

**UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI**

**Filozofická fakulta**

Katedra sociologie, andragogiky a kulturní antropologie

Kulturní antropologie



**KULTURNÍ DETERMINACE STRAVOVACÍCH  
ZVYKLOSTÍ VE VZTAHU K ZÁSADÁM  
RACIONÁLNÍ VÝŽIVY**

Bakalářská práce

Vypracovala: Barbora Nohlová

Vedoucí práce: doc. Mgr. Martina Cichá, Ph. D.

Olomouc 2014

Prohlašuji, že jsem zadanou bakalářskou práci vypracovala samostatně a že jsem veškerou použitou literaturu uvedla v seznamu literatury.

Dne:..... V Olomouci

Podpis: .....

Velké poděkování patří vedoucí mojí práce, doc. Mgr. Martině Ciché, Ph. D. za pomoc, trpělivost a cenné odborné rady. Také bych chtěla poděkovat svým přátelům a svému příteli, bez jejichž pomoci a psychické podpory bych tuto práci nikdy nedokončila.

## Anotace

Tato bakalářská práce je zaměřena na srovnání stravovacích návyků Sámů, Tuarégů a Hmongů. Srovnává geografické podmínky severní Evropy, západní Afriky a jihovýchodní Asie, tedy oblastí, kde tito lidé žijí, a zkoumá jejich geograficko-klimatický vliv na specifické formování lidské kultury. Následně rozebírá vliv těchto podmínek na místní stravu. Zejména se tato práce zabývá tím, jak jsou výběr stravy, její příprava a konzumace ovlivněny uvedenými podmínkami, a také kulturními vlivy (náboženství, mytologie apod.). Cílem práce je rovněž analyzovat konkrétní typy stravování, zejména pak aspekty, které vedou k volbě určitého typu stravy a její přípravy a konzumace ve vztahu k zásadám racionální výživy.

## Abstract

This thesis focuses on comparison of eating habits of Sami people, Tuareg people and Hmong people. It compares the geographical conditions of northern Europe, western Africa and southeastern Asia, the regions, where these people live. Furthermore it investigates their geographical-climatic impact on specific forming of human culture and analyses influence of these conditions on local diet. Mainly this thesis is focused on how are the food selection, food preparation and food intake influenced by mentioned conditions and by cultural effects (religion, mythology ect.) The aim of this thesis is to analyse concrete types of food intake, mainly those aspects, that lead to the selection of certain type of food, food preparation and food intake, in relation to the principles of rational diet.

## Obsah

Úvod.....	7
1. Kapitola: Sámové.....	9
Oblast, kterou Sámové obývají .....	9
Historie, jazyk a kultura Sámů .....	11
Jazyk Sámů .....	11
Příchod do <i>Sáptmi</i> , historie Sámů .....	12
Tradiční způsob života Sámů.....	15
Sámové a chov sobů.....	17
Tradiční sámské náboženství .....	19
Stravovací návyky a tradiční strava Sámů .....	20
2. Kapitola: Tuarégové.....	26
Oblast, kterou Tuarégové obývají.....	26
Historie, jazyk a kultura Tuarégů.....	28
Jazyk Tuarégů .....	28
Historie a kultura Tuarégů .....	30
Tradiční způsob života Tuarégů.....	33
Tradiční náboženství Tuarégů.....	36
Tradiční tuarégská strava .....	36
Tuarégské pití čaje .....	39
Tradiční tuarégské pokrmy .....	40
3. Kapitola: Hmongové.....	41
Oblast, kterou Hmongové obývají .....	41
Historie, jazyk a kultura Hmongů .....	43
Jazyk Hmongů.....	43
Historie Hmongů.....	44
Tradiční kultura Hmongů.....	45
Tradiční náboženství Hmongů .....	46
Tradiční strava Hmongů.....	47
Tradiční hmongské zemědělské praktiky .....	47
Tradiční hmongský jídelníček.....	48
4. Srovnání stravovacích návyků a skladby stravy Sámů, Tuarégů a Hmongů .....	50
Závěr .....	56
Bibliografie .....	58

