

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

Způsoby zabraňující plýtvání jídlem ve vietnamské

kultuře z hlediska antropologie jídla

Ngo Tran Thuy An

Plzeň 2024

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra antropologie

Studijní program Antropologie

Studijní obor Sociální a kulturní antropologie

Bakalářská práce

**Způsoby zabráňující plýtvání jídlem ve
vietnamské kultuře z hlediska antropologie jídla**

Ngo Tran Thuy An

Vedoucí práce:

Mgr. Gabriela Fatková Ph.D.

Katedra antropologie

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2024

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně, na základě vlastních zjištění a s použitím uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, 2024

Poděkování

Na tomto místě bych chtěla vyjádřit svou upřímnou vděčnost všem, kteří mi poskytli podporu a pomoc při psaní této bakalářské práce.

Nejprve bych ráda poděkovala své vedoucí práce, Mgr. Gabriele Fatkové PhD., za její cenné rady, odborné vedení, a především za trpělivost, kterou mi poskytla během celého procesu tvorby této práce.

Rovněž bych chtěla vyjádřit svou vděčnost všem respondentům, kteří se účastnili mého výzkumu, za jejich čas a ochotu sdílet své názory a zkušenosti.

Nakonec bych ráda poděkovala své rodině a příteli za jejich neustálou podporu, povzbuzení a pochopení, které mi umožnily se věnovat psaní této práce.

Obsah

| | |
|---|-----------|
| 1. ÚVOD | 6 |
| 1.1 Vymezení problematiky | 6 |
| 2. SYMBOLICKÁ ANTROPOLOGIE A STUDIUM JÍDLA..... | 7 |
| 3. STRUKTURÁLNÍ ANTROPOLOGIE A STUDIUM JÍDLA | 8 |
| 4. JÍDLO A NEJÍDLO..... | 9 |
| 5. JAK JÍME? | 10 |
| 6. ZBYTKY JÍDLA..... | 11 |
| 7. FOOD STUDIES A ANTROPOLOGIE JÍDLA..... | 12 |
| 8. METODOLOGIE VÝZKUMU | 14 |
| 8.1 Použité metody..... | 16 |
| Příprava výzkumu..... | 19 |
| 8.2 Sběr dat | 20 |
| 9. INTERPRETACE DAT | 22 |
| 9.1 Průběh neformálního rozhovoru | 22 |
| 9.2 Tvorba osnovy k polostrukturovaným rozhovorům | 28 |
| 9.3 Výzkum v terénu – Zúčastněné pozorování..... | 29 |
| 10. ZPŮSOBY ZABRAŇUJÍCÍ PLÝTVÁNÍ JÍDLEM | 32 |
| 10.1 Vietnamské praktiky minimalizace plýtvání jídlem..... | 32 |

| | | |
|-------------|--|-----------|
| 10.2 | Význam a symbolika jídla..... | 38 |
| 11. | ZÁVĚR | 43 |
| 12. | SUMMARY | 45 |
| 13. | SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A PRAMENŮ | 46 |
| 14. | PŘÍLOHY..... | 6 |

SEZNMA OBRÁZKŮ

| | |
|---|----|
| Obrázek 1: Bánh chung (Zdroj: vlastní) | 8 |
| Obrázek 2: Bánh chung a Bánh tét (Zdroj: vlastní) | 8 |
| Obrázek 3: Tiết canh (Zdroj: vlastní) | 9 |
| Obrázek 4: Tradiční vietnamské stolování (Zdroj: vlastní) | 10 |

SEZNAM TABULEK

| | |
|-------------------------------------|----|
| Tabulka 1: Přehled respondentů..... | 21 |
|-------------------------------------|----|

1. ÚVOD

Tato bakalářská práce se zaměřuje na různé způsoby, kterými se ve vietnamské kultuře předchází plýtvání jídlem. Zacházení s jídlem bude nahlíženo optikou antropologie jídla. Vietnamská kultura má nejen dlouhou historii, ale také bohaté tradice, které mají vliv na způsob stravování. Plýtvání jídlem je v dnešní době důležitým společenským problémem a zároveň má ekologické a ekonomické dopady. Cílem této práce je prozkoumat, jakým způsobem vietnamská kultura minimalizuje plýtvání jídlem a jaký vliv mají symbolika, rituály, rodina a komunita na tento proces. Pro dosažení těchto cílů použiji metodu polostrukturovaných rozhovorů se členy své vlastní rodiny a respondenty z vietnamské komunity v České republice, s nimiž jsem navázala kontakt prostřednictvím zmíněných rodinných příslušníků. Jelikož jsem členkou vietnamské komunity v České republice a mám hluboké zkušenosti s vietnamskou kulturou, považuji to za přínos, který využiji k interpretaci výpovědí respondentů prostřednictvím zúčastněného pozorování. Práce bude také analyzovat kulturní zvyky ve vietnamské kuchyni a jejich vztah k minimalizaci plýtvání potravinami. Výstupy této práce mohou přispět k lepšímu porozumění a řešení problému plýtvání jídlem jak ve vietnamské kultuře, tak i ve společnosti obecně.

1.1 Vymezení problematiky

V bakalářské práci „Způsoby zabraňující plýtvání jídlem ve vietnamské kultuře z hlediska antropologie jídla“ se zaměřuji na specifickou problematiku plýtvání jídlem ve vietnamské kultuře a zkoumám způsoby, jak tomuto jevu předcházejí. Tato problematika je relevantní z hlediska antropologie jídla, která se zabývá studiem vztahu mezi jídlem a kulturou. Konkrétně se věnuji vietnamské kultuře, která má své vlastní historické, kulturní a náboženské kontexty, které ovlivňují přístup k jídlu a plýtvání potravin. V rámci této bakalářské práce se budu zaměřovat na tradiční vietnamské praktiky minimalizace plýtvání jídlem, význam symboliky a rituálů v této oblasti, roli rodiny a komunity při prevenci plýtvání a vliv náboženství na tento proces.

2. SYMBOLICKÁ ANTROPOLOGIE A STUDIUM JÍDLA

Symbolická antropologie se zabývá studiem symbolů a jejich významu v různých kulturách. Podle definice v Oxford English Dictionary je symbol „věc, která je obecně považována za přirozeně typizující, reprezentující nebo připomínající něco vlastními analogickými vlastnostmi nebo asociací ve skutečnosti či myšlení". To znamená, že význam symbolů je vázaný na konkrétní kulturní kontext, protože významy jsou často kulturně podmíněné. (Victor Turner, 1975; Clifford Geertz, 1973)

Symbolika má klíčový význam pro definice kultury, jak naznačili například Kroeber a Kluckhohn, kteří ji popisují jako „systém zděděných představ vyjádřených ve symbolické formě, pomocí které komunikují, udržují a rozvíjejí své znalosti a postoje k životu". Podobně Clifford Geertz pojímá kulturu jako „historicky předávaný vzor významů, zapsaný ve symbolech, kterým lidé komunikují, udržují a rozvíjejí své znalosti a postoje k životu". (Kroeber & Kluckhohn, 1952; Geertz, 1973)

Victor Turner přispěl k porozumění symbolů a jejich vztahu k jazyku a sociálním transformacím. Rozlišuje symbol od znamení tím, že symbol může mít více významů a signifikuje složitějším procesem. Symboly mají také tendenci být ikonické, zatímco znamení jsou často konstruována pro přesné komunikativní účely. (Turner, 1975) Turnerova práce se také zabývá analýzou symbolů v kontextu rituálů a performancí. Pro něj jsou symboly operátory v sociálním procesu, které mohou vést k sociálním transformacím, zejména v kontextu rituálů. Jeho analýza symbolů byla aplikována na různé rituály, které popisuje jako „performace", a ukázala, jak rituál může být prostředkem jak kontinuity, tak změny v dané společnosti. (Turner, 1974; Turner, 1986)

Celkově lze říci, že symbolická antropologie se zabývá studiem významu symbolů v různých kulturách a jejich role v sociálním procesu, zejména v kontextu rituálů a performancí. (Victor Turner, 1967)

3. STRUKTURÁLNÍ ANTROPOLOGIE A STUDIUM JÍDLA

V rámci výzkumu jídla má strukturální antropologie velký přínos, protože se zaměřuje na analýzu jídlem jako konceptu. To znamená, že se nezabývá pouze fyzickými aspekty potravy, ale zkoumá také význam a významové souvislosti potravy v jednotlivých kulturách. V případě vietnamské kultury může strukturální antropologie pomoci odhalit konceptualizaci různých kategorií jídla a nejídla, a tím i přispět k pochopení způsobů, jak zamezit plýtvání jídlem.

Podle mnoha badatelů lze jídlo pojmout různými způsoby. Nejčastějším pojetím v humanitárních vědách je jídlo, jakožto prostředek pro chápání lidského jednání, kultury a hodnost ve společnosti. Claude Lévi-Strauss v určitých částech svého díla zkoumá chápání jídla v různých kulturách. Zkoumá významy různých forem jídla, které se reflektují i v jiných pracích antropologických badatelů. V jeho sbírkách *Mythologica*, které se zabývají mytologií a strukturální antropologií, se v první edici *The Raw and the Cooked* (Lévi-Strauss, 2006), hlouběji zabývá svojí myšlenkou, kterou vypožoroval při sledování stravovacích návyků kmenových společností Severní a Jižní Ameriky. Při analýze mytických příběhu používá koncepty syrového a vařeného jakožto metafory pro kategorizaci mytických prvků. Skrze tento koncept zdůrazňoval důležitost binárních opozic v mytologiích, jako je syrové oproti vařenému, příroda oproti kultuře, divokost oproti civilizaci. Surové mělo reprezentovat přírodu a divokost, zatímco vařené mělo představovat kulturu a civilizaci. Tudíž transformací jídla vařením přeměňuje člověk přírodní prvek na kulturní. V dalších výzkumech Lévi-Strauss zaznamenal, že ve většině společností lze potraviny dělit podle tří kategorií. Tyto kategorie dále rozvinul v textu *Kulinární trojúhelník*. Kategorie reprezentují kulturně definované fáze, kterými potraviny mohou projít a definoval je jako syrové, vařené a shnilé, přičemž se definice těchto kategorií mohou lišit v závislosti na společnosti a jsou tím tedy kulturně konstruované. Protiklady a vztahy mezi těmito body na kulinárním trojúhelníku často odhalují protikladné představy, přístupy a chování v daných společnostech. Lévi-Strauss tvrdí, že pomocí vaření lze ve společnosti odhalit strukturu myšlení jejích nositelů. Tudíž

se kulturní hodnoty mohou projevit na jídle, kultuře stravování a způsobech uvažování o jídle (Lévi-Strauss, 2012)

4. JÍDLO A NEJÍDLO

Mezi antropology, kteří studují jídlo jako významný fenomén lidské kultury, lze zařadit anglo-amerického evolučního antropologa Robina Foxe, který tvrdí, že akt vaření a opracování potravin je faktorem, který nás odděluje od ostatních živočichů a definuje či vyděluje tak lidskost člověka. Dále se zabývá hodnotou jídla, která nenaplnuje jenom potřebu přežití pro člověka, ale obsahuje také schopnost indikovat hodnotu sociálních vztahů, lásky a bezpečí. Výběr potravy je ovlivněn mnoha faktory, které přesahují pouhé aspekty nutriční hodnoty. Definice toho, co považujeme za jídlo, a kulturní faktory ovlivňující výběr potravin jsou často důležitější než biologické faktory. Kulturní faktory, které ovlivňují vnímání jídla mohou být například náboženství, etnicita, sociální stratifikace nebo také vizuální aspekt jídla. Náboženství udává definici jídla a jaké jídlo nepovažujeme za jedlé za pomoci tabu. Ve faktoru etnicity může jídlo sloužit jako ukazatel etnické identity. Určitá tradiční jídla, dodržování způsobů jejich přípravy a konzumace mohou posilovat etnickou identitu jedince. Současně může jídlo sloužit jako ukazatel bohatství či sociálního statusu. (Fox, 2014; Mintz, 2017)

Navzdory tomu, že je tedy nutriční hodnota jídla důležitá pro člověka často jsou kulturní normy a tradice silnější než biologické potřeby. Podle Fischlera se lidé adaptují na to, co je v dané kultuře považováno za vhodné jíst, i když to není nejideálnější pro lidské zdraví. Vykazuje to, že kultura a společenské normy ne vždy odpovídají potřebám lidského těla a vysvětluje, proč nejíme vše, co se považuje za biologicky jedlé. (Fischler, 2010) Kulturu udávající normu, co je vhodné jíst, lze v praxi vyzorovat například na ve stravovacích návycích imigrantských komunit. Z rozhovorů, které jsem vedla, vyplývalo, že mnoha ingrediencí, které jsou ve vietnamské kultuře považovány za jedlé, a jsou tak jednoduše přístupné, by typický český občan nepovažoval za součásti svého jídelníčku. Svědčí o tom výpověď respondentky Thuý, která při

procháze v sousedství objevila v blízkosti místní řeky rostlinu, kterou identifikovala jako jednu z běžných příloh každodenní stravy ve Vietnamu. Tu rostlinu se jí nedařilo sehnat v běžných českých obchodech, a ona zatím rostla samovolně v české přírodě nedotčena jinými obyvateli, z toho důvodu že se v české kultuře daná rostlina neklasifikuje jako „jídlo“. Z mé reakce respondentka poznala, že ani já jsem rostlinu neidentifikovala jakožto každodenní jídlo a dala mi najevo, že si je vědomá, že se nejedná o běžnou ingredienci, ale bere to jako způsob zachování tradičních pokrmů, na které byla zvyklá v dětství. Z výpovědi respondentky vyplývá také chápání, že jídlo slouží jako prostředek pro zachování kulturní identity.

