



Láska K JÍDLU

Jídlo je důležitější než sex, je symbolem moci, naší identitou i mostem k ostatním. Proč jíme, co jíme, a jak to souvisí s naší kulturou, náboženstvím nebo sociální identitou? Odpovědi na tyto otázky hledá antropoložka jídla **Eva Ferrarová**.

TEXT: MARKÉTA FOKTOVÁ FOTO: PETR KOZLÍK, MAFRA

Co odborníci na jídlo nesmí chybět na velikonočním stole?

My jsme napůl italská rodina a náš velikonoční stůl potvrzuje pravidlo, že každá kultura má svá jídla a své rituály. Za českou stranu připravuji velikonoční nádivku, italská část rodiny miluje „Torta pasqualina“, což je slaná buchta z kynutého těsta, do kterého se přidává strouhaný parmezán, vajíčka a pepř, a je plněná ricottou se špenátem. Vajíčka sice barvíme, ale přírodními barvivy a nezdobíme je, a místo velikonočního beránka míváme italskou velikonoční holubici.

Co vás vlastně k vaší profesi přivedlo?

Během studií v Itálii jsem pochopila, nakolik je jídlo důležité. Italové hovoří o jídle pořád a při každé příležitosti. Neustále řeší, co budou vařit, srovnávají chutě pokrmů, prostě milují jídlo a věnují jeho přípravě i konzumaci spoustu času. Na tamních univerzitách se vyučuje antropologie jídla, kdy je jídlo a pití zkoumáno vědecky jako součást kultury člověka. Začala jsem se touto úžasnou vědeckou disciplínou zabývat už v Itálii a v Česku jsem pokračovala. K mé práci, která je i mým koníčkem, mne tedy přivedla láska k jídlu a touha dozvědět se o něm více.

Netrpíte profesionální deformací?

Ovlivňuje vaše profese to, co doma jíte? Profesionální deformací pochopitelně trpím, tak jako každý člověk, který se plně a s láskou věnuje tomu, co ho zajímá. Volbu jídelníčku u nás hodně ovlivňuje ekologie a princip

udržitelnosti. Snažím se kupovat potraviny, o kterých vím, co obsahují a odkud pocházejí, upřednostňuji lokální produkty, omezují maso a nekupuji výrobky, u kterých jsem přesvědčena, že nejsou „čisté“. Nechci podporovat zemědělství, které používá chemii, nekupuji potraviny ozářené, geneticky modifikované, obsahující antibiotika či hormony. Někdy je to docela fuška.

*Budoucnost patří
rostlinné stravě.
Jíst budeme více náhražky
masa a také hmyz.*

Je důležité vědět, co jíme?

Naprosto. Vždycky jsme věděli, co jíme, až do průmyslové revoluce. Moudrost a zkušenost se v každém národě předávala. Lidé jedli pouze sezonní potraviny a věděli, jak se co připravuje. Poté vznikl průmysl a zemědělci jen dodávali suroviny pro průmyslovou výrobu. Tím jsme ztratili kontrolu nad tím, co jíme. Rozvinula se doprava i konzervování, potraviny mohly cestovat po celém světě. Mohli jsme jíst kdykoliv, cokoliv, ale výsledek je, že se vracíme k původním lokálním potravinám, protože nevíme, co v těch průmyslově zpracovaných výrobcích je. Nevíme, kde a kdo je

pěstoval, čím hnojit, jak sklízet, jak je uskladnit nebo zpracovat. Zkrátka neznáme konečnou kvalitu toho, co jíme. A my jako všežravci to potřebujeme vědět. Z této obavy vyloučily nové trendy ve stravování.

Tím mne přivádíte na další otázku, a tou je jídlo budoucnosti. Budeme za dvacet let louskat cvrčky nebo si pochutnávat na řasách?

Na Zemi žije téměř osm miliard lidí a čísla stále stoupají. Potravinové zdroje musí zákonitě brzy dojít. Ano, podle mého názoru budoucnost patří rostlinné stravě. Živočišná výroba se nám totiž absolutně nevyplatí. To ale neznamená, že bychom se vzdali masa jako takového. Jen bude mít rostlinný základ. Již teď se v Americe, ale i v Evropě, vyrábí rostlinné burgery, ze kterých teče krev jako z těch masitých. V San Franciscu vyvinuli houby, které lze přeměnit na lososí hamburgery. A opravdu voní a chutnají jako ryba. Je to až k nevíře, ale dnes existuje více než patnáct různých rostlinných náhražek masa. Ke slovu se také dostane hmyz. Ve Švýcarsku například frčí mouční červi. A ve zkoumání potenciálu hmyzí kuchyně má své velmi důležité místo i Česká republika.

Z budoucnosti se teď podívejme do historie.

