

Kouba, Miroslav

"Kajmakli boza!" : identifikační modely orientální gastronomie v geokulturních souřadnicích Balkánu

Porta Balkanica. 2016, vol. 8, iss. 1, pp. [5]-18

ISSN 1804-2449

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/136991>

Access Date: 17. 02. 2024

Version: 20220831

Terms of use: Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University provides access to digitized documents strictly for personal use, unless otherwise specified.

„KAJMAKLI BOZA!“

Identifikační modely orientální gastronomie v geokulturních souřadnicích Balkánu

Miroslav Kouba

Mezi osobité symboly tradiční gastronomie mnoha zemí Balkánského poloostrova patří nepochybně boza – nápoj, jenž vzniká fermentací prosné, kukuřičné či pšeničné mouky s cukrem a droždím a který se v jihovýchodní Evropě rozšířil během osmanské nadvlády natolik, že může být spolehlivým symbolem samotného regionu. Boza má být husté konzistence, hnědé či béžové barvy a lehce sladkokyselé chuti. Dlouhodobá přítomnost tohoto nápoje v každodenním stravování balkánských národů však přirozeně vedla ke vzniku jeho četných variant doprovázejících rovněž různé kulinární rituály. Tento cereální nápoj proto není jen gastronomickou realitou, ale také specifickým obrazem balkánské minulosti i přítomnosti.

Gastronomie a národní (sebe)identifikace

Vznik a následné dotváření národní kultury lze označit za dlouhodobý proces, podmiňovaný množstvím dílčích i komplexních faktorů, z nichž mnohé jsou spíše symbolické podstaty.¹ Snahu definovat tyto symbolické kategorie však může komplikovat jejich nejednoznačné vyznění v daném národním hnutí. Odlišný spisovný jazyk, území, postupně krystalizující vědomí etnické a kulturní svébytnosti, tradice i symboly a v neposlední řadě i narativ kulturněhistorické kontinuity patří mezi klíčové faktory, vztahující se ke konkrétním kategoriím dané národní identity. V etnický a jazykový blízkém prostředí však soubor těchto faktorů mnohdy vyvolává otázku, zda atributy, jež jsou vlastní více etnickým skupinám současně, spíše nezpochybňují všestrannou svébytnost daného národního společenství. Příkladem geokultur-

ním areálem vzájemně provázaných etap historického vývoje, kde naznačené faktory působí v diachronní i synchronní perspektivě, jsou balkánské země. V podmínkách jejich etnické, kulturní, jazykové a konfesní heterogenity se tak nabízí široké spektrum problémů, jež potvrzují nastíněnou úvahu o prolínajících se hranicích jednotlivých národů a symbolicky konstruovaných hranic korpusů jejich kultur. Mezi zjevnými fenomény této prolínající se každodennosti, jež odráží také referenční kultury těchto narativů, lze spatřovat národní kuchyni. Snahy o formulaci korpusu národní gastronomie vystupují jako jeden z nejsnáze zpochybnitelných atributů národní svébytnosti. Zejména v době tradičních národních hnutí 19. století se utvářela představa o národní gastronomii v souladu s etnocentrickým apelem a s požadavky příslušného emancipačního hnutí (určitou reflexi těchto procesů nabízejí první kuchařské knihy), přičemž přesvědčení o gastronomických návycích jako jednoho ze symbolů národního života přetrvávalo po celé 20. století a v mnoha souvislostech přetrvává dodnes.

¹ Symbolickými (etnosymbolickými) faktory, jež se podílejí na formování národní identity, se v obecném smyslu zabývá kupř. A. D. Smith (Smit 2000: 107–109), srov. též: Petrović 2006: 209–233.

Balkán je v tomto smyslu prototypem multikulturního prostředí, v němž se univerzálně sdílené atributy stávají symbolem etnické výlučnosti jeho jednotlivých národních společenství. Úvahy o národní kuchyni na Balkáně by proto již na samém počátku mohla uzavřít konstatace její všestranné dostupnosti a heterogenity inspiračních vzorů, jež v souvislosti s historickým vývojem vykazují u jednotlivých národů četné podobnosti. Přesto však analýza konkrétních jevů balkánského kulinářství, jež působí coby symbolická kategorie v širším společenském diskurzu, se stává v kontextu nových interpretací jedním ze způsobů, jak interpretovat Balkán z hlediska jeho symbolické geografie.

Problematické vymezení jednotlivých národních kuchyní na Balkáně zosobňuje rozšíření emblematických pokrmů a nápojů, jež svou faktickou přítomností překračují etnické, jazykové i konfesní hranice (Anderson 2004: 187–190).² Rakijské, chalva, jogurt a další gastronomické symboly Balkánu jsou společným jmenovatelem konotujícím příslušnost tamních národních společenství do nadetnický nahlížené geokulturní zóny, jejichž specifika vyplývají z dlouhodobé příslušnosti balkánských zemí do rámce osmanské říše. Superiorní kulturní modely osmansko-orientální civilizace po staletí předurčovaly nejen historické osudy jihovýchodní Evropy, ale ovlivňovaly také kulinářství tohoto areálu, jehož konkrétní prvky v době od 15. do 18. století na Balkáně doslova zdomácněly.³ Antropologie jídla (*food studies*)

² Národní kuchyně vzniká v obecném pohledu za spoluúčasti dvou základních faktorů – prostředí a jeho kulturních projevů (kultury). Z jejich protnutí vyplývá příslušná gastronomická (nebo též kulinární) identita (*gastronomic/culinary identity*). Jedná se o pojem, který je v odborných diskurzích *antropologie jídla* již relativně zažitý (srov. Harrington 2005: 129–152) a který zohledňuje nejen faktory historického vývoje, míru etnické heterogenity, vůli daného společenství k inovacím nebo naopak inklinaci k tradicionalismu. Význam tohoto pojmu je utvářen také předpoklady klimatické povahy (daného životního prostředí), jakými jsou mikroklima, zeměpisná poloha či možnost snadno se seznamovat s novými plodinami, produkty a kulinárními způsoby. S ohledem na typologickou blízkost balkánských zemí a snadnou dostupnost jejich klimaticko-civilizačních pásem (srov. v tomto smyslu mapu *Zóny civilizací* Jovana Cvijiće – Cvijić 1987: příloha) by si vymezení pojmu *gastronomická identita* v etnocentrické perspektivě zasloužilo další diskuzi.

³ Adjektivem *orientální* jsou v této stati označovány ty jevy každodenního života, historických reálií či modelů společenského chování, jež se na Balkán dostávaly v souvislosti s osmanskou nadvládou. Terminologické uchopení této orientální identifikace se může jevit poněkud vágní, přesto však ve zjednodušené perspektivě vystihuje v balkánských

představuje svým studiem významu stravy, výživových rituálů a jejich místa v životě jednotlivce i celé společnosti (Barlösius 1999: 25–31; Siewicz 2011: 143–148) také významný interpretační faktor balkánské kulturní heterogenity. Na jednotlivých gastronomických projevech lze ilustrovat mechanismy utváření vazeb mezi stravou a sociokulturním vývojem dané etnické skupiny, jež v balkánském kontextu mohou napomoci k vytýčení symbolické geografie tohoto geokulturního areálu (teoretický koncept tohoto utváření představ srov.: Wolff 1994: 89n.).⁴

*

Boza v kontextu balkánské každodennosti

Vztah mezi konkrétním pokrmem či nápojem a spektrem jeho možných sociokulturních konotací lze ilustrovat na mnoha příkladech orientální gastronomie, jež v balkánských kulturách přetrvávají s různými recepčními mechanismy i v naší současnosti. Specifickou „případovou studii“ těchto vztahů může nabídnout kupříkladu boza, fermentovaný nápoj orientálního původu. Bozu nelze vnímat pouze ve smyslu rigidně nahlíženého gastronomického jevu, nýbrž jako fenomén, jenž může být interpretačním modelem každodenního chování balkánských národů a jejich antropologicky či kulturologicky nahlížených specifík.

Úvahy o možném spektru konotací, jež s sebou v širším společenském diskurzu boza nese, lze zahájit několika na první pohled nesourodými a zjevně bezvýznamnými, přesto však zcela konkrétními a příznačnými událostmi. Jejich typologie symbolizuje možné role, s nimiž tento nápoj vystupuje v kolektivním vědomí balkánských národních společenství, ba dokonce jej lze chápat za jeden z faktorů, které spoluutvářejí balkánskou kulturní identitu.⁵ Toto společenské fungování bozy může mít podobu literárních obrazů, ovlivňuje formování jazykové představy o světě, má politické konotace a v neposlední řadě je fakto-

podmínkách protiklad byzantsko-křesťanské a osmansko-islámské civilizační sféry.

⁴ K pojmu symbolická geografie Balkánu / evropského Orientu srov. recenzní esej F. Tesaře (Tesař 2003: 73–80).

