



UvA-DARE (Digital Academic Repository)

Clafoutis jako složenina

Když se podaří, že věci drží pohromadě

Mol, A.

Publication date

2016

Document Version

Final published version

Published in

Biograf : časopis pro kvalitativní výzkum

[Link to publication](#)

Citation for published version (APA):

Mol, A. (2016). Clafoutis jako složenina: Když se podaří, že věci drží pohromadě. *Biograf : časopis pro kvalitativní výzkum*, 63-64. <http://www.biograf.org/text.html?id=993>

General rights

It is not permitted to download or to forward/distribute the text or part of it without the consent of the author(s) and/or copyright holder(s), other than for strictly personal, individual use, unless the work is under an open content license (like Creative Commons).

Disclaimer/Complaints regulations

If you believe that digital publication of certain material infringes any of your rights or (privacy) interests, please let the Library know, stating your reasons. In case of a legitimate complaint, the Library will make the material inaccessible and/or remove it from the website. Please Ask the Library: <https://uba.uva.nl/en/contact>, or a letter to: Library of the University of Amsterdam, Secretariat, Singel 425, 1012 WP Amsterdam, The Netherlands. You will be contacted as soon as possible.

Clafoutis jako složenina

Když se podaří, že věci drží pohromadě

Annemarie Mol

Překlad: Michal Synek



Citujte takto:

MOL, A. (2016): Clafoutis jako složenina: Když se podaří, že věci drží pohromadě. *Biograf*, (63-64): 28 odst. Dostupné na adrese <http://www.biograf.org/clanek.html?clanek=6307>

Biograf

Časopis
(nejen) pro
biografickou a reflexivní
sociologii

ISSN 1211-5770
Reg. pod č. MK ČR E 8364

Biograf aktuálně vychází dvakrát ročně v tištěné verzi i jako on-line časopis. Publikuje empirické, metodologické i teoretické příspěvky věnované kvalitativnímu výzkumu.

E-mail:

casopis@biograf.org

Website:

<http://www.biograf.org>

Rok 2016, číslo 63-64



© Časopis Biograf 2016

1.
Jednoho deštivého květnového dne roku 2011 jsem pekla clafoutis.[1] Povedl se skvěle. Zatímco jsem si na něm pochutnávala, napadlo mě, jak bych se mohla vypořádat s problémem *barokní koherence*, jímž jsem se chtěla zabývat na workshopu, který později

vyústil ve vydání této knihy.[2] Právě clafoutis, ve vší své skromné slávě, mi otevře cestu k řešení několika naléhavých teoretických otázek (otázek, které se netýkají přímo skutečnosti, ale toho, jak skutečnost rámuje, formulujeme a jak si ji představujeme), aniž bych zabředla do abstrakce. Řečeno konkrétněji, s využitím případu clafoutisu budu schopna otázku *co to znamená držet pohromadě* zakotvit v empirickém materiálu. Empirický materiál proto hraje v tomto textu zvláštní roli. Zatímco jiní sociální vědci často prohlašují, že využijí té či oné teorie, aby mluvili o nějakém materiálu, já se tu chystám udělat opak. Využiji materiály týkající se clafoutisu, abych mluvila teoreticky.[3] Chovám naději, že moje empirické materiály vrhnou nové světlo na teoretické problémy spojené s otázkou *co to znamená držet pohromadě*. Problémy soudržnosti se totiž dosud řešily ve stínu ikony logické koherence. Ve výrokové logice se koherence vyznačuje absencí rozporu: platí-li A, pak nemůže současně platit non-A. Abychom se vyhnuli nesoudržnosti, jeden z výroků musí být odmítnut. Pokud soubor výroků implikuje výrok A, nemůže zároveň implikovat non-A. Logická koherence je rozporuprostá. A jelikož je založena na domněle bezčasých abstrakcích, jako je A a non-A, je rovněž trvalá. Má nadčasového ducha. A v důsledku toho všeho není příliš vhodná pro uvažování o složitých situacích, v nichž vládne napětí a neustálé proměny, kde však přesto stále platí rozdíl mezi "držet pohromadě" a "rozpadnout se na kusy". Clafoutis je případem takové situace.

2.

Ale *co to je clafoutis*? Právě o otázku *co dělá clafoutis "clafoutisem"* jde v tomto textu především. Proto vám nenabízím vyčerpávající definici. Abych však poskytla alespoň náznak, zde je recept, či spíše jedna z jeho mnoha variant. Předehřejte troubu na 150°C. Smíchejte mouku, mléko, vejčička a špetku soli a směs vymíchejte do hladkého těsta. Mísu na pečení vytřete máslem. Polovinu těsta nalijte do mísy a dejte ji na pět minut do trouby. Vyndejte ji z trouby a opatrně přidejte ovoce výrazné chuti. Ideální jsou třešně. Hodí se i švestky, ale protože jsou kyselejší, možná budete chtít přidat trochu cukru. Vrstvu ovoce zalijte zbytkem těsta a povrch pocukrujte. Vraťte nádobu do trouby. Přibližně za pětáctičet minut je clafoutis hotov. Jí se horký, vlažný nebo studený.

Složenina

3.

Jak clafoutis drží pohromadě? Budete-li postupovat podle receptu, který jsem vám právě prozradila, pokrm v troubě ztuhne do pevného tvaru. Tady ho máme: celistvý, voňavý moučník, k jehož označení potřebujeme jen jedno slovo – clafoutis. Trocha analýzy však postačí, aby vyšlo najevo, že tato jednota propojuje celou řadu různých říší, registrů, režimů (či jak jim říkat?). Clafoutis *je složen* z různých (řekněme) světů. Na následujících stránkách se pokusím tuto složeninu stručně rozebrat.

4.

Tak především se clafoutis připravuje z různých surovin. Každá má jiný původ. Vezměte si například mouku, produkt mletí pšeničného zrna. Pečete-li clafoutis v Nizozemsku (v geografickém ohnisku tohoto textu), pšenice, kterou používáte, pochází s největší pravděpodobností z Francie nebo Německa.[4] Zatímco tyto země nejsou zas až tak vzdálené, s pšenicí se obchoduje na prostoru mnohem širším. Cena pšenice v západní Evropě roste a padá v závislosti na sklizni ve Spojených státech a v Číně. Dopad má i aktuální míra napadení ruské pšenice rzí travní. Tato parazitická houba se v poslední době rozmohla v důsledku zpoždění setby, které si vyžádalo oteplení podnebí způsobené globálními klimatickými změnami.[5] Což je jen zlomek toho, co se dá říci o pšenici. A

mléko? Koupíte-li ho v místním obchodě, bude pocházet od mnoha různých krav. To se může zdát překvapující, jelikož jeden clafoutis obsahuje mnohem méně mléka než oněch 25 litrů představujících průměrnou denní dojivost holandské mlékonosné dojnice. Jenže chovatelé slévají "produkci" jednotlivých zvířat dohromady a továrny pak mísí mléko pocházející z různých farem. Zaměříme-li se na vajíčka, najdeme na nich malé razítko s označením původu. Od roku 2012 nařizuje legislativa Evropské unie, že slepice snášející vajíčka musí mít minimálně 750 čtverečních centimetrů životního prostoru, jakož i hrad, na němž mohou sedět.[6] Sůl ponechám s vaším svolením stranou.[7] Více o ovoci níže. Obrázek jste si už udělali. Clafoutis obsahuje množství surovin, z nichž každá má svou složitou historii a specifičnost. Jen shromáždit všechny tyto rozličné suroviny je samo o sobě mimořádným kompozičním úspěchem. Zároveň všechny pocházejí ze světa, který bychom mohli nazvat třeba *zemědělstvím*. První složenina na mém seznamu.

5.

Nyní ke druhé položce. Clafoutis se skládá ze surovin, ale suroviny samotné clafoutis nedělají. Jeho příprava se neobejde bez technologií. Odkud se tyto technologie berou a jak se šíří? Holandsky a německy psané kuchařky a kulinářské internetové stránky tvrdí, že původní recepty na clafoutis pocházejí z Francie. Pokud oblast původu určují blíže, umísťují ji do regionu Limousin. Ovšem recept, který mě naučila moje matka, je z Alsaska. Je Alsasko Francie, a pokud ano, jak dlouho? Německy se ta oblast jmenuje Elsaß. Mnohé pokrmy v sobě skrývají územní spory.[8] A spolu s nimi různé způsoby vyznačování hranic. Ve stejné době, kdy se z Francouzů stal národ labužníků a z Francie země s *cuisine*, stala se měřítkem všeho francouzského Paříž. Je proto otázkou, zda pokrm z Limousinu, neřkuli z Alsaska, může ve Francii snadno projít jako součást *francouzské* kuchyně.[9] A ve hře jsou tu i další historie. Péct clafoutis mě naučila moje matka, ta však měla recept z kuchařky. Mohli bychom to přejít coby souhru individuálně specifických okolností, jenže podobně jako většina souher okolností, i tato je historicky situovaná. V době jejího mládí (moje matka se narodila v roce 1924) vzdělané nizozemské ženy (moje matka studovala na univerzitě geografii), jimž byl přístup na pracovní trh uzavřen (formálními pravidly, ale také étosem mateřství), trávily čas cestováním do Francie (s *Guide Michelin*) a vařením podle zajímavých kuchařek (matčin clafoutis pocházel z jedné takové široce oblíbené knihy, sepsané nizozemským cestovatelem, autorem a básníkem Werumeusem Buningem).[10] Kuchařské technologické postupy jsou rovněž provázány s historiemi stolování: jelikož recepty předkládají clafoutis jako dezert pro čtyři a více osob, řadí se mezi rodinná jídla. Důležitá je také dostupnost trouby a žáruvzdorných mís na pečení. Fascinující kuriozitou z této oblasti je kovový nástroj na odpeckovávání třešní (i když limousinský recept doporučuje pecky neodstraňovat, protože dodávají pokrmu atraktivní nahořklou chuť). I v tomto případě bychom mohli donekonečna probírat detaily, ale i bez nich je jasné, o co mi jde. Technologie přípravy clafoutisu oplývají historickými, geografickými a kulinářskými zvláštnostmi. Jak to vyjádřit co nejuvýstižněji? S vaším dovolením si vypůjčím francouzský termín: clafoutis je nejen součástí *cuisine*, ale také ji obsahuje.