## Úvod

Pro téma této práce jsem se poprvé rozhodla po zhlédnutí dokumentárního cyklu BBC „Planeta lidí“. Jedná se o velmi zdařile zpracované dílo, členěné do šesti dokumentárních filmů. Každý z nich představuje divákovi určitou geograficko-klimatickou oblast světa spolu s jejími lidskými obyvateli. Při sledování inuitského dítěte těšícího se na *kiwiak*, typické arktické jídlo připravované z fermentovaných mořských ptáků, mě napadlo, že by bylo zajímavé zvolit si tři kontrastní lidské kultury, pocházející z různých částí světa, a srovnat jejich stravovací návyky.

Každé lidské společenství, žijící na určitém místě, se musí svému životnímu prostředí nějakým způsobem přizpůsobit. Výsledkem tohoto přizpůsobení je způsob života těchto lidí – jejich kultura, zvyky, náboženství a strava. Přírodní prostředí samozřejmě není jediným ovlivňujícím faktorem. Důležité jsou také interakce s okolními národy, průběh a výsledky těchto interakcí atd. To vše je zase vepsáno v historii těchto společenství. Při zpracovávání této práce jsem zvažovala všechny tyto možnosti.

Zpět k již zmíněným odlišnostem. Představíme-li si tři naprosto kontrastní životní prostředí - pro potřeby této práce byly zvoleny subarktické oblasti severní Evropy, saharské a subsaharské oblasti severní Afriky a subtropické oblasti jihovýchodní Asie – mojí první otázkou bylo, jak tato prostředí ovlivňují způsob života etnik, která v nich žijí? Jaký je jejich způsob života? Jaká je jejich kultura?

Nakonec jsem si položila poslední otázku: čím se tito lidé živí? Co ovlivňuje jejich stravování?

Zajímalo mě taktéž, co ovlivňuje stravování lidí víc. Je to ekosystém, ve které žijí, nebo jejich kultura, náboženské zvyky apod.? Bylo jasné, že obě kategorie – přírodní prostředí a kultura budou ve výsledku propojené a obě budou mít vliv na stravování, ale chtěla jsem znát faktory, které konečný produkt, tedy stravu, určují. Můj poslední zájem ležel ve sféře racionální výživy, protože mě zajímalo, jak bude ve výsledku ovlivněn organismus lidí, konzumujících určitá jídla.

Cílem této práce je tedy porovnat tři kontrastní lidské kultury a posléze najít odpovědi na otázky, které jsem si položila. Zmínila jsem již geografické okruhy světa,

kterými jsem se zabývala. Na každém území jsem dále vybrala jednu lidskou kulturu jako zástupce této oblasti. Ze subarktického regionu jsem vybrala Sámy, subsaharskou a saharskou oblast reprezentují Tuarégové a subtropické oblasti zastupují Hmongové.

Práce je rozdělena na tři hlavní okruhy, z nichž každý popisuje jednu ze tří výše zmíněných kultur. Každý okruh je rozdělen do kapitol, představujících nejdříve oblast, ve které tito lidé žijí, posléze jejich historii, tradiční kulturu, tradiční náboženství, a konečně i jejich stravu.

Práce je takto členěna záměrně. Mým cílem bylo seznámit čtenáře nejdříve s geografickými, klimatickými a vegetačními podmínkami jednotlivých oblastí tak, aby si udělal představu o tom, jak vypadá prostředí, ve kterém se dané etnikum pohybuje.

Historie vybraných kultur je v mé práci uvedena proto, aby se čtenář seznámil s vnitřními a vnějšími vlivy, které ovlivňovaly život všech těchto lidí.

