohle sledujeme a dáváme pozor.“*<sup>70</sup> Dodává, že žena by neměla k vaření, ani pokud menstruuje. Rovněž zdůrazňuje důležitost postavení tchána: *„O sastro mandar na chala. Me na džav ko chaben.“*<sup>71</sup> *Ta nevěsta ví, kdy může k tomu [vaření]. Ale pokud je sama, žije s manželem, tak to je něco jiného. Já řeším, když jde nevěsta do rodiny.“*<sup>72</sup> Tato výpověď nejspíš odráží postavení přivdané dívky v tradiční rodině. Podle Markéty Hájkové je snacha v hierarchii nové rodiny na nejnižším místě (2001: 141).

U ostatních informantů jsem na podobné zákazy týkající této oblasti nenarazila, a to může být zapříčiněno několika důvody. Prvním z nich je, že rodina zvyky týkající se rituální čistoty opravdu nedodrhuje, a to například z důvodu částečného vymizení například kvůli snahám minulých generací se lépe zařadit do majoritní společnosti, jak také podotýká Fraser (1998: 280). Společně s tím může působit i vliv médií a popkultury. Dalším důvodem, který částečně souvisí s prvním, může být obecná změna povahy rodiny jako instituce. Rodinu (společně s demokracií a tradicí) Giddens označuje za skořápkovou instituci. Skořápkové instituce si zanechávají stejný název ovšem jejich základní charakter se změnil (Giddens 2000: 77). Přestože přiznává, že tradiční rodina má v různých kulturách různou podobu, podle jeho slov do tradiční rodiny patřila nerovnost mezi muži a ženami (tamtéž: 72). Právě zvyky spojené se znečištěním způsobené ženskými biologickými procesy mohou působit jako demonstrace nerovnosti mezi pohlavími. Jak také píše Douglasová: *„[...] vzorce sexuálního ohrožení lze chápat jako vyjádření určité symetrie a hierarchie“* (2014: 38). Důležitost postavení otce v rodině ilustruje Ilona Lázničková romským příslovím: *„Muž nosí klobouk, žena jenom šátek“*

---

<sup>70</sup> Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>71</sup> Překlad: „Tchán ode mě jíst nebude. Já k jídlu nejdu“.

<sup>72</sup> Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

(Lázničková 1999: 53). Moderní manželství či partneři společně žijící se snaží o něco, co Giddens nazývá emoční demokracií v každodenním životě, což představuje i rovnocennost mezi partnery (2000: 81). Jednoduše řečeno, existuje možnost, že odmítání genderově podmíněných zákazů je založena na víře ve vzájemnou rovnocennost mezi partnery. Nesnažím se však tvrdit, že v domácnostech dodržujících tyto tradice automaticky rovnocennost mezi partnery chybí.

Nejdelší povídání o rituální čistotě v kuchyni se mi naskytlo jednoznačně s Margitou. Sama o tomto tématu začala mluvit bez toho, abych se stačila zeptat. Jednoznačně tomu tak bylo kvůli našemu přechozímu kontaktu. Před samotným zahájením vlastního výzkumu bylo mým záměrem zkoumat zejména rituální čistotu ve spojení s jídlem. Z tohoto důvodu mi byla představena Margita. Při našem prvním setkání jsem doufala, že v budoucnu svolí k zúčastněnému pozorování, tedy ke společnému vaření u ní doma. Už z povahy vybraného tématu jsem však měla očekávat, že vařit není jen tak. Paní Margita přislíbila, že si mě do kuchyně pustí pod podmínkou, že s ní budu nějakou dobu navštěvovat místní křesťanský sbor. Pochopitelně přítomnost neznámého člověka při přípravě jídla vyvolá obavy právě z rituálního znečištění. Od společného vaření nakonec sešlo z časových důvodů a pro zachování jednotné metodologie. Setkaly jsme se pouze za účelem provedení rozhovoru.

