

# „SFÉRA STRAVY JE CHARAKTERISTICKÁ SPÍŠE POSTUPNÝMI PŘECHODY, JEN ZŘÍDKAKDY SE SETKÁME S OSTRÝMI HRANICEMI“

ROZHOVOR S DOC. STEFANEM DEČEVEM

Rozhovor vedla a přeložila Gabriela Fatková

**Myslíte si, že jídlo v balkánském kontextu lidi spíše spojuje, nebo rozděluje? Napadá vás nějaký příklad, kdy jídlo či strava osudově zasáhly do balkánských dějin?**

Zejména v balkánském kontextu jídlo lidi spíše spojuje, než že by je rozdělovalo. Někdy drobné detaily od sebe jednotlivé balkánské kuchyně rozlišují, ale všechny mají společný kulinařní zdroj, který svým způsobem spojuje dva velké kulinařní „bazény“ z minulosti – na jedné straně kulinařní tradice osmanské říše a na druhé habsburské monarchie. Neřekl bych, že strava hrála nějakou dramaticky důležitou roli v nových a soudobých obdobích balkánské historie. Fungovala nejvíce jako pojítka mezi kulturami, nerozdělovala je.

**Je nějaká kulinařní praktika nebo vzorec, kterými jste se během své kariéry zabýval obzvláště s chutí?**

K historii stravy a stravování jsem se přeorientoval úplně náhodou až v celkem pozdním období své profesní dráhy. Dlouhá léta jsem se zabýval spíše politickou ideologií, dějinami politické kultury, nacionalismem a národní identitou. Když jsem ale zkoumal minulé politické ideologie, všiml jsem si, že talentovaní političtí publicisté používali někdy stravu a metafory spojené se stravou a různými jídly k vytyčení vhodných a přesvědčivých sociálních a kulturních charakteristik. Proto jsem se postupně

zaměřil na význam stravy, a to v sociálním i etnodiferenčním ohledu. To hrálo velkou roli v mém zájmu o rusofilství a rusofobii v Bulharsku od konce 19. století. Tehdy mne zaujalo, že na konci 19. století autoři z rusofobského politického tábora v Bulharsku využívali navzdory společnému slovanskému původu a pravoslavnému náboženství rozdíly ve stravovacích návycích mezi Bulhary a Rusy, aby přesvědčivě zdůraznili hranice, a potvrdili tak národní identitu v opozici k ruským imperiálním aspiracím. Po čase jsem se začal v rámci studia národní identity zabývat historií šopského salátu. Proti obecnému přesvědčení se ukázalo, že je vlastně produktem profesionální gastronomie bulharské společnosti Balkanturist z 60. let 20. století a k jeho pevnému zakořenění na bulharské tabuli došlo až v 70. a 80. letech. Ve skutečnosti až do 30. let 20. století a někde i déle nejenže Bulhaři neznali šopský salát, ale obecně nekonzumovali mnoho salátů. V chudších letech považovali zeleninu za obecně málo sytou a výživnou stravu.

**Vidíte v evropském kontextu nějakou společnou kontinuitu, která se týká stravování a sfér s ním souvisejícími? Anebo naopak – v čem spatřujete symbolická rozhraní mezi „balkánskou“ a „středoevropskou“ kulinařní kulturou?**

Podobně jako vše v kultuře i sféra stravy a stravování je charakteristická spíše postupnými přechody, jen zřídka se setkáváme s ostrými

hranicemi. Nemělo by se zapomínat, že v minulosti hranice sloužily nejen k oddělování, ale i spojování lidí a národů. V tomto smyslu stejně jako u jiných dějin jsou i dějiny stravy velmi spletité. Když vyrazíte na sever a západ z takového kulinařního centra, jakým je například Istanbul, budete překračovat spíše plynulé přechody ve stravě. Výraznější rozdíly nalezneme zejména mezi „balkánskou“ a „středoevropskou“ kuchyní. Nejvíce viditelné jsou rozdíly v používání určitých moučných jídel ve střední Evropě, zatímco v té jižní se konzumuje převážně chléb. Alespoň v minulosti tomu tak bylo. Na Balkáně se také používá více koření ve srovnání se střední Evropou. Zde je obzvláště zajímavým případem Maďarsko. Tam se setkáme s vcelku výrazným synkretismem. Guláš a používání pálivého koření je v maďarském kontextu ve skutečnosti výrazem snahy maďarských elit o posílení vlastní identity ve vazbě na obyčejný lid a v kontrastu k administrativně centralizační politice Franze Josefa. Právě tato snaha o posílení hranic činí z guláše znak a symbolické jídlo.

