

Jak život v nemuslimské zemi ovlivňuje tradiční islámské stolování?

Houžvičková Lucie, Hykešová Lucie, Kulíšková Lucie, Schreiberová Denisa, Urbánková Šárka. *Jak život v nemuslimské zemi ovlivňuje tradiční islámské stolování?* [online] Hospodářská a kulturní studia (HKS), Provozně ekonomická fakulta, Česká zemědělská univerzita v Praze, 2013. Dostupné z: http://www.hks.re/wiki/tradicni_stolovani_muslimu.

Úvod

Podle počtu věřících je islám po křesťanství druhé největší náboženství světa. Je rozšířen zejména v oblasti severní Afriky, Malé Asie, jihozápadní Asie, Blízkého východu, Střední Asie, Indonésie a Malajsie v jihovýchodní Asii. V křesťanské Evropě se původně islám vyskytuje málo, muslimské jsou Albánie a Bosna a Hercegovina, nějací muslimové žijí i v Srbsku a Bulharsku. Významné muslimské menšiny v Evropě tvoří hlavně přistěhovalci a jejich potomci, můžeme je najít hlavně ve Francii, Španělsku, Německu, Velké Británii, Nizozemí, Švédsku a v asijské části Ruska. ¹⁾

Je velmi obtížné zjistit, kolik muslimských přistěhovalců žije v České republice, neboť studie sčítají i české konvertity k islámu, což jsou hlavně ženy, které si vzaly muslima. ²⁾ Přistěhovalce v České republice tvoří především uprchlíci z Bosny a Hercegoviny, kteří přišli v době občanské války, pak také uprchlíci z bývalých socialistických zemí Blízkého východu (Sýrie, Irák), dále také mladí lidé, kteří přišli z různých muslimských zemí do České republiky studovat. ³⁾

Muslimové se nejen snaží uvědomovat si svou víru, ale především se snaží dbát na zásady spojené jak s osobním tak i veřejným životem. Většina z nich pečlivě dodržuje 5 pilířů islámu, ctí náboženské předpisy, pravidelně se postí, modlí a také vyjadřuje svou víru způsobem oblékání, životními postoji či dodržováním tradic a způsobem stravování.

Každá země však poskytuje muslimům jiné podmínky pro uspokojování jejich potřeb, a jaké podmínky v oblasti tradičního stolování nabízí Česká republika, se budeme věnovat v naší práci.

Cíl

Cílem naší práce je zodpovězení výzkumné otázky týkající se tradičního stolování a stravování muslimů. Především se chceme zaměřit na to, jak geografie tyto návyky ovlivňuje.

Se zodpovězením naší otázky, **Jak život v nemuslimské zemi ovlivňuje tradiční stolování muslimů?**, nám pomůže soused Šárky Urbánkové, který pochází z Afghánistánu.

V teoretické části se seznámíme s některými obecnými pravidly a návyky islámského stravování a stolování a v části praktické se zaměříme již konkrétně na srovnání rozdílů ve stolování muslimů pobývajících v Afghánistánu a v České republice.

Metodologie

K primárnímu sběru dat byly především použity metody kvantitativního a kvalitativního výzkumu.

Hlavní metodou kvantitativního sběru dat bylo studium dokumentů, přičemž cílem bylo zjistit, co je například napsáno v Koránu v souvislosti s naší výzkumnou otázkou, a jaké vlastně jsou tradiční zvyky při stolování a stravování muslimů, a do jaké míry mohou být tyto zvyky ovlivněny změnou prostředí.

Hlavní metodou kvalitativního sběru dat k získání informací pro naši seminární práci byla metoda dotazování, konkrétně strukturovaný rozhovor, tedy rozhovor s předem vykonstruovanými otevřenými otázkami, při kterém tazatel pouze stanovuje hranice daného tématu. Při druhém setkání byla takéž použita metoda dotazování, tentokrát nestrukturovaného rozhovoru, při kterém není předem určena struktura rozhovoru, znění otázek či jejich pořadí.

Hlavním zdrojem teoretické části naší práce byl dvaadvacetiletý Samim, žijící již dvanáct let se svou rodinou v České republice, která je původem z Afghánistánu. Se Samimem jsme se celkem setkali osobně dvakrát. Nejprve, aby zodpověděl námi předem stanovené otázky týkající se stravovacích a stolovacích návyků, a porovnal, jak se jejich návyky změnily během doby, co žijí v České republice. Poté jsme se setkali ještě jednou, aby nám doplnil a upřesnil některé informace.

Adekvace metod

U teoretické části byla použita metoda studia dokumentů, jejichž velikou výhodou je snadná dostupnost informací týkajících se islámu jako náboženství. Nevýhodou pro nás je to, že se zde nachází jen malé množství dostupných zdrojů na naše dané téma. Na druhé straně však malé množství dostupných zdrojů dodává větší význam na důvěryhodnosti.

U praktické části byla zvolena metoda dotazování, konkrétně ve formě strukturovaného rozhovoru. Osobní setkání a přátelský vztah s dotazovaným bylo pro tuto práci značnou výhodou, a to z toho důvodu, že v případě nutnosti doplnění některých informací byl ochoten se s námi setkat vícekrát. Nevýhodou setkání může být nečekaně nevhodná formulace otázky na téma, které je pro respondenta příliš osobní.