## 5 Stravování v domácnostech

Tato kapitola se zaměřuje na to, jak často se ve zkoumaných domácnostech objevuje romská kuchyně, při jakých příležitostech je připravována a jaké zaujímá místo v každodenním jídelníčku. Zároveň se věnuje dalším vlivům, které utvářejí stravovací návyky – ať už jde o specifické dietní preference nebo inspiraci jinými gastronomickými tradicemi.

Anna vyrůstala v rodině s dalšími devíti sourozenci. Z toho důvodu se u nich doma vařilo velké množství sytého jídla třeba jen jednou denně. *„To byla taková sytá jídla, že se nevařilo jako večere. Se navařilo a bylo, protože bylo hodně děcek.“*<sup>73</sup> Podle svých slov pochytila všechny své zkušenosti s vařením od rodičů. V současnosti Anna ze zdravotních důvodů není schopna obecně vařit tak často jako dříve, natož připravovat pracná romská jídla. S manželem však mají romská jídla rádi a jsou pro ně nepostradatelná zejména o svátcích. Zajímavé je, že si po 15 letech v Anglii tamní kuchyni moc neoblíbila, ale ráda si vaří tradiční česká jídla, která vaří často: *„Vaříme, jak doma kdybychom byli. Já vařím stejně [...] Normálně vařím ty naše jídla, rýže, těstoviny, omáčky a takové. Kopročku mám ráda, svíčkovou dělám. Česká jídla vaříme, to máme rádi.“*<sup>74</sup> Naopak její dospělé děti si přivykly navštěvovat místní restaurace a fastfoody často. Sama do restaurací zamíří málokdy. Doma si občas uvaří ráda i zahraniční kuchyni. Při otázce na zvláštní způsoby stravování si vzpomněla pouze na svého syna, který prý zhruba do svých 15 let odmítal jíst maso.

Michal má sice vaření v oblibě, stejně jako romskou kuchyni, ale zkušenosti s přípravou většiny tradičních pokrmů mu schází. V době, kdy jsem s Michalem dělala rozhovor, žil společně se svou matkou. Podle jeho slov se ve vaření v podstatě střídají. Stejně jako u Anny, i Michalova matka nevaří romská jídla velmi často, a to z důvodu náročné přípravy. *„Jak se jí zachce. Třeba jednou do měsíce, když řekne, nebo když řeknu já, že mám chuť třeba na ty halušky, tak je udělá. Ale ono je to docela i pracný.“*<sup>75</sup> Nejčastěji se však u nich romské lahůdky na stole objevují také zejména během svátků a převážně se u nich na stole objevuje česká kuchyně: *„Ale to [romské jídlo] je fakt vyloženě o těch svátcích [...], ale jinak převážně vaříme český jídla.“*<sup>76</sup> Sám rád zkouší různé recepty, které nachází na internetu. Často rád chodí do restaurací, zejména s čínskou kuchyní a obecně rád objevuje nové chutě. Prý jednu dobu přemýšlel, že by se dal na veganskou, ale žít bez masa by to podle jeho slov nezvládl.

---

<sup>73</sup> Rozhovor s Annou (nar. 1967), nahrán autorkou 13. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>74</sup> Tamtéž.

<sup>75</sup> Rozhovor s Michalem (nar. 1991), nahrán autorkou 7. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>76</sup> Tamtéž.