Jazyk, kultura a náboženství jsou zde představeny z toho důvodu, aby měl čtenář možnost pochopit způsob života mnou vybraných etnik, stejně jako jejich vidění světa.

Nakonec je u každé vybrané lidské kultury uvedena a rozebrána jejich strava. Snažila jsem se do této kapitoly začlenit jak geografické faktory ovlivňující stravu, tak kulturní a nutriční faktory související se stravováním.

Přestože jsem se snažila zachovat členění textu u každého okruhu, je každý napsán do jisté míry odlišně.

Tyto odlišnosti jsou způsobeny zpracováním velkého množství materiálů, podle mě však nenarušují výsledný ráz práce. U každého vybraného etnika bohužel existuje jiná míra dostupných informací, a s touto skutečností se bylo nutné vyrovnat. Přes tyto nesrovnalosti však věřím, že se mi podařilo zachovat logickou posloupnost a provázanost této práce tak, jak jsem měla v úmyslu.

Po celou dobu svojí práce jsem pracovala téměř výhradně se zahraniční literaturou. Převážná většina materiálů, ze kterých jsem čerpala informace, dosud nebyla publikovaná v českém jazyce. Věřím proto, že tato práce bude přínosem nových, dosud nezveřejněných informací do českého akademického prostředí.



## 1. Kapitola: Sámové

První kulturou, kterou se tato práce zabývá, jsou Sámové. Jedná se o kulturu, která původně vedla lovecko-sběračský způsob života, později se však část sámské populace usadila podél pobřeží severní Skandinávie a severního Ruska, kde začala rybařit nebo se věnovat zemědělství. Další část tohoto etnika přijala nomádký způsob života spojený s chovem sobů, který si někteří z nich udrželi dodnes. V prostředí, ve kterém žijí, panuje subarktické podnebí, a kvůli chladnému počasí je zde poměrně omezené množství jedlých surovin.<sup>1</sup>

### Oblast, kterou Sámové obývají

Aby bylo možné lépe porozumět tomu, jaké vlivy utvářely sámskou kulturu, je třeba nejdříve představit prostředí, ve kterém Sámové žili a žijí.

Sámové obývají kulturní region, který nese název *Sápmi*. Tato oblast leží v severní Evropě a zahrnuje území severního Norska, Švédska, Finska a Ruska.<sup>2</sup>

Největší část oblasti leží severně za polárním kruhem. Na její západní straně je krajina tvořena četnými fjordy, údolími, ledovci a pohořími. Na území Švédska jsou pro oblast typické řeky, na východě jsou pak močály a roviny s jezery. Zcela na severovýchodě se rozkládá tundra.<sup>3</sup>

Klima je zde subarktické s nízkou vegetací, až na hustě zalesněné jižní části oblasti. Na hornatém západním pobřeží jsou výrazně mírnější zimy s větším úhrnem srážek než na východ od hor. Typická jsou půlroční období polárního dne v létě a polární noci v zimě.<sup>4</sup>

Nejméně jeden a nejvíce tři měsíce v roce nevyšplhá teplota nad 10 stupňů celsia a srážek je méně díky nižší vlhkosti studeného vzduchu. Půda v subarktických oblastech je obecně dost kyselá. K tomuto jevu dochází především díky převážně jehličnatým

---

<sup>1</sup> BITI, B., SOLBAKK, J. *The Sámi People: A Handbook*. Karasjok: Davii Girji, 2006. s. 1.

<sup>2</sup> Tamtéž.

<sup>3</sup> PULLEN, S. *The Tundra Biome* [online]. 3. 3. 2014 [cit. 2014-02-06]. Dostupný z: <<http://www.ucmp.berkeley.edu/glossary/gloss5/biome/tundra.html>>.