**Stalo se Vám někdy jakési kulinařní prozření, že jste právě skrze studium stravování pochopil nějaké širší socio-historické souvislosti?**



Ano, během studia stravy a importu nových potravin z Ameriky Kryštofem Kolumbem jsem došel ke dvěma důležitým zjištěním. Bylo potřeba celých dvou staletí, než byly v Evropě přijaty a integrovány tyto nové kulturní rostliny (papriky, rajčata, brambory, kukuřice, fazole atd.). A současně přes Atlantik sem nebyla přenesena hotová jídla, ale tyto nové kulturní plodiny byly integrovány do tehdejší evropské kulinařní tradice, tedy začaly se používat k přípravě zde již osvědčených jídel. A většina těchto nových plodin navíc dorazila nejdříve do sousedních zemí, do dnešního Bulharska se dostaly až teprve po svém rozšíření všude okolo, teprve pak se dostaly k nám. Do značné míry se tak rozvíjí v bulharské nacionální imaginaci dodnes rozšířená představa o tom, že Bulharsko je jakousi velkou křižovatkou mezi Východem a Západem. Pokud tomu ale tak je, tak by asi Bulharsko nebylo poslední ze zemí, která přijala mnohé z těchto nových potravin. Zvláště jasně je to vidět na případu brambor a kukuřice. Různá označení pro tyto dvě plodiny v různých bulharských dialektech ukazují na to, že k nám skutečně přišly z různých směrů ze sousedních zemí a Bulharsko se tak vyjevuje jako jedna z posledních zemí, která je integrovala.

Mnoho lidí v dnešní době řeší různé druhy stravování, např. vegetariánství, veganství. Jak se na to díváte z pohledu historika?

Ještě na konci 19. a začátkem 20. století se objevovaly podobné tendence v určitých elitních kruzích v Evropě, ale převážná většina lidí na světě je velmi daleka podobné kultuře a postoji

### Stefan Dečev

Stefan Dečev vystudoval historii na Sofijské univerzitě sv. Klimenta Ochridského. Dále pokračoval ve studiích v holandském Amsterdamu a na Středoevropské univerzitě v Budapešti. Jako hostující profesor působil na univerzitě v Madridu a Grazu. V současnosti přednáší na Jihozápadní univerzitě v Blagoevgradu a na Sofijské univerzitě. Působí také jako výzkumník v Centru akademického výzkumu v Sofii a je zapojen v mezinárodním interdisciplinárním týmu Londýnské univerzity, který se zabývá tématem „Strava a stravování ve východní Evropě v kulturní a zdravotní perspektivě“. Mezi jeho odborné zájmy patří dějiny politické kultury, nacionalismu a identity, sexuality a jídla. Je autorem knih *Politika, pohlaví, kultura* (2010), editorem sborníku *Hledání bulharského: Síť národní intimity, 19. a 20. století* (2010) a přispíval odbornými statěmi do sborníků *Manufacturing Middle Ages. Entangled History of Medievalism in nineteenth-century Europe* (2013), *From Kebab to Čevapčiči. Eating Practices in Ottoman Europe* (2018) a *Rethinking Late Ottoman Civilization* (2018).

ke stravování. Touha po „chlebu“ je třeba v bulharském kontextu velmi silná. Lidé si přejí spíše více chleba, více masa, více tuků, více cukru. Role vitamínů obsažených v zelenině se stala obecně známou už po 1. světové válce. Až do konce 50. let 20. století byla dokonce přijímána i zcela jiná estetika ženského těla, v kontrastu k dnešním představám. Leta hladu a chudoby, která trvala po celém světě minimálně do 19. století, zanechala čerstvé vzpomínky. Proto se o veganství, vegetariánství a dietách začíná uvažovat až od 60. let 20. století. Samozřejmě jednotlivé regiony mají lehce odlišný vývoj, ale toto je taková společná obecná tendence.