6.

Dále nás clafoutis sytí. Clafoutis se vždycky připravoval a požíval, mimo jiné, kvůli výživě. Dnes se o výživě mluví převážně jazykem nutriční vědy. Odpovědí na "nadváhu" šířící se v populaci Nizozemska (a dalších zemí) jsou výzvy obyvatelům, aby v záležitostech stravování činili "racionální a odpovědné volby" a měli nad touto oblastí života plnou racionální kontrolu.[11] V rámci této strategie musí všechny obaly na potraviny používané v Evropě (a v mnoha dalších oblastech) popisovat a kvantifikovat jejich složení v souladu s poznatky nutriční vědy. Takže když se vám zachce, můžete si

spočítat, kolik živin a energie clafoutis obsahuje. Sečtete hodnoty uvedené na obalu mouky, mléka, cukru a másla, nejdřív v kilokaloriích (energie), a pak v gramech (obsah proteinů, sacharidů a tuků). Problém může nastat s vajíčky, jelikož na nich obalový popisek chybí a mohou být různě veliká, ale na internetu najdete tabulky, podle kterých se potřebná čísla dají odhadnout. Započítat můžete dokonce i ovoce. Jenže veřejní strážci zdraví vás k takovému počtářskému úsilí mohou pouze vybídnout. Nemohou vás k němu donutit. Zaznívají dokonce i protichůdné výzvy, abyste ho nevynakládali. Zaměříte-li se totiž přesříliš na výpočty, může se stát, že přestanete živiny v clafoutisu vnímat smysly. Možná je moudřejší soustředit se na jeho schopnost sytit vaše vděčná ústa a spokojený žaludek.[12]

7.

Je clafoutis hotov? Najděte si klidnou chvíli, posaďte se a položte před sebe misku nebo talířek s tímto lahodným pokrmem. Budete ho jíst lžičkou, nebo vidličkou? Kousněte si. Nechte se překvapit křupavostí svrchní kůrky. Pod ní je vrstva měkčího těsta, pro niž angličtina používá stejný termín, "kůrka" (*crust*). Uvnitř narazíte na šťavnatou vrstvu lahodného teplého ovoce. Textury a chuti se proměňují. Kůrka je chuťově skromná, což zvýrazňuje chuť ovoce (to je důvod, proč podle Werumeuse Buninga není ideální připravovat clafoutis třeba z jablek, která nemají výraznou chuť). Hnědá kůrka a světle žlutá vrstva pod ní vizuálně kontrastují s narudlými a nafialovělymi švestkami, či temně rudými třešněmi. Z moučnicku se line svůdná vůně. I když některé recepty doporučují jíst clafoutis studený nebo vlažný, já ho mám ráda horký. Když sousto polknete, clafoutis, nepřilíš sladký a nepřilíš tučný, vám udělá dobře v žaludku. Je sytý, a přitom lehký. Řečeno prostě, clafoutis přináší uspokojení – což neznamená, že uspokojení *obnáší*, protože uspokojení *se dostaví* pouze tehdy, když mu ponecháte patřičný prostor. Když se tiše posadíte. A budete se jídlu v klidu věnovat.[13]

8.

Uspokojení je výsledkem dlouhodobého sdíleného úsilí. Během let byl clafoutis přizpůsobován chutím těch, kdo ho jedli, zatímco milovníci clafoutisu (od Limousinu až po oblasti mnohem severnější) se učili oceňovat jeho charakteristické textury, chuti a teploty, jakož i pocity, které vyvolává v žaludku. To je spolu-vytváření.[14] Vnímavost milovníků clafoutisu je zároveň přítomna a zároveň nepřítomna v pokrmu, který chce zapůsobit na jejich smysly. Clafoutis je tedy nejen tvořen mnoha částmi. Nejde jen o to, že se v něm potkávají prvky pocházející ze světa zemědělství (kde *je* pokrmem, k jehož přípravě je zapotřebí lokálně dostupných surovin); světa kulinářství (kde *je* francouzským moučnickem); světa výživy (kde *je* bohatý na sacharidy a proteiny); a světa smyslovosti (kde *je* chutný a potěšující).[15] Clafoutis je rovněž *složen*. Různé světy, v nichž figuruje, jsou v něm přítomny/nepřítomny.[16] Právě povaha tohoto složení je hlavním tématem mého textu. Jak svět zemědělství, svět vaření, svět výživy a svět smyslovosti drží v clafoutisu pohromadě? Nejedná se o romantickou soudržnost, protože romantická soudržnost sdílí s logickou koherencí její sen o celku bez trhlin a rozporů. Jelikož soudržnost clafoutisu je plná napětí, máme tu co dělat s barokní soudržností.[17] To neznamená, že označíme-li jednu ze složek clafoutisu A, některá jiná by měla být označena jako non-A. Spíše by bylo vhodnější označit je jinými symboly (například @ nebo ㊦). Chci tím říci, že různé světy, které clafoutis obsahuje, nelze vměstnat do sdíleného euklidovského prostoru. Osy X a Y, na nichž bychom je mohli vyznačit, se neprotínají. Hodnoty, jež se k nim vztahují, jsou nesouměřitelné. Ve světě zemědělství může být clafoutis hodnocen podle toho, kde a jak vyrostly suroviny nezbytné pro jeho přípravu, kolik tyto ingredience stojí či jak rychle se kazí. Ve světě vaření se více cení

takové věci jako vrstevnatost chutí clafoutisu, společenské vazby, které spoluvytváří, vzpomínky, které vyvolává, a snadnost přípravy. Ve světě výživy lze clafoutis zhodnotit výpočtem množství kilokalorií a obsahu proteinů, sacharidů, a tuků, nebo posouzením jeho příspěvku k celkové výživě. A ve smyslovém světě je clafoutis *dobrý*, pokud dobře vypadá, hezky voní, pokud má lahodnou chuť a pokud jedlíkovi dělá dobře v žaludku.[18] Vezmeme-li toto všechno v úvahu, lze považovat za velký úspěch, že tyto úžasné různorodé světy drží v clafoutisu tak šťastně pohromadě.

Koagulace

9.

Barokní soudržnost se rodí ve složenině, například v clafoutisu, ze setkání různých světů. To neznamená, že se tak děje při jakémkoli setkání. Výsledkem setkání světů může stejně tak být i nesoudržnost. To nás přivádí k otázce, co "soudržnost" a "nesoudržnost" znamená ve složenině světů tak odlišných, jako jsou A, @ a А. Nechme se inspirovat jinými barokními složeninami, jimž se dosud dostalo více pozornosti než clafoutisu. Tak například barokní chrám: náhodné nahromadění soch k vyvolání všemohoucnosti Boží nestačí. Soubor obrazů a představ tvořících chrám nás musí strhnout svou evokativní silou – musí to *být ono*. Podobně s hudbou: náhodné spojení tří nebo čtyř hlasů ještě nedělá polyfonickou skladbu, která povznáší Ducha a posluchače dojmá k slzám. Tento účinek závisí na podmanivé harmonii a překvapivých kontrapunktech různých hlasových linek. Dokonce i camp funguje pouze tehdy, když vzrušuje a dráždí překvapivou kombinací.[19] Co tedy, ve světle těchto analogií, způsobuje, že clafoutis drží šťastně pohromadě, že *je to ono*?

10.

Clafoutis ovšem není jen složeným objektem, ve kterém se setkávají různé světy. Nabízí také model koagulace.[20] Jakmile se totiž mouka, mléko, vejčička a špetka soli, které mísíte při přípravě clafoutisu, spojí, jednotlivé ingredience už nelze znovu oddělit. Vzniklo nové jsoučno, těsto. Polovinu těsta nalijete do mísy vytřené máslem. Mísu dáte na pět minut do trouby a těsto trochu ztverdne. Když pak opatrně přidáte ovoce a pokryjete ho zbytkem těsta, obě části zůstanou od sebe odděleny. Po dalších čtyřiceti pěti minutách vytáhnete z trouby hmotu o několika vrstvách. Křupavá kůrka, "půvabně hnědá s lehce nadýchanými okraji", jak se píše v jednom receptu, měkké těsto, šťavnatá vrstva ovoce, a úplně vespod další vrstvička měkkého těsta.[21] Při okrajích, kde se těsto spojilo s máslem na stěnách nádoby, se také vytvořila kůrka. Ovoce zvláčnělo a zesládlo (pokud pečete švestkový clafoutis, cukr přidáný navíc roztál a spojil se s ovocem). Takže clafoutis, když ho vyndáte z trouby, je nevratně celistvý a zároveň plný kontrastů.