U Margity doma je romská kuchyně záležitostí většiny víkendů. Jelikož je přes týden hlavně v práci, vaří pouze „rychlovky“ případně sáhne po polotovarech. Soboty a neděle jsou v rodinném duchu, proto si Margita dává záležet a připraví vše domácí. V tyto dny ji a jejího manžela navštěvují synové, někdy i se snachami. Její synové mají neromské protějšky, proto je ráda, že může romskou kuchyni ukázat a poskytnout i jim. Většinu dovedností s vařením romského jídla se naučila od své matky. Část receptů se naučila od tchyně od romského manžela. Česká jídla se naučila vařit hlavně v prvním sňatku s českým manželem. Tehdy ji receptury naučil její tchán: *„Ten manžel vyžadoval nejdřív českou kuchyni. [...] Jeho tatínek mi vždycky na papírku nosil recepty, jak to mám dělat. Třeba manžel chtěl rajskou omáčku a já jsem vůbec nevěděla, jak se to dělá. Tak jsem řekla ať mi napíše, jak se dělá rajská omáčka, segedín atd. Doopravdy, on mi to napsal, suroviny, kolik. Tak jsem byla šťastná.“*<sup>77</sup> Margita je ráda, že je schopna dobře uvařit jak česká, tak i romská jídla. S manželem se nevyhýbají ani restauracím, i když to pro ni má určité nevýhody (viz kapitola 4). Podle ní je romská kuchyně zdraví mnohem prospěšnější: *„Není tam moc toho masa. A pojídat furt maso je nezdravý [...] Dá se vařit i krásně žít i bez masa [...].“*<sup>78</sup>

Jolanina mladá rodina má romská jídla také velmi ráda, proto se na stole objevují několikrát za týden. *„Já bych řekla, že to je skoro denně. Ono, jak už si člověk neuvědomuje, co člověk vaří, tak je to automatika. Těžko říct, mě teď ani nepřijde, že vařím něco extra jiného.“*<sup>79</sup> Jolana říká, že musí vařit každý den, protože má malé děti a chce pro ně to nejlepší. U Jolany doma se běžně na stole objevuje i česká nebo zahraniční kuchyně. Konkrétně nejradši doma mají italskou, francouzskou a asijskou kuchyni. Inspiraci bere kromě internetu i z cest do zahraničí: *„Ale my jsme hodně cestovali, než jsme měli děti s manželem, a šli jsme hodně za kulturou i za tím jídlem. Zajímalo nás, co kde jedí a tak. Tím jsme nabírali inspiraci. Furt u nás děláme francouzský tousty.“*<sup>80</sup> Podle Jolaniných slov je v její rodině hned několik vegetariánů. Například její babička maso nejí, Jolana ovšem nezná důvod. Ona sama prý přišla na chuť masu až ve vztahu se svým manželem: *„Takže já to (maso) jím krátce, dá se říct. Já nejím třeba vůbec uzeninu, Nemám to ráda prostě. Není to kvůli tomu, že se zabíjej zvířata.“*<sup>81</sup> Čistě z chuťové preference se dodnes vyhýbá vepřovému. Výrazně vaření v domácnosti ovlivňuje i rodičovství: *„Jak se mění doba, tak to (romské jídlo) vařím, ale dělám to tak, aby*

---

<sup>77</sup> Rozhovor s Margitou (nar. 1965), nahrán autorkou 30. 10. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>78</sup> Tamtéž.

<sup>79</sup> Rozhovor s Jolanou (nar. 1992), nahrán autorkou 12. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>80</sup> Tamtéž.

<sup>81</sup> Tamtéž.

to dětem nezatěžovalo břicho. Protože člověk už trochu myslí na ty děti.“<sup>82</sup>Jolana tedy připravuje častěji odlehčené verze romských jídel se záměrem poskytnout potomkům zdravější stravu. Jako lehčí pokrm popsala například halušky s libovým masem místo těžkého tučného vepřového, jako je například bůček.