⁵ Otázkou možných pojetí balkánské kulturní identity, včetně úvah o samotné existenci tohoto kulturního svazu či kulturní pospolitosti, analyzují Raymond Detrez a Pieter Plas (Detrez – Plas 2005: 11–24). Gastronomie a její konkrétní jevy mohou být faktorem / případovými studii, jež úvahy obou badatelů mohou dále rozvíjet.

rem symbolické příslušnosti (geokulturní klasifikace). K obecně vymezeným kategoriím / kulturním typům lze přiřadit konkrétní kontexty.

V roce 1928 měla v Národním divadle ve Skopji, jež byla tehdy podobně jako celá vardarská část Makedonie pod srbskou správou, premiéru divadelní hra *Uprchlíce (Begalka)* makedonského dramatika Vasila Iljoského (1902–1995). Záhy po svém uvedení však bylo toto sociální drama z politických důvodů staženo z repertoáru, v roce 1936 se ale dočkalo obnovené premiéry pod názvem *Lenka z Kumanova (Lenče Kumanovče)*.⁶ V dějinách makedonské literatury bývá zpětně hodnoceno jako jedno z konstitutivních děl meziválečného období zejména pro kumanovské nářečí, jež podtrhlo rurální konotace dějové výstavby (Drugovac 1990: 121–124). Jedná se o příklad sociálního (případně též *rodinného*) dramatu, kde postavy zosobňují prototypy zjednodušeného vzorce společenské struktury. Kromě hlavních postav, daných základní zápletkou milostného vztahu dvou mladých lidí, vystupuje ve hře také bozadžija Trendo, výrobce a pouliční prodáváč bozy, jenž se stává přirozenou sémiotickou kategorií vystihující tradiční kolorit balkánského maloměsta.⁶

Bozadžijové byli vybaveni konví s bozou, s níž chodili po ulicích měst a nabízeli tento nápoj k prodeji ve větším množství nebo jen k jednorázovému osvěžení. Jednalo se tedy o pouliční prodejce, jejichž zisk byl do značné míry závislý na schopnosti zaujmout potenciální zákazníky cílenou nabídkou, a proto jejich vyvolávání bylo mnohdy svébytným slovesným ztvárněním. V Iljoského dramatu se Trendo objevuje se svou replikou: „*Sladoučká boza! Studenoučká – chladivá, sladoučká jako med! Sametová boza! Jen pojdte, dejte si bozu. Sladká je jako med, je jako balzám!*“ (Iljoski 1966: 90).⁷ Trendovy repliky se stávají symbolem každodenního života s tradičními a neměnnými zákonitostmi balkánského města. Bozadžija Trendo je současně obrazem kulturního a civilizačního protikladu osmansko-orientálního kulturního odkazu a evropeizačních snah souvisejících s pokročilými fázemi národního hnutí v této části Balkánského poloostrova. Trendovo řemeslo patří mezi profese spjaté s kulturními modely osmansko-orientální kultury, jež během staletí v širším společenském kontextu ovlivňovaly způsob života také nemuslimského obyvatelstva. Tyto prvky každodenního života se staly také příznakem jakéhosi vnitřního řádu v plynutí času (o tom ostatně vypovídají Trendovy repliky „*já jsem starý, vím, co se děje ve městě*“ – Iljoski 1966: 37, 91). Postava bozadžiji v dramatu z dob počátků cílené evropeizace běžného života ne-

„Dějem této sociální hry je v zásadě jednoduchý motiv *uprchlice* – tedy dívky, která uteče k milovanému mladíkovi, aby se nemusela provdat za ženicha, kterého jí vybrali rodiče. Tento schematizovaný motiv je zastoupen i v tradiční lidové slovesnosti širšího jihoslovanského literárního prostředí. Z makedonské lidové slovesnosti čerpal Iljoski inspiraci i z hlediska jazykových prostředků, neboť děj je zasazen do severomakedonského Kumanova a odehrává se v prvním desetiletí 20. století. Základní dějovou linii tvoří láska Lenčete, dcery zbohatlíka a lichváře Adžiho (chadžiho) Trajka, jež miluje chudého řemeslníka Boška. Lenče a Boško se mají rádi, avšak jejich lásce brání Lenčin otec, který odmítá připustit, že by se dcera provdala z vlastního rozhodnutí. Porušení těchto patriarchálních zvyků a maloměstských vzorců chování se stalo zobecňujícím tématem jihoslovanského literárního realismu.

PhDr. Miroslav Kouba, Ph.D.

V roce 2002 absolvoval studia slavistiky a makedonistiky na FF Univerzity Karlovy v Praze, kde v roce 2010 obhájil také doktorskou práci. V letech 2003–2010 působil na Ústavu slavistických a východoevropských studií FF UK, od roku 2007 působí na FF Univerzity Pardubice – nejprve na katedře historických věd, od roku 2010 na katedře literární kultury a slavistiky. V rámci své vědecké i pedagogické činnosti se zaměřuje na procesy vzniku a formování národních a kulturních identit jihoslovanských národů a na literární a kulturní dějiny balkánských zemí. Zvláštní pozornost věnuje tématu prolínajících se hranic národních kultur ve zmiňovaných geokulturních prostředích.

miroslav.kouba@upce.cz
Filozofická fakulta univerzity Pardubice,
Katedra literární kultury a slavistiky,
Studentská 95, Pardubice 2

⁶ Bozadžiju Trenda a jeho profesi, zasazenou do prostředí menšího makedonského města, lze v širším smyslu snah Iljoského o vykreslení sociálních vazeb interpretovat jako příznakovou kategorii komplikovaného vývoje měšťanské vrstvy v Makedonii. Dlouhodobá absence měšťanstva ve smyslu politicky organizované a ve správě věcí veřejných aktivní společenské vrstvy, jejíž působnost by ale byla patrna v rámci celého národního společenství, odráží specifika historického vývoje Balkánu a vztahů mezi *městy* a *venkovem*.

⁷ Citáty z Iljoského dramatu *Uprchlíce* jsou uváděny podle souborného vydání autorovy tvorby z roku 1966: „*Slatka bozica! Studena-ledena, slatka-medena! Kajmakli boza! Ajde, ajde, da vi natočam po edna bozica. Slatka e kako med, kako melem na srce pađa, melem!*“

přímo vybízí k úvaze o principech percepce fenoménů orientální každodennosti, jež jsou na jedné straně zosobněním idealizované continuity, avšak z druhé strany působí snahy o nový způsob života, jež tyto přetrvávající principy eliminují. Tento protiklad je přitom patrný dodnes – bozu lze v oblastech tradičně chápaného Balkánu i v současné době v zobecňujícím pohledu chápat jako oblíbený nápoj, třebaže tradiční způsoby její distribuce dávno zanikly (srov. kupř. vývoj výroby bozy v oblasti kolem města Kärđžali – srov.: Markova 2012: 36–41). I přes všestrannou společenskou modernizaci, vyplývající z evropeizačních snah všech oblastí života přelomu 19. a 20. století, zůstala boza součástí gastronomických návyků balkánských národů do té míry, že se stala atributem širší (nenacionální) balkánské pospolitosti (srov. kupř. Bradatan 2003: 43–46).

Obrazy praktické role tohoto ztotožnění je možno pozorovat v bezpočtu situací, v nichž boza vystupuje například jako symbol pohostinnosti a vstřícnosti vůči hostům. Když v roce 2005 koncertovala ve Skopji Svetlana – Ceca Ražnjatović, popová hvězda populární v zemích bývalé Jugoslávie, byla na setkání s novináři symbolicky přivítána litrovou láhví bozy (Ceca 2005). Novináři, kteří o této události psali, však neopomněli zdůraznit makedonský charakter předaného daru, čímž bozu spontánně vřadili mezi markantní znaky makedonského patriotismu. Poněkud paradoxně ovšem vyznívá skutečnost, že výrobou makedonské bozy se v současné Makedonii zabývají především bozadžijové muslimského (albánského či tureckého) původu, a tak ve své podstatě je spíše symbolem nadetnické univerzality.⁸

Vědomí výlučnosti spjaté s tímto nápojem se však neomezuje jen na Makedonii, nýbrž v analogicky rozvíjeném etnocentrismu se týká rovněž kupříkladu Radomiru. Dlouhá tradice výroby radomírské bozy přetváří toto západobulharské město ve zvláštní kulturní model, o jehož specifikách svědčí fakt, že by se zde měl každoročně konat „festival bozy“, připravuje se „muzeum bozy“ a v neposlední řadě zde byl odhalen pomník bo-

⁸ Jedním z nejznámějších míst, jež dnes v Makedonii nabízí vyhlášenou bozu, je cukrárna Apče ve skopské čtvrti Debar Maalo, kterou roku 1889 založil Kadri Šefit Isman. Podle makedonských zdrojů měla tato cukrárna své sídlo původně v Bulharsku, avšak roku 1951 se jeden z Kadriho vnuků usadil ve Skopji, kam přenesl také rodinnou tradici výroby bozy. Cukrárna Apče funguje již více než šedesát let na stejném místě (Jačevska 2011).