11.

Složená povaha clafoutisu mě přivádí na myšlenku nazývat jeho soudržnost "barokní", i když nevíme, kdy byl upečen poprvé, ve Francii se rozšířil až v průběhu 19. století a do slovníku si našel cestu až v roce 1864.[22] Kontrasty uvnitř clafoutisu jsou dobře patrné: mezi tvrdou kůrkou a měkkým ovocem; mezi nevýrazným těstem a ostrými ovocnými chutěmi. Kontrasty nacházíme také v proměnách v čase. Logická koherence je ve své klasické podobě nadčasová: protiřečí-li A non-A, je tomu tak jednou provždy. V clafoutisu ale dochází ke změnám. Když ho dáváme do trouby, má viskózní konsistenci, a když ho z trouby vytáhneme, koagulovaná hmota je měkce pevná. Ráda bych tento proces použila jako model historického procesu, během něhož se světy zemědělství, kulinářství, výživy a smyslovosti zcelily v clafoutisu. To otevírá řadu otázek po možných koncích a trvanlivosti

tohoto pokrmu.

12.

Nebudeme-li zacházet do detailu, můžeme relativně jednoduše popsat, jak se světy *zemědělství* a *kulinářství* (abychom začali těmito dvěma světy) potkaly v clafoutisu. Pšenice byla dlouho ve Francii považována za nejlepší obilninu, ale protože ji bylo těžké pěstovat, byla drahá. Rozšířenější byly skromnější obilniny jako žito, pohanka a oves. V 19. století se pšenice v souvislosti s proměnou zemědělských technologií stala dostupnou všem, kromě těch nejchudších. Tolik k těstu. Mléko bylo ve Francii široce dostupné, protože lidé chovali krávy, a hodně lidí mělo vajíčka od vlastních slepic.[23] Na severu Evropy bylo nejužívanějším tukem máslo, vyráběné stloukáním mléka, na jihu se používal olivový olej. Alsasko, a dokonce i Limousin leží nad touto hranicí, takže k vymazání nádoby bylo po ruce máslo. Při bohatých sklizních ovoce se vyplatilo přemýšlet o různých způsobech podávání. A protože se clafoutis peče, dá se k jeho přípravě použít ovoce konzervované. Čerstvých švestek nebo třešní není zapotřebí. Trouby byly v 19. století ve městech i na venkově běžným kuchyňským vybavením (i když chyběly v domácnostech chudiny). Když to shrneme, světy zemědělství a kuchařství se v clafoutisu nepotkaly jen tak mimochodem, ale dokonale si sedly. Tato sraženina vydržela po celé 20. století, kdy se také začala šířit do světa. To lze dokumentovat příběhem méj matky, která v 60. letech bydlela kousek od severní Francie a zároveň měla dostatek peněz a potřebných dovedností, aby mohla vést blahobytnou domácnost. Bylo pro ni snadné opatřit si všechny nezbytné suroviny. Čerstvé třešně byly vzácné, ale třešňové kompoty se prodávaly ve městě v obchodě s potravinami. V srpnu dozrávaly švestky v naší zahradě. Moje máma je konzervovala na zimu, nejprve ve velkých zavařovacích sklenicích, později v mrazáku. V kuchyni jsme měli troubu a každý večer jsme se scházeli k rodinné večeři, která byla obvykle zakončena moučníkem. Bylo nasnadě, že se čas od času pekl clafoutis.[24]

13.

Podobné příběhy lze vyprávět o hladkém propojení světa *výživy* a světa *smyslovosti*, i když ráz těchto příběhů je spekulativnější. Je pravděpodobné, že právě specifická kombinace živin způsobuje, že se člověk po clafoutisu cítí uspokojen a nasycen, aniž by měl těžký žaludek. Clafoutis je sladký díky značnému množství ovoce a (pokud je to nutné) přidanému cukru, není však přeslazený, což vyhovuje chutím mnoha francouzských (a holandských!) dospělých.[25] Jelikož obsahuje více proteinu a méně tuků a cukru než většina ostatních chutných teplých moučníků (jablečný crumble, rebarborový koláč, horká krupičná kaše atd.), moje máma vždy zdůrazňovala, že clafoutis je *zdravý*. Kromě toho – abych k výživě a smyslovosti přimíchala trochu kulinářství – clafoutis má jistou přitažlivost pro zastánce vegetariánského (ale ne veganského) vaření. Směs mouky, mléka a vajíček je dobrým doplňkem jiných vegetariánských pokrmů, jako třeba čočkové polévky. Pšenice, jakožto obilnina, se dobře hodí k luštěninám, což usnadňuje příjem proteinů, a vajíčko přísun bílkovin ještě zvyšuje. Doplňují se však nejen živiny – stejné je to s chutěmi. Když jsem byla na studiích a střídaly jsme se s kolegyněmi ve vaření, naservírovala jsem jim pěknou řádku čočkových polévek a clafoutisů. Tato kombinace odpovídala našim vegetariánským preferencím a obě jídla nám chutnala. Co si člověk může přát víc než pokrm bohatý na proteiny, který zahřeje duši a těší žaludek, má přitažlivou konzistenci, krásně vodí a dobře chutná?

14.

Takže i když je každý z těchto světů tvořen jinými entitami a podléhá jiným měřítkům, v clafoutisu dochází k jejich úspěšnému propojení. Není to nic extra; nejde o dokonalost, či snad o přítomnost Boží, očekávání Ducha by clafoutis nemusel dostát. Přesto je v tom

jisté požehnané štěstí. Odlišné světy se potkaly v pokrmu a propojily se. Drží pospolu, protože prvky každého z nich se hodí do skladby ostatních. Vyprávění o clafoutisu můžeme začít třeba v kuchyni. Je tak hrdinským příběhem o receptu, který přetvořil lokálně dostupné zemědělské produkty ve výživný pokrm, jenž těší smysly těch, kdo se ho naučili mít rádi. Stejně tak můžeme začít u výčtu plodin, které nabízí svět zemědělství; u potřeby nakrmit rodinu či jinou společnost; nebo u smyslů, které se rychle naučily užívat si onu specifickou kombinaci mouky, mléka, vajíčka a ovoce (nezapomeňte na špetku soli!). Ať už však příběh budeme vyprávět jakkoli, je zřejmé, že právě v clafoutisu se světy zemědělství, kulinářství, výživy a smyslovosti propojily mimořádně dobře. Clafoutis tedy není jen náhodným nahromaděním surovin, ale složeninou, která drží šťastně pohromadě.[26]

Rozpad

15.

Jakkoli působivá je koagulace různých světů v clafoutisu, nemusí držet pohromadě věčně. Pohyby a změny jediného prvku mohou způsobit postupný nebo náhlý rozpad složeniny. A když už se tak bezostyšně věnuji autoetnografii, dovoluji mi uvést příklad týkající se mých střev. Aniž bych to si to zprvu uvědomila, pšenice začala mým střevům vadit. Po jídlech jako těstoviny, chleba a právě clafoutis mě vždycky začalo bolet břicho. Protože však průměrný obyvatel Holandska jí jídlo obsahující pšenici téměř každý den – a se mnou tomu nebylo jinak – nepřišla jsem na to hned. Teprve po několika letech bolestí břicha (a mnoha dalších obtíží) jsem zjistila, o co jde. Přesněji řečeno (po všech těch letech zdravotních problémů), zjistila jsem to po několika dnech experimentování. Těch několik dní jsem nejedla žádnou pšenici. Bolesti okamžitě přestaly a mě osvítilo poznání. Od té doby pšenici nejím.[27] *Konec clafoutisu.*

16.

Takže selhání jediného prvku může přivodit konec složeniny. Z toho plyne, že se "clafoutis" může rozpadnout mnoha různými způsoby.[28] Kdo dneska má zahradu s třešněmi? Pokud vlastní stromy nemáte, vaření z třešní se vám může jevit jako zbytečná marnotratnost. Jsou většinou tak drahé, že si je raději vychutnáte v čerstvém stavu. Ať už sníte několik dní za sebou hrst třešní, nebo se s nimi jednou přejíte, do moučníku vám nezbydou žádné. Odpeckovávač se pořád ještě dá sehnat, ale trpělivost nutná k jeho používání se kamsi vytratila. A pusa plná pecek neodpovídá současným (francouzským, nebo holandským?) představám o lahodném jídle. (Stejná přecitlivělost možná před dávnou dobou stála u zrodu odpeckovávače. Když se Paříž stala arbitrem francouzské kuchyně, clafoutis by se byl možná rozpadl nebýt tohoto nástroje, neboť, jak praví jeden historik vaření, "zatímco obyvatelstvu Limousinu pecky v *clafoutisu* nevadily, jinak tomu bylo s návštěvníky z Paříže, uvyklými větší kulinářské vytříbenosti".)[29] Pak jsou tu obtíže s přípravou. Kdo najde po dlouhém dni vyplněném placenou prací sílu na přípravu clafoutisu? Zájem mojí mámy o vaření souvisel s faktem, že jí byl, stejně jako dalším ženám její generace (pro Holanďanky to platí ještě více než pro obyvatelky sousedních zemí), znemožněn přístup na trh práce. Vdané ženy se měly starat o rodinu. Máma se věnovala rovněž lokální politice, ale teprve v sedmdesátých letech (když se v zemi projevil nedostatek učitelů) jí místní střední škola nabídla placené zaměstnání. Tehdy vyměnila průvodce *Michelin* a sbírku kuchařek za učebnice zeměpisu. Možná vám připadá, že tohle už je jiný příběh – nebo jen další čistě osobní záležitost – ale šlo o součást širšího trendu, který přímo ovlivnil *podmínky možnosti* clafoutisu. Skutečnost, že se ženy počínají sedmdesátými lety (zprvu úmorně pomalu, ve větší míře v době mého

mládí a teprve dnes zcela plnohodnotně) začaly podílet na placené práci, zatímco muži se nechopili odpovídajícího dílu prací domácích, způsobila zhoršení podmínek, které činí clafoutis možným.[30]

17.