Ezel se učil vařit od své babičky a romská jídla byla v jeho dětství a dospívání téměř na denním pořádku. Dnes říká: „*Po romsky si tak uvařím to, co chci doma, a to si sním*“<sup>83</sup>. Ezelův vztah k jídlu obecně je velmi pozitivní a za běžných okolností se v něm nerad omezuje, pokud to není kvůli zdravotnímu stavu. Ezel měl tendenci porovnávat přístup vlastní generace a té starší: „*Babička s dědou, co se týče jídla, ta oni to dodržují do dneška. Děda je třeba typ, že nejí po restauracích. On nemá rád typickou českou kuchyni, on nerad jí někde ve fastfoodech, jenom domácí jídlo.*“<sup>84</sup> Jeho babička prý není tak striktní a je schopna se najíst v různých restauracích. Doma ale preferuje vařit pouze romská jídla. Podobně to prý dodržují i jeho rodiče. Domnívá se, že hlavně mladší generace, tedy ta jeho a mladší, jsou otevřené novým chutím a trendům ve stravování. Ezel sám zkouší různé recepty a inspiraci bere zejména na internetu: „*Jinak vařím všechno. Italská kuchyně, čínská kuchyně, zkouším všechno, já si nevybírám. Ale vždycky si to vařím tak, jak mě to babička naučila.*“<sup>85</sup>

U Sabiny je romská kuchyně taky spíše záležitostí speciálních příležitostí, i když ne v zásadě. „*Jakože, když na to máme chuť, tak si to uděláme, ale děláme to hodně a furt o svátcích, ať to jsou Vánoce, Velikonoce, Silvestr. Jakékoliv větší svátky. Protože se hodně scházíme, tak pohostíme tímhle.*“<sup>86</sup> Mimo to se v jejich domácnosti na stole běžně objevuje široké spektrum pokrmů: „*Děláme čínu*<sup>87</sup>, *děláme smažené nudle, děláme cokoliv. Vlastně naše kuchyně doma je tak jako složená ze všeho. Takže tam he prostě ryba, špagety, smažený, bez masa, sladký obědy, cokoliv.*“<sup>88</sup> Zejména však maso je prý u Sabiny doma téměř na denním pořádku. Co se týče speciálních stravovacích návyků a snaze korigovat jídelníček zdravým směrem, podle Sabiny to pro romské domácnosti není běžné: „(smích) *To asi u Romů moc neuvidíš. Podle mě ať se zeptáš kohokoliv.*“<sup>89</sup> Dodala, že u nich v domácnosti je to individuální záležitost. „*Zdravá jídla*“ si prý dělá hlavně sama pro sebe. Dále její bratr si přizpůsobuje svůj

---

<sup>82</sup> Rozhovor s Jolanou (nar. 1992), nahrán autorkou 12. 1. 2024 (soukromý archiv autorky).

<sup>83</sup> Rozhovor s Ezelem (nar. 1994), nahrán autorkou 23. 1. 2025 (soukromý archiv autorky).

<sup>84</sup> Tamtéž.

<sup>85</sup> Tamtéž.

<sup>86</sup> Rozhovor se Sabinou (nar. 2002), nahrán autorkou 3. 12. 2023 (soukromý archiv autorky).

<sup>87</sup> S výrazem čína jako označení asijského pokrmu jsem se setkala v rámci výzkumu několikrát. Ustálený výraz „čína“ představuje experimenty Čechů o čínskou kuchyni bez znalostí autentických chutí a dostupnosti ingrediencí z dob minulého režimu (Merhaut 2016: 94).

<sup>88</sup> Rozhovor se Sabinou (nar. 2002), nahrán autorkou 3. 12. 2023 (soukromý archiv autorky).

<sup>89</sup> Tamtéž.

jídelníček kvůli sportu. Zejména se však u nich vaří bez omezení: „[...] diety a tak dále, tak to spíš jenom já. Brácha ted' taky, protože ted' začal posilovat. [...] Ostatní jako ochutnají, ale spíš se vaří normální jídla.“<sup>90</sup> Dovolím si zde navázat na Sabinino tvrzení, že Romové se ve většině nestarají o to, na kolik je jejich strava v souladu se zdravím životním stylem. Andrej Belák poukazuje na odlišnost romského vnímání kvalitního života v porovnání s neromským. Belák na základě svého bádání v segregovaných oblastech na Slovenska zaznamenává, že Romové mohou dávat přednost kvalitnímu životu před zdravím. Popis takového kvalitního romského života obsahoval mimo jiné i požívání velkého množství jídla a pití alkoholu (Belák 2015: 194). Výpověď mé informantky může naznačovat právě popsané vnímání životních hodnot.