Turecký bozadžija kolem roku 1880. Zdroj: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/19/Turkish_bragajiu-%2C_1880.jpg

zadžijům.⁹ V rámci těchto oslav, jež jsou mnohdy organizovány v souběhu s kukerskými oslavami, se Radomir prezentuje doslova jako „hlavní město bozy“ (Georgieva 2007). Souběh tradičních folklorních slavností se svátkem původně orientálního nápoje vřazuje bozu podobně jako v Makedonii mezi tradiční etnocentricky nahlížené atributy, o čemž vypovídají i snahy chápat ji jako součást národního dědictví, které je třeba chránit. Bulharské snahy o zapsání bozy a dalších gastronomických pokrmů a nápojů orientálního původu na evropský seznam ochranných známek pod bulharským jménem svědčí o snahách jejich bezvýhradné etnocentrické identifikace. Nepřekvapí proto prohlášení Miroslava Najdenova, bulharského ministra zemědělství v letech 2009–2013, který v roce 2011 vystoupil s požadavkem zahájit proces registrace bulharských produktů dříve, než se Turecko, Makedonie či Srbsko stanou členy Ev-

⁹ Pomník je svého druhu jediný na Balkáně (a na světě), a proto se jeho prvenství přirozeně transformuje v sebeidentifikační faktor nejen obyvatel Radomiru, ale celého bulharského národního společenství. Baj Ilija Bozadžija, jak se smyšlená personifikace všech mistrů tohoto řemesla jmenuje, představuje postavu v životní velikosti, jejímž atributy jsou typická konev a ták s šálky kolem pasu. Socha byla odhalena v roce 2005 a jejím autorem je radomírský literát a umělec Evgenij Kuzmanov. Svým vyzněním působí tato dvoumetrová socha jako zhmotněný obraz prolínajícího se lokálního patriotismu s etnickou identitou (srov. Georgieva 2005).

ropské unie, aby potraviny s identickým nebo velmi podobným názvem nemohly registrovat pod svým jménem tyto státy.¹⁰ Tyto výzvy ve své podstatě přetvářejí bozu ve výrazné politikum, jež je nejen předmětem národního zájmu, ale také společlivým obrazem vzájemné rivality mezi balkánskými národy. Tvrzení, že bulharská boza, mastika a rakije jsou typicky bulharské nápoje, jsou však problematičtější, neboť se v tomto znění neopírají o příznak regionálně podmíněné výlučnosti, jak je tomu například u známého Šumenského piva či jiných skutečně lokálních potravin. Výjimku tak představuje Radomirská boza, ochranná známka, jež s sebou nese zřejmý regionální příznak, jehož dlouholetá tradice zařadila stejnojmennou firmu mezi nejznámější výrobce tohoto nápoje v celobulharském měřítku.¹¹

Politické konotace a symbolická vyznění etnocentrické klasifikace bozy a jiných potravin a nápojů vystupují ve své podstatě jako forma zřejmé ritualizace.¹² Z původně běžného nápoje orientálního původu se v podmínkách dotvořených národních identit stává gastronomický fenomén se zdůrazněnou signalizační funkcí. Boza vystupuje jako svébytný gastronomický rituál, který je nejen integrální součástí tradičního stravování (kupř. boza a banička), ale v souladu s etnocentricky konotovanou identifikací tvoří příklad národní gastronomie, který zosobňuje faktory etnické, kulturní či sociální svébytnosti svého nositele. Ilustrací této ritualizace může být opět zdánlivě marginální událost. Když se počátkem května roku 2006 vydal již zmiňovaný ministr Najdenov na oficiální návštěvu Zografského kláštera na Svaté Hoře Athos, aby s bulharskými mnichy společně oslavil svátek svatého Jiří (v bulharské tradici Gergiovden) 6. května, přivezl darem typicky bulharské potraviny – mimo

¹⁰ Najdenov doslova uvedl: „(...) vedle rakije je nutné, abychom se pokusili získat ochrannou známku také pro mastiku, bozu, chalvu, ljutenici, a proč ne i škembe čorbu, paču nebo kypopol. Jistě někdo řekne: to jsou ale balkánské pokrmy, které přinesli Turci. Avšak co brání Řekům prodávat náš bílý sýr jako jejich fetu za dvojnásobnou nebo trojnásobnou cenu? Nic, jen se jim podařilo získat pro ni ochrannou známku, neboť jako první z balkánských zemí vstoupili do EU.“ (Tončev 2011).

¹¹ Radomirskou bozu vyrábí firma Evrogaz v obci Dolni Rakovec přibližně deset kilometrů od Radomiru. Příznačná je skutečnost, že podnik nemá vlastní webové stránky.

¹² Ritualizací se v tomto kontextu nemyslí pouze dodržování určitých pravidel a konvencí spjatých v daném sociokulturním prostředí se stravovacími návyky, ale také skutečnost, že sám pokrm může vystupovat v různých situacích jako faktor sociokulturní identifikace (Fraňková – Dvořáková-Janů 2003: 237).

balení kaškavalu a tradičního bílého sýra (*sirene*) také padesát lahví bulharské bozy (Dimov 2011). Boza a další potraviny jsou konotovány jako vzájemné poznávací znamení sjednocující v tomto konkrétním rituálu politické představitele státu a národa s představenými jeho duchovního stavu. Tento vztah v širším smyslu lze chápat také jako znamení kulturněhistorické kontinuity, v níž bulharský klášter Zograf na Svaté Hoře má vskutku významné postavení.¹³

Boza se však v geokulturních souřadnicích Balkánu pojí s kulturní tradicí křesťanů i muslimů. Zatímco uvedené identifikační příklady tohoto fermentovaného nápoje v bulharském, makedonském a v poněkud omezené formě i v rumunském prostředí¹⁴ poukazují spíše na její vřazení do rámce národní gastronomie s příslušnými etnocentrickými konotacemi, v kontextu muslimského kulturní okruhu si ponechává svůj univerzalistický ráz, jež měla po celé období osmanských dějin. Příznačnou ilustrací této roviny, která v určitém smyslu vystihuje nadetnickou sociokulturní podstatu Balkánu jako areálu na pomezí Evropy a Orientu, může být také román Orhana Pamuka *Zvláštní pocit v mé mysli (Kafamda Bir Tuhaflık)*, kde je hlavní postavou Mevlut, prodejce bozy, jež v istanbulských ulicích po celá čtyři desetiletí nabízí svůj nápoj.¹⁵ Těžištěm románu v jeho vnitřní dějové výstavbě je právě Mevlut, který na pozadí svého povolání přibližuje mnohá témata, jež jsou

¹³ Význam Zografského kláštera v dějinách bulharské kultury se přirozeně dočkal četného zpracování, mezi nimiž lze v kontextu širších kulturologických úvah poukázat zejména na práce pojednávající o tomto monastýru jako o pokladnici bulharské kultury, jež nabývá na významu zejména v dobách ohrožení a opětovného utváření bulharské kultury – tj. během osmanské nadvlády a za obrození (srov. kupř. Bolutov 1961; Čavrákov 1987: 246–255; Pavlikjanov 2005). Boza darovaná zografským mnichům proto potvrzuje tento kolektivně sdílený ideový vzorec, v němž se samotný nápoj stává víc než pouhým průměrem národní gastronomie.

¹⁴ V rumunském kontextu je pití bozy (nazývané zde *bragă*) příznačnější zejména pro Valašsko a Moldavsko, tedy pro ta historická území, jež byla napojena na osmanskou říši. Konzumaci bragy zde nedoprovázejí natolik zdomácnělé tradice a rituály, jak je tomu v sousedních balkánských zemích, současně však lze podotknout, že se postavení bragy v gastronomickém profilu Valašska či Moldavska může prolínat s východoevropskými analogiemi kvasu, s nímž ji pojí řada podobností (srov. Rošal' 2007: 3–5, 52–54).