Harmonii clafoutisu narušují také jiné disonance, jako například útoky z pozic nutričních věd. Tradičně se clafoutis jedl jako dezert. Jenže kdo touží po výživném dezertu v době, kdy se z nadváhy stal nepřítel státu? Moje maminka si sice pochvalovala, jak je clafoutis zdravý, ale jakmile si začnete pečlivě zaznamenávat "příjem potravy", zjistíte nejspíš, že v závěru převážně sedavého dne už jeho kalorie nepotřebujete. Rozhodně ne po takzvaném hlavním jídle. Budoucnost clafoutisu tedy možná záleží na proměnách našich představ o řádném jídle, zejména na tom, zda jsme, nebo nejsme ochotni vzdát se hlavního chodu.

[31] Lidé, kteří si ho dokáží odpustit, mohou sáhnout po kombinaci polévky a clafoutisu, jako jsem to coby čochmilovná studentka dělala já. Později jsem se v roli matky pokoušela o cosi podobného, ovšem s využitím různých jiných polévek. Moje děti, které čochkovou polévku dlouho odmítaly, totiž clafoutis milují. To souvisí s možná nejsilnější stránkou clafoutisu: s jeho chuťovými kvalitami. Jsou dost výrazné, aby tomuto pokrmu zajistily trvání? To se teprve ukáže. Rozkoše smyslů vyvolané clafoutisem třeba nebudou stačit, aby obstál v konfrontaci s pravidly správné výživy, která se v budoucnu namísto na kalorie mohou zaměřit třeba na sacharidy (jichž je v clafoutisu díky mouce a ovoci značné množství). Může se také stát, že chuť si zachová svoji důležitost, ale změny se chuťové preference (oblubu si získají pálivé pokrmy, nebo jídla s hrubší texturou?). Budoucnost clafoutisu zkrátka záleží na celé řadě těžko předvídatelných okolností.

18.

Takže co si z toho všeho odnášíme? Barokní koherence může být dočasná. Její trvání není zaručeno. Světy, které se na jednom místě a v určité době šťastně spojí dohromady, se jinde a jindy nemusí vůbec potkat. K desintegraci clafoutisu může dojít velmi snadno. Jak si ale něco takového představit, jaký model pro rozpad použít? Jako lákavé se mi jeví srovnání s procesem příjmu potravy. Jakmile clafoutis rozžvýkáte, už nikdy nebude jako dřív. Ztratí svůj pěkný vzhled. Zato ho pak lze spolknout, což vyvolá v žaludku pocit uspokojení. Proces rozpadu pokračuje v trávicím ústrojí. Živiny, jakmile je organismus vstřebá, začnou působit: budete hyperaktivní nebo pocítíte příliv životní energie. Jenže za chvíli je po všem. Clafoutis se dokonale rozpadl. Proměnil se v palivo a stavební materiál. Jeho zbytky, promísené s jinými nestravitelnými materiály, projdou zaživačím ústrojím do tlustého střeva, odkud jsou vyloučeny ve formě výkalů.[32] A i když molekuly nemohou zázračně zmizet, po clafoutisu je veta. Příjem potravy tedy nabízí fascinující model desintegrace. Řešíme-li však otázku, jak se různé světy mohou propojit v nějakém pokrmu, aby se po nějaké době zase rozpojily, tenhle model nám příliš nepomůže. To proto, že příjem potravy je nevratný proces. Rozpad strávené potravy nelze vrátit zpět. O rozpadu složeného vzoru jménem clafoutis to nutně platit nemusí.

Proměna

19.

I když proces příjmu potravy možná není nejlepším modelem pro rozpad clafoutisu, samotný fakt, že se clafoutis jí, je vysoce významný pro studium jeho trvání. Zničení provázející konzumaci nám totiž umožňuje nahlédnout, že aby *vzor* clafoutisu přetrval, zde či onde musí být čas od času připravovány další a další clafoutisy. Chrám vytesaný do kamene (barokní nebo jiný) většinou nějakou tu chvíli vydrží. Potřebuje samozřejmě

opravu, může do něj uhodit blesk, nebo jej může zničit požár. Krátký výlet do Francie s *Guide Michelin* v ruce však odhalí, že mnoho chrámů stále stojí dlouho poté, co je Bůh ponechal jejich osudu. Hudba je prchavější. Koncert či sonáta, nemají-li navždy utichnout, se musí hrát znovu a znovu. Situace, při níž se posluchači naladují na tóny hudby, se nikdy přesně neopakuje. Povaha a působení hudby procházejí proměnami v čase. Mnohohlasá fuga, jež původně byla výrazem Bachovy křesťanské pokory, se může proměnit v projev Bachova génia.[33]

20.

Co ale tohle všechno znamená pro clafoutis? Žádný jednotlivý clafoutis nemá dlouhého trvání. Stejně jako nějaký hudební kus, i jídlo je třeba "dávat" znovu a znovu, na rozdíl od hudby ho však nelze nahrávat. Užívat si stejný pamlsek tisíckrát jinak a v jiných souvislostech není možné. Aby clafoutis trval, je nutno opakovaně pěstovat a sklízet suroviny nezbytné k jeho přípravě, obchodovat s nimi, a rok po roce se musí najít někdo, kdo ve své dobře vybavené kuchyni věnuje úsilí pečení. Clafoutis je prchavý. Existuje vždy jen pár hodin (nebo, nesní-li se napoprvé celý, maximálně jeden nebo dva dny), v závislosti na svém zhmotnění. Pak znovu zmizí. Z toho plyne, že existuje bezpočet důvodů, proč se světy spojené v clafoutisu nemusí už nikdy více potkat. Jenže clafoutis je zároveň mimořádně odolný, podobně jako chrámy nebo hudba. Jen používá jinou taktiku.

21.

Tím se dostáváme k otázkám týkajícím se proměny. Neboť zatímco odolnost chrámu tkví v pevnosti jeho kamenných stěn, odolnost clafoutisu spočívá v jeho mimořádné přizpůsobivosti. Na začátku textu jsem vám nabídla recept na clafoutis. Jedná se o zjednodušenou verzi receptu pocházejícího z maminy kuchařky. Chybí v něm vyčíslení potřebného množství surovin. Neobsahuje ani údaje ve speciálních kuchyňských mírách, které se pro vaření hodí lépe než metrický systém. "K přípravě vašeho clafoutisu, oné vysoce individualizované pochoutky, kterou však stále nazýváte clafoutisem, potřebujete tolik a tolik lžic mouky (měřeno vaší vlastní domácí lžící, vrchovatě plnou) a tolik a tolik lžic cukru (měřeno stejnou lžící, jenže naplněnou jen po okraj). A když o svoje náčiní přijдете, převod osobních měr na univerzální abstraktní jednotky nemusí být vůbec jednoduchý." [34]

22.

Clafoutis, stejně jako mnoho dalších pokrmů, se prostřednictvím opakované přípravy přizpůsobuje zvláštním podmínkám. Reaguje na místní nahodilosti, adaptuje se na dostupné kuchyňské náčiní a způsoby stolování. Suroviny nemusí být kvantifikovány pomocí abstraktních jednotek, které jsou snadno přenosné z místa na místo. Přitom všechna tato těžko popsatelná proměnlivost nám nebrání v tom, abychom svůj pokrm "stále nazývali clafoutisem". V dětství mě to překvapovalo. Vzpomínám si na den, kdy jsem zůstala na noc v domě kamaráda. Odpoledne nám spolu s limonádou bylo nabídnuto cosi, co *jeho* matka nazývala clafoutisem. Byl ale mnohem placatější než clafoutis mojí maminky, měl jemnější texturu a byl mnohem sladší. Jak to, že se něco tak odlišného nazývá stejně?

23.

Clafoutis má mnoho podob. Kuchaři si s ním hrají, jak chtějí, a recepty se liší jeden od druhého. Zalistujte několika kuchařkami, nebo vyhledejte "clafoutis" na internetu, a najdete bezpočet variant.[35] Některé recepty doporučují přidat do těsta drcené mandle, jiné mletou vanilku, další třešňový likér. Některé recepty radí, abyste těsto přisladili (jedna *anglická* webová stránka tvrdí, že takto to dělají *Francouzi*). Jiné říkají, že je dobré

předeřtát troubu a zkrátit dobu pečení. A najdou se dokonce i recepty, které pod názvem "clafoutis" rozumějí slané hlavní jídlo (např. "clafoutis s červenou paprikou a kozím sýrem").^[36] Všechny tyto recepty ale mají jedno společné. Jejich základem je směs mouky, vajíček, mléka a soli. Znamená to, že tyto suroviny jsou definujícími charakteristickými znaky clafoutisu? Je jejich seznam závazným výčtem ingrediencí, bez nichž by "clafoutis" nebyl clafoutisem, ale zcela jiným pokrmem? Odpověď zní nikoli.