Literární rešerše

Zmínky o tradicích a asimilaci muslimů se v literatuře vyskytují hojně. Najdeme na toto téma mnoho odborné literatury a bakalářských či diplomových prací. Na téma stolování a strava muslimů je již zpracované literatury o poznání méně, natož pak o vlivu nemuslimských kultur na muslimské stolování.

O stravě muslimů se zmiňuje například Monika Kobylková z Pedagogické fakulty Masarykovy univerzity v Brně ve své bakalářské práci, zpracované na téma Tradice a zvyky muslimských rodin žijících v Brně ⁴⁾. Autorka prozrazuje, že nejlepší vepřové maso, které kdy jedla, bylo připraveno ve španělské Seville, obývané především muslimy. Pro muslimy (stejně tak jako pro židy) je ale vepřové maso nečisté, a tak i ve Španělsku muslimské skupiny vepřové maso nejedí. Přestože jsou prasata chována na místě, kde mají tak výborné podmínky pro život, že jejich maso je podle autorky přímo delikatesou, tamější muslimští obyvatelé své tradice dodržují a nikdy by toto maso nepozřeli.

Stravování muslimů se věnuje bakalářská práce Martiny Stojanovičové z Lékařské fakulty Masarykovy univerzity v Brně, jejímž tématem je Vliv náboženství na stravovací návyky ⁵⁾. Autorka práce píše, že stravovací návyky muslimů se podobají židovským proto, že Prorok Muhammad přijal za své již existující židovské stravovací praktiky, zřejmě i proto, aby přivedl židy k nově vzniklé víře, islámu. Muslimové ze svého jídelníčku vylučují vepřové maso, krev a zdechliny. Když však je muslim ke konzumaci těchto potravin donucen, za hřích se to nepovažuje. Další zákazy platí pro konzumaci oslů, masožravých ptáků a zvěře. Stejně jako židé i muslimové mají jistá omezení v konzumaci ryb. Mohou jíst pouze ty ryby, které mají šupiny a ploutve. Proto v jejich jídelničkách chybí například úhoři a měkkýši. Zakázaná je i konzumace alkoholu. Nejen povolené druhy, ale také správná příprava pokrmů hraje u muslimů důležitou roli. Aby bylo maso pro muslima přijatelné, musí být jeho vykrvácení doprovázeno větou: „Bismi'llahi. Allah Akbar“ („Začínám s Božím jménem. Bůh je velký.“). Toto maso se tak stává „Halal“ („zákonné“).

Na webové stránce www.al-islam.cz ⁶⁾ nás zaujal článek *Etika při jídle a pití a O etice pohostinnosti*. První článek seznamuje veřejnost s takřka celou problematikou chování muslima před jídlem, při něm a po něm. Zajímavostí je, že muslim nekonzumuje kvůli chuti, nýbrž naopak považuje jídlo a pití pouze za prostředky, kterými si zachová zdraví těla, a není-li hladový, nejí, není-li žíznivý, nepije. Toto se však pře s informací získanou při našem výzkumu - muslimové při jídle sedí na zemi, a to prý proto, aby si jídlo lépe vychutnali. Je nutnost vařit z povolených a dobrých ingrediencí, dobrým pokrmem je takový pokrm, ve kterém není obsaženo něco nečistého a špatného. Při jídle muslim oslavuje Alláha nejen modlitbou a myšlenkami, ale například i umytím rukou před jeho započítím či výplachem úst po jeho zakončení. Druhý článek pojednává hlavně o víře muslima v nutnost uctění hosta. Oba články vychází z knihy Abu Bakra Džábira Al-Džazářího „Menhádž al Muslim“, kterou přeložil Daniel Boušek.

O asimilaci muslimů pojednává odborná práce Evy Heřmanové a Kateřiny Fargadové z Vysoké školy ekonomické v Praze na téma Efektivnost integrace muslimských minorit v zemích EU (se zaměřením na situaci v ČR) ⁷⁾. Dozvídáme se, že tzv. evropští muslimové se do přijímající společnosti nezačleňují snadno, neboť zůstávají v těsném kontaktu se zemí původu, kde i dokazují, že se jim daří, a tím podněcují další integraci. Autorky zmiňují Giovanni Sartoriho, který řekl, že pokud se muslim v nové zemi hojně stýká s ostatními muslimy, je jeho začlenění do nové společnosti obtížné, pokud je „sám“, začlenění se snadno.

Teoretická část

V teoretické části vysvětlíme pojmy halal a haram, seznámíme čtenáře s povolenými a zakázanými produkty, ukážeme, jaké jsou hlavní rozdíly mezi halal a židovským košer, dále se podíváme, jakou mají muslimové příležitost k nákupu tradičních surovin v České republice i jinde ve světě, a nakonec nastíníme, jak by se měl muslim správně chovat při jídle.