5. JAK JÍME?

Chápání jídla, jako nejen biologické potřeby, ale jako silného symbolického nositele, reprezentuje i britská antropoložka, zabývající se symbolickou antropologií, Mary Douglas, která tvrdí, že nese společenské a kulturní významy a je způsobem, jakým lidé vyjadřují sociální vztahy, hodnoty a identity. Skrze analýzy organizace a strukturace posloupnosti pokrmů (předkrm, hlavní chod, dezert) chápe symbolický význam reflektující sociální hierarchie a normy. Dalším ukazatelem sociálních vztahů může sloužit distinkce mezi jídlem a nápojem. Douglas tvrdí, že mezi jídlem a nápojem je určitá hranice (boundary), která reflektuje hranici mezi osobami v našem sociálním okruhu. Teplé jídlo například připravené v naší domácnosti sdílíme jenom s rodinou, s nejbližšími přáteli a hosty. S každým, s kým sdílíme jídlo jsme ochotni sdílet i nápoje (drinks). Zatímco osoby, s kterými jsme ochotni jenom sdílet nápoje bývají pouze známosti. Avšak existuje mezník, jako například studené jídlo, pod kterým si v České republice můžeme představit například chlebičky, saláty, tzv. jídla k pivu, které představují přechodovou zónu mezi jídlem a nápojem, jež konotuje sociální blízkost. Osoby, s kterými sdílíme studené pokrmy, nepovažujeme pouze za známosti, ale nejsou nám stále tak blízké, jako je například rodina. Na podávání jídla (a nápojů) lze vyzorovat spektrum, které určuje intimitu či důvěryhodnost ve společenských vztazích. (Douglas, 2018)

6. ZBYTKY JÍDLA

Zbytky jídla tematizuje ve své *Zlaté ratolesi* už James G. Frazer. Zkoumá komparativně různé aspekty mýtů, magie a náboženství. Vychází z toho, že se jídlo, respektive zbytky jídla, dají použít jakožto prostředek při praktikování magie a kouzel. Princip spočívá v zásadách sympatetické magie, kde pouto mezi jídlem, které už náleží do žaludku člověka a jeho zbytky, které zůstaly nedotčené, nadále nesou spojitost. Tím pádem škoda, která je způsobená zbytkům, se přenáší na člověka, který snědl maso onoho zvířete. Frazer popisuje různorodé preventivní metody, jak se takové špatné magii vyhnout. Například může člověk, na kterého je kouzlo namířeno, odkoupit kost od kouzelníka, a tak zabránit budoucí způsobené újmě. Nezamýšleným pozitivním důsledkem takové víry je obezřetné zacházení se zbytky a minimalizace hnilobou zbytků jídla, jež by mohly být zdrojem nemocí. Strach za takové magie na druhou stranu posiluje morální pouta, pohostinnost, a pozitivní jednání. Bylo předpokládáno, že osoba, se kterou jídlo sdílím, nemůže využít špatných kouzel, neboť konzumujeme maso ze stejného zvířete, ona kost, která může být použita v magickém rituálu, by měla negativní vliv na obsah obou žaludků. Zároveň může druhá osoba předpokládat, že ani já nemám takové úmysly. Společné jídlo tím v tomto kontextu symbolizuje důvěru a silná pouta. (Frazer, 1994)

Jídlo lze tedy chápat mnoha způsoby. Jedná se o indikátor sociálního statusu, důvěry a sociálních vztahů, ale také lze skrze stolování (Visser, 1992), přípravy a posloupnost jídla chápat symbolický význam, který se reflektuje v sociálních vztazích a společenském uspořádání a hlouběji chápat kulturu, která obratem určuje, co je jedlé, nejedlé, co vůbec považujeme za jídlo a kde požitelná část určité suroviny začíná a končí.

V rámci vietnamské kultury má jídlo významnou roli. Symboliku a význam jídla se pokusím uchopit skrze způsoby, jakými je zacházeny s jeho zbytky a prostřednictvím opatření k zabránění plýtvání potravinami. Pozornost zaměříme na to, jak jednotlivá jídla a jídelní rituály reflektují identitu a sociální hodnoty. Důležitou součástí tohoto zkoumání je také analýza rituální přípravy

jídel a jejich konzumace ve vietnamské kultuře. Například význam rýže jako základní potravina a jeho role při slavnostech a rodinných oslavách.

7. FOOD STUDIES A ANTROPOLOGIE JÍDLA

Food studies je disciplínou, v níž je pozornost zaměřena na jídlo a jeho široké společenské i ekologické souvislosti. Využívá přístupy uměnovědných oborů, historie a dalších společenských věd. Ačkoliv *food studies* zůstávají pod vlivem pionýrského díla Sydneyho Mintze *Sweetness and Power* (1985) disciplínou, kde působí řada historiků, antropologové se zaměřovali především na témata spojená s jídlem v soudobém momentu.

Antropologie jídla je obor zkoumající vztah mezi lidmi a potravinami z kulturního a sociálního hlediska. Zaměřuje se na dopad toho, co jíme, na naši identitu a společenské vazby, stejně jako na ekologickou zátěž spojenou s produkcí a distribucí potravin. Jídlo není pouhým materiálním objektem, ale nese v sobě informace, symboly a komunikuje společenské hodnoty. Antropologie jídla zkoumá i společenské a ekonomické kontexty, které ovlivňují naše stravovací návyky a preference.

Ačkoliv jídlo se jako jeden z mnoha aspektů sociálního jednání vyskytuje v dílech řady autorů, v rámci antropologie jídla se stává hlavním předmětem zájmu, skrze nějž jsou vykládány interakce, identifikace a hodnoty. Například, francouzský sociolog Pierre Bourdieu se ve své knize *La distinction: critique sociale du jugement* soustředil na různé aspekty kultury jako hudba, oblékání, kosmetika a také na jídlo v souvislosti se vkusem a chutí (Bourdieu, 1979). Komunikativní funkci jídla pak ve svém díle zdůrazňuje i francouzský literární kritik Roland Barthes (Barthes, 1961). Skrze jídlo můžeme nahlédnout do dané kultury, definovat se, dodržovat s ním spojené rituály a komunikovat informace. Podle Barthesa jídlo nese v sobě určitou situaci a je funkční jednotkou komunikační struktury. Ani o jednom z nich bychom prozatím neřekli, že je antropologem jídla, byť z jejich úvah antropologové jídla dodnes vycházejí.

Obecně lze tedy říci, že antropologie jídla je interdisciplinárním oborem, který zkoumá širokou škálu aspektů spojených s lidskou stravou a potravinovými zvyklostmi. Tento obor se zabývá nejen samotným procesem konzumace potravy, ale také jeho společenskými, kulturními a ekologickými dopady. (Ferrarová, 2018) Zde zdůrazním přínos významných představitelů antropologie jídla, kteří svými publikacemi a výzkumy přispěli k rozvoji tohoto akademického oboru.

Warren J. Belasco svými studii a publikacemi významně posunul obor antropologie jídla. Jeho průkopnické knihy, včetně *Food Matters: Perspectives on an Emerging Field* (2002) a *Why Food Matters* (1999), zkoumají sociální, kulturní a ekonomickou roli, kterou jídlo hraje v moderní společnosti. Belasco zkoumá způsoby, jakými se konzumerismus, globalizace a kulturní identita utvářejí a odrážejí v jídle. V článku *Ethnic Fast Foods: The Corporate Melting Pot* z roku 1987 se Belasco zabývá dopady komodifikace etnické kuchyně na kulturní rozmanitost a autenticitu. Belascova snaha podporovat interdisciplinární vědecký výzkum je dále patrná v jeho zájmu o historické aspekty studia potravin, kterou lze vyčíst v jeho příspěvcích do knihy *Handbook of Food Research*. Jeho analýza a výzkum měly významnou roli při rozvoji teoretických a metodologických rámců antropologie jídla a přispěly k hlubšímu porozumění složitěho vztahu mezi stravou, kulturou a společností.

Carole M. Counihan, významná badatelka v oboru kulinární antropologie, se ve svých výzkumech a publikacích zaměřovala na průsečík potravy, kultury a společnosti. Prostřednictvím rozmanitých prací zkoumala vztahy mezi stravovacím jednáním (foodways), sociální dynamikou, genderovými faktory a kulturní identitou. (Counihan, 1988; Counihan, 1984) Analýza genderových rolí, které prováděla Counihan ve svých pracích, poskytla podnět k zohlednění tohoto faktoru v mé vlastní výzkumné práci. Její práce demonstruje, jak jsou lokální „foodways“ ovlivňovány mocenskými strukturami, sociálními hierarchiemi a individuální identitou v různých kulturních kontextech. Counihan také přispěla ke vzniku knihy *Food and Culture: A Reader*, v níž sjednotila různé vědecké

publikace a podpořila kritickou diskusi a sdílení znalostí v rámci oboru. Její snaha o začlenění různých perspektiv a metod v analýze potravin a kultury přispěla k formování interdisciplinárního dialogu a prohloubení porozumění komplexnímu vztahu mezi stravou, identitou a společností. Díky své pestré činnosti významně posunula oblast kulinární antropologie vpřed.

Propojením studia jídla a paměti a vytvořením základů pro další etnografický výzkum se zabýval David E. Sutton. Ve svých pracích, zejména v knize *Food and the Senses* (2010) se zabývá složitým propojením jídla a paměti. Suttonova práce se snaží prozkoumat složitou dynamiku historicity a jídla a pochopit, jak paměť funguje prostřednictvím jídla. Využívá přitom data ze svého terénního výzkumu na řeckém ostrově Kalymnos. Strukturální prvek jídla v každodenních i rituálních situacích, který podporuje paměť, je jedním z nejdůležitějších Suttonových příspěvků k antropologii jídla i mým úvahám nad rolí jídla u Vietnamské komunity žijící v České republice. Jídlo se například na ostrově Kalymnos spojuje s náboženskými, migračními a zemědělskými cykly, které Sutton označuje jako „perspektivní paměť“. (Sutton, 1997; Sutton, 2001) Kromě toho Sutton uvádí souvislosti mezi pamětí jídla a minulostí a tvrdí, že vzpomínky na jídlo a evokované jídlom představují určitý druh historického vědomí. Dále zkoumá vztah mezi jídlom a pamětí prostřednictvím rutinních a každodenních činností, jako je vaření a vyprávění příběhů, které hrají velkou roli v kolektivní paměti. (Sutton, 2008) Sutton také zkoumá, jak globální procesy ovlivňují paměť a vztah k jídlu, a tvrdí, že nové kuchyně jednak vyvolávají, ale i ohrožují dlouhodobé vzpomínky. (Sutton, 2010) Navrhuje způsob bádání, v němž se zaměříme na orální historii, kuchařské knihy, festivaly aj. jako prostor v němž se společenství vyrovnává se změnami.

8. METODOLOGIE VÝZKUMU

Tato bakalářská práce provádí kvalitativní výzkum na téma prevence plýtvání jídlom ve vietnamské kultuře z hlediska antropologie jídla a symbolické antropologie. Výzkum se bude zabývat zkoumáním sociálně konstruovaných hodnot spojených s jídlom a různých aspektů kultury, které rámuji emické

chápaní plýtvání jídlem a praxe, která z tohoto hodnotového systému vychází. Předpoklad, který vychází z přečtené literatury, je, že náboženství, etnicita a kultura mohou definovat naše vnímání toho, co chápeme pod pojmem jídlo, jakou hodnotu nese a co vůbec považujeme za jedlé. Na druhé straně může jídlo sloužit jako prostředek, který odráží naše chápání sociálních hranic a jako prostředek pro vyjádření sociální identity a sociálního statusu.

Metody výzkumu

Metodologie výzkumu spočívá ve využití zúčastněného pozorování a polostrukturovaných rozhovorů jakožto prostředků pro shromažďování kulturních dat. Jelikož jsem členkou vietnamské komunity žijící v České republice, měla jsem příznivější podmínky pro vstup do vietnamské komunity. Vzhledem k prožitým zkušenostem z dětství a možnosti koexistovat v rámci obou kulturních vzorců, jak vietnamské, tak české kultury, využívám své insiderské znalosti a poznatky v zúčastněném pozorování a pro interpretaci výpovědí respondentů. Současně jsem si ale vědoma, že právě insiderská pozice může část faktů zamlžovat a mohou být pro mě samozřejmé a tedy neviditelné.