24.

Ráda bych vám nyní vysvětlila, jak je možné, že jsem si v květnu roku 2011, skoro deset let poté, co jsem přestala jíst pšenici, pochutnávala na clafoutisu. Mohl za to další experiment. Byla jsem sama doma, dostala jsem chuť na něco dobrého a začala improvizovat. Vypracovala jsem těsto, v němž bylo mléko a vajíčka, ale namísto pšeničné mouky jsem použila mouku z fonia. Ve Francii a v Německu se tato obilnina běžně nepěstuje. Fonio – "nejchutnější z obilnin"^[37] – má původ v západní Africe. Moje zásoba pocházela z Burkiny Faso. Jelikož pěstování fonia je velmi náročné, vyšlo v průběhu 20. století z módy. Počátkem 21. století však začali zemědělce v pěstování fonia podporovat francouzští humanitární pracovníci, protože obsahuje více proteinů a vlákniny než pšenice a je odolnější vůči suchu. Domnívali se, že fonio by se mohlo stát nejen oblíbenou místní potravinou, ale také výhodným exportním artiklem, díky nízkému obsahu lepku. Odborníci doufali, že lidé jako jsem já, si tuto obilninu oblíbí. Takže jsem kromě mléka, vajíček a špetky soli dala do těsta fonio. K experimentování mě přimělo také to, že jsem doma měla rebarboru, kterou bylo nutné spotřebovat, jinak by shnila. Rebarboru jsem dala na chvíli do trouby a jakožto protiváhu k její trpké příchuti jsem přidala trochu zázvoru nakládaného v sirupu. Aby moučník nebyl lepkavý, použila jsem olivový olej. Takže nakonec tam z receptu na clafoutis, který mě moje máma předala před čtyřiceti lety, zůstaly jen vajíčka, mléko a sůl. Přesto se všechny ingredience šťastně spojily dohromady.^[38] *Bylo to ono.* Jakmile jsem ten lahodný pokrm vložila do úst, s radostí jsem si uvědomila, že jím clafoutis.

25.

Takže stejně jako existuje mnoho způsobů rozpadu clafoutisu, existuje také mnoho způsobů jeho trvání – přičemž trvat nemusí nutně znamenat zůstat stejný. K znovunastolení stejné soudržnosti může dojít v úplně jiné složenině. Spolu s Alsaskem je nyní v mém moučníku přítomna/nepřítomna Burkina Faso. Když teď jím clafoutis, nenavazuji vztah pouze s budováním francouzského národa v rámci Evropy, ale rovněž s historií francouzského kolonialismu. Současně se užitím fonia dotýkám všech nejednoznačností spojených s konzumací plodin pěstovaných v Africe pro evropský trh. Na obale a webových stránkách najdete prohlášení rozvojové agentury, podle něhož jsou zemědělci rádi, že si mohou pěstováním fonia vydělat na živobytí. Stejně tak platí, že pozru-li plodiny pocházející z africké půdy já, živiny v nich obsažené *nenasytí* tamní obyvatele.^[39] Rebarboru vypěstovala holandská organická farma, která sice nezachrání svět, nabízí však alespoň jistou naději. Její výpěstek jde tak dobře dohromady s čínským zázvorem naloženým v cukernatém sirupu, že společně svou chutí překonají i švestky (ne však třešně, těm se nic nevyrovná). Můj pokusný clafoutis byl malý, tak akorát pro mě. To by se dalo označit za projev krize rodinného, či obecněji společného stolování. Mohlo by se zdát, že při vši té odlišnosti nemůže jít o stejnou složeninu. Zárukou příslušnosti k dané kategorii není dokonce ani chuť: tento clafoutis chutnal úplně jinak než kterýkoli moučník stejného jména, který jsem do té doby jedla. Přesto, určitým způsobem, to byl clafoutis. Bylo to tak pouze pro mě? Byla příčinou shody dlouhá komplikovaná historie, kterou jsme spolu prožily? Nevím. Kdybych se o ten clafoutis mohla s někým podělit, moji spolustolovníci, nebo alespoň někteří z nich, by třeba souhlasili. Jisté je, že slovy bych je

nikdy nepřesvědčila. Ani teď, když o svém experimentu píši, se mi nedaří slovy vyjádřit, co v mém výtvaru učinilo zjevnou přítomnost ducha clafoutisu. Navzdory těmto obtížím jsem si jistá, že se mi z oněch dosti náhodně nahromaděných ingrediencí podařilo upéct clafoutis. *Bylo to ono*. V mém clafoutisu zůstal zachován – či spíše se v něm znovu-objevil – nefalšovaný clafoutis. Pozoruhodná složenina vyznačující se nepopsatelnou, nezaměnitelně barokní koherencí.[40]

Závěr

26.

Příběh clafoutisu, tak jako všechny příběhy, je jedinečný. Přesto z něj můžeme odvodit jisté poznatky o *soudržnosti* a formulovat je v podobě teorie. To znamená, že je možné tyto poznatky částečně oddělit od zvláštností jedinečného případu a formulovat je tak, aby inspirovaly analýzu jiných případů – případů odehrávajících se na jiných místech a za jiných okolností. Jiné případy budou mít svoje zvláštnosti. Poznatky, které z nich odvodíme, mohou částečně odpovídat tomu, co jsme se dozvěděli zkoumáním clafoutisu, ale zároveň budou obohacovat, pozměňovat, či dokonce radikálně proměňovat naše kolektivní porozumění soudržnosti. Postupujeme-li tímto způsobem, prostřednictvím zkoumání specifických případů, destilování poznatků a pohybu od případu k případu, *teorie* nenabízí žádný všeobecný přehled, ani sadu pevných vodítek. Funguje jako zásobárna citlivostí, jako soubor verbálních nástrojů, jako repertoár umožňující formulovat různé zájmy a schopný obohacovat se v odvíjející se konverzaci. Tak se může stát (nikoli náhodou), že soudržnost takto budované *teorie* je velmi podobná soudržnosti *clafoutisu*.

27.

O jaký druh soudržnosti se jedná? Klasická výroková logika pracuje s objekty, které si mohou odporovat, jelikož se potkávají na jedné rovině. Jsou homogenní: A proti non-A. Objekty držící pohromadě v barokním souboru jsou jiné. Nemusí nutně patřit do stejného slovníku či znakového systému. Coby analogii jsem navrhla vztah A k @ nebo आ. Pak jsem tuto analogii přeložila do jazyka clafoutisu: tento pokrm obsahuje prvky pocházející ze světů tak odlišných jako jsou světy zemědělství, kulinářství, výživy a smyslovosti. V koherentní složenině nejsou tyto světy jen náhodně nahromaděny, ale drží pohromadě. Tak například v době, kdy byl zkonstruován clafoutis, využilo rodící se kulinářské umění různé dostupné suroviny, aby z nich upeklo výživný a chutný pokrm. Což lze bezpochyby považovat za úspěch. Zároveň je složenina vystavena mnoha tlakům. Pecky z třešní dodávají clafoutisu zajímavou hořkou příchuť, ale lidé žijící za hranicemi Limousinu možná nejsou na pecky v puse zvyklí. Clafoutis je výživný pokrm, tato silná stránka se však v kontextu boje s přejídáním může proměnit ve slabinu. A tak dále. Složenina držící barokně pohromadě nemá věčnou duši; její duše umírá spolu se smrtelným tělem, jemuž dodává život. Skládá se z mnoha prvků a proměna kteréhokoliv z nich může způsobit rozpad asambláže. Počítání kalorií, alergie na pšenici, rostoucí cena třešní, ženy vykonávající placená zaměstnání a muži děsíci se kuchyně: to všechno může vést ke zkáze clafoutisu.

28.

Avšak barokní heterogenita, jež činí soudržnost clafoutisu zranitelnou, jí zároveň dodává na odolnosti. To proto, že neexistuje-li žádný nepostradatelný průchozí bod, není-li žádný z prvků životně důležitý, existuje mnoho možností proměny. Třešně lze odpeckovat, švestky si získají oblibu, fonio může nahradit pšenici. Přejídání lze zamezit vynecháním

takzvaného "hlavního jídla", nebo přeražením clafoutisu do této kategorie. A tak podobně. Nekonečné možnosti proměny však neznamenaají, že projde cokoli. A tady se dostáváme k jádru barokní koherence. Toto jádro je okamžikem beze slov. Tajemným odhalením. *Je to ono!* Chrámy mohou evokovat Boží přítomnost, ale mohou také selhat. Hudba dojíká posluchače k slzám, nebo je nechává chladnými. Podobně, clafoutis je lahodným pokrmem, anebo se může rozpadnout. To, co dělá rozdíl mezi náhodným nahromaděním prvků a šťastnou složeninou, nedokáží popsat slovy. Třeba je to *moje* vlastní selhání, avšak může tomu být i tak, že k vyjádření tajemství barokní koherence *slova* nestačí. [41] Slova dokáží hodně: popsat situaci, vyjádřit obavu, přivolat vzpomínku, nastolit řád, vyvolat dojem, navázat přátelství, nahradit zrakový vjem, a tak dále – jejich moc však má svoje hranice. Právě jsme narazili na jednu z nich. Můj clafoutis byl tišivě teplý, překvapivě chutný, příjemně jemný a velkoryse sytý. Že se však jednalo o *skutečný clafoutis*, záleželo ještě na něčem jiném. Zkrátka *bylo to ono*.