Halal a Haram

Halal a haram je islámský koncept povoleného a zakázaného, nejen co se týče jídla, ale ve všech aspektech života. Je to pevně daný a neměnitelný koncept. Halal je to, o čem Alláh a Jeho posel řekli, že je to halal; haram je to, o čem Alláh a Jeho posel řekli, že je to haram. „Neříkejte tedy to, co jazyky vaše lživě tvrdí: „*Toto dovoleno je a toto zakázáno!*“ vymýšlejíce si tak proti Bohu lež. Věru ti, kdož proti Bohu lži si vymýšlejí, ti nebudou mezi blaženými.“ (16:116) Korán

Halal produkty

Halal produkty jsou ty, které jsou pro muslimy povolené. Mezi ně se řadí mléko od krav, ovcí, koz a velbloudů, med, ryby, nejedovaté rostliny, čerstvá nebo přirozeně zmražená zelenina, čerstvé nebo sušené ovoce, luštěniny, oříšky a obiloviny. Pokud tyto produkty nebyly nějakým způsobem znečištěny, jsou definitivně halal.



Zvířata jako krávy, ovce, kozy a drůbež jsou také halal, ale musí být *Zabihah* (poražené podle islámského rituálu), aby se dala konzumovat (vyjma vysokého a lovného ptactva). Procedura je následující: zvíře musí být poraženo muslimem, musí být položeno na zem (nebo drženo, je-li drobné) a hrdlo mu musí být proříznuto velice ostrým nožem tak, aby se zjistilo, že všechny tři hlavní cévy jsou prořezány. Při prořezávání (bez usekávání), musí osoba vyslovit jméno Alláh nebo recitovat požehnání obsahující jméno jako „*Bismillah Allah-u-Akbar*“.

Haram produkty

Mezi definitivně zakázané produkty patří vepřové maso (šunka, slanina a další výrobky jako párky, želatina apod.), zvířata nesprávně poražená anebo mršiny, zvířata zabitá v jiném jménu než ve jménu Alláha, opiáty, dravci, draví ptáci a živočichové nemající zevní ucho (hadi, plazi, červi, hmyz atd.), krev a výrobky z krve (jelita). Dále mezi zakázané produkty patří také jakákoliv potravina kontaminovaná čímkoliv z výše uvedeného.

Mášbúh

Zatímco určité věci jsou jasně halal nebo haram, jiné věci jsou sporné a potřebujeme znát více informací pro rozhodnutí. Tyto položky jsou označovány jako *mašbúh*, tedy pochybné, sporné. Jídlo spadající do této kategorie se považuje za haram, dokud se neprokáže opak.

Co o tom říká Korán?

Zakázané potraviny: 5:3 - „*A jsou vám zakázány zdechlina, krev, vepřové maso a to, co bylo zasvěceno jinému než Bohu, dále zvířata zardoušená či zabitá úderem, pádem či bodnutím rohu nebo zakousnutá divokou zvěří - kromě těch, jež jste očistili - a dále to, co bylo podřezáno na kamenech vztyčených....*“

Zákaz intoxikantů: 5:90 - „*Vy, kteří věříte! Víno, hra majsir, obětní kameny a vrhání losů šípy jsou věru věci hnusné z díla satanova. Vystříhejte se toho - a možná, že budete blaženi.*“

Povolenost darů moře: 35:12 - „*A nejsou si obě velké vody rovné: jedna je sladká, čerstvá a příjemná k pití, zatímco druhá je slaná a hořká; z obou pak pijete čerstvé maso a lovíte z nich ozdoby, jež nosíte. A vidíš na nich lodě brázdící vlny, abyste na nich mohli hledat část z přízně Boží - a snad budete vděční.*“

Produkty

Intoxikanty

Je nutno uvést, že podle Koránu jsou všechny omamné látky (nejen alkohol) haram. Intoxikant je jakákoli substance požídaná, pitá nebo kouřená pouze za účelem stát se opojeným nebo substance vytvořená za tímto účelem. To jsou v zásadě všechny alkoholické nápoje a drogy. Jakékoli jídlo obsahující alkoholický nápoj (např. víno) je haram, protože, přestože z konzumace jídla se pravděpodobně není možné opít, je to alkoholická ingredience vyrobená za tímto účelem (opít). V mnoha případech je to zjevné, jako jsou například kachna na víně nebo rumový dort. Avšak mnohá nevině vyhlížející jídla obsahují alkohol, například mnohé cukrovinky nebo omáčky, jsou také haram. Muslimové by měli proto vždy kontrolovat seznam ingrediencí.

Oproti tomu lze v jiných jídlech, jako jsou chléb a sójová omáčka, nalézt alkohol, a přitom jsou halal. Ty někdy obsahují nepatrné množství alkoholu jako výsledek reakcí mezi určitými chemikáliemi během výrobního procesu, na rozdíl od alkoholických nápojů svévolně do jídla přidávaných, a tak nemohou být klasifikována jako haram.

Některé léky a ústní vody obsahují alkohol – existuje i nealkoholická alternativa, muslimové by měli použít tu. Léky, u kterých alternativa neexistuje, se považují za halal. Je nutno poznamenat, že ethylalkohol (jako denaturovaný líh a ethanol, alkohol nacházející se v alkoholických nápojích) jsou omamné a proto haram. Jiné formy alkoholu (jako stearyl) nejsou omamné. Tyto formy nenalezneme v jídle, jelikož jsou obecně jedovaté, je to nutno mít na paměti při nakupování zboží do domácnosti.