Metoda rozhovoru (zde byl využit polostrukturovaný) umožňuje zachytit různorodost názorů, postojů a narativů o jednotlivých praktikách respondentů ve vietnamské komunitě. Zachycuje tu rovinu sociální reality, která je deskriptivní, mluvená, popisná. Za pomoci zúčastněného pozorování a neformálních rozhovorů, jsem se snažila zachytit konkrétní praxe a jednání, které mohou, ale nutně nemusí být v překryvu s tím, co respondenti vyprávějí v rozhovorech, případně ona praxe dává slovům z rozhovorů smysl a je nezbytná pro pochopení těchto slov. Pozorování také odhaluje slovně nevyjádřené normy a praktiky, které mohou určovat význam rituálů, tradic, rodiny a komunity v souvislosti s jídlem ve vietnamské kultuře. Respondenti byli vybráni z vietnamské komunity v České republice na základě metody sněhové koule. Výchozím bodem byli moji vlastní příbuzní a výzkumný vzorek byl rozšiřován mimo okruh příbuzných dál. Při tvorbě vzorku jsem dbala na to, aby odrážel životní zkušenosti osob různého věku a pohlaví. V rámci předvýzkumu jsem si jednotku, kterou budu sledovat

omezila na osoby pocházející ze severního Vietnamu, neboť v rámci takto velké země by pozorovaná praxe byla příliš různorodá a téma by se neúměrně rozšířilo nad rámec bakalářské práce.

8.1 Použité metody

Polostrukturovaný rozhovor

Polostrukturovaný rozhovor je výzkumná metoda, která kombinuje prvky strukturovaného a nestrukturovaného rozhovoru. V rámci této metody má výzkumník určitou flexibilitu v pořadí kladených otázek, které i může naformulovat pokaždé tak, aby to vyhovovalo toku řeči, ale zároveň otázky vycházejí z předem promyšlené struktury tematických okruhů. Metoda polostrukturovaného rozhovoru umožňuje výzkumníkovi se vyhnout striktním výzkumným otázkám ve stanovém (mnohdy neorganickém) pořadí a umožňuje respondentům volněji vyjadřovat své názory a zkušenosti. Výzkumník připravuje předem vymezená témata a předformulovává si otázky, které mu umožňují získat požadované informace, ale současně respektuje respondentovu svobodu vyjádření. (Rubin, H. J., & Rubin I. S. 1995)

Výhodou polostrukturovaného rozhovoru je, že umožňuje tazateli reagovat na aktuální situaci a dynamiku interakce, témata řadit různě či se na ně ptát i různými formulacemi dle situace. Polostrukturovaný rozhovor též nabízí výzkumníkovi možnost problematické otázky objasnit a hlouběji prozkoumat. Výzkumník může například posouvat položení komplexnější otázky do pozdějších fází rozhovoru, podle respondentových reakcí. V porovnání s nestrukturovaným rozhovorem, které také proběhly v mém výzkumu, má polostrukturovaný rozhovor jednu významnou výhodu. Ačkoli výzkumník nemá úplnou kontrolu nad průběhem rozhovoru a daty, která z něho vzejdou, má alespoň částečnou kontrolu díky záměrnému zaměření na konkrétní témata daná výzkumníkem předem. To způsobuje, že polostrukturovaný rozhovor je časově nenáročnější než nestrukturovaný rozhovor, ale stále poskytuje velmi validní data. (Toušek, 2012)

Zároveň je ale třeba polostrukturovaný rozhovor provést s dostatečným množstvím informantů, tedy nejedná se o časově nejefektivnější metodu v terénu. Problematickým tématem na dotazování je každodenní jídla a praktiky kolem něj, protože se respondentům mohou zdát příliš samozřejmé, než aby se o nich rozpovídali, zároveň ode mne očekávali, že danou praxi přece dobře znám. Respondenti tak mohou vynechávat důležité informace nebo si neuvědomit jejich hlubší symboliku, kterou některé aspekty jejich chování či postojů mohou nést, jen to nejsou zvyklí verbalizovat. To je rozhodně výzvou pro každý výzkum každodennosti, nad níž respondenti zpravidla nepřemýšlí. Proto ostatně používám současně i zúčastněné pozorování, které nejenže umožní zachytit situace v nichž se manifestují nebo vyjednávají pravidla, normy a hodnoty, ale tato metoda fakticky předchází formulaci otázek polostrukturovaného rozhovoru a nabízí předporozumění, díky němuž se mi daří i lépe chápat kontext respondentských výpovědí.

Zúčastněné pozorování

Zúčastněné pozorování je metoda sběru dat, při níž je výzkumník aktivně zapojen do sledované situace a stává se tak součástí skupiny nebo prostředí, které studuje. Metodu zúčastněného pozorování lze kombinovat s neformálními rozhovory, které nevyžadují předem připravenou strukturu, ale také bohužel neposkytují téměř žádnou kontrolu. (Toušek, 2012) Tuto kombinaci následně využívám při mém výzkumu.

Výhody zúčastněného pozorování spočívají v tom, že výzkumník má možnost získat hlubší a podrobnější informace o chování a interakcích jedinců ve studovaném prostředí. Výzkumník tímto způsobem získává bohatý kontext, který mu umožňuje lépe porozumět sledovaným jevům. Mezi nevýhody zúčastněného pozorování patří například subjektivita výzkumníka, která může ovlivňovat jeho pozorování a interpretaci získaných dat. Je velmi náročné udržovat objektivitu a minimalizovat zkreslení při pozorování, ale porozumění kontextu je často jinými metodami nedosažitelné. Další nevýhodou je časová náročnost této metody,

neboť výzkumník musí strávit dlouhou dobu ve sledovaném prostředí a sledovat často repetitivní praxe.

Pomocí zúčastněného pozorování jsem sledovala a analyzovala praktiky a rituály spojené s jídlem praktikované v rodinách mých respondentů. Sledování nejen samotné přípravy jídlem, ale i sociálních interakcí, komunikace a konzumace jídla, na jehož základě jsem se snažila analyzovat symbolické významy spojované s jídlem. Pozorování příbuzných i nepříbuzných členů české vietnamské komunity probíhalo během tradičních vietnamských svátků i všedních dnů a poskytlo cenné poznatky pro mé zkoumání.

Sněhová koule (Snowball)

Také známá jako řetězový výběr nebo síťový výběr, metoda sněhové koule začíná s jedním nebo více účastníky studie. Poté pokračuje na základě doporučení od těchto účastníků. Tento proces pokračuje až do dosažení požadovaného vzorku nebo bodu saturace. (Toušek, 2012)

Příprava výzkumu

Příprava výzkumu představovala klíčový krok před samotným sběrem dat a následnou analýzou. Neodmyslitelnou součástí této přípravy jsou mé osobní zkušenosti s vietnamskou kulturou. Jakožto jedinec patřící k prvním generacím narozeným v České republice vietnamským rodičům, jsem byla od narození vystavena vietnamské kultuře a zároveň jsem se stala její součástí. Tento fakt mi umožnil již před studiem sociální a kulturní antropologie pozorovat chování a vnímání aspektů spojených s jídlem v rámci vietnamské kultury, což mě vedlo k výběru tohoto tématu pro mou bakalářskou práci.

Warren James Belasco (2008) klade důraz na mnohovrstevnatost jídla nejen jako materiálního objektu, ale chápe stravování především jako sociální událost. Podle Belasca lze vyzorovat tři proměnné, které hrají roli v rozhodnutí člověka, co bude jíst. Proměnná **identity** měla reflektovat odpovědi na otázky, jak má jedinec jíst, zda by měl mít tento pokrm rád, zda se jedná o autentický pokrm a zda se jedná o jídlo, které jiní vrstevníci jedince také požívají. V rámci proměnné **pohodlí** se vztahuje k otázkám, zda je jídlo jednoduché, k mání, zda si to jedinec může finančně dovolit a jestli je pokrm připravený. A jako poslední se v proměnné **odpovědnosti** objevují otázky po tom, zda si je jedinec vědom důsledků svých činů a jak se k nim staví. Důsledky mohou být například osobní, sociální, fyziologické, politické, ekonomické a ekologické. (Belasco, 2008) Těmito myšlenkami jsem se inspirovala při tvorbě otázek, které jsem použila při rozhovorech s respondenty. Cílem dotazování bylo osvojit si hlubší porozumění emickým postojům, názorům a praktikám, týkajícím se plýtvání jídlem ve vietnamské kultuře.

Následně bylo potřeba kontaktovat respondenty pro rozhovory. Během této fáze byla identifikována kritéria výběru, jako je věková skupina, pohlaví, region původu či kulturní pozadí, která považuji relevantní pro zkoumanou problematiku.

Primárně jsem oslovovala starší generaci v Čechách žijících Vietnamů. Respondenti byli vybíráni ve věkovém rozmezí od 50 do 70 let. Důvodem pro výběr této věkové skupiny bylo, že tito lidé představují generaci narozenou a vyrůstající ve Vietnamu během války. Mým záměrem bylo sledovat, zda tato životní zkušenost ovlivňuje jejich vnímání potravy a jídla. Zároveň jsem se zajímala o to, zda zkušenost války může zvýraznit symboliku a hodnotu jídla. Dalším kritériem výběru respondentů bylo pohlaví. Zprvu jsem záměrně nerozlišovala mezi pohlavími, abych zjistila, zda je sféra jídla vůbec nějak výrazně genderovaná a jak s tím případně souvisí otázka udržitelnosti potravin a omezení jejich plýtvání. Zdá se, že jak jídlo, tak i snaha o prevenci plýtvání jídlem jsou silně genderově specifické praktiky. Proto jsem se snažila zahrnout do výzkumného vzorku osoby obou pohlaví.

Zaměřila jsem se pouze na respondenty pocházející ze Severního Vietnamu. Vietnam je země s velkou kulturní a regionální různorodostí, a proto jsem se rozhodla soustředit se na respondenty se společným geografickým původem, abych získala čistější a srovnatelnější výsledky ve výzkumu.

8.2 Sběr dat

Sběr dat probíhal ve dvou fázích. První fáze obsahovala nestrukturované rozhovory s mými rodinnými příslušníky žijícími v České republice a pro tvorbu kontextu i s několika osobami, které nadále pobývají ve Vietnamu. Ve druhé fázi jsem už detailně pozorovala a dotazováním zachycovala jen praxi respondentů žijících v České republice.

Druhá fáze výzkumu zahrnovala polostrukturované rozhovory i zúčastněné pozorování. Vzorek respondentů tvořili účastníci slavností vietnamského nového roku (Tết Nguyên Đán) a osoby zapojené do příprav těchto událostí, kteří byli vzájemně známi v rámci komunity, která se ve stejném časovém období přistěhovala do České republiky v rámci mezinárodní spolupráce uzavřené mezi tehdejším komunistickým Československem a Severním Vietnamem. (Tran, 2009) Výběr respondentů zahrnoval jedince, kteří

jsou buď přáteli mé rodiny, nebo s nimiž jsem navázala kontakt prostřednictvím doporučení rodinných příslušníků.

Tabulka 1: Přehled respondentů

| | | Ženy | | Muži | | | |
|---------|-----|------------------------|--------------------|-------|-----|------------------------|--------------------|
| Jméno | Věk | Věk při imigraci do ČR | Náboženské vyznání | Jméno | Věk | Věk při imigraci do ČR | Náboženské vyznání |
| Thuý | 60 | 20 | Lidová víra | Son | 61 | 22 | Lidová víra |
| Lan Anh | 54 | 27 | Buddhismus | Duy | 65 | 21 | Lidová víra |
| Bảo Ly | 68 | 20 | Lidová víra | Dinh | 52 | 20 | Buddhismus |
| Van | 52 | 22 | Lidová víra | Chiến | 56 | 20 | Lidová víra |
| Thu | 58 | 21 | Buddhismus | Huong | 55 | 21 | Lidová víra |

Neformální rozhovor

První vstupy do výzkumu proběhly s respondentskou skupinou skládající se z členů mé rodiny. Využila jsem tyto výpovědi jako počáteční bod, ze kterého mohu analyzovat například význam jídla v rámci vietnamské kultury, zda nese hlubší symboliku nebo je pouze prostředkem pro poskytnutí živin. Já sama, ačkoliv jsem vyrůstala ve vietnamské rodině, jsem nepocítovala osobně silnou symbolickou hodnotu přiřazenou k jídlu, ale beru na vědomí, že v mé výchově byla akcentována má adaptace na českou kulturu, z důvodu, abych se lépe integrovala do české společnosti. Z toho důvodu, jsem si vybrala jako svoji první respondentku svoji matku jménem Thuý, která navzdory tomu, že mě často vystavovala české kultuře, sama pro sebe souvisle udržuje praxe vietnamské kultury, jakožto způsob, jak zachovat své kořeny. Interpretuji tuto snahu jako prostředek pro udržení kulturní identity.