¹⁵ Román vyšel v Turecku na konci roku 2014, záhy byl přeložen do angličtiny pod názvem *A Strangeness in My Mind* ve dvou vydáních určených pro Spojené státy a pro Velkou Británii, dále následoval překlad do srbštiny pod názvem *Čudan osećaj u meni* (Pamuk 2015); v českém znění román dosud nevyšel.

v současné turecké společnosti aktuální. Bozadžija Mevlut je především pozorovatelem sledujícím proměny istanbulské megapole v chronologickém rozmezí let 1969–2012. Na jeho osudu a potažmo nápoji, který je symbolickým středobodem vyprávění, může Pamuk v kontextu naznačených paradigmat bozy vykreslit proměny společnosti – v románu se autor dotýká takových témat, jakými jsou vztahy mezi istanbulskými „starousedlíky“ a přistěhovalci, kteří do města přicházejí zejména z Anatolie, nebo měníci se postavení ženy v turecké společnosti. Jednotícím prvkem těchto příběhů a vyprávění však zůstává boza a její prodejce, což potvrzuje sémioticky bohatá náplň těchto obrazů nejen v samotném ději Pamukova u nás dosud nepřilíží známého románu, ale rovněž v jeho širším pojetém kulturologickém pojetí, v jehož rámci se turecký nositel Nobelovy ceny zamýšlí nad místem Turecka a jeho kultury v Evropě či nad prolínáním obou geokulturních areálů. Boza je obrazem turecké tradice překonávající veškeré útoky modernity současného světa.¹⁶

*

Boza – jazykový obraz Balkánu

Hlubší literárněvědná analýza by jistě poodhalila celé spektrum detailů, jež by mohly vykreslit charakter Trenda z Iljoského dramatu na jedné straně a Pamukova Mevluta na straně druhé. Ačkoliv jsou oba tito hrdinové prodejci bozy, již plně souzní s balkánským (balkánsko-orientálním) koloritem, v jejich ideové konotaci lze pozorovat určitá specifika a rozdíly vyplývající ze sociokulturní tradice, s níž se oba autoři identifikovali. Není po-

¹⁶ Milenko Jergović, autor jedné černohorské recenze, výstižně přiblížil poetickou podstatu románu *Zvláštní pocit v mé mysli* – a tím i symboliku bozy, neboť ve svém komentáři uvedl: „Ljudi izlaze na prozore i balkone, zovu bozadžiju da se popne gore, pitaju ga je li boza kisela ili je slatka, i kupujući čašu, bokal ili bocu sivo-žutog napitka, načinjenog od kukuruznog brašna, kvasca i šećera (možda meda), ustvari kupuju nešto od svojih prenatalnih sjećanja, stare imperijalne slave, porodične povijesti... Kupuju tradiciju u njenom najopipljivijem i lako objašnjivom obliku. Oni su Turci i Stambolije zato što kupuju bozu i znaju što boza znači u njihovom trajanju kroz vrijeme i povijest.“ („Lidé vycházejí k oknům a na balkony, volají na bozadžiju, aby přišel blíž, a ptají se ho, jestli je jeho boza kyselá nebo sladká, a společně s pohárkem, karafou nebo láhví šedožlutého nápoje vyrobeného z kukuřičné mouky, droždí a cukru (možná i medu) si kupují něco ze svých prenatalních vzpomínek, staré imperiální slávy i rodinné historie... Kupují si tradici v její nehmataatelnější a snadno vysvětlitelné formě. Jsou Turky i Istanbulany, protože kupují bozu a vědí, co pro ně boza znamená napříč časem a dějinami.“) (Jergović 2015).

chyb, že na jedné straně stojí rané, ještě plně nedozrálé makedonské vědomí Vasila Iljoského, zatímco na straně druhé se v nadneseném protikladu ukazuje Pamukovo cílené hledání obrazu osmanské minulosti v současné turecké realitě. Jednotícím prvkem je i přes různé ideové koncepty opět právě boza, jež svou integrující rolí spoluutváří de facto univerzální „jazykový obraz“ Balkánu.

Sociolingvistické pojetí bozy v jihoslovanských jazycích s sebou nese zcela zřejmé příznaky nepojmové povahy, jež lze zařadit mezi interpretační přístupy balkánských kulturologických specifik. *Bulharský výkladový slovník* uvádí k termínu boza tři možné významové kontexty: 1) nealkoholický nápoj z prosné mouky a otrub; 2) v přeneseném smyslu je pak boza příměrem ke kalné nebo zakašené vodě či jiné tekutině a 3) se tohoto příměru užívá při popisu uměleckého díla (filmu, knihy aj.) o velmi nízké estetické hodnotě (Andrejčin – Georgiev – Ilčev 2005: 69). Především protiklady přenesených významů na jedné straně a podoby lokálního vlastenectví (etnocentrismu) spjaté s výrobou či konzumací bozy v balkánském prostředí poutají pozornost.

Frazeologismy reflektující tyto přenesené významy vyznívají spíše negativně. Zmínku si v tomto kontextu zaslouží obecně známý frazeologismus „*prost / bistar kao boza*“ v srbsko-chorvatském jazykovém kontextu, „*bistār kato boza*“ v bulharštině či „*bistar kako boza*“ v makedonštině, označující člověka jednoduchého, ba duchem prostého či dokonce hloupého, přičemž intenzita tohoto označení by mohla být v kontextu kulturologických interpretací dotčeného nápoje předmětem zvláštní balkanologické studie. V podobně negativních konotacích vystupují i další frazeologismy spjaté s tímto balkánsko-orientálním nápojem – kupř. fráze „*prodavati bozu*“, jež v přeneseném smyslu znamená hovořit o čemkoliv bez hlubšího významu a vhledu, za užití laciných či povrchních efektů.

Při úvahách o možných pojetích Balkánu, jeho každodennosti a atributů s ní přímo souvisejících se protiklad negativních konotací v obecném povědomí, jehož živým a spolehlivým obrazem je právě frazeologie, a pozitivních rolí bozy v etnokulturních identifikacích balkánských národů stává zajímavým kulturním modelem. V tomto smyslu se v kolektivním vědomí těchto společenství potvrzuje mnohdy zdůrazňované přesvědčení, že boza ze své přirozenosti definuje v psycholingvistickém i sociokulturním smyslu samotný Bal-



Reklama na bulharskou bozu značky Zdravec

Zdroj: <http://www.zdravec.com/pictures/piite-boza-2.gif>

kán. Poukázat lze na tomto místě na údajný citát Winstona Churchilla, v němž měl anglický státník prohlásit v souvislosti s geopolitickými i kulturologickými konotacemi jihovýchodní Evropy, že *Evropa končí tam, kde začíná boza*. Z jeho znění explicitně vyplývá shoda mezi vnějším vymezením hranic Evropy a tím pádem i vnitřních hranic Balkánu. Tuto determinující úlohu bozy a jejích regionálních nuancí by ostatně potvrdily i hlubší sociolingvistické či frazeologické analýzy.

*

Balkánské dějiny bozy

Již bylo naznačeno, že boza má svou tradici oblíbeného nápoje prakticky ve všech zemích Balkánu, její místo v konkrétním areálu však může být proměnlivé. Nejedná se jen o míru začlenění bozy do národní gastronomie jednotlivých národů či o rituály charakterizující její konzumaci, jež vykazují vskutku dílčí rozdíly, ale také o samotnou podstatu, co se bozou v jednotlivých zemích Balkánu vlastně rozumí. Základní definice bozou chápe fermentovaný sladový nápoj orientálního původu, který se obvykle připravuje ze zkvašené směsi obilovin či jejich mouky, nejčastěji pšenice nebo prosa, jež se následně ředí vodou a doslazuje cukrem. Boza má nejčastěji béžovou, nahnědou či hnědou barvu, jejíž odstín závisí nejen na

výchozí surovině, ale také na původu sladidla. Kvalitní boza by přitom měla mít hustou konzistenci bez jakýchkoliv známek sedimentace. V tradici konkrétních zemí však lze pozorovat zřejmé nuance, mezi něž patří otázka podílu alkoholu. S ohledem na proces kvašení a s ním související vznik alkoholu bývá boza proto označována jako nápoj zcela nealkoholický nebo s velmi nízkým obsahem alkoholu, který se pohybuje od 0,5 do 4 % (sladká boza je nealkoholická, pokud je již nakyslé chuti, lze minimální obsah alkoholu předpokládat – srov. Stojanova – Rabadžieva 2005: 12). Kupříkladu Dušan Karpatský, český překladatel jihoslovanských literatur, literární vědec a mimo jiné i gurmán, ve své *Jugoslávské kuchyni* popisuje bozu a způsob její přípravy následovně:

„Do příslušně velkého hrnce nasypeme večer mouku, zalijeme ji vlažnou vodou a necháme stát do rána. Ráno tuto směs dáme vařit a vaříme ji za občasného míchání zvolna asi 2 hodiny. Pak v 2 dl vlažné vody rozmícháme droždí a necháme vzejít. Kvásek nalijeme do vychladlé svařené mouky a necháme stát 4–5 hodin, načež tekutinu provedíme přes husté síto nebo utěrku. Procezenou bozu osladíme sirupem, který uvaříme z cukru a trochy vody. Hotovou bozu chováme v chladnu, ale brzy ji spotřebujeme, protože ráda zkysne“ (Karpatský 1988: 228).

Původ Karpatského receptu se geograficky vztahuje na Makedonii s dovětkem „aj.“, čímž je naznačena mezi jihoslovanskými zeměmi oblast s nejvýraznějším zastoupením bozy v lokální gastronomii. V obecném smyslu s tím souvisí také původ a okolnosti jejího šíření na Balkáně.