Domácí vaření romských jídel se zdá být ovlivněno celou řadou faktorů, přičemž mezi hlavní patří zdravotní stav, časové možnosti, dostupnost surovin, osobní preference nebo například i rodičovství. Přestože se romská jídla často skládají z pár základních surovin, jejich příprava vyžaduje čas a dovednosti. Faktorem ovlivňujícím jejich četnost, je zejména právě časová vytíženost během týdne. Romská jídla jsou tedy častěji přítomna v období svátků a při rodinných setkáních, spíše než v běžné denní stravě. Pouze u jedné informantky bylo zaznamenáno, že se romská jídla v domácnosti připravují klidně i vícekrát do týdne. V dalším případě pak bylo zaznamenáno, že téměř každý víkend.

---

<sup>90</sup> Rozhovor se Sabinou (nar. 2002), nahrán autorkou 3. 12. 2023 (soukromý archiv autorky).

## 6 Shrnutí a diskuse výzkumu

Tato část práce poslouží k osobnímu zhodnocení celého výzkumu včetně jeho průběhu. V průběhu výzkumu jsem několikrát pozměnila otázky, zejména v souvislosti s tématem rituální čistoty. K tématu jsem se snažila přistupovat s opatrností, zejména z obavy, aby nenabýli informanti dojmu, že by jejich výpovědi sloužili k posuzování míry toho, jak oni koncept znají a dodržují. Při rozhovorech jsem zaznamenala, že někteří informanti mohli vnímat otázky na tuto oblast jako narážku na stereotypy o Romech a čistotě. Proto jsem se snažila téma uvést skrze příklady pravidel rituální čistoty, která jsou známá z dosavadních výzkumů nebo je jejich znalost známá i mimo romské komunity. Tento přístup však považuji za problematický, jelikož by mohl podněcovat konkrétní odpovědi a zároveň opomíjet jiné aspekty tématu. Z tohoto důvodu se mi metoda polostrukturovaných rozhovorů jeví jako méně vhodná pro zkoumání této oblasti. Podle Laco Touška kombinace polostrukturovaných rozhovorů a zúčastněného pozorování dokáže získané základní poznatky značně rozvést do hloubky (2012: 44.) I na základě předchozích výzkumů se zdá být efektivnější právě metoda zúčastněného pozorování, které se mi však nepodařilo implementovat. Výzkum lze proto chápat spíše jako sondu nebo předvýzkum. Kvůli nízkému počtu informantů a značně heterogennímu vzorku (regionální a věková rozmanitost) nelze na základě získaných dat vyvozovat generalizující závěry. Přesto je možné ze zjištěných dat formulovat celkem jednoznačné závěry týkající se toho, co mí informanti považují za romskou kuchyni, kdy a jak se s ní setkávají a jak ji aktivně dodržují. Za nejdůležitější ve svém bádání považuji právě zjištění, jaké významy a důležitost přiřkládají informanti udržování romských specifik ve stravování, ať právě romská specifika představují cokoliv.

## 7 Závěr

Cílem této bakalářské práce bylo zjistit, jakou má podobu romská kuchyně s současností ve vybraných domácnostech. Dále jaká kulturní specifika spojená s jídlem přetrvávají a jak nové trendy ve stravování ovlivňují vybrané romské domácnosti a do jaké míry. Zde předkládám odpovědi na otázky stanovené v úvodu. Odpovědi jsou formulovány na základě šesti rozhovorů s šesti informanty pocházejícími z českých měst, kteří se identifikují se subetnikem tzv. slovenských Romů (viz kapitola 2.1 a 2.2). Následně se pokusím zhodnotit, do jaké míry se podařilo výše zmíněných stanovených cílů dosáhnout.