První dotazování probíhalo formou neformálního rozhovoru, abych mohla pochopit rámeček hloubkového uvažování nad tématem jídlem a podle toho začít stavět první verzi otázek, které pak později využívám v polostrukturovaných rozhovorech. Otázky, na které jsem se matky ptala a její odpovědi jsem si zapisovala do sešitu, který jsem nadále používala jako terénní deník při zúčastněném pozorování, které proběhlo následující měsíce.

Při pokládání prvních sad otázek jsem aplikovala metodu *probingu* neboli sondování. Princip metody sondování napomáhá získat komplexnější a obsáhlejší odpovědi od respondentů při výzkumu tématech, které obsahují komplikovaná či citlivá témata a vyžadují komplexnější chápání tématu, přičemž Bernard (2010) rozlišuje následující typy sondování: tiché sondování, sondování ozvěnou, povzbuzující sondování, rozvíjející sondování, sondování prostřednictvím dlouhé otázky nebo opisem, direktní sondování a sondování návnadou. (Bernard, Gery, 2010; Toušek, 2012)

Z důvodu, že se jednalo o první rozhovor mého výzkumu a vzhledem k tomu, že respondentka moji osobu nepovažuje za cizí, a tím pádem je pro ni konverzace o hlubších tématech se mnou komfortní, pokusila jsem se aplikovat všechny vhodné typy sondování, abych se sama jakožto výzkumnice, obeznámila v praxi s jejich aplikací, výhodami a nevýhodami.

Spolu tedy s inspirací kulinárního trojúhelníku J. Belasca, výpověďmi respondentky Thuý a načtené literatury jsem sestavila osnovu otázek položené při polostrukturovaných rozhovorech, která bude uvedena níže v přílohách. Je důležité podotknout, že níže uvedená osnova je v českém jazyce, přičemž jsem při rozhovorech otázky překládala do vietnamského jazyka. Rozhovory byly nahrány pomocí aplikace na mém osobním mobilním telefonu a následně byly přepsány do textového editoru a přeloženy do češtiny pro usnadnění jejich studia a analýzy.

9. INTERPRETACE DAT

9.1 Průběh neformálního rozhovoru

Respondentka byla sama o sobě ochotná mluvit delší dobu samostatně o tématu jídla. Rozhovor probíhal ve vietnamském jazyce a respondentka byla obeznámena mojí slabší slovní zásobou v tomto jazyce, ukázalo se, že nejučinnější při tomto rozhovoru byly metody tichého sondování, sondování ozvěnou a povzbuzující sondování. Konverzace tak místy probíhala tak, že

respondentka Thuř mluvila sama a já jako výzkumník jsem po její odpovědi nechala delší prodlevu, což vedlo k tichu. To by mohlo respondenty, kteří nejsou s mojí osobou příliš obeznámeni, uvést do rozpaků či nepohodlí a mohli by s rozhovorem nadále nechtít pokračovat. Naštěstí respondentka ticha sama zaplňovala rozvíjením odpovědí, a tak se pro mě metoda tichého sondování v tomto případě osvědčila. Dalšími metodami, které se osvědčily, a které by se přirozeně naskytly z důvodu mé slabší slovní zásoby, byla metoda ozvěnou. V této metodě jsem opakovala respondentky výpověď, což mělo za cíl projevit zájem a motivovat ji k dalšímu vyprávění. Dále jsem využívala povzbuzující metodu, která spočívala v mé reakci pomocí pokyvování hlavou a používání citoslovcí, což mělo ukázat, že rozumím a souhlasím s výpověďmi respondentky. (Toušek, 2012)

Následující část konverzace se věnovala problematice plýtvání potravin a postojům respondentky k tomuto jevu. Zpočátku respondentka interpretuje otázku jako o plýtvání zbytky jídla a pokrmů, které zůstanou po předešlém dni. V této souvislosti popisuje, že jako nejstarší sourozenec v rodině vždy dojídala porce po mladších sourozencích místo toho, aby si připravila vlastní porci. Tento způsob stravování si přenesla i do České republiky, kde mnohdy každý den připravuje nový pokrm pro svoji rodinu a sama spíše dojídá zbytky pokrmů z předešlých dnů, než aby si sama naservírovala porci čerstvě připraveného jídla. Respondentka zdůraznila, že připravuje pokrmy primárně pro večerní hodiny. Tento přístup vychází z toho, že v její domácnosti není obvyklým zvykem společně konzumovat obědy, a většina členů rodiny se stravuje v tomto čase samostatně, buďto ve zaměstnání nebo ve vzdělávacích institucích. Respondentka dále uvádí, že si na oběd obvykle balí s sebou do zaměstnání zbytky jídla z předchozího dne. Dojídání jídla z předešlého dne, či po rodinných příslušnících, bere jako břímě, které ona jakožto žena domácnosti musí nést. Konstatovala jsem, že podle svého chápání nepovažují dojídaní pokrmů z předešlých dní jako negativní akt a dotázala jsem se, proč chápe zbytky jídla negativně. Odpověděla, že je jídlo už staré a naznačila, že dojídaním starého a neboli „nechtěného“ jídla projevuje svoji náklonnost k rodině. Její přesná slova zněla:

„Mám vás na to až moc ráda, zasloužíte si (její děti a manžel) jíst čerstvé a teplé jídlo“.

Následně jsem konverzaci zaměřila na problematiku zbytků potravin při přípravě jídel. Jako ilustraci jsem respondentce uvedla příklady, jako jsou kosti z masa, orgány nenaporcovaných zvířat a zbytky listů či natě zeleniny, které běžně nejsou konzumovány. Respondentka reagovala příkladem zpracování ryby. Při zpracování ryby pro pokrm preferuje koupí celé ryby, aby si ji mohla porcovat sama. Popisovala, jak rybu porcuje, a zdůrazňovala, že vyhazuje pouze to, co není vhodné k jídlu. Na mou doplňující otázku, co tedy nepovažuje za jedlé, vyjmenovala jen několik orgánů a odůvodnila to tím, že vaření těchto orgánů by dodalo pokrmu hořkou nebo trpkou chuť. Mezi požitelné a užitečné části ryby zahrnovala maso, kosti, vajíčka v případě samice a varlata v případě samce, celou část hlavy včetně očí a celý ocas ryby. Jako příklad přípravy ryby uvedla tradiční kyselou rybí polévku. Kosti, celou hlavu a ocas ryby vaří ve vodě s nezralým anansem a rajčaty, které dodávají polévce kyselou chuť. Poté přidá okořeněné kousky rybiho masa a vajíčka či varlata ryby. Hotová polévka se podává s rýží, nějakou derivací bílkovin (maso či tofu) a čerstvou zeleninou jako součást každodenní stravy.

V této fázi se konverzace začala zaměřovat spíše na recepty a druhy pokrmů, které respondentka ráda připravuje. Vzhledem k tomu, že tento rozhovor byl mým prvním a v podstatě zkušebním, jsem nebrala v úvahu přirozený průběh konverzace a přerušila jsem diskusi o receptech. Jako alternativní téma jsem navrhla diskusi o úloze jídelních darů, které se každý měsíc přinášejí domácímu oltáři.

Pro pochopení kontextu je třeba zmínit, že ve vietnamské kultuře je kladen velký důraz na tzv. *ancestorial worship* neboli uctívání předků, což je praktika vycházející z kořenů buddhismu a konfucianismu ve vietnamské kultuře. Jednou z mnoha praktik, které spadají pod uctívání předků, je udržování domácího oltáře, skrze který se vyjadřuje úcta k předkům a zesnulým. Princip uctívání předků spočívá v přesvědčení, že jsme narozeni do světa s dluhem, který se

snažíme v průběhu života splatit našim předkům. Ti nám darovali život a štěstí, které v něm máme, a které nás provází v životě. Ve vietnamské kultuře se toto uctívání praktikuje v rámci patrilineárního rodu, kdy je nejstarší mužský člen rodiny zodpovědný za uctívání předků prostřednictvím zřízení a udržování domácího oltáře. (Szymańska-Matusiewicz, 2013)

V případě rodiny respondentky došlo k výjimce z důvodu geografické vzdálenosti od jejího prvorozeného bratra. Na domácím oltáři, za který je zodpovědný manžel respondentky, lze pozorovat odkazy nejen na předky v mužské linii, ale rovněž na zesnulé rodiče respondentky. Tento akt interpretuji jako způsob minimalizovat ztráty kulturní identity, která může být ohrožena geografickou vzdáleností.

Obsah oltáře se může lišit v závislosti na konkrétní domácnosti, avšak obvykle obsahuje fotografie zesnulých, stojany pro vonné tyčinky, které se zapalují při modlitbách nebo uctívání, a různé formy darů. Dary mohou zahrnovat peníze, jak skutečné, tak repliky, nebo různé formy jídla a pití. Množství darů se liší podle formy a času uctívání. Při každoročním uctívání, konaném na výročí úmrtí, bývají dary rozsáhlejší a mohou zahrnovat celé hostiny s mnoha chody, často doplněné o nějakou formu alkoholu (například panákem nebo celou lahví). Méně rozsáhlé dary se vyskytují během periodického uctívání, které probíhá každý úplný Měsíc, často to připadá na patnáctý den lunárního měsíce. Tato tradice, zakotvená v taoismu, přetrvává dodnes jako součást uctívání předků. Takové běžné každoměsíční dary na oltáři předků pak mohou mít podobu čerstvého ovoce a malé sklenky vody.

V tomto kontextu se během neformálního rozhovoru zajímám o účel darování jídla, jeho symbolickou hodnotu a osud jídla po skončení rituálu uctívání. Respondentka odpověděla, že osobně nevnímá hlubší symbolickou hodnotu jídla v tomto kontextu. Je chápáno, že dary, které při uctívání přinášíme předkům, jsou pro ně stále užitečné, přestože jsou osoby zesnulé. Každý člověk potřebuje k životu jídlo, a to platí i pro naše předky. Respondentka to vyjádřila slovy:

„I babička s dědou potřebují přece jíst“. Tento proces užívání poskytnutých darů probíhá za přítomnosti vonných tyčinek. Zhasnutí vonných tyčinek se považuje za indikátor toho, že předek přijal dary, snědl je nebo vypil, a jsou nyní požehnané a dostupné ke konzumaci potomkům. I přes tvrzení respondentky, že jídlo v tomto kontextu má pouze výživovou hodnotu, zdůraznila, že jídlo by mělo být nejlepší kvality, ovoce by mělo být nejčerstvější a alkohol nejprestižnější. Přestože je jídlo vnímáno především jako nutriční zdroj, je-li určeno předkům, jeho spojení s posvátností a rituálem mu dodává na hodnotě v daném kontextu.

Jídlo, které je takto požehnané kontaktem s našimi předky, by ideálně mělo být využito – sněženo. Pokud není možné je v blízké době spotřebovat, aniž by se zkazilo, je nutné jej bezpečně darovat. Jako řešení se nabízí darování požehnaných jídel a pokrmů dalším blízkým a milovaným. V případě každoročního uctívání výročí úmrtí se koná hostina, na kterou jsou pozváni všichni potomci zesnulého. Společně sdílejí památku na zesnulého nad jídlem, které bylo jím samým požehnáno.

Z důvodu velké návštěvnosti takového rituálu je obvyklé konzumovat jídlo na zemi na prostěradle, jelikož domácnosti často nevlastní stoly, které by mohly pojmout více než 6 osob. Tento fakt lze považovat za paradoxní, neboť podlaha je běžně spojována s nečistotou, a neočekávali bychom tedy, že se posvátné jídlo bude konzumovat v takové blízkosti „nečistot“. Nicméně vzhledem k důležitosti pocitu sounáležitosti a komunity ve vietnamské kultuře jsou tyto obavy upozaděny. Respondentka zdůraznila, že je samozřejmostí podlahu nějakým způsobem vyčistit a jídlo položit na prostěradlo na zemi. Tímto způsobem je tenký textil postačující k oddělení posvátného od nečistoty a umožňuje zachování pocitu komunity. Nicméně respondentka ihned podotkla, že jezení na zemi bylo v jejím dětství velmi běžnou praktikou a popisovala, že konzumace jídla u stolu bylo jen pro finančně stabilnější rodiny.

Při periodickém každoměsíčním uctívání, které není velkou událostí, a kdy se nesejde v jedné domácnosti mnoho osob, se dary věnují lidem, kteří zesnulou osobu znali a měli k ní pozitivní vztah. To znamená, že například čerstvé ovoce může být darováno přátelům nebo sousedům nezávisle na jejich nepříbuznosti.

Závěry z tohoto neformálního rozhovoru naznačují, že v respondentčině domácnosti se jídlo vnímá primárně jako zdroj živin, avšak během následné konverzace o uctívání předků se začalo pomalu propojovat se symbolickými hodnotami, které nebyly v první části rozhovoru tematizovány. Respondentka často při popisu své situace před emigrací z rodné země zmiňovala nedostatek potravin. Srovnávala svou situaci ve Vietnamu se situací v České republice a zdůrazňovala, že si více váží dostupnosti potravin v novém prostředí, což vyvolalo její averzi k plýtvání. Vedle toho se u respondentky vyvinula snaha o udržitelnou praxi formou sběru volně dostupných potravin, například rostlin či ovoce z volně rostoucích stromů v krajině.