Boza pochází (snad) z území Mezopotámie, její stáří však nelze jednoznačně doložit, neboť skutečnost, že se jedná o nápoj obilného původu, zcela přirozeně souvisí se samotnými počátky pěstování těchto plodin. Lze předpokládat, že starší civilizace mohly typologicky obdobný nápoj připravovat, pod názvem blízkým svému znění je však boza doložena zhruba od 10. století v zemích střední Asie. V souvislosti s formováním osmanského státu na přelomu 13. a 14. století a s jeho následnou expanzí na evropský kontinent se boza dostala během 15. století také na Balkán. Obecný předpoklad, že bozu do jihovýchodní Evropy přinesli osmanští Turci, je možné chápat ve své podstatě za pravdivý. Drobné rozdíly v jeho přípravě i v sociokulturní symbolice, s níž spolu-

utvářel v jednotlivých oblastech tento nápoj každodennost křesťanského miléto osmanské říše, však odráží specifika vyplývající z dlouhodobé osmanské expanze a z nestejně intenzity a „rytmů“ kulturní výměny mezi křesťanským Balkánem a osmanským Orientem. Osmanská expanze do jihovýchodní Evropy započala v druhé polovině 14. století a svého vrcholu dosáhla v druhé polovině 16. století (a v širším smyslu pak v roce 1683), trvala tedy fakticky dvě staletí a další dvě až tři staletí patřila mezi primární témata zahraniční politiky evropských států. Její chronologické rozpětí se v tradiční periodizaci evropských kulturních dějin shoduje s počátky humanismu a renesance, pokračuje barokem a doznívá v době rokoka (pozdního baroka). Jihovýchodní a středovýchodní Evropu toto pronikání tedy zasáhlo v různých kulturněhistorických epochách, a proto i okamžik, kdy v daném geokulturním areálu začal soustavně působit systém orientální gastronomie, není konstantní a synchronní. Boza tedy zcela podle očekávání zdomácněla nejvíce v těch zemích, kde působení osmansko-orientální civilizace mělo nejdelší trvání, tj. v Makedonii a Bulharsku, případně s ohledem na výraznější islamizaci také v Bosně. Vnitřní zákonitosti v recepci konkrétních jevů osmansko-orientálního kulinářství však již zcela jednoznačné nejsou. V souvislosti s bozou se často uvádí tvrzení, že se do Makedonie a Bulharska dostala albánským prostřednictvím, s nímž byli v průběhu osmanských dob spjati její proslulí výrobci.

Bozu a její oblibu lze chápat jako jeden ze spolehlivých pramenů, jež se podílejí na poznání každodenního života osmanské společnosti. Nápoj se tak stává zcela zřejmou případovou studií, jejíž proměnlivá a ne zcela jasné parametry představují integrální součást kulturních dějin Balkánu nejen v jejich osmanském údobí. Pro svůj nízký, přesto však patrný obsah alkoholu byla boza sultánem Selimem II. (1566–1574) a následně i Mehmedem IV. (1648–1687) zakázána, přičemž společně s tímto zákazem byly v té době formálně rušeny i bozadžijnice. Jedním z důvodů těchto opatření bylo i opium, jež bylo v té době do bozy mnohdy přidáváno. Mezitím se však boza stala tradičním nápojem také janičářů, oblibu si získala i v armádě. V průběhu 15.–18. století se boza i přes sociokulturní zvláštnosti jednotlivých zemí rozšířila prakticky po celém Balkáně. Získala přitom mnohá regionální specifika, která se následně stala v podmínkách aktivizovaného národního hnu-

tí jejím základním determinantem (Borislavov 2012). Zatímco bulharská či makedonská boza je z prosa, albánskou bozu vyrábějí tamní bozadžijové především z kukuřice, čímž se tento způsob přípravy odlišuje od jejích ostatních variant. I přesto, že albánské země až do 20. století tvořily jen nepříliš sourodý celek, jehož jednota se opírala o nejasné vědomí etnické, jazykové či náboženské sounáležitosti, se boza stala příznačným fenoménem především v severní (ghegské) části země.¹⁷ V kontextu těchto etnocentrických příznaků bývá rumunská boza (*bragă*) zpravidla označována za sladší v porovnání s tou, jež se tradičně podává v Turecku či Bulharsku, současně však je *silnější* a tmavší než v Makedonii.¹⁸ Spektrum regionálně podmíněných podob bozy uzavírá její zaručeně pravé složení z bulharského Radomiru, jejíž specifika již byla zmíněna.

*

Boza v době národních hnutí

Prolínání dvou kulturních systémů, k němuž na Balkáně v době osmanské nadvlády kontinuálně docházelo, se projevovalo rovněž v adaptaci dílčích atributů přichozího kulturního okruhu. Naproti konstantnímu vývoji během osmanské nadvlády 15.–18. století bylo období „dlouhého“ 19. století dobou tematicky heterogenních a chronologicky asynchronních národních hnutí u slovanských i neslovanských národů. Tento význam-

¹⁷ Dějiny bozy v albánských zemích představují nesporně přitažlivé badatelské téma, jehož specifika byla předurčena bouřlivým dějinným vývojem nejen v průběhu 20. století. Jestliže v dobách osmanské nadvlády patřili albánští bozadžijové mezi mistry svého řemesla, kteří určovali emblematické podoby bozy a jejího podávání a kteří svůj nápoj šířili po celé Rumélii, pak události konce 20. století vedly k výrazné marginalizaci této tradice. I v době komunismu tradiční nápoj přetval, po roce 1990 byl nahrazen četnými módními trendy, jež vedly – mimo jiné v souvislosti s rozpadem albánského centrálního hospodářství – k omezení výroby bozy. V podmínkách tržního hospodářství však tradiční výrobu bozy rozvíjí v současné době především firma Pacara Boza se sídlem v Tiraně. Podnik poukazuje na svou originální albánskou recepturu bozy, jejímž specifikem je výroba z kukuřičné mouky. Srov. internetové strany <<http://www.pacara.boza.com/>>.

¹⁸ V rumunských zemích dnes boza nedosahuje zdaleka takové popularity jako v Makedonii či Bulharsku, přesto se však řada firem snaží její tradici oživit. Je vcelku pochopitelné, že sídla těchto subjektů nejsou příliš vzdálena od dunajské hranice – kupř. nedaleko Dunaje působí ve městě Galați firma Bragă Bună (srov. internetové strany <<http://www.bragabuna.ro/>>).

ný zlom v dlouhodobé recepci jednotlivých prvků orientální každodennosti však nastal v souvislosti s národními hnutími 19. století, jejichž přirozeným rysem byl v balkánských zemích kromě snah o naplnění atributů národní a kulturní identity také požadavek deosmanizace a evropeizace společenských poměrů. Mnohé symboly orientálního způsobu života však přetrvaly národotvorné procesy, přičemž boza a řada dalších jevů zůstaly příznačnými symboly této kulturní identifikace. Boza tak zůstává i po dokončení těchto formativních procesů jako jeden ze symbolů orientální i balkánské každodennosti.

V souvislosti s těmito tématy se nabízí otázka, jak v podmínkách balkánských etnocentrismů interpretovat rozpor mezi přetrvávajícími kulturními symboly „osmanského dědictví“ na jedné straně a snahami o konstituování *národní kuchyně* v 19. století na straně druhé. Představy o evropeizované, deorientalizované národní kuchyni se v balkánských zemích osmansko-orientálního kulturního okruhu utvářely velmi zdlouhavě a složitě, což ostatně potvrzují přetrvávající pevné pozice bozy v nejrůznějších schématech každodenního stravování. Ojedinelé snahy o modernizaci gastronomického profilu přesto nezaprou určitě zvláštnosti. Kupř. první kuchařská kniha v bulharských kulturních dějinách z pera obrozeneckého literáta Petka Račeva Slavejkova (1827–1895) nazvaná *Kuchařská kniha aneb Pokyny pro všelijaké hostiny podle toho, jak se připravují v Cařihradě (Gotvarškata kniga ili Nastavlenija za vsjakakvy gostby spored kakto gy pravjat v Carigrad)* se přitom o boze nezmiňuje vůbec (Slavejkov 1870).¹⁹ Avšak ani pozdější bulharské kuchařské knihy bozu primárně nezdurazňují – kupříkladu známá kuchařka Nacka Sotirova se v kontextu zjevných snah o eliminaci osmansko-tureckého dědictví soustředí především na *evropské* trendy v soudobé gastronomii, a proto se o boze čtenář této kuchařské knihy do-

čte jen krátkou zmínku, v níž se praví, že „boza se získává vařením prosa, žita nebo jejich směsi a následnou fermentací a doslazením“ (srov. Sotirov 1959: 24). V této rovině vystupuje boza jako jeden ze symbolů orientálního kulinářství, jenž by v době upevňované národní identity neměl sehrávat významnější roli. Sotirovova kuchařka tak v mnohém symbolicky uzavírá obrozenecké snahy Petka R. Slavejkova, třebaže v případě obou zmiňovaných kuchařských knih lze spatřovat určitá specifika. Slavejkov byl obrozeneckým literátem, „otcem bulharské literatury“, který jistou dobu pobýval v Cařihradu. Geopolitické postavení osmanské metropole a přirozená prostupnost západních i východních kulturních vlivů v kosmopolitním městě se během cařihradského pobytu výrazně projevovaly i v jeho gastronomických zájmech, a tak se Slavejkov snažil ve své kuchařce zohlednit soudobé trendy. Bulharské literární tradici chtěl přispět autorskou adaptací tehdy začínajícího žánru kuchařských knih, zároveň se snažil vymezit obrozenecké chápání bulharské *národní kuchyně*, a to i přesto, že její profil nemohl zbavit orientálních pokrmů (k Slavejkovově kuchařské knize srov.: Dečev 2014, Doneva 2012: 225–238). Slavejkovova kuchařka je proto kombinací osmansko-orientální i evropské gastronomie, s níž se měl možnost seznámit v kosmopolitním Cařihradě; explicitně zdůrazněná specifika bulharské kuchyně zde v zásadě nelze spatřovat.