Vepřové výrobky

Toto zahrnuje želatinu, emulgátory, tuky a enzymy. Všechny jsou haram. Existují alternativy, jež jsou halal nebo vegetariánské a lze je snadno použít namísto těchto.

Potraviny, které mohou obsahovat ingredience vyrobené z vepřového, jsou:

- želé/želatinové dezerty,
- marshmallow,
- gumové cukrovinky (medvídci),
- sádlo.

Některé restaurace vaří na vepřovém sádle po tradičním způsobu, ale dnes se většinou používá rostlinný olej, asi protože je levnější. Některé léky a potravinové doplňky používají želatinu na své kapsle. Je dovoleno je užívat pouze neexistuje-li vhodná alternativa.

Dary moře

Korán stanovuje, že všechno z moře je halal, dokonce i dravci (žralok). Některé zdroje tvrdí, že krabi, krevety a další korýši jsou haram, ale to je nepravdivé.

Sýr

Některé sýry, jako například populární čedar, jsou vyrobeny s přísadou zvanou 'syřidlo'. Tradičně se získává z hovězího žaludku, což, pokud nebyla kráva poražena podle islámského ritu, je haram. Mnoho sýrů se dnes vyrábí s použitím rostlinného syřidla, to je pro muslimy přijatelnější varianta. ⁸⁾

Význačné rozdíly mezi košer a halal

Vysvětlení židovských pojmů

Kašrut (v hebrejštině) je systém židovských pravidel stravování. *Košer* (kašur) znamená „vyhovovat“ nebo „vhodné k použití“ podle židovského zákona. Příkladem košer je: maso z přední části krávy rituálně poražené, ovoce, zelenina, všechny ryby s ploutvemi, všechna vína, všechny sýry, jakákoli želatina.

Opakem košer je *Trefj* (v jidiš), nebo *trefah* (v hebrejštině), což znamená „nevhodné k použití“ nebo „zakázané“. *Trefah* doslova znamená „roztrháno divokými zvířaty“ (Exodus 22:30). Příkladem *Trefah* je: krev, svině, králík, škeble, divocí ptáci, divoká kachna, draví ptáci.

Vysvětlení muslimských pojmů

Halal je souhrnný islámský termín, který nezahrnuje jen jídlo a pití, ale všechny záležitosti každodenního života. Islám je konečným a dokonalým náboženstvím pro lidstvo a nahrazuje všechna předchozí zjevená náboženství. Rituály ve všech věcech byly zdokonaleny v islámu.

Podle islámského zákona nikdo vyjma Alláha nemůže změnit zakázané (haram) na dovolené (halal).

Rozdíly mezi muslimskými a židovskými povolenými a zakázanými produkty

Některé produkty, které jsou pro židy košer, nemusí být pro muslimy halal.

Islám zakazuje všechny alkoholické nápoje a drogy. Židovský kašrut považuje víno za košer. Takže jídla a nápoje obsahující alkohol mající košer symboly nejsou halal.

Želatina je liberálními rabíny považována za košer bez ohledu na původ. Pokud je želatina připravená ze svině, muslimové ji považují za haram. Takže taková jídla jako marshmallow, jogurty atd. s košer symboly nejsou halal.

Všechny sýry jsou považovány za košer. Sýry obsahují enzymy, a proto muslimové při výrobě sýru hledají původ těchto enzymů. Pocházejí-li ze svině, jsou haram. Proto sýry s košer symboly nemusí být halal.

Židé nepronášejí Boží jméno nad každým poráženým zvířetem. Považují vyslovování jména Boha bez příčiny za marnotratné. Muslimové na druhou stranu pronášejí Boží jméno nad každým zvířetem.

Muslimové v nemuslimských zemích by se měli snažit, aby následovali islámské instrukce ve stravování (stejně jako v dalších oblastech života) a zakládat vlastní podniky a instituce. Takto nebude jen uchována muslimská identita, ale budou i uznáni a respektováni pro svou víru a zvyklosti.

Srovnání košer a halal

	Košer	Halal
Požehnání zvířat	Ne nad každým zvířetem	Nad každým zvířetem
Želatina ze suchých kostí	Může být	Pouze <u>halal</u> kosti
Kůže a kosti	Z košer zvířat	Z <u>halal</u> zvířat
Ryba	Pouze košer ryby	Jakákoliv ryba
Vepřové	Nepovoleno (povoleno pouze některými liberály)	nepovoleno
Alkohol	Záleží na zdroji	nepovoleno
Kombinování mléčných a masných výrobků	nedovoleno	nepodstatné

Halal nákupy v České republice

V Praze mají muslimové možnost vybrat si mezi zhruba padesáti halal restauracemi, rychlými občerstveními a obchody. Za zmínku stojí obchody s bohatým výběrem halal zboží - Galaxy Halal Food, které jsou k nalezení v Opletalově ulici v Novém Městě a v ulici Evropská v Dejvicích. Mezi hlavní nabízené produkty patří halal kuřecí, hovězí, jehněčí a skopové maso, dále arabský chléb, sladkosti Blízkého východu - halawa (pasta ze sezamových semínek) a baklava (medovo-oříškový dezert), datle, různá koření či polotovary pro přípravu orientálních pokrmů, a mnoho dalšího. Ke klasickým rychlým halal občerstvením patří bufety s kebabem či gyrosem, známý je například Döner Kebab HALAL, jehož pobočky se vyskytují i mimo Prahu, například v Teplicích.