Z výpovědí respondentky vyplývá, že skrze jídlo projevuje lásku a náklonnost, což ilustruje například její přístup k dojídání zbytků jídla, které bere jako svou povinnost. Tímto způsobem je jídlo pro ni prostředkem vyjádření péče o své blízké. Zároveň respondentka přikládá jídlu posvátnou hodnotu, což prohlubuje tabu na jeho plýtvání.

Důležitým aspektem, který hrál v domácnosti respondentky významnou roli, byl způsob stolování a stravování. Je třeba poznamenat, že vietnamský styl stravování je založen na sdílení jídla, který indikuje komunitní charakter této aktivity. Stoly a tácy jsou kulaté, což podtrhuje pocit rovnosti mezi strážníky, a eliminuje koncept „čela stolu“. Jídlo se podává ve společném nádobí a sousta se nabírají hůlkami do osobních misek. Strážníci jsou vůči sobě pozorní, vyhýbají se lakomství a snaží se zajistit, aby se jídlo dělilo rovnoměrně. Na venkově se často jí na zemi nebo na rohoži, zatímco ve městech se preferuje stůl a židle. I přestože vietnamská kuchyně nabízí širokou škálu pokrmů, každodenní jídla konzumovaná doma jsou překvapivě podobná. Obvykle se jedná o jemnou

polévku, misku různých variant syrové zeleniny, pokrm z vařených bílkovin (malé množství ryb, masa nebo tofu) se zeleninou a misku rybí omáčky.

V domácnosti respondentky se neklade velký důraz na rovnoměrnost porcí jídla. Preferuje situaci, kdy ostatní členové rodiny zkonsumují větší množství jídla než ona sama. Jedním z respondentčinych osobních opatření k zabránění plýtvání jídlem je pobízet ostatní účastníky k tomu, aby snědli co nejvíce, aby nezbylo žádné jídlo, které by se potenciálně muselo dojíst příští den.

9.2 Tvorba osnovy k polostrukturovaným rozhovorům

Následující poznatky z neformálního rozhovoru přispěly k sestavení osnovy otázek pro polostrukturované rozhovory s ostatními respondenty. Respondentka často porovnávala svůj život v České republice s dětstvím v Severním Vietnamu, přičemž často odkazovala k tamější válečné situaci, spojené s nedostatkem potravin. Tento kontext mě přivedl k otázce, zda jedinci vyrůstající ve stejném prostředí budou sdílet její averzi k plýtvání jídlem, či zda je produktem kulturního kontaktu z přechodu do nového prostředí v České republice. Respondentka již po emigraci nežije v extrémní chudobě. Tato úvaha mne nasměřovala k vymezení spíše vyšší věkové skupiny respondentů a specifikaci regionálního původu osob ve Vietnamu tak, aby jejich výpovědi mohly být srovnány s výpověďmi respondentky Thuý.

Metodou polostrukturovaného rozhovoru, který vyplynul z neformálního rozhovoru, jsem se snažila dále a hlouběji prozkoumat téma jídla a jeho hodnoty v kultuře Vietnamců migrujících i zůstávajících. Respondentka Thuý v detailních popisech jídla v kontextu rituálů a uctívání předků kladla důraz na formu, kvantitu a kvalitu. Jídlu je v takový okamžik věnována velká pozornost. Důraz na detailní udržování těchto rituálů a tradic, včetně snahy je praktikovat dokonale, vykazoval respondentčinu snahu ctít tradici své kultury a udržet si svou identitu i v novém prostředí a zachovávat kulturní dědictví. Do osnovy polostrukturovaného rozhovoru jsem tedy zařadila blok otázek po tom, zda respondentům rituály spojené s uctíváním předků napomáhají, aby se cítili více

propojeně se svojí rodnou zemí. Navazující otázka zněla, zda kladou důraz na selekci, kvalitu a kvantitu jídla a jak se u toho cítí, co to pro ně znamená.

Následujícím aspektem vyplývajícím z neformálního rozhovoru, který přispěl k tvorbě dalšího bloku otázek, je aspekt genderu. Důležitost tohoto aspektu byla diskutována s vedoucí této bakalářské práce, doktorkou Fatkovou, a potvrdily mi ji i výpovědi respondentky Thuý. Zamýšlela jsem se nad tím, zda prevence před plýtváním jídlem je ve vietnamské kultuře nějak významně genderována, tedy zda spadá výhradně pod ženskou sféru působnosti, či zda toto takzvané „břímě“ zodpovědnosti náleží některému z pohlaví více než druhému.

9.3 Výzkum v terénu – Zúčastněné pozorování

První pobyty v terénu proběhly ve dvou obdobích, konkrétně během Nového roku a Lunárního nového roku. Tato období byla vybrána z důvodu jejich slavnostního charakteru, který zahrnuje pohostinnost, symboliku, rituály a jídlo. Členové různých částí vietnamské komunity se v tuto dobu setkávají, což umožnilo zahrnout do výzkumného vzorku i respondenty, kteří nejsou mými přímými příbuznými. Výzkumný vzorek se tak rozšířil o respondenty, s nimiž byl navázán kontakt prostřednictvím rodinných známostí. Příprava na tyto slavnosti sdružila jak rodinné příslušníky, tak dlouholeté přátele – jiné Vietnamce žijících v České republice. Společné přípravy tradičních jídel a jejich sdílení s blízkými představují důležitou součást oslav vietnamského Nového roku (Tết), neboť posilují pocit soudružnosti, hojnosti a požehnání pro nadcházející rok. (Avieli, 2012) Práce a povinnosti byly rovnoměrně rozděleny mezi všechny účastníky, včetně dětí, což podporuje silná pouta spřízněnosti, tradic a ostatně je to i jednoduše efektivní.

Během společných příprav dochází k mezigenerační směně slov, vyprávění, a specifického know-how, jako jsou tradiční metody přípravy Bánh chung a Bánh Tết, které jsou dva tradiční pokrmy konzumované během nového roku. Starší s mladšími sdílejí moudrost a rady, jež mají mladší generace doprovázet během nastávajícího roku k úspěchu a zdraví. Během mé aktivní

účasti na přípravách se mi dařilo současně sledovat, jak jsou úkoly při přípravě slavností rozdělovány a přiřazovány konkrétním osobám. Většina aktivit spojených s přípravou jídla tak automaticky připadá ženám, které často využívají pomoc svých dětí. Muži se spíše věnovali organizaci stolování, jako je zajištění dostatku sezení, příprava potřebného nádobí a příborů, nebo trávili čas společným vyprávěním příběhů. Jedinou činností, kterou jsem zaznamenala v mužské sféře spojenou s jídlem, byla pomoc při balení Bánh chung.

Příprava Bánh chung, tradičního vietnamského koláče z lepkavé rýže, zahrnuje několik pečlivých kroků, při kterých často spolupracují členové rodiny. Proces začíná namáčením lepkavé rýže a fazolí mungo, následuje marinování vepřového masa s rybí omáčkou a pepřem. Banánové listy se nakrájejí na čtverce a použijí se jako obalový materiál pro koláč. Bánh chung se skládá z vrstvení namočené lepkavé rýže, dušených fazolí mungo a marinovaného vepřového masa na banánové listy ve tvaru kříže. Listy se poté pevně složí kolem ingrediencí a vytvoří čtvercový balíček, který se převáže provázkem. Koláč se vaří po dobu 6 až 8 hodin ve velkém hrnci s vodou, během vaření se přidává další voda, aby byl koláč ponořený. Po uvaření se nechá vychladnout a poté se rozbalí a nakrájí na porce. Tento pracný proces je hluboce zakořeněn ve vietnamských kulturních tradicích a často slouží jako rodinná stmelovací činnost, zejména v období před svátkem Tết Nguyên Đán, kdy má Bánh chung významnou symbolickou hodnotu jako znázornění prosperity a země (kvůli jeho čtvercovému tvaru), zatímco jeho protějšek Bánh Tét symbolizuje nebe (z důvodů cylindrového tvaru). Příprava těchto koláčů ztělesňuje harmonický vztah mezi člověkem a přírodou a také naději na hojnost a prosperitu v nadcházejícím roce. (Avieli, 2012)

Větší hierarchické rozdíly a difference v práci jsem pozorovala spíše v rámci věkových skupin než ve vztahu k pohlaví. Tato distinkce byla patrná i v pozdějších fázích, kdy hostitelská rodina pobízela účastníky přípravy slavností, aby přenocovali, s odkazem na to, že společně připravíme večeři, kterou pak budeme sdílet. Vzhledem k tomu, že jsem se v této domácnosti dosud nikdy nestravovala, pro jistotu jsem se zeptala své matky, jaká je zde očekávaná

stolovací etika. Bylo mi sděleno, že bych měla dodržet standardní vietnamské zvyklosti. Běžnou praxí je, že u jídelního stolu se dává přednost starším osobám jako projev úcty, což je odvozeno z podobného principu jako uctívání předků. I předkové stolují na onom světě přednostně, jejich potomci musí vyčkat. Stejně tak i při stolování, dokud nejstarší osoba u stolu neochutná první sousto, nemohou začít jíst mladší spolustolovníci.

Už v průběhu slavností jsem prováděla polostrukturované rozhovory s účastníky události. Tyto události jsou často doprovázeny hlasitými konverzacemi o společném štěstí, že se účastníci po dlouhé době zase ve zdraví sešli v hojném počtu. Kromě toho je spolustolování ještě doplněno o oblíbené karaoke nebo jinou formu živé hudby. Z tohoto důvodu jsem rozhovory vedla ve vedlejších místnostech ve snaze vyhnout se hluku ve zvukových záznamech. Bohužel vzhledem k povaze slavností, byly často rozhovory přerušovány dalšími osobami (ve většině případů dětmi tázaných osob) či hlukem z vedlejších místností. Vyčkávala jsem na příznivější podmínky, protože oslavy trvají několik dní. Bohužel situace se neustále opakovala a bylo velmi obtížné najít klidné místo pro provedení rozhovorů, které by bylo možné spolehlivě nahrát a následně přepisovat.

Průběh provedených polostrukturovaných rozhovorů jsem si do značné míry musela zapamatovat, a poznamenat ve formě rychlých poznámek, které i přes nepřízeň okolností přispěly k mému výzkumu. Po analýze části úspěšně provedených přepisů, kusých poznámek a reflexi průběhu jsem si uvědomila, že samotná struktura rozhovoru možná nebyla úplně nejšťastněji navržena. V průběhu rozhovorů došlo k neúmyslné tendenci vést konverzaci směrem, který reflektoval očekávání podobných výpovědí jako ta, kterou poskytla respondentka Thuý. Tato tendence byla způsobena skutečností, že jsem formulovala osnovu otázek na základě jejích výpovědí, čímž jsem v sobě zakořenila určitá očekávání ohledně výpovědí ostatních respondentů. Naštěstí většina respondentů ocenila moji snahu hlouběji se ponořit do vietnamské kultury, a často přirozeně sami

doplňovali informace, které považovali za relevantní, mé neobratné strukturu rozhovoru navzdory.

10. ZPŮSOBY ZABRAŇUJÍCÍ PLÝTVÁNÍ JÍDLEM

Existuje mnoho způsobů, jak předejít plýtvání jídlem ve vietnamské kultuře. Některé z těchto způsobů se podobají praktikám v západních zemích, jako je například konzervace pomocí naložení do kyselých, slaných a sladkých nálevů, zmrazení potravin, konzumace zbytků následující den nebo distribuce potravin méně privilegovaným lidem a zvířatům. Specificky silná symbolická hodnota přisuzovaná ve vietnamské kultuře jídlu však může být rámcem, který se od jiných kultur odlišuje. Tato hodnota vychází z dlouholeté historie chudoby a vlivu okolních zemí, které přenesly náboženské prvky a ideologie do Vietnamu. I když některé aspekty těchto náboženství, ostatně jako vliv okolních zemí, postupem času oslábly, určité prvky se stále promítají do vietnamské lidové víry a ústního dědictví. Řada lidových kultů ve Vietnamu i místech vietnamské migrace tak přežívá a koexistuje vedle různých náboženských tradic. Například uctívání předků, kteří jsou vnímáni jako moudří jedinci, nadále projevující zájem o své blízké. Ve fyzické podobě je modrost z těchto jedinců předávána skrze nejstarší členy komunity, učitele a mistry. Prevence plýtvání jídlem ve vietnamské kultuře představuje multidimenzionální fenomén, který začíná u samotné úvahy nad tím, k čemu slouží jídlo a kdo jej může jíst.