Snahy o kultivaci bulharské kuchyně se projevují i ve zmiňované kuchařské knize N. Sotirova z konce 50. let minulého století, která navíc zdůrazňuje přívlastek *současná* kuchyně (na úkor adjektiva *bulharská* kuchyně, jenž se v názvu nevyskytuje). V tomto kontextu zaujme autorovo předsevzetí představit v této kuchařské knize přípravu receptů „*nejen našich národních či pobulharštěných pokrmů, ale také bezpočtu originálních cizích jídel*“ (Sotirov 1959: 4). Sotirov podobně jako jiné kuchařské knihy aktualizuje touto konstatací otázku hranic mezi domácím (národním, *naším*) a cizím (*jiným*) pokrmem či nápojem. Bozu a další gastronomické zvyklosti společně s jejich sémiotickými významy však lze zařadit mezi charakteristické kategorie symbolické geografie Balkánu. Doposud byla pozornost věnována především adaptacím orientální gastronomie do historicky i sociokulturně konkretizovaných situací křesťanského Balkánu. Pozornost však zaslouhují rovněž změny v identifikačních modelech, s nimiž jsou pokrmy a nápoje orientálního půvo-

¹⁹ Slavejkovova kuchařská kniha výběrem receptů vychází z principů především orientální gastronomie, a proto ji nelze chápat jako první kulinářskou příručku, která by vymezovala rámeček ryze bulharské národní kuchyně. Naopak – kromě receptů na kebaby, kjufteta či pilafy, jež v obecně balkánském prostředí zdomácněly stejně jako boza, baklava či chalva, uvádí Slavejkov také recepty evropské (mezinárodní) kuchyně s příslušnými adjektivy, vyplývající z dobových snah o všestrannou evropeizaci bulharské společnosti a její kulturní orientace. Slavejkovova kuchařka potvrzuje, že v balkánské gastronomii ortodoxního geokulturního okruhu se evropeizační snahy mohly projevit do značné míry ambivalentním způsobem (srov. Dečev 2014).



Pomník bozadžijům, Radomir, odhalen v roce 2005

Zdroj: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/dd/Radomir-Bozadjia.JPG>

du konfrontovány v době formování novodobých balkánských národních kultur. V poměrech upevňujícího se nacionalismu podléhá dobově univerzální boza všeobecným zákonitostem krystalizujícího národního programu, v jejichž rámci se gastronomie stává jedním z konstitutivních prvků (v souvislosti s typologií národního hnutí v širším teoretickém přístupu srov.: Hroch 1999a: 9; Hroch 1999b: 14–16).

*

Bozadžijstvo na prahu nové doby

Boza je obrazem minulosti i přítomnosti, třebaže kontury této kontinuity nejsou v podmínkách národního programu zcela pevné a jednoznačné, jak to ve veřejném prostoru potvrzuje proměnlivý status jejich výrobců – zmiňovaných bozadžijů. Je zřejmé, že toto řemeslo fungovalo po celou dobu, v níž se na Balkáně uplatňovaly a dále rozvíjely všechny jevy osmansko-orientální materiální kultury.²⁰ V souvislosti s hospodářskými změnami, k nimž v průběhu druhé poloviny 19. století docházelo i na Balkáně, procházela i výroba bozy svou *profesionalizací*. Bozadžijové již nebyli jen řemeslníky, nýbrž se stali i *podnikateli*, kteří své dosavadní řemeslo přizpůsobovali novým společenským výzvám. Otázkou však zůstává, kdy se bozadžijstvo, tedy výroba a distribuce bozy, mohlo v Bulharsku, Makedonii a dalších balkánských zemích rozvinout do podoby svébytného odvětví potravinářského průmyslu. Obecný předpoklad, že tuto přeměnu podmiňuje industrializovaná výroba ve velkém, byl však v případě bozy naplněn až v polovině 20. století. Do té doby lze uvažovat jen o ruční výrobě bozy v podmínkách malých rodinných výroben, jejíž pracovníci se rovněž starali o každodenní odbyť svých výrobků. Bozadžijstvo s sebou proto nese příznak archaického řemesla, spjatého s melancholií starých časů, jejichž kolorit dotvářelo ještě v průběhu první poloviny minulého století bozadžijské vyvolávání.

Zavedení průmyslové výroby bozy a celková modernizace výrobního postupu však znamenala labutí píseň bozadžijstva ve smyslu po staletí rozvíjeného tradičního řemesla. O této tradici dostatečně vypovídají onomastická specifika – s příměním *Bozadžiev* a jeho regionálně podmíněnými obměnami se lze setkat prakticky na celém Balkáně v jeho „klasickém“ chápání. V Bulharsku a Makedonii to jsou jména *Bozadžija*, *Bozadžiev*, v Makedonii pak i obměna s charakteristickým zakončením na „-ski“ (*Bozadžievski*, *Bozadžiski*), analogicky v srbských zemích, na Černé Hoře nebo v Bosně a Hercegovině lze natrefit na jména *Bozadžija*, *Bozadžić*, *Buzadžić* (srov. Pavlović 2000: 119), přičemž východiskem je přirozené jméno *Bozaci* v turecké kulturní tradici a jeho albánská podoba *Bozaxhi*.

²⁰ V kontextu především hmotné kultury lze v době po příchodu Osmanů na Balkán hovořit o souvislém procesu její orientalizace (Kocić 2010: 241n.).

V evropských provinciích Osmanské říše si přípravu bozy osvojili jako jedni z prvních Albánci, od nichž se nápoj šířil i k ostatním balkánským národům. Není však vyloučeno, že se nápoj velmi blízký boze mohl dostat na Balkán ještě v předosmanských dobách společně s expanzí Kumánů, kteří koncem 11. století podnikali četné vpády do Uher, Bulharska či Makedonie. V těchto historických souvislostech sleduje možné počátky bozy na Balkáně mimo jiné i Mikuláš Oláh (Nicolaus Olahus, 1493–1568), uherský humanistický vzdělanec a ostrihomský arcibiskup. Tento uherský místodržící ve svém latinsky psaném letopisně-etnografickém spise *Hungaria* z roku 1536 zmiňuje spojitost bozy s kumánskými vpády, neboť uvádí: „*In Campis Cumanicis, praeter vina advectitia, usum habent Cumani, cuiusdam liquoris, ex milio, et aqua, suo more expressi, quem bozam vocant.*“ (Nicolaus Olahus 1763: 81.)²¹ I přes tvrzení Mikuláše Oláha však nelze albánský podíl na šíření bozy v balkánských zemích popřít. Počátky této tradice jsou s albánskými bozadžijí spjaty nejen v Radomiru, kde Dimităr Kalgarijski využil zkušeností svých albánských předchůdců a v roce 1880 založil svou bozadžijnici, ale také v dalších jihoslovanských zemích. Rozvoj bozadžijstva lze spojovat také s pečalbarstvím, sezónními odchody mužské populace za výtěžkem. Bozadžijové z Makedonie, často z řad Torbešů, tamních slovanských muslimů, ale i albánského etnika ze západní části země (debarský region, Reka), se po osvobození Bulharska v roce 1878 vydávali na svůj *gurbet/pečalbu* mimo jiné do Sofie, kde společně s pekaři, cukráři či zednickými mistry patřili mezi vyhledávané řemeslníky (Christov 2003: 223–235; Kamenova-Borin 2012: 238). V souvislosti s těmito jevy se rozvíjela také etnografická specifika šopů, již byli rovněž zručnými výrobci bozy (Kolev 1987: 74–75; Christov 2004: 67–82). Zmiňovaná tradice radomírské bozy, jež si v posledních letech opět hledá cestu k bulharskému spotřebiteli, má své kořeny v migračních procesech té doby. Výstavba Sofie, nového hlavního města obnoveného Bulharska, předpokládala pro řemeslníky z méně rozvinutých oblastí uplatnění a výtěžek, a proto této možnosti ve velké míře využívali i mistři nejruznějších řemesel z chudé a hornaté západní Makedonie. Po tzv. „pečalbarské cestě“ („*pečalbarski drum*“ – srov. Cvijić 1906: 197) přicházeli přes

²¹ „V kumánských polích mají Kumáni kromě dovezeného vína k dispozici také množství nápoje vyrobeného z prosa a vody, který nazývají bozou.“

Krivou Palanku, Kjustendil a Radomir do nové metropole za prací.