[nahoru]

Poznámky

[1] Tento text byl původně publikován nakladatelstvím Mattering Press (www.matteringpress.org) jako: MOL, A. (2016): Clafoutis as a composite: On hanging together felicitously. In: J. Law & E. Ruppert, eds.: *Modes of knowing: Resources from the baroque*. Manchester: Mattering Press. Str. 242–65. Překladatel děkuje autorce a Zdeňku Konopáskovi za cenné komentáře a vyjasnění obtížných pasáží. Redakce děkuje autorce a nakladatelství za laskavé svolení k překladu a publikaci. / We thank the author and the publishing house for the kind permission with the translation and publication.

[2] Za podíl na vzniku tohoto textu bych ráda poděkovala organizátorům a účastníkům workshopu o empirickém baroku, pořádaného v roce 2011 Centrem pro výzkum socio-kulturní změny (CRESC) na Manchesterské univerzitě. Mé díky patří obzvláště Johnu Lawovi, jehož intelektuální vliv je v tomto textu snadno vystopovatelný, a Mattijsovi van de Portovi, za jeho lekce o *skutečném baroku*. Děkuji také Marilyn Strathernové za zájem a komentáře a Mieke Aertsové za vytrvalou podporu. Zavázána jsem rovněž Evropské radě pro výzkum (ERC) za grant udělený v rámci programu Advanced Grants (AdG09 Nr. 249397), jenž mi umožnil studovat "Tělo přijímající potravu v západní praxi a teorii" ("The Eating Body in Western Practice and Theory") spolu se zapáleným výzkumným týmem. Děkuji týmu, do něhož patřili (i když ne všichni po celou dobu) tyto výzkumnice a výzkumníci: Emily Yates-Doerr, Sebastian Abrahamsson, Anna Mann, Filippo Bertoni, Rebeca Ibáñez, Michalis Kontopodis, Cristobal Bonelli, Else Vogel, Tjitske Holtrop, Hasan Ashraf a Carolina Dominguez. Poděkovat bych chtěla rovněž svému otci Janu Molovi. Když jsem mu řekla, že píši o clafoutisu (na který má i on příjemné vzpomínky), poslal mi užitečné odkazy na internetové stránky pojednávající o původu receptu na tento pokrm a jeho názvu. Mámě již poděkovat nemohu, zemřela před několika lety. Kdyby však tento text byl ódou, byla by to óda na ni.

[3] Mezi praotce *mpirické filosofie*, již se v tomto textu věnuji, lze počítat Foucaulta (jenž kupříkladu teoretizoval moc srovnáváním králů a terapeutů), Deleuzeho a Guattariho (kteří vnesli do teorie propletené rhizomy jakožto protiváhu jednosměrných kořenů) a Serrese (jenž modeloval souvztažnosti skrze analogie s oblaky, řekami a dalšími "věcmi", které *nejsou* pevnými kvádry). Viz [Foucault 1975](#), [Deleuze & Guattari 1980](#) a [Serres 1979](#).

[4] Upřesnění geografického původu surovin je součástí odpovědi na otázku, *co jíme*. Názor, že se jedná o euro-americký problém, viz Strathern (2012), která tvrdí, že v Melanésii jde především o to, kdo sytí koho.

[5] Tyto informace lze najít na webové stránce pro investory zabývající se cenami pšenice: <http://www.debeurs.nl/debeurs/discussies/onderwerp.aspx?Id=1249924#lastpost> [navštíveno v květnu 2011].

[6] Ještě mnohé by samozřejmě mohlo být řečeno např. o snahách zlepšit životní podmínky kuřat; o salmonelóze ukryté ve vajíčkách; nebo o kuřatech nakažených "ptačí chřipkou"; viz např. [Hinchliffe et al. 2013](#). Geografické tropy formulované v Hinchliffově textu rezonují s výrazovými prostředky, s nimiž se zde snažím pracovat já.

[7] I když sůl je samozřejmě fascinující, viz [Kurlansky 2002](#).

[8] Annelies Moors mě upozornila na případ falafelu, který prohlašují za národní pokrm Palestinci a Izraelci, viz [Raviv 2003](#).

[9] O objevu francouzské *cuisine* píše Parkhurst Ferguson (2000).

[10] Viz [Werumeus Buning 1993](#), dílo vydávané po desetiletí znovu a znovu. Titul lze přeložit jako *100 dobrodružství s naběračkou*. Název výstižně vyjadřuje, o jaký typ dobrodružství jde čtenářům především. Díky působivým spisovatelským schopnostem autora nám tato dobrodružství připadají napínavá a plná divů.

[11] Četnost výskytu slova "volba" v (holandských) zdravotních doporučeních, která zároveň radí svým adresátům, co by *měli dělat*, je zarážející. Právě s přehnaným důrazem na "volbu" jsem se snažila vypořádat ve své knize *The logic of care: Health and problem of patient choice* (2008).

[12] Analýza holandského nutričního poradenství viz [Mol 2013](#); alternativa povzbuzující radost z jídla viz [Vogel & Mol 2014](#); představa, že chuť se rozprostírá od prstů až k žaludku viz [Mann et al. 2011](#). Výživové hodnoty se nepočítají pouze v rámci péče o tělesnou váhu. Nejrůznější zdravotní problémy souvisejí se specifickými počtářskými repertoáry (tak např. lidé s cukrovkou se učí monitorovat hladinu sacharidů v těle; lidé s nemocnými ledvinami si hlídají přísun proteinů a minerálů). To už je ale jiný příběh.

[13] Jak nám říkají Teil a Hennion (2004), chuť není ani v jídle, ani v osobě, která jí. Chuť je performance: chutnání je výtěžkem, jehož je třeba dosahovat znovu a znovu. Tento výtěžek závisí na vkladu ochutnávajícího, ale rovněž na kontextu ochutnávání. O kontextu viz [Mann 2015](#).

[14] Hodně stránek bylo již popsáno s cílem překonat liberální fantazii, podle níž jsou entity nejprve pevně dány a teprve pak se vztahují jedna k druhé, a ukázat, že spíše jedna druhou činí daností. To je jedno ze zjištění rané teorie aktérů-sítí, jež na věci aplikovala de Saussurův model vzájemného ovlivňování slov (viz [Akrich 1993](#); a [Mol 2010](#)). Existují však i jiné modely spolu-vytváření: tak například darwinistická představa o spoluutváření druhů (skvělý příklad jablek, která člověka svedla, aby jim dal dnešní podobu, viz [Pollan 2001](#)). Svým textem chci přispět k formulování relačního modelu vytváření heterogenních "složenin" z různých *druhů* prvků.

[15] Multiplicitu nelze považovat za prostou pluralitu, neboť obvykle zahrnuje složitou provázanost entit různých druhů; viz [Mol 2002](#), [Moreira 2006](#) a [Akrich & Pasveer 2000](#).

[16] Čtenáři, kteří znají *Aircraft stories*, si určitě povšimlí výrazné podobnosti mezi způsobem, jakým zde analyzuji clafoutis, a metodou, kterou John Law v této knize v kapitole "Hidden heterogenities" rozebírá formuli určující tvar a velikost křídel válečného letounu TSR2 ([Law 2002](#)). Z toho je patrné, že teorie, aniž by byla abstrahována, může putovat od případu k případu.

[17] Stavím zde na rozlišení romantické a barokní kombinační logiky, jak ho formuloval Kwa (2002).

[18] Rozsáhlejší výklad o hodnocení potravin na příkladu "dobrých rajčat" viz [Heuts & Mol 2013](#).

[19] O barokních chrámech viz první kapitola této knihy ([Law 2016](#)); o hudbě viz [Hennion 2015](#). Analýza campu coby baroka viz [Van de Port 2011](#). Když jsem dokončovala tento text, dozvěděla jsem se, že termín "barokního jídla" použil odlišným způsobem Michel Onfray pro čokoládu, údajný stimulant a afrodiziakum. Viz [Onfray 1995](#).

[20] Jakým termínem označit nezvratné propojení? Nejraději bych použila holandské slovo *stollen*. Do

angličtiny se překládá jako *solidify* (ztuhnout), nebo *coagulate* (srazit se). V angličtině se termínem *koagulate* označuje spojování proteinů při chladnutí (např. krve), nebo ohřívání (např. vajíček). I když clafoutis neobsahuje krev a připravuje se nejen z vajec, použila jsem právě tento termín, protože lépe než slovo *solidify* vyjadřuje proces transformace. Verran (2009) požívá pro spojování heterogenních prvků termín *clotting* (srážení). Jenže tohle slovo je silně asociováno s krví, což v případě clafoutisu neseďí.

[21] <<http://www.joyoaking.com/breakfast/CherryClafoutis.html>> [navštíveno v listopadu 2013]

[22] <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Clafoutis#mw-head>> [navštíveno v listopadu 2013]

[23] Příběh mléka je v každé zemi jiný. Tak například ve Francii si lidé ve 20. století zvykli na sterilizované mléko, zatímco obyvatelé Nizozemí a Velké Británie dávají přednost mléku čerstvému. Bylo by jistě přínosné sepsat komparativní dějiny mléka; o jednotlivých zemích viz: Vatin 1990 o Francii, Atkins 2012 o Británii. O fascinující pouti mléka do Indie a Číny (kde ho většina dospělých nedokáže strávit) viz Wiley 2011.