Halal nákupy ve světě

O tom, jaké postavení a kvality zastávají halal výrobky na světovém trhu, konkrétně v Singapuru a Malajsii, pojednává článek *Branding halal: A photographic essay on global Muslim markets (Označení halal: Ochranná známka na muslimském trhu)*¹⁰⁾ publikovaný **Jonahem Fisherem**. Autor se zde snaží vysvětlit hlavní funkci tzv. ochranné známky. „Trh s halal produkty se v poslední době rapidně rozšířil po celém světě. Na předních pozicích se drží Malajsie a Singapur, protože to jsou jediné dvě země na světě, kde státní orgány potvrzují pravost těchto produktů, obchodů, továren a výrobních linek. Nejen v Malajsii a Singapuru, ale i v ostatních zemích v halal obchodech si zákazníci mohou koupit státem ověřené halal produkty, které nesou jednoznačně ochrannou známku.“

obrázek dostupný z ¹¹⁾

obrázek dostupný

z ¹²⁾obrázek dostupný z ¹³⁾

Etika při jídle a pití

Muslim jí a pije proto, aby si uchoval zdraví svého těla a mohl skrze něj uctívat Alláha, ne kvůli chuti.

Dobré jídlo je uvařeno z dobrých a ke konzumaci povolených (halal) surovin a neobsahuje nic nečistého a špatného (haram). Jídlem a pitím muslim posiluje své uctívání Alláha. Jídlo se pokládá zásadně na jídelní stůl, neboť je to pokornější. Při jídle sedí muslim na zemi vkleče na kolenou nebo na levé noze a pravou má volně vysunutou. Před jídlem má muslim vzpomenout na Alláha, zapomene-li však, během jídla řekne alespoň: „Ve jménu Alláhově, On je První i Poslední.“ Pokud muslimovi připravené jídlo nechutná, neodsuzuje ho, ale nechá ho být.

Při jídle by měl být obklopen dalšími lidmi, nemá jíst osamocen. Při jídle s chudákem má projevit zájem, při jídle s bratry spokojenost a s významnými hosty má jíst s úctou. Jídlo se podává nejprve nejstarším a první začíná jíst ten nejctnostnější či nejstarší, hostitel se dává do jídla až jako poslední. Od svého hostitele se muslim nemá nechat pobízet k jídlu, ke svému příteli se má chovat mile a nesnažit se sníst více než on. Své spolustolovníky nemá pozorovat, protože by jim to mohlo být nepříjemné a mohlo by je to rozhněvat, a to by byl hřích.

Jídlo se odebírá z okrajů stolu, ne z prostředku, neboť do prostředku stolu vstupuje požehnání. Muslim jí třemi prsty pravé ruky, sousto žvýká pomalu. Prsty i talíř má nejprve olízat předtím, než si je utře ubrouskem, neboť neví, ve kterém jeho jídle je požehnání. Pokud muslimovi něco z jídla spadne na zem, očistí to a sní. Do horkého jídla a pití nefouká, nýbrž čeká, než vychladne. Nemá se přejídat, ale dodržovat míru: třetina jídla, třetina pití a třetina duši.

Po jídle má muslim Alláhovi poděkovat, například: „Bože, požehnej nám v tom, cos nám udělil, a hojnost nám ušetřil.“ nebo: „Chvála Alláhovi, který mě nasýtil a bez mého přičinění mě živí.“ ¹⁴⁾

Praktická část

Výzkumnou část lze rozdělit do pěti podkategorií:

1. nákup surovin, 2. společné stravování v restauracích a u přátel, 3. stolování, 4. svátek ID a 5. tradiční pokrmy

1. Nákup surovin

Do této podkategorie jsme zařadili otázky: 1. V jakých prodejnách nakupujete?, 2. Jaké suroviny je obtížné sehnat k přípravě tradičního pokrmu?, 3. Nakupujete suroviny přes internet nebo spíše ve specializovaných prodejnách?, 4. Dají se v České republice koupit suroviny, které nahradí tradiční suroviny?, a také otázku týkající se halal masa.

Na první otázku jsme dostali velice stručnou odpověď, respondent zde uvádí, že běžné suroviny, jako je například pečivo, nakupují v běžných obchodech jako je Globus, Interspar nebo Kaufland. V Afghánistánu je naproti tomu spíše běžnou věcí nakupovat v malých specializovaných krámcích, kde se většinou jeden krámeček specializuje pouze na prodej nějaké konkrétní suroviny. Dále také uvádí, že nejobtížnější surovinou zde v České republice k sehnání k přípravě tradičního pokrmu je právě Halal maso.