10.1 Vietnamské praktiky minimalizace plýtvání jídlem

Prevence plýtvání potravinami ve vietnamské kultuře zahrnuje rozsáhlou síť praktik. Existuje několik evidentních strategií a metod, které slouží k omezení plýtvání potravinami a které sdílí určité podobnosti s přístupy v evropských kulturách. Tyto praktiky jsou spojeny s koncepty jako je chápání „jídla“ a „nejídla“, metodami konzervace a fermentace, regulací porcí, způsoby stolování a specifickými kulinářskými tradicemi.

Významným rozdílem ve vietnamské kultuře je definice toho, co je považováno za „jídlo“, ve srovnání s jinými kulturami. Například je kulturně důležité využití všech částí rostliny, od listů až po kořen. Příkladem toho je škrob Kudzu (nebo také Kuzu), který se získává z kořenů vinného keře. I když samotný kořen není stravitelný, je běžnou praxí sušení kořene a jeho využití k výrobě čaje či škrobu. Z škrobu Kudzu se připravují lepkavé dezerty, běžné napříč jihovýchodní Asií, avšak vietnamská kultura se odlišuje tím, že z něj vyrábí nápoj za studena. Malé množství škrobu se rozpouští ve studené vodě a nápoj se konzumuje po malých doušcích. Ve vietnamské kultuře je známo, že afty naznačují přehřátí těla a jsou prostředkem, jak uvolnit teplo ven. Pitím nápoje z Kudzu škrobu se do těla přivádí chlad, který vyvažuje tělesnou teplotu. Koncept symbolické hodnoty tělesné teploty představuje důležitý aspekt, který ovlivňuje vnímání potravy ve vietnamské kultuře. Tento koncept bude blíže popsán v následující podkapitole o *vyváženosti jídla*.

Listy rostlin představují často část rostliny, která není snadno stravitelná, avšak to nebrání jejich využití při přípravě jídel. Například listy banánovníku, které byly zmíněny při přípravě pokrmu Bánh chung. Tyto listy nejsou určeny k přímé konzumaci, ale slouží jako obal pro pokrm Bánh chung a během vaření mu dodávají charakteristickou zelenou barvu. Jednou z nejvíce univerzálních rostlin ve vietnamské kuchyni je lotosová rostlina, u níž se využívá každá část. Semínka lotosu mohou být podávána jak ve sladkých, tak ve slaných pokrmech a chuťově i texturou připomínají mandle nebo kešu ořechy. Lze také mletá semínka lotosu použít jako alternativu k pšeničné mouce. Lotosové kořeny jsou významnou zeleninou používanou ve vietnamské kuchyni. Mají křupavou strukturu a často se krájí na tenké plátky, které se přidávají do polévek, smažených jídel nebo salátů. Plátky lotosového kořene jsou také běžně nakládány v kyselém nálevu. Podobně jako banánové listy slouží i lotosové listy jako obaly pro pokrmy, a dodávají jim jedinečnou vůni. Květy lotosové rostliny jsou využívány v salátech pro svou osvěžující chuť, a především jako ozdoba.

Ve vietnamské kultuře není úsilí o využití všech částí omezeno pouze na rostliny, ale projevuje se i v případě živočišných produktů. Například není neobvyklé, že v jiných kulturách jsou připravovány pokrmy z živočišné krve, výrazným však rozdílem ve vietnamské kuchyni je způsob podávání krve (převážně kachní nebo vepřové). Tento pokrm, známý jako *Tiết canh*, je typicky servírován za studena, bez předchozího tepelného zpracování, a je dochucen ořechy, koriandrem a limetkovou šťávou. Občas je též podáván s vařenými játry. Koagulace krve vytváří pudingovou texturu s charakteristickou železnou a slanou chutí.

Mnohem komplexnější chápání jídla a jeho významu představují praktiky, které se nezaměřují pouze na zpracování potravin, ale také na předávání znalostí o jídle a jeho hodnotě mladším generacím. Tyto praktiky zahrnují širokou škálu aspektů, včetně rituálů spojených s jídlem, příběhů a tradic týkajících se konzumace jídla a jeho společenského významu. Patří sem například uctívání určitých potravin spojených s kulturní historií a zachovávání tradic při přípravě a podávání pokrmů. Tato chápání a praktiky jsou důležitou součástí kulturní identity a přenášejí se z generace na generaci, čímž se udržuje kontinuita a hodnoty spojené s jídlem a minimalizací jeho plýtvání v rámci vietnamské kultury.

Role rodiny a komunity v prevenci plýtvání jídlem

Jak již bylo zmíněno, snaha předejít plýtvání jídlem začíná s přenosem znalostí o významu jídla mladším generacím a představuje mnohem komplexnější fenomén. Jednou z metod tohoto přenosu může být sdílení společného jídla jako sociální události. Sdílení společného jídla na každodenní bázi může udávat pocit solidarity. Respondentka Lan Anh zdůrazňovala, že i přes to, že se rodina během dne nevidí a nemá možnost společně konzumovat teplé jídlo, dbá na to, aby se každý večer celá rodina sešla u stolu a sdílela své zážitky z daného dne. Jiný aspekt solidarity popisuje respondentka z pohledu ostatních členů rodiny, kteří vyjadřují vděk za úsilí vložené do přípravy jídla tím, že se

účastní společných jídel. Vděčnost a pozornost věnovaná osobě, která měla, co dočinění s přípravou jídla, přesahuje i práh domácnosti.

Je běžné mladší generace, zejména děti, učit, aby si uvědomovaly, kolik sil a úsilí je vloženo do chovu zvířat, pěstování úrody a dalších sil vložených do potravin, které pak nakonec skončí na našem stole. Toto vyplývá z historických událostí, kdy Vietnam čelil opakovaně kritickému nedostatku potravin, včetně hladomorů, způsobených přírodními katastrofami (bouřemi, suchem nebo záplavami), feudálním imperialismem a koloniálním vykořisťováním. Jedním z příkladů je hladomor v roce 1945, který postihl Vietnam s počtem obětí kolem 2 miliónů, jako důsledek francouzsko-japonské okupace.

Opakované ozbrojené konflikty, začínající od odporu proti čínské nadvládě před tisíci lety a pokračující až do konfliktů 80. let 20. století, vážně zhoršily potravinové problémy ve Vietnamu. Po ukončení války se Spojenými státy a v období následujícím po sjednocení země se Vietnam potýkal s rozsáhlými ekonomickými obtížemi, což mu na začátku 80. let 20. století vyneslo status „jedné z nejchudších zemí světa, kde sedm z deseti obyvatel žilo v chudobě“. Významná historie potravinové nejistoty může tak být důvodem, proč jsou potraviny pro Vietnamce mimořádně cenné. Projevuje se to v úctě k potravinám, zejména k rýži, kterou si vysoce váží, stejně jako jejich producentů a všech, kdo se na její produkci podílejí a cítí se provinile, pokud vyplývají, byť jen jediné zrnko rýže.

Tato aktuální tradice vysokého oceňování potravin pokračuje i přesto, že se Vietnam v průběhu několika desetiletí změnil z dovozce rýže na jednoho z předních vývozců rýže na světě. (Dang, 2016) Respondentka Van popisuje, že v rámci výchovy svých dětí kladla důraz na předání této znalosti prostřednictvím přísloví, které zdůrazňovaly, že každé zrnko rýže symbolizuje pot a krev zemědělců, kteří jim umožnili ochutnat jejich drahocennou úrodu. V rozhovoru uvedla:

„Vždyť to znáš, tvoji rodiče ti určitě taky říkali, že když jíš ovoce, vzpomínej vždy na toho, kdo strom zasadil. Já to svým dětem vždy říkám, když tvrdí, že už toho víc nesnědí“¹

Rčení má sloužit jako připomínka, aby lidé byli vděční a uvědomovali si úsilí, které je vynaloženo na výrobu potravin, včetně rýže, a neplýtvali jimi. Slovo „ovoce“ v originálním znění rčení slouží jako synonymum pro slova „úroda“ či „rýže“. Je však časté, že ve vietnamském jazyce mají rčení mnoha významů a úrovně chápání. Obrazným významem rčení „Když jíte ovoce, pamatujte na toho, kdo zasadil strom“ může lidem indikovat, aby byli vděční. Radost z úspěchu je zapotřebí podmínit ocenění úsilí těch, kteří nám k úspěchu přispěli.

Jídlo jako prostředek pro vyjádření

Mezi další předávané znalosti následujícím generacím patří například chápání jídla jako symbolu bohatství. V tomto kontextu se nejedná o finanční bohatství, ale spíše o morální bohatství. Když hostitel očekává návštěvu, projevuje maximální úsilí nabídnout hostům co nejširší výběr pokrmů, jaký si může dovolit. Zpočátku by to mohlo působit jako snaha hostitele ukázat svou finanční situaci a svůj blahobyť, ale ve skutečnosti nemusí být tolik možností pokrmů k dispozici. Indikátorem morálního bohatství, které je v tomto případě chápáno jako štědrost, je spíše kvalita a snaha při přípravě podávaných pokrmů. Aspekty kvality a komplexnosti přípravy jídla v této situaci naznačují hostům, že si hostitel váží jejich návštěvy a přítomnosti. Jídlo v tomto kontextu představuje prostředek pro vyjádření náklonnosti, kterou máme k osobě přijímající potravu a nedojídání pokrmů, které nám hostitel nabídl, by mohlo být chápáno jako nedostatek vděčnosti za jeho štědrost a náklonnost.

Tázala jsem se respondentů, jak tuto hodnotu předávají svým dětem a odpověď byla napříč jednotlivými respondenty velmi konzistentní. Například

¹ Můj osobní překlad vietnamského rčení v originálním znění: „Ăn quả nhớ kẻ trồng cây“

respondent Huong mi sdělil, že v době, kdy jeho děti byly malé, je učil, že nedojídání jídla při návštěvě by mohlo způsobit zklamání u hostitelů a vyvolat dojem, že jim jídlo nechutná. Vzhledem k tomu, že účta ke starším je významnou součástí vietnamské kultury a výchovy dětí, osvojují si děti vcelku záhy, že musí upřednostnit pocity hostitelů, nad svými chuťovými preferencemi či pocitu nasycenosti.

Role náboženských vlivů v prevenci plýtvání jídlem

I ta nejšetrnější příprava jídla vyprodukuje nevyhnutelně nějaké zbytky. Tázala jsem se respondentů, jak nakládají se zbytky pokrmů z předešlých dní či jak s nimi nakládali, když ještě žili ve Vietnamu. Výraznou výpověď měl respondent Dinh, který tvrdil, že v rámci jeho výchovy v buddhistické rodině mu byla předána praktika darování přebytku jídla méně privilegovaným osobám či zvířatům. Vyplývá to z buddhistických praktik, které mají sloužit jako projev soucitu. I ostatní respondenti vyjadřovali motivaci k takové formě darování přebytků jídla, a to i přesto, že se nehlásili k buddhismu.

Po dalším dotazování, odkud tedy tuto motivaci čerpají nebo odkud si myslí, že pochází takové pojetí štědrosti a soucitu, většina respondentů odkázala na svoji lidovou víru, ale zároveň upozornila, že tento aspekt v lidové víře byl pravděpodobně ovlivněn buddhismem. Využívání a transformace rituálů a praktik mnoha náboženství je pro vietnamskou religiozitu spíše typické. Soucit darování jsou chápány jako esenciální pro rozvoj individuálních rodin, ty pak zase přispívají k existenci a rozvoji celého národa. Jinými slovy, například uctívání předků a další aspekty lidové víry integrují do sebe motivy jiných tradic vcelku nekonfliktně. To dokládá i fakt, že ony velké východoasijské náboženské tradice nadále ovlivňují vietnamskou kulturu a společnost navzdory tomu, že převaha obyvatel se už k žádné víře formálně nehlásí. (Vu, 2022)

10.2 Význam a symbolika jídla

Metody prevence plýtvání jídlem ve vietnamské kultuře, jak vyplývá z výpovědí respondentů, spočívají především ve sdílení znalostí o symbolických hodnotách skrytých v jídle spíše než v praktických opatřeních souvisejících s manipulací samotného jídla. Níže budou dále analyzovány tři nejvýraznější symbolické hodnoty jídla, které vyplývají z výpovědí respondentů.

Vyváženost jídla

V kontextu jídla v každodennosti jsem se setkala ve svém výzkumu s důrazem na vyváženosti stravy. Tato vyváženost zahrnuje nejen nutriční aspekt, kdy respondenti zdůrazňují, že pokrmy by měly obsahovat vyvážené množství bílkovin, sacharidů, vitaminů a minerálů, ale také aspekt teploty, která není chápána jako měřitelná pomocí stupňů Celsia, ale spíše jako něco, co je přirozeně přiřazeno k jednotlivým druhům jídel ve vietnamské kultuře. Respondenti nebyli schopni přesněji popsat, co teplotu jídlu dodává a jak se určuje, ale podle jejich vyjmenování ingrediencí se většina zeleniny a rostlinných potravin, jako je například tofu, ukázala jako studená jídla, zatímco maso a koření jsou součástí teplých jídel.