**Kuchařské knihy jistě nejsou jen utilitární příručkou k přípravě určitého pokrmu. Jak čtete kuchařské knihy vy a jakým způsobem podle vás mohou přispět k formulaci symbolického pojmu „národní kuchyně“? Existuje vůbec takový termín?**

Kuchařské knihy jsou velmi hodnotným historickým pramenem. Informují nás o stravování v minulosti, ale také o klíčových proměnách v kulinární tradici a způsobech stravování. Bohužel často neodrážejí každodenní stravovací praxi a způsoby života, ale i tak jsou důkazem proměn, které se dějí v běhu dějin – a to jak z ohledu používaných surovin, tak i třeba používaného nádobí. Tyto knihy demonstrují také různé tendence v rozvoji kuchařských technologií a proměny chuťových preferencí. Někdy tyto knihy představují novinky, které byly ale v době publikování již celá desetiletí prakticky používané. V jiných případech ale kuchařky mohly odrážet nebo i předjímat novou módu ve vaření. V moderní době se některé knihy staly těsně po publikování autoritativním hlasem, který vytváří svého druhu diktát v oblasti chutí, radí v používání různého koření a surovin nebo také doporučují užití nového kuchařského náčiní. Co se týče národních kuchyní, názory odborníků se různí. Shodují se však na tom, že něco jako „národní kuchyně“ rozhodně absentovalo v období středověku a raného novověku, tj. v období mezi 16. a 18. stoletím. I když už ve středověku existovaly rozdíly v potravinách a jídlech, zejména mezi severem a jihem Evropy, stejně ale neexistovalo mnoho prvků společných „národních kuchyní“ před vznikem moderních národních států v 19. a 20. století. Ve výzkumu národních kuchyní se v posledních několika desetiletích

definitivně formovalo několik názorových proudů a skupin autorů. Podle prvního se vznik národních kuchyní nebo „nacionalizace“ stávajících kuchyní a jídel uskutečnila v raném novověku, a to v 17. a 18. století. Zatímco středověká Francie se nevyznačovala nijak svou každodenní ani sváteční stravou, pro některé vědce je milníkem rok 1651, vydání knihy *Le Cuisinier français* od La Varena, jež se stala literárním výrazem konce středověké kulinární tradice a začátku výrazného francouzského stylu kuchyně. Existuje ještě jiná skupina vědců, kteří odmítají toto včasné přiřazení fenoménu „národní kuchyně“. Podle nich nelze až do konce 19. století mluvit o národních kuchyních nebo o „nacionalizaci kuchyní“. Stejně jako první skupina považují existenci „národní kuchyně“ za vysoce závislou na její kodifikaci v konkrétních kulinárních textech, které ale zatím chyběly v raném období. Podle nich je formování národní kuchyně neoddelitelně spjata s rozšířením moderního vaření a stylu typického pro Francii. Jde o kuchyni odlišnou od gastronomie kosmopolitní aristokracie i obřadních jídel venkovského lidu. Různé názory v rámci této druhé skupiny souhlasí s tím, že od 19. století pomohla kulinární literatura v jednotlivých zemích vyjasnit myšlenku toho, co v daném národním státě představuje „národní kuchyni“. Ale právě kvůli kodifikační roli kuchařek je třetí skupina vědců přesvědčena, že „národní kuchyně“ vůbec neexistují. Jsou pouhým produktem těchto textů. Skutečná kuchyně může být založena pouze na produktech a může být pouze lokální. V tomto smyslu je francouzská kuchyně pro tyto vědce produktem pařížské inteligence, zcela závislým na „autentických“ regionálních kuchyních v zemi. Národní kuchyně pro tyto vědce nejsou autentické, nepředstavují žádnou ukázkou skutečné každodenní kuchyně v regionu nebo oblasti. Stejně jako národní jazyky jsou tyto druhy kuchyní vnímány jako uměle vytvořené, oživené politickou realitou národního státu. Termín „národní kuchyně“ tak nabývá na významu pouze ve vztahu k obsahu knihy, menu restaurace, nebo když staví jeden národ proti druhému. V tomto smyslu je myšlenka národní kuchyně pro tyto vědce docela moderní a souvisí s obdobím konce 19. století, navzdory veškerým pokusům prezentovat se jako zakořeněná v tradici, zvycích, duši nebo teroru. Institucionalizace těchto národních kuchyní pak nabývá zvláštní význam v oblasti marketingu.