Velice zajímavé je, že respondent, ani jeho rodina nenakupuje tradiční suroviny (různé druhy koření, rýže či těstovin) přes internet, ale spíše ve specializovaných obchodech v centru Prahy nebo jim některé suroviny dováží jejich přátelé nebo členové rodiny ze zahraničí, například z Anglie, Nizozemska, Německa či Španělska.

Ke čtvrté otázce uvádí, že zde v České republice není problém nahradit tradiční surovinu za jinou. Například rýži, ze které se připravuje typický tradiční pokrm PLOV, který je možné připravit z nespočteně druhů rýže, není problém nahradit rýží koupěnou, rozdíl je pouze v chuti. Co se týče těstovin, není problém vyrobit si je doma.

Halal maso - maso ze zvířete, které bylo zabito podle muslimské tradice tak, aby netrpělo. Cenová škála halal masa je v České republice zhruba dvakrát taková než v Afghánistánu. Avšak muslimové, kteří zde žijí delší dobu, mnohdy od svých přátel či známých, kteří podnikají v zemědělství, odkupují třeba ovce a jiná zvířata a zabíjejí je podle muslimské tradice.

2. Společné stravování v restauracích a u přátel

U této podkategorie jsme se zabírali otázkami ohledně vztahu respondenta a jeho rodiny k české kuchyni, jak vypadá návštěva u Čechů a jak u Afghánců, zda si připravují domácí pokrmy nebo chodí do restaurací či jídelen.

Česká kuchyně je velice odlišná od afghánské, a i přesto si Samim a jeho rodina oblíbili nějaké české speciality, například kuřecí řízek, smažený sýr nebo knedlík a hovězí maso. Přes velké chuťové rozdíly můžeme v české kuchyni najít prvky podobné té afghánské, například různé druhy omáček nebo kořeněných jídel.

Další otázka byla, jak se liší návštěva u českých sousedů a jak u afghánských sousedů z hlediska podávaných pokrmů a nápojů. Jak čeští, tak afghánští přátelé již dobře znají našeho respondenta a jeho rodinu, a tedy moc dobře vědí, co připravit za pokrm a nápoje. Jediný rozdíl mezi návštěvou u Čechů a Afghánců je množství jídla, protože afghánští sousedé dokážou připravit jeden pokrm na více

způsobů.

Naší poslední otázkou na téma společné stravování bylo, zda si připravují své pokrmy sami nebo občas navštěvují české nebo afghánské restaurace a jak řešili problém ohledně stravování krátce po přistěhování do České republiky. Navyknout si na cizí stravu je velice obtížné, ale poté, co se Samim se svou rodinou přestěhoval do České republiky, navštěvoval školu mimo Prahu, kam chodilo i mnoho dalších cizinců, a proto byla nabídka jídel velice pestrá. Později po přestěhování do Prahy již do školní kantýny nedocházel.

Jak již bylo řečeno, Samim a jeho rodina žijí v České republice více jak dvanáct let a není pochyb o tom, že zde mají mnoho afghánských přátel, jeden z nich je dokonce majitelem afghánské restaurace, kterou často navštěvují.

3. Stolování

Do této podkategorie jsme zařadili otázky typu, zda je lepší stolovat u stolu nebo na zemi, jak zhruba probíhá jejich tradiční způsob servírování jídla, a také zda striktně dodržují zákaz pití alkoholu.

Muslimové jsou spíše zvyklí na stolování na zemi, avšak naši respondenti žijí v Praze již dvanáct let, a tudíž jsou zvyklí jak na stravování se u stolu, tak na stravování se na zemi. V centru Prahy můžeme najít v některých muslimských restauracích možnost obou typů stravování. Člověk si jídlo více vychutná, když stoluje na zemi, například, když je svatba nebo se sejde více lidí, aby se oslavila nějaká velká událost, muslimové si zarezervují obrovské místnosti, kde všichni sedí a hodují na zemi.

Ve svém bytě v České republice však mají klasickou jídelnu s jídelním stolem a židlemi oproti Afghánistánu, kde jídelní stůl s židlemi neměli a jedli pouze na zemi. V Afghánistánu jsou pouze stoly a židle v restauracích a i zde najdeme vyhraněné místo s poduškami a perskými koberci určené k stolování na zemi.

Každému jídlu předchází tichá modlitba a poděkování Bohu za jídlo a na konci jídla je hlavní modlitba, kdy zpravidla nejstarší člen rodiny poděkuje Bohu nahlas za všechny.

Způsob servírování jídla v České republice se odvíjí od časového rozvrhu jednotlivých členů rodiny, pokud se celá rodina sejde ve stejný čas na jídlo, pokrmy servírují ve velkých miskách, ze kterých si každý člen rodiny nabírá podle své vůle.

Muslimové nepijí alkohol a to je také důvod, proč v Afghánistánu nikde alkohol nekoupíte. V České republice je alkohol relativně dobře dostupný, ale i přesto nikdo z jejich rodiny alkohol nepije.