Diferenciace v teplotě jídel nespočívá ani v způsobu úpravy, jak jsem se domnívala, že maso a koření je zapotřebí tepelně upravit před konzumací, zatímco zelenina a rostlinné potraviny se ve většině případů konzumují syrové. Dušená zelenina je stále chápána jako studená a maso je dále detailně kategorizováno na základě původu zvířat: maso ze zvířat spojených s vodou je považováno za studené, zatímco maso ze suchozemských zvířat je považováno za horké. Mezi studená masa patří například ryby, kachny, měkkýši, korýši a další mořské plody, zatímco mezi horká masa patří drůbež, hovězí, vepřové a další dobytek. Kategorizace teploty jídel však není binárním jevem, ale spíše se jedná o spektrum. Příklad spektra lze vyčíst z výpovědi respondenta Sona, který popisuje diferencii teplot vajec. Slepičí vajíčka jsou považována za horká, zatímco křepelčí vejce jsou považována za studená. Křepelčí vejce jsou

považována za studená kvůli menší hmotnosti a méně intenzivnímu tepelnému vlivu během vývoje. Tento příklad ukazuje, že i když je většina ptáků považována za horké, křepelčí vejce se odchylují od této normy.

V této souvislosti je rovnováha teploty zásadní při přípravě jídel. Například respondentka Thu uvádí:

„Kachna má studené maso a je nutno ten chlad, co přivede do žaludku, vyvážit něčím horkým a břicho tím zahřát. Dobrý je podávat kachnu třeba s pálivým kořením. Já jí třeba ráda podávám zadušenou v sójové omáčce a s čerstvými chilli papričkami“.

Proto je například běžné najít ve vietnamské kuchyni pokrmy mořských plodů kombinované s chilli papričkami. Z této výpovědi také plyne, že kategorizace teploty není určena pouze druhem jídla, ale také působením, které zanechává v našem žaludku. Respondenti popisovali horká jídla v českém jazyce jako „těžká jídla“, ale v přímém překladu lze říci jako „jídla, které hřejí břicho“, zatímco studená jídla jsou vnímána jako „osvěžující“, která naopak břicho „zchladí“. Nejde tedy pouze o snahu o vyváženost v chuťových aspektech jídla, ale i o snahu zajistit vyváženost v samotném pokrmu, která se následně odráží v našem těle. Koncept vyváženosti ve všech oblastech života, včetně stravování, má svůj původ v tradičních praktikách buddhismu, které zdůrazňují principy Ying a Yang. Respondenti přisuzují Yang vlastnosti spojené se studenými věcmi, které jsou dole a pod hladinou, zatímco Ying symbolizuje horkost spojenou s věcmi nahoře a na zemi.

Symbolické hodnoty jídla ve vietnamské kultuře

Symbolické hodnoty jídla lze kategorizovat podle barev, počtu, textury a tvaru, což odkrývá jejich hlubší symbolickou hodnotu. Při kategorizaci jídla podle tvaru lze také pozorovat asociaci s koncepty Ying & Yang, kde Yang symbolizuje zemi, pole a stabilitu, což odpovídá čtvercovému tvaru. Naopak Ying zastupuje nebe, lehkost a dokonalost, což odpovídá kulatému tvaru. Ve vietnamské kultuře je kulatý tvar vnímán jako dokonalý a bezchybný. Proto se

preferuje, aby ovoce při uctívání předků mělo kulatý tvar, jako jsou například pomeranče a pomela. Důležitým kritériem při výběru ovoce pro uctívání předků je také počet druhů. Počtem se nerozumí kvantita, ale spíše variabilita, kde se klade důraz na množství různých druhů ovoce. Preferovaný počet druhů je pět. Obecně je preferováno liché číslo, které je ve vietnamské kultuře považováno za šťastné, zatímco sudá čísla jsou spojována s neštěstím.

Dalším aspektem, který se zvažuje při výběru ovoce pro tento rituál i obecně při výběru jídla, je barva. Barvy samy o sobě nesou ve vietnamské kultuře symbolický význam. Například červená znamená štěstí, blahobyt a úspěch, žlutá symbolizuje bohatství a ušlechtilost, zelená indikuje svěžest, vitalitu a harmonii s přírodou, a bílá představuje čistotu, jednoduchost a mír. Během svátečních událostí, jako je Lunární nový rok, lze pozorovat pokrmy, jako jsou například pokrmy z lepkavé rýže, které jsou obarveny červeně pomocí ovoce (například momordiky indočínské), aby symbolizovaly štěstí v nadcházejícím roce.

Symbolický význam jídla v jazyce

Symbolický význam jídla, vnímaný skrze barvy, nachází své místo i ve vietnamském jazyce a v jeho užití v příslovích. Jedná se o jazyk, který mnohdy skrze metafory a figurativní řeč popisují každodenní aspekty života. Provázanost symbolů a jazyka byla vysvětlená respondentem Chiémem, který navázal na výklad symboliky barev. Respondent vysvětluje:

„Když se koukneš na rýži, jakou má barvu? Je hezky bílá, jednoduchá. Bez ní se v životě neobejdeš. Pak máš na druhý straně Phở. Trvá to hrozně dlouho uvařit a ani tě to pořádně nenasytí. Z té rýže se aspoň najíš, Phở si dáš hlavně jako lehce stravitelnou svačinu.“

V tomto kontextu mi bylo nastíněno, že bílá barva, symbolizující čistotu, jednoduchost a stabilitu v životě, je ve vietnamské kultuře také spojena s rýží, která je nedílnou součástí každodenního života a představuje základní stavební kámen stravy, rodiny a života. Naopak pokrm Phở, který je náročný na přípravu

– již samotný vývar vyžaduje minimálně pět hodin vaření, aby byl kvalitní –, není tak výživný jako rýže. Tyto hodnoty pokrmů lze také interpretovat jako hodnoty, které připisujeme osobám ve svém životě. Respondent Chién pokračoval v popisu:

„Znáš přísloví ‘znuděn rýží, pokušen Phở’? Ve Vietnamu to znamená, že tě už nebaví furt dělat to stejný a současně tě láká jít objevit něco nového, i když se ti to možná nevyplatí. Tohle bych ti nejspíš neměl říkat, protože by mohli být tvoji rodiče na mě našťvaný, ale lépe se to chápe na jiným příkladu. Rýže totiž můžeš taky chápat jako manželku. Je to důležitá součást rodiny a dodává ti do života určitou stabilitu. Phở je například nová ženská, která je mladší, atraktivnější, nemusíš se o oni tolik starat a je to prostě něco nového, ale zároveň víš, že s ní nevidíš budoucnost.“

Příslloví „znuděn rýží, pokušen Phở“² tedy ilustruje význam těchto pokrmů, kdy rýže je metaforicky spojována s manželkou. Bez ní, jak říká, není rodina, stabilita a rovnováha. Naopak Phở reprezentuje nevhodnou partnerku, která je sice nenáročná, ale také nevydatná a nepředstavuje plně naplněnou budoucnost. Význam přísloví naznačuje, že člověk je unaven svou stávající situací a je lákán něčím novým³. Podobné obrazné vyjádření jsou běžné v celém vietnamském jazyce a odrážejí hlubší symbolický význam jídla a jeho vztah k životu a mezilidským vztahům.

² Můj osobní překlad vietnamského rčení v originálním znění: „Chán com thềm phở“

³ Čeština pro tuto situaci má výraz, že „sousedova tráva je vždy zelenější“. To, že v Čechách manželský život či vztah k něčemu novému není popisován skrze metafory jídla je pěkný kontrast k případu Vietnamu, kde tyto dvě sféry jídlo-rodina jsou neodmyslitelně spojené.

Propojenost jazyka se symbolickými významy zakódovanými v jídle lze také pozorovat například v asociaci rýžového zrnka „lúa“⁴ s plodností člověka. Například rýžový klas ve fázi před produkcí zrnka je nazýván „lúa con gái“, což v překladu znamená „rýže mladé dívky“ a symbolizuje nezralou ženu. Když začne tento klas produkovat další rýžové klasy, je to chápáno jako „dě“, tj. porod. Otázka týkající se doby sklizně rýže tak může být formulována ve vietnamském jazyce jako dotaz na stav „těhotenství“ rýžových klasů.

⁴Lúa, gạo ale také cơm představuje ve vietnamštině rýži. Diference spočívá v kontextu, ve kterém využíváme slovo rýže. Lúa se používá v kontextu rýžového klasu, gạo chápeme jako zrnka před tepelnou úpravou a cơm představuje uvařenou rýži

11. ZÁVĚR

Tato práce se zaměřila na zkoumání způsobů, jakými vietnamská komunita v České republice zabraňuje plýtvání jídlem, a to z antropologického hlediska metodou neformalizovaných a polostrukturovaných rozhovorů s 10 respondenty a současně zúčastněného pozorování rituálních aktivit. Bylo prozkoumáno, jak kulturní tradice a rodinné prostředí ovlivňují denní stravovací návyky a postupy, které vedou k minimalizaci odpadu. Výsledky ukázaly, že úcta k jídlu a pohostinnost jsou v této komunitě předávány z generace na generaci, což je důležitým aspektem v kontextu vietnamských kulturních a rodinných struktur.

Zjištění ukazují, že úcta k potravinám je ve vietnamské kultuře posilována historickými zkušenostmi, jako je hladomor, a je rámována pojetím potravy jako sdílené substance s předky. Potrava, kterou periodicky připravujeme našim předkům, je jakési splácení dluhu za to, že nám darovali život a vnáší do našich životů štěstí. Uctívání oltářů předků formou kladení potravy a nápojů a zapalování vonných tyčinek se po přesunu vietnamské populace do českého prostředí odchyluje od původní patrilineární formy a zaměřuje se na uctívání předků v obou příbuzenských liniích. Teprve geografická vzdálenost od rodičů a předků zdůraznila potřebu o jejich odkaz pečovat.

V běžném životě má zásadní roli při prevenci plýtvání jídlem role matky, která zajišťuje, že žádné jídlo není zbytečně ztraceno. Mimo sváteční dny role matky sebou nese odpovědnost za management stravy celé rodiny, tedy i včetně dojídaní jídla, které zbylo. Dojídaní zbytků jídla je každodenním aktem péče o nejbližší příbuzné, které toto jídlo tak dojídat nemusejí. Vedle genderové diference jednotlivých úkonů kolem jídla je snad ještě významnější diference na základě věku, kdy starší osoba je automaticky aktivní a s předností, zatímco mladší pasivní a čekající, než starší osoba udělá první krok, například v jídlu. Ve vztahu ke zbytkům potravy či prevenci plýtvání potravinami jsou to právě starší osoby, které tuto službu dělají za osoby mladší. Samotné způsoby stolování nepřispívají k plýtvání potravou, neboť všichni stolovníci si nabírají ze

společných nádob do malé osobní misky jen tolik, kolik aktuálně snědí a v průběhu jídla si neustále doplňují. Role matky zde opět obnáší odpovědnost za průběžné povzbuzování stolovníků, aby ideálně snědli všechno. Osobní chuťové preference jsou vždy podřízeny všem důležitějším hierarchiím, jako je například ta založená na věku. Není považováno za zdvořilé odmítat nebo nedojídat pokrm, který nám naservíroval někdo starší.

Jídlo je chápáno jednak jako požehnání a rovněž jako prostředek k balancování „teploty těla“ (specifický koncept spojený s tzv. horkými a chladnými potravinami). Samotné některé potraviny/suroviny jsou rovněž předmětem uctívání, vysoké úctě se těší např. rýže, a i tvar (zejména kulatý) či barva potravin může být markerem jejich vysoké symbolické hodnoty. Prevence plýtvání potravinami je jednak založena na konzervaci surovin na pozdější dobu, či aktuální redistribuci mezi méně privilegované lidi či zvířata. Rostliny i zvířata jsou využívána i včetně těch částí, které jsou v evropské kultuře považované za nepoživatelné – nejídlo.

Tento výzkum tak poukázal na to, jak hluboko jsou tradice spojené s potravinami zakořeněny ve vietnamské kultuře a jak tato tradice přetrvává i v diaspoře. Ukázalo se, že vietnamská komunita přistupuje k jídlu s velkým respektem, který je odrazem jak kulturní identity, tak nutnosti adaptace na nové životní podmínky v zahraničí.

12.SUMMARY

This research explored how the Vietnamese community in the Czech Republic minimizes food waste through anthropological methods such as informal interviews, semi-structured interviews, and participant observation. The study revealed that respect for food and hospitality are deeply ingrained in Vietnamese culture, passed down through generations and reinforced by historical experiences like famine. This respect is manifested in practices like the ritualistic offering of food to ancestors, which has adapted to include both paternal and maternal lines after migration, highlighting the importance of maintaining cultural traditions even in diaspora.