Kdybychom chtěli vystopovat rodokmen některých dobrot, které máme spojené s určitou zemí, asi bychom se divili, že? Řekla bych, že bychom byli přímo u vytržení. Třeba taková rajčata a Itálie k sobě přeci neodmyslitelně patří. Jsou snad přímo spojená pupeční šňůrou. Jenže Evropané se s tímto

podivným červeným jablíčkem seznámili až v šestnáctém století díky zámořským objevům při plavbách do Ameriky, kde si na něm pochutnávali Aztékové už zhruba kolem roku sedm set našeho letopočtu. Váhavý evropský jazýček ho zprvu úplně odmítal, hlavně ten britský. Původně totiž chutnalo kysele, a tak ho obyvatelé ostrovní země používali pouze k dekorativním účelům. Později to ale byli skutečně Italové, kteří „pomodoro“ vyšlechtili do chutné podoby.

Jaké potraviny nám ještě zamotaly hlavu?

Stejně jako z rajčat jsme byli zmateni i z brambor. Nikdo si s nimi nedokázal poradit. Než jsme se je naučili připravovat, zkoušeli jsme z nich péct chleba. A to nemluvím o významném počtu otrav, ke kterým došlo kvůli konzumaci natě, která je jedovatá, což dříve nikdo netušil. A pokud byste přemýšleli nad těstovinami, tak ty trvanlivé vymysleli arabové na Sicílii. Zjistili, že se dají sušit a že mohou být potravinou pro námořníky na lodi.

A jak se vyvíjela naše česká národní kuchyně?

Potřeba specifikovat českou kuchyni vznikla v době národního obrození, kdy jsme chtěli světu ukázat, že máme svou historii, své hrdiny, svůj jazyk a samozřejmě také svou výbornou kuchyni. O propagaci historie a jazyka se postarali například Jungmann s Dobrovským. O public relations v oblasti gastronomie Čech, Moravy a Slezska se zase zasloužila Magdalena Dobromila Rettigová, když posbírala všechny specifické a úspěšné regionální recepty, jejichž prostřednictvím jsme se mohli chlubit a představit naši zem.

Slovo „labužník“ se stalo synonymem respektu k jídlu. Která země stojí podle vás v gastronomii nejvýše?

To je těžká otázka. Záleží na tom, která země vypadá, že stojí nejvyš, což jsou všechny ty exhibicionistické jižní státy, jako je Itálie či Francie. Tam to musí být vidět a také se jim to daří. A pak jsou země, které mají dobrou kuchyni, ale neumí ji tak dobře prezentovat anebo nemají takové možnosti. Ono totiž mít možnost najíst se, pochutnat si a ještě u toho myslet na zdraví je otázkou blahobytu. Jestli to někdo dokázal, tak to jsou skutečně Francouzi.

Francouzi jsou vůbec vynalézaví, mohou se pochlubit nějakým zásadním přínosem?

Pokud jste na sladké, tak je budete vzývat. Vymysleli totiž kategorii dezertu. Poté, co se ze všech jídel začal odstraňovat cukr, tak to, co zbylo, dali do dezertu. Vznikl tak samostatný sladký pokrm, který se servíroval po hlavním jídlu. Že povýšili dezert na umění a dali světu cukrářství, není ale zdaleka jediná zásluha. Určili nový směr ve vaření, takzvanou „nouvelle cuisine“ neboli



Eva Ferrarová

antropoložka jídla (68)

Žila 20 let v Itálii, kde vystudovala cizí jazyky a literaturu a zamilovala se do italské kuchyně.

Po návratu do České republiky napsala italskou kuchařku a několik učebnic italštiny, aktivně se zapojila do prosazování ženských práv.

V roce 2010 získala doktorát na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy v Praze, kde v současné době přednáší o antropologii jídla na Ústavu etnologie.

Je autorkou odborných článků a připravované knihy Jídlo pro radost.

Věnuje se ochraně životního prostředí, ráda zahradníčí a vaří. Nejraději tráví čas s vnukem Mikoášem.

novou kuchyni. Nesnažili se vytvářet nové chutě, ale naopak hledali nejlepší kombinace těch stávajících. Přestali jídla vařit několik dnů, omezili koření a apelovali, aby každé surovině zůstala její přirozená chuť. A k tomu potřebovali nejkvalitnější čerstvé suroviny.

Počkejte, běžná jídla se sladila?

A prý, že sůl je nad zlato...

Ano, tahle z dnešního pohledu zvrácenost se začala objevovat již v renesanci, ale sladce chutnalo celé baroko. Sladily se nejen polévky a omáčky, ale také maso. Dokonce tolik, že jste často ani neviděli, co máte na talíři. Cukr totiž býval symbolem bohatství, bylo ho málo a byl velmi drahý. Než jsme zotročili půlku Afriky, aby pro nás černí otroci v Americe pěstovali cukrovou třtinu, bylo cukru jako šafránu. Sladilo se jen medem a ovocnými šťávami. Celá Evropa vařila tak, že cukrovala rybu, maso, ze-

leninu. Sice se to nedalo jíst, ale byl to projev toho, že na to máte.

Dá se jídlu i léčit?

Určitě. Ve středověku existovala teorie čtyř chutí, která souvisela s tím, že máme v těle čtyři typy tekutin: krev, hlen, černou žluč a žlutou žluč. Měly být vyvážené a podle toho, která tekutina ve vás převažuje, takový máte temperament. Když přišla nemoc, šli jste za doktorem a ten neudělal nic jiného, než že vás začal léčit jídlu. Tenkrát se veškeré koření prodávalo v lékárnách. Pepř a později dokonce i tabák, který byl vedený jako lék.