[24] Existuje hodně literatury o vzájemném ovlivňování místních surovin a místních kuchyní. Přesvědčivý argument proti "naturalizaci" prvního a "kulturalizaci" druhého viz Yates-Doerr 2015, která si klade otázku, zda maso pochází ze zvířat, a Yates-Doerr & Mol 2012 o rozdílech mezi různými verzemi masa.

[25] Každému zjevně chutná něco jiného. Způsob konceptualizace těchto odlišností patří v rámci interdisciplinárních studií jídla ke sporným bodům. Jsou chuťové preference utvářeny fyzickými potřebami, tělesnými reakcemi, akulturací, hrdostí na vlastní kulturu, kombinací těchto vlivů, či nějakou jinou "proměnnou"? Nejčastěji se mluví právě o sčítání různých vlivů (viz Wilk 2012). Holismus obsažený v této představě lze v termínech tohoto textu označit za romantický. To nás přivádí k otázce, jaké metafory by měla používat barokní studia jídla. Tu nemůže tento text zodpovědět, jen otevřít.

[26] Jelikož se zde zajímám především o *formu* barokní koherence clafoutisu, důkladnou historii jeho koagulace a putování jsem raději ani nezačala psát. Byl by to obtížný úkol. Není jistě náhoda, že bylo sepsáno mnoho působivých dějin jednotlivých potravin (abych uvedla jen pár zajímavých příkladů: cukru, viz Mintz 1986; brambor, viz Zuckerman 1998; kukuřice, viz McCann 2005), avšak žádná historie pokrmu připraveného z různých surovin. Jak píše de Certeau, Giard a Mayol, "[k]aždá zvyklost týkající se zažívání je miniaturní křížovatkou historií" (1998: 171). Rozbor každého "zvyku souvisejícího se zažíváním" vyžaduje průzkum všech historií, které se v něm potkávají. Fascinující, i když velmi široce pojatá historie, nikoli jednoho pokrmu, ale "jídla", viz Jones 2007.

[27] Pokus se odehrál krátce po roce 2000. Od té doby se odpor k pšenici impozantně rozšířil (i když v Nizozemí mnohem pomaleji než v ohniscích, jako je například Seattle). Je pozoruhodné, co se děje s touto obilninou, která před několika desítkami let ještě nikomu nevadila, kromě lidí s rizikovým genem a související diagnózou celiakie. Mnoho komentátorů se domnívá, že se jedná o módu. Analýza naznačující, že lidé, kteří "tvrdí", že jsou citliví na lepek, uskutečňují "medikalizaci zdola", viz Raffaetà 2011. Generalizovaný kritický pojem "medikalizace" byl problematický i v případech, kdy byl aplikován na profesionály. Je-li použit na "obyčejné lidi", má prapodivný moralizující nádech. To, co já a další lidé *cítíme v žaludku* (doslova), si zasluhuje mnohem jemnější a pečlivější analýzu.

[28] Toto tvrzení rezonuje s příběhy, které Madeleine Akrich (1993) již před mnoha lety vyprávěla o technologiích, které přestávají fungovat, když selže nebo schází jediný element. Viz též fascinující výzkum různých vysvětlení selhání dopravního systému *Aramis*, který provedl Latour (1996).

[29] Článek, z něhož pochází tento citát, si klade otázku, zda Paříž je, či není (součástí?) Francie. Viz Parkhurst Ferguson (2000: 1061).

[30] Jedná se o pochopitelně o velmi zkrácený výčet mnoha souvisejících složitostí. Analýza jedné z nich, konkrétně genderování používání trouby, viz Silva 2000. Pro nedostatek prostoru se tu nemohu rozepisovat o tom, jak clafoutis postihují postmoderní proměny rodinného života, stravování v

restauracích (které mohou clafoutis zařadit na jídelníček), a tak dále.

[31] Rodina Mary Douglasové, jak sama píše, nebyla ochotna spokojit se s polévkou a pudinkem. To se stalo odrazovým můstkem pro její slavné dešifrování *jídla*, viz [Douglas 1972](#).

[32] Sociálněvědní studie o vyměšování a výkalech jsou poměrně vzácné. Další tituly viz [van der Geest 2007](#); a [Abrahamsson 2014](#).

[33] Tyto poznatky čerpám z dlouhodobého výzkumu způsobů, jimiž se těla/lidé učí být ovlivňováni/i, vedeného Antoinem Hennionem. Viz [Hennion 2015](#) a Hennionova stať v tomto sborníku (2016).

[34] Toto je citát z jednoho z několika málo článků, které jsem našla, když jsem na "clafoutisu" nechala zpracovat Google Scholar. Viz [Weber 1996](#): 13, překlad je můj.

[35] Tuto tekutou přizpůsobivost lze dát do souvislosti s přizpůsobivostí jiných útvarů, od anémie ([Mol & Law 1994](#)), přes vodní pumpu ([De Laet & Mol 2000](#)), až po německou sanitku, jež se v Ghaně stala taxíkem ([Beisel & Scheider 2012](#)). Všechna spojení mezi jednotlivými verzemi clafoutisu však nemají fluidní povahu; někdy spíše připomínají to, co Strathern nazvala dílčími souvislostmi (*partial connections*, viz 2004).

[36] Ne každý je tak shovívavý vůči transformacím! Tak například na stránce věnované clafoutisu na francouzské Wikipedii jsem se dozvěděla, že dokonce i záměna třešně za švestky může být pro ty, kdo to s clafoutisem myslí opravdu vážně, důvodem pro změnu názvu. Švestkový clafoutis má být nazýván flaugarde. Viz <http://fr.wikipedia.org/wiki/Clafoutis#mw-head> [navštíveno v listopadu 2013].

[37] Jedná se o překlad citace z této stránky: <http://www.fonio.nl/index.php> [navštíveno v květnu 2011; v listopadu 2013 byla stránka nedostupná]. Anglojazyčný web viz <http://www.agriculturalproductsindia.com/cereals-pulses/cereals-fonio.html> [navštíveno v listopadu 2013]. Prodávají se rovněž celé obilky fonia. V této podobě může posloužit jako "hlavní chod", podobně jako rýže nebo quinoa.

[38] Kuchařské postupy jsou ovlivňovány použitými surovinami. K výhodám lepku patří, že pomáhá jídlu fyzicky držet pohromadě: chléb, koláč, nebo quiche by se bez lepku rozpadly. Clafoutis připravený z jiných obilnin však drží pohromadě díky vajíčku. O příslušných chemických procesech viz [McGee 2004](#).

[39] V tomto ohledu je fonio stejné jako ostatní potraviny převážené z jednoho konce světa na druhý. O otázkách spojených s přepravou viz [Goodman & Watts 1997](#) a [Inglis & Gimlin 2009](#). O obecném stavu nerovností a o externalitách na poli jídla viz [Carolan 2011](#).

[40] Od května 2011 jsem provedla několik dalších pokusů. Zatímco kutím poslední verzi tohoto textu, experimentuji zároveň s přípravou clafoutisu upečeného z malých, stejných dílů quinoové a rýžové mouky, z vajíčka, mléka, špetky soli a z odpeckovaných čerstvých meruněk. Meruňky obsahovala má nejoblíbenější verze ovocného koláče (upečeného z chlebové mouky) z Limburgu, regionu, kde jsem vyrůstala. Příjemné vzpomínky na tyto koláče rezonují v uspokojení, které mi přináší tato specifická verze clafoutisu. O vzpomínkách rezonujících v pokrmech, na něž si vzpomínají autorovi řečí informantí, viz [Sutton 2001](#).

[41] Další výzkumy věnované slovům ovlivňujícím tělesné vztahování se k jídlu viz [Mol 2014](#) a [Van de Port & Mol 2015](#). První text stopuje holandské slovo *lekker*, druhý zkoumá rozdíl mezi dvěma způsoby konzumace ovoce v brazilské Bahii, *chupar* a *comer*.

[nahoru]

Literatura

ABRAHAMSSON, S. (2014): An actor network analysis of constipation and agency: Shit happens.