Podobu romské kuchyně ve vybraných domácnostech se podařilo celkem úspěšně zachytit a popsat (viz kapitola 3). Receptury předávané generačně, nejčastěji od matky či tchyně, si více méně zachovávají stejné suroviny, které byly (a dodnes i jsou) většinou domácnostem vždy dostupné. Příprava se v některých případech přizpůsobuje novým technologiím, které ji značně zjednodušují, a přizpůsobuje se i osobním potřebám.

Ze získaných dat vyplývá, že i přes vlivy moderního životního stylu romská kuchyně zůstává důležitým elementem, který připomíná minulost a posiluje vazby mezi jednotlivými generacemi. Zdá se být prostředkem udržování kolektivní paměti. Zachovávají se zejména receptury, které nevyžadují mnoho ingrediencí. U několika informantů, bylo zřejmé, že k romské kuchyni mají silný a osobní vztah. Jevilo se mi, že u zástupců generace mileniálů, to může být způsobeno jejich velmi blízkým vztahem se staršími členy rodiny. Projevovalo se to zejména v odkazování na chudobu, kterou si jejich předci zažili buď ještě na území Slovenska nebo již po jeho opuštění. Ve dvou případech se zdálo, že romská kuchyně představuje pouhou tradici, která je součástí hlavně významných dnů. U těchto informantů jsem nezpozorovala hluboký vztah k romské kuchyni, tak jako u ostatních. Jedná se domněnku, která může být zapříčiněna výběrem pouze výzkumné metody polostrukturovaných rozhovorů (o výběru metod rozmlouvám již v kapitole 6).

Pouze jedna informantka považovala rituální čistotu za velmi důležitý aspekt romského vaření, který by se měl udržovat. Přestože byly zmínky o tomto specifiku týkající se stravování i u jiných informantů, nebyly u nich zmínky svědčící o konceptu rituální čistoty tak časté jako právě u nejstarší informantky. Roli v tomto případě může hrát také věk. Téma týkající se rituální čistoty spojené s jídlem se však v rozhovorech vyskytlo jen okrajově. To částečně může být opět způsobeno výběrem výzkumných metod (viz kapitola 6). Z tohoto důvodu považuji bádání v tomto ohledu za méně úspěšné a v případě dalšího bádání v této oblasti bych zvolila kombinaci rozhovorů se zúčastněným pozorováním.

Speciální formy stravování byly zaznamenány pouze v případech, kdy to vyžaduje zdravotní stav, a to u jedné ženy a jednoho muže. Dále pak u nejmladší informantky byla v domácnosti zaznamenána individualizace a přizpůsobování stravy (u jejího bratra) pro sportovní výkony. Několikrát zaznělo, že buď sám informant, nebo někdo z jeho rodiny se vyhýbá (či se někdy v minulosti vyhýbal) konzumaci masa. Ve většině případech šlo pouze o osobní chuťovou preferenci. Příprava pokrmů inspirovaných zahraničními kuchyněmi byla zaznamenána snad ve všech domácnostech. Potřeba různorodějšího jídelníčku lze pozorovat zejména u mladší generace, která bere inspiraci z cest, internetu i návštěv restaurací se zahraniční kuchyní.

Přestože vnímám určité limity výzkumu, shledávám, že bádání poskytlo jakousi sondu do vybraných romských domácností žijících v českých městech. Podařilo se odhalit faktory, které ovlivňují četnost romských pokrmů v těchto domácnostech, včetně jejich podoby. Teoretické koncepty zmíněné výše (viz kapitola 1) pomohly uchopit téma z antropologického hlediska. Ukázalo se, že pro všechny informanty představuje romská kuchyně do určité míry součást jejich etnické identity. Na základě vytvořených dat lze říci, do jaké míry pronikají do vybraných domácností nové trendy ve stravování a ostatní vlivy.