Jak taková léčba jídlu probíhala?

Kurýrování mělo svůj pevně daný postup. Nejdříve se určila nemoc a váš temperament. Pokud jste měli neduh, u kterého se předpokládalo, že máte například moc studených tekutin

1/2

v těle, naordinoval vám felčar jídla a koření, která vás zahřejí, aby došlo k nastolení opětovné rovnováhy v organismu. Při výběru rozhodně nevěštil z křišťálové koule, ale vycházel ze spisu, který vydala Salernská škola, což byla vůbec první lékařská škola univerzitního typu v Evropě. A právě v tomto spisu bylo napsáno, co máme jíst, když nás bolí žaludek nebo máme kašel. Dnes se sice také jídlem léčíme, na rozdíl od středověku ale často na úkor chuti, která je opomíjena a hledí se pouze na složení potravin a na to, zda je zdravá.

Říká se, že pro krásu se musí trpět, a s tím souvisí i množství jídla, které sníme. Kdy jsme se začali takhle omezovat?

Je to paradoxní. Dříve měli lidé strach z hladu a jedli téměř všechno, jen aby se nasýtily. S příchodem racionalismu a kánonu krásy v osmnáctém století, který určoval parametry ideálního vzhledu lidského těla, se karta obrátila. Najednou jsme jedli méně a ještě jsme za to platili. V hlavní roli se ocitla střídmost, dbali jsme na to, abychom si pochutnali, a také nám začalo záležet na zdraví.

Jenže střídmost není pro každého, vidíte?

Není a to z jednoduchého důvodu. Jídlo je symbolem nejen bohatství, ale především moci. Střídmost byla ve středověku výsadou prostých lidí, kmánů, zatímco obžerství vyznávala vládnoucí třída. Když někdo chtěl mít vliv nebo být dokonce králem, musel dokázat, že na to má. Že je kus pořádného chlapa, takže musel umět hodně jíst a samozřejmě také hodně pít.

Existují nějaká tabu v jídle?

Existuje jich spousta a jsou téměř vždy svázaná s náboženstvím. Opět je v hlavní roli moc, kdy církev regulovala přísun jídla věřícím. Říkala jim, co smějí nebo co nesmějí jíst, jak mají jíst, s kým mají jíst nebo kdy mají držet půst. Všechna tabu, která vznikla v rámci náboženství, měla své materiální opodstatnění. Třeba u muslimů existují dvě teorie vzniku zákazu konzumace vepřového masa. Jedna vychází ze strukturální antropologie a říká, že co

*Vajíčka se původně
barvila načerveno.
Červená barva symbolizuje
Ježíšovu krev.*

není jasně dáno řádem, je zakázané. V Koránu jsou popsána všechna pravidla chování a pamatuje se i na stravování. A vepř tu jednoduše není vyjmenovaný jako pokrm řádného muslima. Podle druhé teorie všechno, co se děje, má nějaké ekonomické příčiny. Vepřové maso se nemá jíst, protože prase je přímým konkurentem člověka. Jí totiž to samé, co my. Než bychom ho vykrmili, spotřeboval by spoustu naší potravy. A navíc v polopouštním prostředí i hodně vody.

Symbolem Velikonoc jsou vajíčka.

Jsou nějak spojená s křesťanstvím, váže se k nim nějaká zajímavost?

Velikonoční vajíčka mají své hluboké kořeny v náboženství. První, kdo je začal barvit, byli pravděpodobně obyvatelé Libanonu, Sýrie, Iráku, Turecka, Izraele a Palestiny. Z území Úrodného půlměsíce se tento milý zvyk následně rozšířil do Evropy. Setkáte se ale i s teorií, že lidé v západní Evropě v době půstu vařili vajíčka natvrdo, aby se jim nezkazila a dlouho jim vydržela. Vajíčka se podle starodávné tradice původně barvila načerveno. Červená barva totiž symbolizuje krev Ježíše Krista, kterou prolil při ukřižování. Zapomenout nesmíme ani na symbol vajíčka jako takového. Vyjadřuje zavřený Ježíšův hrob, ze kterého vstal z mrtvých. ●

ona@mfdnes.cz

Evu Ferrarovou jsme fotili v kavárně RepubliCAFÉ v modelech z obchodu Zoot a z jejího šatníku



FOTO: PETR KOZLIK, MAPRA, MAKE-UP: VERO NIKA DEJCOVÁ, STYLING: LENKA PAVLŮ, PRODUKCE: DITKA KLČEROVÁ, DÉKUIJE ZA POSKYTNUTÍ PROSTOR: K FOTOGRAFOVÁNÍ KAVÁRNĚ REPUBLICAFÉ, WWW.REPUBLICAFÉ.CZ, PODĚKOVÁNÍ: ZOOT.CZ ZA ZAPŮJČENÍ OBLEČENÍ

1/1