Subjectivity, 7(2): 111-130

AKRICH, M. (1993): Essay of technosociology: A gasogene in Costa Rica. In: P. Lemonnier, ed.: *Technological choices: Transformation in material cultures since the Neolithic*. London: Routledge. Str. 289-337

AKRICH, M. / PASVEER, B. (2000): Multiplying obstetrics: Techniques of surveillance and forms of coordination. *Theoretical Medicine and Bioethics*, 21: 63-83

ATKINS, P. (2012): *Liquid materialities: A history of milk, science and the law*. Farnham: Ashgate

BEISEL, U. / SCHEIDER, T. (2012): Provincialising waste: The transformation of ambulance car 7/83-2 to tro-tro Dr. Jesus. *Environment and Planning D*, 30(4): 639-654

CAROLAN, M. (2011): *The real cost of cheap food*. Oxon: Earthscan

de CERTEAU, M. / GIARD, L. / MAYOL, P. (1998): *The practice of everyday life*. Minneapolis: University of Minnesota Press

DE LAET, M. / MOL, A. (2000): The Zimbabwe bush pump: Mechanics of a fluid technology. *Social Studies of Science*, 30: 225-263

DELEUZE, G. / GUATTARI, F. (1980): *Mille plateaux*. Paris: Éditions de Minuit

DOUGLAS, M. (1972): Deciphering a meal. *Daedalus*, 101: 61-81

FOUCAULT, M. (1975): *Surveiller et punir*. Paris: Éditions Gallimard

GEEST, S. van der (2007): The social life of faeces: System in the dirt. In: R. van Ginkel & A. Strating, eds.: *Wildness and sensation: Anthropology of sinister and sensuous realms*. Amsterdam: Het Spinhuis. Str. 381-397

GOODMAN, D. / WATTS, M. (1997): *Globalising food: Agrarian questions and global restructuring*. London: Routledge

HENNION, A. (2015): *The passion for music: A sociology of mediation*. Farnham: Ashgate

HENNION, A. (2016): Fallacy of the work, truth of the performance: What makes music baroque: Historical authenticity or ontological plurality? In: J. Law & E. Ruppert, eds.: *Modes of knowing: Resources from the baroque*. Manchester: Mattering Press. Str. 84-114

HEUTS, F. / MOL, A. (2013): What is a good tomato? A case of valuing in practice. *Valuation Studies*, 1(2): 125-146

HINCHLIFFE, S. et al. (2013): Biosecurity and the topologies of infected life: From borderlines to borderlands. *Transactions of the Institute of British Geographers*, 38(4): 531-543

INGLIS, D. / GIMLIN, D. (2009): *The globalization of food*. Oxford: Berg

JONES, M. (2007): *Why humans share food*. Oxford: Oxford University Press

KURLANSKY, M. (2002): *Salt: A world history*. New York: Walker Publishing Company

KWA, C. (2002): Romantic and baroque conceptions of complex wholes in the sciences. In: J. Law & A. Mol, eds.: *Complexities: Social studies of knowledge practices*. Durham (NC) & London: Duke University Press. Str. 23-53

LATOUR, B. (1996): *Aramis or the love of technology*. Cambridge (MA): Harvard University Press

LAW, J. (2002): *Aircraft stories: Decentring the object in technoscience*. Durham & London: Duke University Press

LAW, J. (2016): Modes of knowing: Resources from the baroque. In: J. Law & E. Ruppert, eds.: *Modes of knowing: Resources from the baroque*. Manchester: Mattering Press. Str. 17-56

MANN, A. (2015): Tasting in mundane practices: Ethnographic interventions in social science theory, nevydaná disertace. University of Amsterdam

MANN, A. et al. (2011): Mixing methods, tasting fingers: Notes on an ethnographic experiment. *HAU, Journal of Ethnographic Theory*, 1(1): 221-243

MCCANN, J. (2005): *Maize and grace: Africa's encounter with a New World crop 1500–2000*. Cambridge (MA): Harvard University Press

MCGEE, H. (2004): *On food and cooking: The science and lore of the kitchen*. New York: Scribner

MINTZ, S. W. (1986): *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. New York: Viking Penguin

MOL, A. (2002): *The body multiple: Ontology in medical practice*. Durham: Duke University Press

MOL, A. (2008): *The logic of care: Health and the problem of patient choice*. London & New York: Routledge

MOL, A. (2008): I eat an apple: On theorising subjectivities. *Subjectivity*, 22: 28-37

MOL, A. (2010): Actor-network theory: Sensitive terms and enduring tensions. *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie Sonderhefte*, 50: 253-269

MOL, A. (2014): "Lekker" and its pleasures. *Theory, Culture & Society*, 31(2-3): 93-119

MOL, A. / LAW, J. (1994): Regions, networks and fluids: Anaemia and social topology. *Social Studies of Science*, 24: 641-667

MOREIRA, T. (2006): Heterogeneity and coordination of blood pressure in neurosurgery. *Social Studies of Science*, 36(1): 69-97

ONFRAY, M. (1995): *La raison gourmande*. Paris: Grasset

POLLAN, M. (2001): *The botany of desire: A plant's-eye view of the world*. New York: Random House Trade Paperbacks

PARKHURST FERGUSON, P. (2000): Is Paris France? *The French Review*, 73(6): 1052-1064

RAFFAETÀ, R. (2011): The allergy epidemic, or when medicalisation is bottom-up. In: S. Fainzang & C. Haxaire, eds.: *Of bodies and symptoms: Anthropological perspectives on their social and medical treatment*. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili. Str. 59-78

RAVIV, Y. (2003): Falafel: A national icon. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 3(3): 20-25

SERRES, M. (1979): *Le passage du Nord-Ouest*. Paris: Éditions de Minuit

SILVA, E. (2000): The cook, the cooker and the gendering of the kitchen. *The Sociological Review*, 48(4): 612-628

STRATHERN, M. (2004): *Partial connections*. Oxford: Rowman & Littlefield

- STRATHERN, M. (2012): Eating (and feeding). *Cambridge Anthropology*, 30(2): 1-14
- SUTTON, D. (2001): *Remembrance of repasts: An Anthropology of food and memory*. New York: Berg
- TEIL, G. / HENNION, A. (2004): Discovering quality or performing taste? In: M. Harvey, ed.: *Qualities of food*. Manchester: Manchester University Press. Str. 19-37
- VAN DE PORT, M. (2011): (Not) made by the human hand: Media consciousness and immediacy in the cultural production of the real. *Social Anthropology*, 19 (1): 74-89
- VAN DE PORT, M. / MOL, A (2015): Chupar frutas in Salvador da Bahia: A case of practice-specific alterities. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 21(1): 165-180
- VATIN, F. (1990): *L'industrie de lait: Essai d'histoire économique*. Paris: L'Harmattan
- VERRAN, H. (2009): On assemblage. *Journal of Cultural Economy*, 2(2): 169-182
- VOGEL, E. / MOL, A. (2014): Enjoy your food: On losing weight and taking pleasure. *Sociology of Health and Illness*, 36(2): 305-317
- WEBER, F. (1996): Réduire ses dépenses, ne pas compter son temps. Comment mesurer l'économie domestique? *Genèses*, 25(1): 5-28
- WERUMEUS BUNING, J. W. F. (1939): *100 avonturen met een pollepel*. Amsterdam: H.J.W. Becht
- WILEY, A. (2011): Milk for "growth": Global and local meanings of milk consumption in China, India, and the United States. *Food and Foodways*, 19: 11-33
- WILK, R. (2012): The limits of discipline: Towards interdisciplinary food studies. *Physiology & Behavior*, 107(4): 471-475
- YATES-DOERR, E. (2015): Does meat come from animals? A multispecies approach to classification and belonging in highland Guatemala. *American Ethnologist*, 42(2): 309-323
- YATES-DOERR, E. / MOL, A. (2012): Cuts of meat: Disentangling Western natures-cultures. *Cambridge Anthropology*, 30 (2): 48-64
- ZUCKERMAN, L. (1989): *Potato: How the humble spud rescued the Western World*. New York: North Point Press

[nahoru]

Annemarie Mol

Annemarie Mol působí jako profesorka antropologie těla na Amsterdamské univerzitě. Je autorkou knih *The body multiple* a *Logic of care* a koeditorkou sborníků *Differences in medicine*, *Complexities* a *Care in practice*. Ve svých textech zkoumá lidská těla, fluidní stroje, sociální topologie a nepřeložitelná slova. V současné době se díky grantu Evropské rady pro výzkum a Spinozově cenně spolu se svým týmem věnuje otázkám jídla a/nebo normativit.

Působíště: University of Twente

E-mail: A.Mol@uva.nl

Michal Synek

Michal Synek vystudoval religionistiku na Filosofické fakultě Masarykovy univerzity v Brně. V rámci doktorského studia sociologie na Fakultě sociálních studií MU zkoumá vztahy mezi různými repertoáry pečování a způsoby uspořádávání dis/ability. V Centru pro studium dlouhověkosti a dlouhodobé péče na FHS UK je členem týmu zabývajícím se případovým vedením pro lidi žijící s demencí a v Centru teoretických studií UK a AV ČR se pod vedením Zdeňka Konopáska zabývá výzkumem performativity byrokratického vykazování. Zajímá se o teoretické problémy s praktickým dopadem na pomezí sociologie vědy a technologií, disability studies a vztahové etiky péče. Překládá z angličtiny, zejména texty o religionistice a STS. Působí jako konzultant v oblasti sociálních služeb a deinstitucionalizace a jako asistent sebeobhájců.

E-mail: michal.synek@mail.muni.cz

Poděkování

Tento text byl původně publikován nakladatelstvím Mattering Press (www.matteringpress.org) jako: MOL, A. (2016): Clafoutis as a Composite: On Hanging Together Felicitously. In: J. Law & E. Ruppert, eds. *Modes of Knowing: Resources from the Baroque*. Manchester: Mattering Press. Str. 242–65. Překladatel děkuje autorce a Zdeňkovi Konopáskovi za cenné komentáře a vyjasnění obtížných pasáží. Redakce děkuje autorce a nakladatelství za laskavé svolení k překladu a publikaci. / We thank the author and the publishing house for the kind permission with the translation and publication.

© Biograf 2016 - <http://www.biograf.org>; casopis@biograf.org
Publikování tohoto textu kdekoli jinde je možné pouze se souhlasem editora Biografu.
Správci webu: Jakub Konopásek a Zdeněk Konopásek
Design a koncepce: Zdeněk Konopásek; grafika Rudolf Šmíd