## Seznam zdrojů

Baloun, P. 2022. „Metla našeho venkova!“: kriminalizace Romů od první republiky až po prvotní fázi protektorátu (1918-1941). Praha: Univerzita Karlova.

Belák, A. 2015. Segregování Rómovia a zdravotné politiky: etické a praktické rozpory, in T. Podolinská, T. Hrustič (eds.), *Čierno-biele svety: Rómovia v majoritnej spoločnosti na Slovensku*, 172-207. Bratislava: Ústav etnológie SAV. Dostupné z: <https://uesa.sav.sk/wp-content/uploads/2022/07/CS-segregovani-romovia.pdf> [26. 3. 2025].

Bowie, F. 2008. *Antropologie náboženství*. Praha: Portál.

Bremzen, A. 2023. *National Dish: Around the World in Search of Food, History, and the Meaning of Home*. New York: Penguin Press.

Counihan, C., P. van Esterik (eds.) 2013. *Food and Culture: A Reader*. New York, London: Routledge. Available at: <https://my.vanderbilt.edu/anth232/files/2014/08/Carole-Counihan-Penny-Van-Esterik-Food-and-Culture.-A-Reader-Routledge-2012.pdf> [23. 3. 2025].

Deník 2023. *Rom Rest Severka v Karviné*. Dostupné z: <https://www.denik.cz/galerie/rom-rest-severka-v-karvine.html?back=1416125084-12442-1&photo=10> [16. 3. 2025]

Douglasová, M. 2014. *Čistota a nebezpečí: analýza konceptu znečištění a tabu*. Praha: Malvern.

Ferrarová, E. 2019. Krize kulturních vzorců a nové trendy ve stravování z hlediska Antropologie jídla, *Antropologia integra* 2: 7-16. Dostupné z [https://journals.muni.cz/antropologia\\_integra/article/view/12699/11047](https://journals.muni.cz/antropologia_integra/article/view/12699/11047) [20. 3. 2025].

Fischler, C. 1988. Food, Self and Identity, *Social Science Information* 27: 275-293.

Fraser, A. 1998. *Cikáni*. Praha: Lidové noviny.

Giddens, A. 2000. *Unikající svět*. Praha: SLON.

Hájková, M. 2001. Rodina a zvyky slovenských Romů usazených v České republice, in T. Šišková (ed.), *Menšiny a migranti v České republice*, 127-143. Praha: Portál.

Heřmanský, M. 2019. Analýza a interpretace dat v kvalitativním výzkumu, in H. Novotná, O. Špaček, M. Šťovičková Jantulová (eds.), *Metody výzkumu ve společenských vědách*, 415-446. Praha: FHS UK.

Hirt, T. (a kol.) 2012. *Vybrané kapitoly z aplikované sociální antropologie*. Plzeň: Západočeská Univerzita. Dostupné z: [https://otik.uk.zcu.cz/bitstream/11025/16844/1/hirt-a-kol\\_2012\\_vybrane-kapitoly-z-aplikovane-socialni-antropologie.pdf](https://otik.uk.zcu.cz/bitstream/11025/16844/1/hirt-a-kol_2012_vybrane-kapitoly-z-aplikovane-socialni-antropologie.pdf) [23. 3. 2025].

Horváthova, J. 2002. *Kapitoly z dějin Romů*. Praha: NLN. Dostupné z: <https://old.pf.jcu.cz/stru/katedry/pgps/ikvz/podkapitoly/d01kapitoly.pdf> [23. 3. 2025].

Hübschmannová, M. 1995. Karačona, *Romano džaniben* 4: 10-38. Dostupné z: <https://www.dzaniben.cz/article.html?x=l&a=558616b5764371dece134be81ab765ac&m=d58800a87daf0f6172d779a5a876f3e3&t=199504> [23. 3. 2025].

Hübschmannová, M. 1998. *Šaj pes dovakeras: můžeme se domluvit*. Olomouc: Univerzita Palackého.