4. Svátek ÍD

Náš respondent nám také vyprávěl o svátku zvaném ÍD (přesně Eid al-Fitr), který připadá na období tří dnů po Ramadánu, kdy většinou starší ženy vaří a připravují jídlo, mladší děvčata vyzdobují domácnost, dokud není vše přichystané na začátek oslav. ÍD se slaví po tři dny a hoduje se jak během snídaně, oběda, tak i večeře. Ve všech muslimských zemích je po dobu ÍDU volno a nikdo nepracuje ani nechodí do školy. Členové rodiny a příbuzní se během těchto tří dní veselí, navzájem navštěvují a společně hodují. Náš respondent a jeho rodina svátek ÍD v České republice dodržuje i přesto, že během něj musí chodit do práce.

5. Tradiční pokrmy

PLOV – speciálně připravená rýže, která se nejprve uvaří a potom podusí, nakonec přidáme olej,



zkaramelizovaný cukr, karotky a rozinky. obrázek dostupný z ¹⁵⁾

MANTU - speciálně připravené plněné těstovinové kapsičky, jejichž náplní může být zelenina nebo maso a servírují se s domácí omáčkou. obrázek dostupný z ¹⁶⁾



BULANI - tradiční chléb nakrájený na trojúhelníčky podávaný s bílým jogurtem. obrázek dostupný z ¹⁷⁾



JELABI - typický tradiční dezert - opečené, do spirály nebo mřížky vytvarované těsto posypané zkaramelizovaným cukrem nebo polevou. obrázek dostupný z ¹⁸⁾



Závěr

Cílem této práce je zjistit, jak život muslimů v nemuslimské zemi ovlivňuje jejich tradiční stolovací návyky, se kterými i mimo jiné souvisí nákup a příprava pokrmů nebo dodržování svátků a tradic.

Život v České republice je pro muslimy o mnoho složitější než život v muslimských zemích. Muslimové, kteří chtějí dodržovat své tradice a zákony, musí dávat pozor na výrobky, které kupují. Aby neporušili nic z toho, co jim ukládá Korán, musí kontrolovat potraviny a výrobky, jestli neobsahují alkohol nebo nejsou-li živočišného původu (například léky apod.). Chtějí-li například koupit halal maso, zaplatí za něj dvakrát víc, než za obyčejné maso, proto rodina našeho respondenta zvolila způsob občasného vlastního odběru ovcí a jiných zvířat, a sami zvířata zabíjejí podle muslimské tradice.

Chtějí-li muslimové připravit tradiční pokrm v České republice, mohou nahradit tradiční surovinu, například rýži, jinou rýži ze supermarketu, nebo si připlatit a nakoupit ve specializovaných prodejnách v centru Prahy. Aby nezapomněli na své tradice, mohou navštívit muslimskou restauraci, kde kromě stolování u stolu mohou jíst i vsedě na zemi, což je pro muslimy typické a jídlo si tak prý mnohem lépe vychutnají. Přestože jsou zde ztížené podmínky pro dodržování jejich tradic a svátků, muslimové tu možnost mají a záleží na nich, jestli budou své tradice dodržovat, nebo se přizpůsobí lidem v jejich okolí.

Rodina našeho respondenta Samima se snaží dodržovat veškeré tradice i svátky, například Ramadán nebo ÍD, jak je to jen v jejich silách. Využívají k tomu specializované obchody a restaurace, které nabízejí jejich tradiční produkty.

Seznam použitých zdrojů

Esposito, *Islám* [online] wikipedie.cz, poslední editace 1. 6. 2013, Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/Is%C3%A1m#Isl.C3.A1msk.C3.BD_sv.C4.9Bt

Etika při jídle a pití [online] www.al-islam.cz, 2011 [cit. 16. 2. 2011] Dostupné z: <http://www.al-islam.cz/clanky/etika-pri-jidle-a-piti.html>

FISHER, *Jonah Branding halal: A photographic essay on global Muslim markets* [online] Anthropology Today, srpen 2012 [citováno 20. června 2013] <http://web.ebscohost.com/infodroje.czu.cz/ehost/detail?vid=6&sid=4eae8782-d572-48c8-99f6-f73139d72810%40sessionmgr11&hid=26&bdata=jmxhbm9Y3Mmc2l0ZT1laG9zdC1saXZl#db=a9h&AN=78190565>

Heřmanová E., Faryadová K. *Efektivnost integrace muslimských minorit v zemích EU (se zaměřením na situaci v ČR)*, VŠE, 2012, online <<http://ces.vse.cz/wp-content/1-2012-Hermanova-Faryadova.pdf>>

Haisam, Petra, *Jak jíst v islámu - halal a haram potraviny* [online] procislam.cz, 2008 [cit 23. 6. 2008], Dostupné z: <http://procislam.webovastranka.cz/wiki/1286/1097>

<http://www.al-islam.cz>

<http://www.flickrriver.com/photos/tags/plov/interesting/>

<http://www.stargift1.com/AfghanChef/?p=7>

<http://www.socialwave.net/mp/383/gallery/?&wp=1/>

<http://globecuiatot.canalblog.com/archives/2012/12/01/25707710.html/>

Kobylková M., *Tradice a zvyky muslimských rodin žijících v Brně*, Masarykova univerzita v Brně, 2012, online http://is.muni.cz/th/329091/pedf_b/BAKALARKA_TRADICE_A_ZVYKY_MUSLIMSKYCH_RODIN-1.txt