V Sofii se tradice rodinných bozadžijnic rozvíjela od konce 19. století do 40. let 20. století, kdy se podávala k orientálním cukrovinkám – chalvě, baklavě či kadaifu, současně se však stala společně s teplou baničkou součástí typické snídaně (Denkova 2012), která přežila nejen dobu socialismu, ale také poslední dvacetiletí, kdy se oblíbě těší moderní stravovací návyky a pokrmy a kdy se změnil i rytmus každodenního dne. Obrazem přetrvávajícího postavení bozy a banice v současné bulharské společnosti mohou být komentáře na četných sociálních sítích. V roce 2012 uspořádala oblíbená bulharská sociální síť BGsreshta.com malou anketu, v níž měli její uživatelé vybrat pokrm, který chápou jako „*typickou bulharskou snídaní*“.²² V porovnání s klasickým pojetím evropské snídaně, jež se skládá z čaje, másla, sýra a opečeného chleba, doplněného případně o vejce, vystupuje banička s bozou jako jednoznačně nejoblíbenější snídaňové menu. Symbolické role bozy, prostupující minulost i současnost balkánských národů bez ohledu na aktuální gastronomická schémata, jsou zároveň atributy spolutvářejícími mentální vymezení balkánské kulturní pospolitosti.

V kulturním slova smyslu plní řecký jogurt, turecká káva či šopský salát podobně jako makedonská nebo radomírská boza analogickou funkci, jež se v obecných rysech shoduje s ideovými motivy národního hnutí. Tento vztah lze charakterizovat třemi tématy, která lze rámcově interpretovat v rozmezí a) hledání výlučnosti, kde se názvy konkrétních podob nápoje stávají chráněnými známkami původu (albánská boza, radomírská boza, boza z bozadžijnice „Kaj apče“ atp.); b) hledání jedinečnosti, v jejímž rámci zdůrazňují jednotliví výrobci originalitu původu a výlučnost svého výrobku; c) a snah o potvrzení historické kontinuity odvíjející se od dob osmanské nadvlády. V tomto úvahovém rozmezí vystupuje boza v celé šíři historicky podmíněných obrazů i aktuálně platných konotací. Mezi nimi lze poukázat zejména na aspekt občanského aktivismu, stále výraznějšího příznaku naší doby, v jehož rámci může boza být ústředním nástrojem občanské angažovanosti. Kolem tohoto sémiotického znaku se společnost integruje ve věci společného zájmu,

²² Viz anketní lístek na webových stránkách zmiňované sociální sítě: <http://www.bgsreshta.com/poll.php?user=roza-n67&poll_id=29968&lang_id=1>.

jakým může být například sofijská akce *Vitošská boza* (*Vitoška boza*) s podtitulem *Architekti dávají bozu na tříďě Vitoša* (*Architektite razdavat boza na bul. „Vitoša“*), jež byla formou nenásilného protestu proti způsobu rekonstrukce tohoto sofijského bulváru (srov. Bul. „Vitoša“ 2012). Skupina architektů v něm vyjádřila svůj nesouhlas s okolnostmi, za nichž byl vybrán návrh konečných úprav, aniž by projektanti konzultovali obecné požadavky občanů. Estetickým prvkem této akce byla opět boza, jež vystupuje v nejširším spektru hodnotících kritérií – od etikety „*emblematického bulharského nápoje*“ až po přenesené významy esteticky slabého díla. Boza tedy může být faktorem, který nabízí možné způsoby hodnocení minulosti i současnosti, v jejichž průniku se ukazuje symbolika minulých i současných epoch, systémů či světónázorů.

*

V závěrečné sumarizaci je snad možné jen konstatovat široké spektrum úloh a vrstevnatých významů, jež boza v celospolečenském diskurzu jednotlivých balkánských společenství historicky naplňovala a i dnes aktivně plní. Díky jejich heterogenitě ji lze interpretovat jako živý důkaz prostupnosti nejen jednotlivých prostředí, ale také jejich dějinné konsekvence. Boza je tak fenoménem, který napomáhá k pochopení samotné podstaty Balkánu, třebaže hranice tamních národních kultur nejsou a ani nemohou být vždy zcela zřetelné. ■

Bibliografie:

ANDERSON, E. N. (2005) *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. New York: New York University Press.

ANDREJČIN, L., GEORGIEV, L., ILČEV, S. a kol. (2005) *Bälgarski tälkoven rečnik*. Sofija: Nauka i izkustvo.

BARLÖSIUS, E. (1999) *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim – München: Juventa Verlag.

BOLUTOV, D. (1961) *Bälgarski istoričeski pametnici na Aton*. Sofija: Nauka i izkustvo.

BORISLAVOV, J. (2012) Bo... kato bonus,... kato boza. *Sega*, 24. 03. 2012, [cit. 2016–1–05]. Dostupný z: <<http://hranata.bg/news-49/info-4137>>.

BRADATAN, C. (2003) Cuisine and Cultural Identity in Balkans. In. *Anthropology of East Europe Review*, vol. 21, nr. 1, 2003, s. 43–47.

Bul. „Vitoša“ ne trjabva da bade rekonstruiran bez architekturen konkurs. *CityBuilt.bg. Portal za architektura i stroitelstvo*, 26. 11. 2012, [cit. 2016–1–05]. Dostupný z: <<http://www.citybuild.bg/news/vitosh-triabva-rekonstruiran/21164>>.

Ceca prečekana so boza. *Vecer.mk*, 4. 6. 2005, [cit. 2016–1–05]. Dostupný z: <<http://vecer.mk/makedonija/ceca-precekana-so-boza>>.

CVIJIČ, J. (1931) *Balkansko poluostrvo i južnoslovenske zemlje*. Knj. druga. Beograd: G. Kon.

CVIJIČ, J. (1906) *Osnove za geografiju i geologiju Makedonije i Stare Srbije s promatranjima u južnoj Bugarskoj, Trakiji, susednim delovima Male Azije, Tesaliji, Epiru i severnoj Arbaniji*, kn. I. Beograd: Srpska Kraljevska Akademija.

ČAVRÁKOV, G. (1987) *Središta na bälgarskata kniževnost: IX–XVIII vek*. Sofija: Narodna prosveta.

DEČEV, S. (2010) „Šopskata salata“. Kak se ražda edin nacionalen kulinaran simbol. In. S. Dečev (ed.) *V tärsene na bälgarskoto: mreži na nacionalna intimnost (XIX–XXI vek)*. Sofija: Institut za izsledvane na izkustvata, s. 411–463.

DEČEV, S. (2014) Meždu visšata osmanska kuchnja i Evropa: Slavejkovata kniga ot 1870 g. i päťjat käm modernoto gotvarstvo. In. *Littera et Lingua*, tom 11, kn. 3, [cit. 2016–1–05]. Dostupný z: <<http://www.slav.uni-sofia.bg/naum/lilijournal/2014/11/3/dechevs>>.

DENKOVA, I. (2012) Edna boza ot šest stotinki, molja. *Bjuletin Chrana – hranata.bg*, 11. 07. 2012, [cit. 2016–1–05]. Dostupný z: <<http://hranata.bg/news-49/info-4579>>.

DETREZ, R., PLAS, P. (2005) Convergence and Divergence in the Development of Balkan Cultural Identity. In. R. Detrez, P. Plas (eds.) *Developing Cultural Identity in the Balkans: Convergence vs Divergence*. Brussels: Peter Lang International Academic Publishers, s. 11–24.

DIMOV, I. (2011) Ministär nosi boza v Aton. *Trud.bg*, 04. 05. 2011, [cit. 2016–1–05]. Dostupný z: <<http://www.trud.bg/Article.asp?ArticleId=878900>>.