Hübschmannová, M., H. Šebková, A. Žigová 2001. *Romsko-český a česko-romský kapesní slovník*. Praha: Fortuna.

Jakoubek, M. 2004. *Romové – konec (ne)jednoho mýtu: tractatus culturo(mo)logicus. Sešity pro sociální politiku*. Praha: BMSS-Start

Kočárková Sobková, V. 2017. *Tradiční romská jídla*. Dostupné z: <https://radiozurnal.rozhlas.cz/tradicni-romska-jidla-8106601> [23. 3. 2025].

Lacková, E. Milena Hübschmannová 1997. *Narodila jsem se pod šťastnou hvězdou*. Praha: Triáda.

Lázničková, I. 1999. Tradiční rodinné vztahy, obřady a obyčeje, in *Romové: Tradice a současnost*, 53-58. Brno: SVAN.

Lévi-Strauss, C. 2013. The Culinary Triangle, in C. Counihan, P. Van Esterik (eds.), *Food and Culture: A reader*, 19-22. New York, London: Routledge.

Mead, M. 2013. Why Do We Overeat?, in C. Counihan, P. Van Esterik (eds.), *Food and Culture: A reader*, 40-47. New York, London: Routledge.

- Merhaut, M. 2016. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Praha: Wolters Kluwer.
- Miklušáková, M. 1998. Stručné dějiny Romů v Čechách a na Slovensku, in A. Fraser, *Cikáni*, 267-286. Praha: Lidové noviny.
- Montanari, M. 2003. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny.
- Novotná, H., O. Špaček, M. Šťovíčková Jantulová (eds.) 2019. *Metody výzkumu ve společenských vědách*. Praha: FHS UK.
- Okely, J. 1983. *The Traveller-Gypsies*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Oláhová, L. 2000. *Nejen romská kuchařka/Na ba romani kucharka*. Praha: Fortuna.
- Podolinská, T., T. Hrustič (eds.) 2015. *Čierno-biele svety: Rómovia v majoritnej spoločnosti na Slovensku*. Bratislava: Ústav etnológie SAV.
- Pollák, P. 2022. *Čaro rómskej kuchyne*. Bratislava: Peter Pollák.
- Ritzer, G. 1996. *McDonaldizace společnosti: Výzkum mění se povahy soudobého společenského života*. Praha: Academia.
- Rozin, P. 1976. The Selection of Food by Rats. Humans and Other Animals, in J. S. Rosenblatt, R. A. Hinde, E. Shaw, C. Beer (eds.) *Advances in the Study of Behavior* 6: 21-76.
- Ryvolová, K. (ed.) 2019. *O mulo! Povídky o duchách zemřelých*. Praha: Kher.
- Sekyt, V. 2001. Romové, in T. Šišková (eds.) *Menšiny a migranti v České republice*, 119-125. Praha: Portál.
- Sutherlandová, A. 2014. *Romové – neviditelní Američané*. Praha: Romano džaniben.
- Šišková, T. (ed.) 2001. *Menšiny a migranti v České republice*. Praha: Portál.
- Toušek, L. 2012. Vybrané aspekty metodologie aplikované antropologie, in T. Hirt (a kol.) *Vybrané kapitoly z aplikované sociální antropologie*, 25-73. Plzeň: Západočeská univerzita.
- Vzájemné soužití o.p.s. 2015. *Receptář romských jídel*. Dostupné z: <https://www.vzajemnesouziti.cz/file.php?nid=15768&oid=5565672> [23. 3. 2025].

WFP 2025. *A global food crisis*. Dostupné z: <https://www.wfp.org/global-hunger-crisis>. [16. 3. 2025].

Zandlová, M., Šťovíčková Jantulová M. 2019. Etika výzkumu, in H. Novotná, O. Špaček, M. Šťovíčková Jantulová (eds.), *Metody výzkumu ve společenských vědách*, 57-90. Praha: FHS UK.