Martin Kočí, *Přítomnost muslimů v Evropě a ČR* [online] signaly.cz, 2007 (cit. 26.10.2007) Dostupné z: <https://cejsk.signaly.cz/0710/pritomnost-muslimu-v-evrope>

Obyvatelstvo podle náboženského vyznání a pohlaví podle výsledků sčítání lidu v letech 1921, 1930, 1950, 1991 a 2001 [online], Dostupné z: [http://www.czso.cz/csu/2006edicniplan.nsf/t/3D00462B10/\\$File/4032060119.pdf](http://www.czso.cz/csu/2006edicniplan.nsf/t/3D00462B10/$File/4032060119.pdf)

Stojanovičová M., *Vliv náboženství na stravovací návyky*, Masarykova univerzita v Brně, 2010, online http://is.muni.cz/th/258707/lf_b/

Počet shlédnutí: 1484

1)

Esposito, *Islám* [online] wikipedie.cz, poslední editace 1. 6. 2013, Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/Isl%C3%A1m#Isl.C3.A1msk.C3.BD_sv.C4.9Bt

2)

Martin Kočí, *Přítomnost muslimů v Evropě a ČR* [online] signaly.cz, 2007 (cit. 26.10.2007) Dostupné z: <https://cejsk.signaly.cz/0710/pritomnost-muslimu-v-evrope>

3)

Obyvatelstvo podle náboženského vyznání a pohlaví podle výsledků sčítání lidu v letech 1921, 1930, 1950, 1991 a 2001 [online] poslední editace 9. 3. 2013, Dostupné z: [http://www.czso.cz/csu/2006edicniplan.nsf/t/3D00462B10/\\$File/4032060119.pdf](http://www.czso.cz/csu/2006edicniplan.nsf/t/3D00462B10/$File/4032060119.pdf)

4)

Kobylková M., *Tradice a zvyky muslimských rodin žijících v Brně*, Masarykova univerzita v Brně, 2012, online http://is.muni.cz/th/329091/pedf_b/BAKALARKA_TRADICE_A_ZVYKY_MUSLIMSKYCH_RODIN-1.txt

5)

Stojanovičová M., *Vliv náboženství na stravovací návyky*, Masarykova univerzita v Brně, 2010, online http://is.muni.cz/th/258707/lf_b/

6)

www.al-islam.cz, online <http://www.al-islam.cz>

7)

Heřmanová E., Faryadová K. *Efektivnost integrace muslimských minorit v zemích EU (se zaměřením na situaci v ČR)*, VŠE, 2012, online <<http://ces.vse.cz/wp-content/1-2012-Hermanova-Faryadova.pdf>>

8) 9)

Haisam, Petra, *Jak jíst v islámu - halal a haram potraviny* [online] procislam.cz, 2008 [cit 23. 6. 2008], Dostupné z: <http://procislam.webovastranka.cz/wiki/1286/1097>

10)

FISHER, *Jonah Branding halal: A photographic essay on global Muslim markets* [online] Anthropology Today, srpen 2012 [citováno 20. června 2013]

<http://web.ebscohost.com/infodroje.czu.cz/ehost/detail?vid=6&sid=4eae8782-d572-48c8-99f6-f73139d72810%40sessionmgr11&hid=26&bdata=jmxbmc9Y3Mmc2l0ZT1laG9zdC1saXZl#db=a9h&AN=78190565>

11)

<http://imageserver.ebscohost.com/infodroje.czu.cz/img/imageqv/actual/aoy/20120801/24356797.jpg?ephost1=dGjyMNLe80Sepq84v%2bvIOLCmr0uepq5Srqa4SK6WxWXS>

12)

<http://imageserver.ebscohost.com/infodroje.czu.cz/img/imageqv/actual/aoy/20120801/24356798.jpg?ephost1=dGjyMNLe80Sepq84v%2bvIOLCmr0uepq5Srqa4SK6WxWXS>

13)

<http://imageserver.ebscohost.com/infodroje.czu.cz/img/imageqv/actual/aoy/20120801/24356800.jpg?ephost1=dGjyMNLe80Sepq84v%2bvIOLCmr0uepq5Srqa4SK6WxWXS>

14)

Etika při jídle a pití [online] www.al-islam.cz, 2011 [cit. 16. 2. 2011] Dostupné z:

<http://www.al-islam.cz/clanky/etika-pri-jidle-a-piti.html>

15)

<http://www.flickrriver.com/photos/tags/plov/interesting/>

16)

<http://www.stargift1.com/AfghanChef/?p=7>

17)

<http://www.socialwave.net/mp/383/gallery/?&wp=1/>

18)

<http://globecuistot.canalblog.com/archives/2012/12/01/25707710.html/>

From:

<https://www.hks.re/wiki/> - **Hospodářská a kulturní studia (HKS)**

Permanent link:

https://www.hks.re/wiki/tradicni_stolovani_muslimu

Last update: **29/05/2024 19:40**