Daily eating habits within the family also play a crucial role in preventing food waste, particularly through the pivotal role of mothers who manage the family's diet and ensure leftovers are consumed. This system of meal management is underpinned by social hierarchies based on age and gender, where older family members lead by example in minimizing waste and younger members follow. Dining practices emphasize taking only as much food as one can eat, with constant encouragement to finish meals fully, respecting the effort and resources that went into the preparation.

The Vietnamese regard for food extends beyond mere sustenance; it is seen as a blessing and a means to balance body temperature with specific dietary practices involving "hot" and "cold" foods. Even the aesthetics of food, such as shape and color, carry symbolic importance. Overall, the community's approach to food reflects a profound respect for cultural heritage and a practical response to environmental sustainability, showcasing a model of cultural adaptation and respect for resources that is deeply intertwined with familial and community values.

13. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A PRAMENŮ

AVIELI, Nir, 2012. *Rice Talks: Food and Community in a Vietnamese Town*. Indiana University Press. ISBN 978-0253223708.

AVIELI, Nir, 2011. Making Sense of Vietnamese Cuisine. *Association for Asian Studies*. Č. Volume 16: Food, Culture, and Asia.

BARTHES, Roland, 1961. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In: *Annales Histoire, Sciences Sociales*. S. 977-986.

BARTHES, Roland, 1961. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales Histoire, Sciences Sociales*. S. 977-986.

BELASCO, Warren, 1987. Ethnic fast foods: The corporate melting pot. *Food and Foodways Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*. Vol. 2, no. 1, s. 1-30.

BELASCO, Warren, 1999. Why Food Matters. *Culture & Agriculture*. No. 21, s. 27-34.

BELASCO, Warren, 2002. Food Matters: Perspectives on an Emerging Field. In: BELASCO, Warren a SCRANTON, Philip (ed.). *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. Routledge. ISBN 9781315023380.

BELASCO, Warren; JACKSON, Peter a MURCOTT, Anne, 2013. *The Handbook of Food Research*. London: Bloomsbury Publishing. ISBN 9781472517029.

BERNARD, H. Russell, 2017. *Research Methods in Anthropology: Qualitative and Quantitative Approaches*. Edition 6. Rowman & Littlefield Publishers.

BERNARD, Russel H. a GERY, Ryan W., 2010. *Analyzing Qualitative Data: Systematic Approaches*. Newbury Park, CA: Sage Publications.

BOURDIEU, Pierre, 1979. *La Distinction Critique sociale du jugement*. Collection Le sens commun. ISBN 9782707302755.

COUNIHAN, Carol, 1988. Female Identity, Food, and Power in Contemporary Florence. *Anthropological Quarterly*. Vol. 61. Roč. 61, č. 2, s. 51-62.

COUNIHAN, Carol, 1992. Food Rules in the United States: Individualism, Control, and Hierarchy. *Anthropological Quarterly*. Roč. 65, č. 2, s. 55-66.

COUNIHAN, Carol, 1984. Bread as World: Food Habits and Social Relations in Modernizing Sardinia. *Anthropological Quarterly*. Roč. 57, č. 2, s. 47-59.

COUNIHAN, Carol; VAN ESTERIK, Penny a JULIER, Alice (ed.), 2017. *Food and Culture: A Reader*. 4th edition. Routledge. ISBN 9781315680347.

DANG, Thi Mai Duyen, 2016. *"Eating alone is painful": an interdisciplinary and ethnographically inspired sociolinguistic investigation into Vietnamese mealtime ritual invitations*. Disertace. Auckland, New Zealand: Massey University.

DI GIOVINE, Michael A a BRULOTTE, Ronda L., 2016. *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Routledge. ISBN 9781138634947.

DOUGLAS, Mary, 2018. Deciphering a Meal. Online. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny a JULIER, Alice (ed.). *Food and Culture*. Fourth edition. | New York: Routledge, 2018. | "Third edition published by Routledge 2013"— T.p. verso: Routledge, s. 29-47. ISBN 9781315680347. Dostupné z: <https://doi.org/10.4324/9781315680347-4>.

DOUGLAS, Mary, 2014. *Čistota a nebezpečí*. KULA – Kulturní antropologie. Malvern. ISBN 978-80-87580-91-2.

EHLERT, Judith a FALTMANN, Nora Katharina, 2019. *Food Anxiety in Globalising Vietnam*. Springer Nature. ISBN 9789811307430.

EVANS, David, 2014. *Food Waste*. Online. Bloomsbury, T&T Clark. ISBN 9781350042209. Dostupné z: <https://doi.org/10.5040/9781350042209>. [cit. 2024-04-20].

EVANS, David, 2014. *Food Waste: Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*. Illustrated edition. Bloomsbury Academic. ISBN 0857852329.

FERRAROVÁ, Eva, 2018. Úvod do Anthropology of Food - Jsme to, co jíme? Online. *The Journal of Culture*. Roč. 2018, s. 39-43. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/350558060_Uvod_do_Anthropology_of_Food_-_Jsme_to_co_jime_Introduction_to_Anthropology_of_Food_-_Are_we_what_we_eat.

FERRAROVÁ, Eva, 2021. *Jídlo pro radost: Proč jíme to, co jíme, a nejíme to, co nejíme*. Edika. Brno. ISBN 9788026616290.

FISCHLER, Claude, 1988. Food, self and identity. Online. *Social Science Information*. Roč. 27, č. 2, s. 275-292. ISSN 0539-0184. Dostupné z: <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>. [cit. 2024-04-20].

FISCHLER, Claude, 2010. *L'Homnivore*. Odile Jacob.

FOX, Robin, 2014. Food and eating: an anthropological perspective. Online. *Social Issues Research Centre*. Roč. 2003, s. 1-21. Dostupné z: <http://46.17.89.115/publik/foxfood.pdf>.

FRAZER, James George, 1994. *Zlatá ratolest: magie, mýty, náboženství*. 2. vyd. Přeložil Věra HEROLDOVÁ-ŠŤOVÍČKOVÁ, přeložil Erich HEROLD. Praha: Mladá fronta. ISBN 80-204-0488-0.

GEERTZ, Clifford, 1973. *The Interpretation of Cultures*. New York: Basic Books.

J. RUBIN, Herbert a S. RUBIN, Irene, 2012. *Qualitative interviewing: The art of hearing data*. Third Edition. SAGE Publications. ISBN 978-1-4129-7837-8.

KROEBER, A.L. a KLUCKHOHN, C., 1952. *Culture: A Critical Review of Concepts and Definitions*. Cambridge: Peabody Museum.

LÉVI-STRAUSS, Claude, 2012. The Culinary Triangle. In: COUNIHAN, Carole a VAN ESTERIK, Penny. *Food and Culture*. 3rd Edition. New York: Routledge, s. 40-48. ISBN 9780203079751. Dostupné z: <https://doi.org/https://doi.org/10.4324/9780203079751>.

LÉVI-STRAUSS, Claude, 2006. *Mythologica I – Syrové a vařené*. Capricorn. Argo.

MINTZ, Sidney W., 2017. Time, Sugar, and Sweetness*. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny a JULIER, Alice. *Food and Culture*. 4th edition. New York: Routledge, s. 91-103. ISBN 9781315680347.

MINTZ, Sydney, 1985. *Sweetness and Power*. Penguin Books.

NIKOLOPOULOU, Kassiani, 2023. What is snowball sampling?: Definition & Examples. Online. *Scribbr*. Dostupné z: <https://www.scribbr.com/methodology/snowball-sampling/>.

STAJCIC, Nevana, 2013. Understanding Culture: Food as a Means of Communication. In: *HEMISPHERES*. Vol. 28. S. 5-14. ISSN 0239-8818.

SUTTON, David E., 2008. A Tale of Easter Ovens: Food and Collective Memory. *Social Research*. Roč. 75, č. 1 Collective Memory and Collective Identity, s. 157-180.

SUTTON, David E., 2001. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Bloomsbury Collections.

SUTTON, David E., 2010. Food and the Senses. *Annual Review of Anthropology*. Roč. 39, s. 209-223.

SUTTON, David E., 1997. The Vegetarian Anthropologist. *Anthropology Today*. Roč. 13, č. 1, s. 5-8.

SZYMAŃSKA-MATUSIEWICZ, Grażyna, 2013. Is Ancestor Worship a Vietnamese Tradition? Online. *Asian Anthropology*. Roč. 12, č. 2, s. 156–171. Dostupné z: <https://doi.org/10.1080/1683478X.2013.833041>.

TOUŠEK, Laco, 2012. Vybrané aspekty metodologie aplikované antropologie. In: HIRT, Tomáš; TOUŠEK, Laco; SOSNA, Daniel; ZÍKOVÁ, Tereza; HENIG, David et al. *Vybrané kapitoly z aplikované sociální antropologie*. Západočeská univerzita v Plzni, s. 25-73. ISBN 978-80-261-0122-2.

TRAN, Thang Huong, 2009. *BILATERAL ECONOMIC RELATIONS BETWEEN CZECH REPUBLIC AND VIETNAM, SITUATION AND SOLUTIONS*. Diplomová práce. Praha: Univerzita Karlova.

TURNER, Victor, 1986. Dewey, Dilthey and Drama: An essay in the anthropology of experience. In: TURNER, Victor a BRUNER, Edward, M. (ed.). *The Anthropology of Experience*. University of Illinois.

TURNER, Victor, 1967. *The Forest of Symbols*. Ithaca: Cornell University Press.

TURNER, Victor, 1975. Symbolic Studies. *Annual Review of Anthropology*. Roč. 4, č. 4, s. 145-161.

VISSER, Margaret, 1992. *The Rituals of Dinner*. Penguin Publishing Group. ISBN 0140170790.

VU, Hong Van, 2022. The influence of taoism on the folk beliefs of the vietnamese. Online. *The Russian Journal of Vietnamese Studies*. 2022-12-24, roč. 6, č. 4, s. 51-60. ISSN 2618-9453. Dostupné z: <https://doi.org/10.54631/VS.2022.64-111099>.

ZHEN, Willa, 2019. *Food Studies: A Hands-On Guide*. Velká Británie: Bloomsbury Publishing. ISBN 9781474298711.

14. PŘÍLOHY

Osnova otázek pro polostrukturovaný rozhovor

1. Jak vypadá váš běžný den z pohledu jídla?
 - a. Kolik jídel za den sníte?
 - b. Co to obvykle obsahuje a jak je to rozložené?
2. Nahlížíte na nutriční hodnoty jídla?
 - a. Dbáte, zda je jídlo zdravé?
3. Při přípravě každodenního jídla, nahlížíte na aspekt, zda je jídlo rychlé a jednoduché k přípravě?
4. Staráte se o přípravu jídla vy nebo vaše manžel/ka?
5. Máte nějaké vzpomínky na zvláštní události spojené s jídlem sdílením s blízkými?
 - a. Jaké pokrmy jste v dětství konzumovali spolu se sourozenci?
6. Existují nějaké tradice nebo rituály spojené s přípravou a konzumací jídla?
7. Jak moc důkladně praktikujete rituály spojené s ancestrálním uctíváním?
 - a. V jakém počtu osob slavíte vietnamský nový rok (Tết)?
 - b. Připravujete slavnostní pokrmy sami v domácnosti?
8. Máte nějaké zvláštní zvyky nebo tradice spojené s jídlem při společných událostech?
 - a. Konzumujete ve větším počtu osob jídlo na zemi?
9. Existují nějaké příběhy nebo legendy spojené s jídlem, které mají význam pro vaši kulturu?
10. Jaký je význam sdílení jídla ve vaší rodině nebo komunitě?
11. Využíváte jídlo jako způsob ke komunikaci a budování vztahů ve vašem okolí?
 - a. Jakým způsobem?
12. Jak si myslíte, že historie a kulturní dědictví ovlivňují vaše stravovací zvyky?
 - a. Myslíte si, že válečná situace ve Vietnamu ovlivnilo vaše pojmání jídla?
13. Jaký význam má pro vás jídlo a k čemu vám slouží?
 - a. Máte s jídlem spojené nějaké vzpomínky (sentiment), zvyky či tradice?

- b. Jaký si myslíte, že má jídlo význam pro vietnamskou kulturu?
- c. Jakým způsobem to předáváte svým dětem?
- d. Jakým způsobem byly tyto zkušenosti předány vám?

14. Je pro vás důležité využít všechny části potravin?

- a. Jak například využíváte části masa, které jste zjistil/a, že se v ČR nepoužívají?
- b. Jaké jsou vaše postupy při přípravě jídla a jak se snažíte minimalizovat odpad?

15. Myslíte si, že způsob, jakým se zachází s potravinami, nese symbolický význam ve vietnamské kultuře?

16. Jak vidíte vztah mezi způsobem, jak se zachází s potravinami a udržitelností?

17. Máte nějaký osobní zájem o udržitelnost a ochranu životního prostředí?



Obrázek 1: Bánh chung (Zdroj: vlastní)



Obrázek 2: Bánh chung a Bánh tét (Zdroj: vlastní)



Obrázek 3: Tiết canh (Zdroj: vlastní)



Obrázek 4: Tradiční vietnamské stolování (Zdroj: vlastní)