DONEVA, V. (2012) Gotvarската kniga na P. R. Slavejkov – naj-starijat recepturnik na bälgarski ezik. In. A. Goev (ed.) *Chranata sakralna i profana*, tom II. Gabrovo:

- Architekturno-etnografski kompleks „Etär“, s. 225–238.
- DRUGOVAC, M.** (1990) *Istorija na makedonskata kniževnost: XX vek*. Skopje: Misl.
- FRAŇKOVÁ, S., DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V.** (2003) *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. Praha: Karolinum.
- FREEDMAN, P. H.** (ed.) (2008) *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta.
- GEORGIEVA, A.** (2005) Pravjat pametnik i chimn na bozata. *Standart.bg*, 26. 10. 2005, [cit. 2016–1–05]. Dostupný z: <http://paper.standartnews.com/archive/2005/10/26/theday/s4599_23.htm>.
- HARRINGTON, R. J.** (2005) Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2/3), s. 129–152.
- HROCH, M.** (1999a) *Na prahu národní existence. Touha a skutečnost*. Praha: Mladá fronta.
- HROCH, M.** (1999b) *V národním zájmu: požadavky a cíle evropských národních hnutí devatenáctého století ve srovnávací perspektivě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.
- CHRISTOV, P.** (2003) Gurbetčijstvoto/ pečalbarstvoto v centralnata čast na Balkanite kato transgraničen obmen. In. M. Karamichova (ed.) *Da živeeš tam, da se sánuvaš tuk. Emigracionni procesi v načaloto na XXI vek*. Sofija: Meždunaroden centár po problemite na malcinstvata i kulturnite vzaimodejstvija, s. 223–235.
- CHRISTOV, P.** (2004) Granicite na „Šopluka“ i / ili šopi bez granici. In. B. Sikimić (ed.) *Skrivene manjine na Balkanu*. Beograd: Balkanološki institut, s. 67–82.
- CHRISTOV, P.** (ed.) (2010) *Balkanskata migracionna kultura: istoričeski i sávremenni obrazci ot Bálgarija i Makedonija*. Sofija: Paradigma, 2010.
- ILJOSKI, Vasil** (1966) Begalka. In. V. Iljoski. *Izbor*. Skopje: Kočo Racin.
- JÁČEVSKA, S.** (2011) „Apče“ – božadžiska tradicija od sedum kolena. *Utrinski vesnik*, 8. 10. 2011, [cit. 2016–1–05]. Dostupný z: <<http://www.novamakedonija.com.mk/NewsDetal.asp?vest=10711214584&id=14&setIzdanie=22401>>.
- JERGOVIĆ, M.** (2015) Čudan osjećaj u meni – najbolji i najveći roman Orhana Pamuka. *Fenomeni.me*, [cit. 2016–1–05]. Dostupný z: <<http://fenomeni.me/cudan-osjecaj-u-meni-najbolji-najveci-roman-orhana-pamuka/>>.
- KAMENOVA-BORIN, A.** (2012). Ošte za zanajatite v Čiprovci prez XIX i XX vek (chlebarstvo, sladkarstvo, limonadadžijstvo, božadžijstvo). In. A. Goev (ed.) *Narodnite zanajati. Minalo, nastojašte, badešte. Tom VII*. Gabrovo: Architekturno-etnografski kompleks „Etär“, s. 235–245.
- KARPATSKÝ, D.** (1988) *Jugoslávská kuchyně*. Praha: Avicenum.
- KJOSSEV, A.** (2002) The Dark Intimacy: Maps, Identities, Acts of Identifications. In. D. I. Bjelić, O. Savić (eds.) *Balkan as Metaphor. Between Globalization and Fragmentation*. Cambridge: The MIT Press, s. 165–190.
- KOCIĆ, M.** (2010) *Orijentalizacija materijalne kulture na Balkanu. Osmanski period XV–XIX vek*. Beograd: HesperiaEdu – Filozofski fakultet.
- KOLEV, N.** (1987) *Bálgarska etnografija*. Sofija: Nauka i izkustvo.
- MARKOVA, M.** (2012) Zanajatite i tãrgovijata v Kãrdžali meždú Osvoboždienieto i Balkanskata vojna. In. A. Goev (ed.) *Narodnite zanajati. Minalo, nastojašte, badešte. Tom VII*. Gabrovo: Architekturno-etnografski kompleks „Etär“, s. 29–51.
- NICOLAUS Olahus** (1763) *Nicolai Olahi metropolitae Strigoniensis Hungariae et Atila : sive De originibus gentis, regni Hungariae situ, habitu, opportunitatibus et rebus bello paceque ab Atila gestis Libri duo*. Vindobonae: Typis Ioannis Thomae Trattner, [cit. 2016–1–05]. Dostupný z: <https://books.google.cz/books?id=h3liAAAACAAJ&pg=PA81&dq=%22In+Campis+Cumanicis%22&hl=cs&sa=X&ved=0ahU-KEwijmbik6v_JAhUD0xQKHYPuBFEQ6AE-IQTAF#v=onepage&q=%22In%20Campis%20Cumanicis%22&f=false>.
- PAMUK, O.** (2015) *Čudan osećaj u meni*. Beograd: Geopoetika.
- PAVLIKJANOV, K.** (2005) *Istorija na bálgarskija svetogorski manastir Zograf ot 980 do 1804 g.: svidetelstvata na dvadeset i sedm neizvestni dokumenta*. Sofija: Universitetsko izdatelstvo „Sv. Kliment Ochridski“.
- PAVLOV, I.** (2001) *Prisãstvija na chraneneto po bálgarskite zemi prez XV–XIX vek*. Sofija: Akademično izdatelstvo „Prof. Marin Drinov“.

- PAVLOVIĆ, T. (2000) Italnevek a szerb családevekben. In: *Létünk. Társadalom, tudomány, kultúra*, XXX, 1–2, s. 118–119.
- PETROVIĆ, D. (2006) Anatomija identiteta. *Etnološka istraživanja I/11*, s. 209–233.
- ROŠAL, V. M. (2007) *Pivo, kvas, braga*. Sankt Peterburg: Tercija, Moskva: Eksmo.
- SIEWICZ, A. (2011) Anthropology as an inspiration to food studies: building theory and practice. In: *AntropoWebzin*, č. 3, s. 143–148, [cit. 2016–1–05]. Dostupný z: <<https://otik.uk.zcu.cz/handle/11025/6714>>.
- SLAVEJKOV, P. R. (1870) *Gotvarškata kniga ili Nastavlenija za vsjakakvy gostby spored kako gy pravjat v Carigrad i razny domašni spravy. Šabrany ot razny knigy*. Izdanie párvo. Carigrad: V pečatnicata na Makedonija.
- SMIT, A. (2000) *Nacionalnata identičnost*. Sofija: Izdatelstvo „Kralica Mab“.
- SOTIROV, N. (1959) *Sävremenna kuchnja. 3000 recepti*. Sofija: Džržavno izdatelstvo „Technika“.
- STOJANOVA, I. D., Rabadžieva, L. E. a kol. (2005) *Bozata – tradicionna i sävremenna napitka*. Plovdiv, semestrální práce, [cit. 2016–1–05]. Dostupný z: <<http://bgthielman.us/recipes/boza/Boza-bg.pdf>>.
- TESAŘ, F. (2003) Balkánské souřadnice aneb symbolická geografie evropského Orientu. In: *Mezinárodní vztahy*, 1, Praha: ÚMV, s. 68–82.
- TONČEV, T. (2011) Da zaštitim i bozata v ES predi Turcija da ni izprevari. *24chasa.bg*, 28. 12. 2011, [cit. 2016–1–05]. Dostupný z: <<http://www.24chasa.bg/Article.asp?ArticleId=1165958>>.
- WOLFF, L. (1994) *Inventing Eastern Europe: the Map of Civilization on the Mind of the Enlightenment*. Stanford, California: Stanford University Press.

SUMMARY & KEYWORDS

“Kaymakli Boza!” Identification Models of the Oriental Cookery in the Balkan Geocultural Coordinates

The article analyses certain symbols of oriental cuisine, with special attention being paid to boza. Through this drink it is possible to determine the typology of factual and symbolic roles of oriental cuisine influences in the socio-cultural discourse of the Balkan peoples. Attention is paid to the question, how the modern concept of national cuisine in the Balkan conditions of the 19th century was shaped in opposition to the universalism of the Ottoman-oriental everyday life, and what place boza and other symbols of oriental cuisine occupy in the context of emancipatory programs of the national movements. The fact that many of these oriental lifestyle symbols survived the nation-building processes and remained characteristic symbols of cultural identification, transforms the boza in a distinct semiotic category. In the collective consciousness of the Balkan peoples, boza is thus a specific model for ethnic identification, while also contributing to the mental definition of a supra-ethnic cultural community. Many of these oriental lifestyle symbols have survived the various nation-building processes and remained characteristic symbols of cultural identification—and this fact has transformed the boza into a distinct semiotic category. In the collective consciousness of the Balkan peoples, boza is thus a specific model for ethnic identification, while also contributing to the mental definition of a supra-ethnic cultural community.

► Oriental cuisine; boza; Ottoman-oriental culture; the Balkans; ethnic and cultural identity; cultural symbols; anthropology of food

Štaf analizuje vybrané symboly orientální gastronomie, přičemž zvláštní pozornost je věnována boze. Prostřednictvím tohoto nápoje lze vymezit obecnou typologii faktických i symbolických rolí orientální gastronomie v sociokulturním diskurzu balkánských národů. Pozornost je věnována otázce, jak se utvářely rámce moderního pojetí národní kuchyně v balkánských podmínkách 19. století v protikladu k univerzalismu osmansko-orientální každodennosti a jaké místo zaujímají boza a další symboly orientální gastronomie v kontextu emancipačních programů příslušných národních hnutí. Skutečnost, že mnohé symboly orientálního způsobu života přetrvaly národovotvorné procesy a zůstaly příznačnými symboly kulturní identifikace, přetváří bozu ve výraznou sémiotickou kategorii. V kolektivním vědomí balkánských národů se boza stává zvláštním modelem etnické identifikace, současně se však podílí na mentálním vymezení nadetnické kulturní pospolitosti.

► Orientální gastronomie; boza; Balkán; kulturní symboly; antropologie jídla