<sup>4</sup> RITTER, E. *The Physical Environment: An Introduction to Physical Geography* [online]. 6. 5. 2012 [cit. 2014-03-06]. Dostupný z: <[http://www.earthonlinemedia.com/ebooks/tpe\\_3e/title\\_page.html](http://www.earthonlinemedia.com/ebooks/tpe_3e/title_page.html)>.

dřevinám tvořícím tajgu, a také díky rašelině tvořící se v četných močálech, která má opět tendenci okyselovat půdu.

Subarktické oblasti jsou charakterizované také tajgou. Existují zde dva typy: zcela na severu jsou to husté jehličnaté lesy, kde rostou stromy velmi blízko u sebe a podrost pod nimi je tvořen převážně mechem. Dalším typem je řídký les. Stromy zde rostou daleko od sebe a podrost je tvořen převážně lišejníky (absolutně nezbytnými pro chov sobů). Směrem k jihu pak přibývají listnaté lesy tvořené odolnými dřevinami, jako jsou javory, jilmy, nebo duby. V těchto lesích se daří mnoha druhům brusinek a borůvek a dalším jedlým typům bobulí.<sup>5</sup>

Pro tuto oblast je typické velké množství živočichů. Je zde značné množství hmyzu, který hraje velmi podstatnou roli jak v potravním řetězci, tak při opylování rostlin. Vzhledem k tomu, že je tajga prostředím s poměrně drsnými teplotními podmínkami, nevyskytuje se tu mnoho plazů. Je to proto, že plazi potřebují vhodné podnebí pro regulaci tělesné teploty, což jim prostředí tajgy neposkytuje. Přesto zde najdeme například zmiji obecnou, nebo některé odolnější druhy žab (např. skokan hnědý) a ještěrek (ještěrka obecná). Ryby subarktických klimatických podmínek musejí být schopné adaptovat se na ledovou vodu, která je často pokrytá ledem. Vyskytují se tu proto především různé druhy lososů a pstruhů. Tajga je také domovem několika býložravých savců. Nejtypičtějšími z nich jsou losi a sobi. Dalšími savci jsou pak například zajíci a velké množství různých druhů hlodavců (lumíci, hraboši, myšice lesní). Z predátorů se zde vyskytují medvědi, lišky, vlci, vydry a jezevci. Typická je velká bohatost ptačích druhů (kolem 300), z nichž však pouze něco kolem třiceti zůstává v oblasti na zimu.<sup>6</sup>

Pokud pomineme ty oblasti, které leží přímo u moře, a jsou tudíž oteplovány mořskými proudy, je půda téměř celé oblasti tvořena permafrostem. To v důsledku znamená, že postavit trvalé budovy je velmi obtížné. Měst je zde málo, a ta, která jsou zde postavena, jsou spíše malá a s malým množstvím cest.<sup>7</sup>

---

<sup>5</sup> SPEER, B. *The Boreal Forest Biomes* [online]. 24. 3. 2014 [cit. 2014-02-08]. Dostupný z: <<http://www.ucmp.berkeley.edu/exhibits/biomes/forests.php#boreal>>.

<sup>6</sup> PULLEN, S. *The Tundra Biome* [online]. 3. 3. 2014 [cit. 2014-02-06]. Dostupný z: <<http://www.ucmp.berkeley.edu/glossary/gloss5/biome/tundra.html>>.

<sup>7</sup> RITTER, E. *The Physical Environment: An Introduction to Physical Geography* [online]. 6. 5. 2012 [cit. 2014-03-06]. Dostupný z: <[http://www.earthonlinemedia.com/ebooks/tpe\\_3e/title\\_page.html](http://www.earthonlinemedia.com/ebooks/tpe_3e/title_page.html)>.

## Historie, jazyk a kultura Sámů

V následujících odstavcích je stručně popsána historie tohoto národa, stejně jako jejich jazyk, kultura a některé zvyky významné pro předmět této práce.

### Jazyk Sámů

Sámové jsou původními obyvateli severně položených oblastí Švédska, Finska, Norska a ruského poloostrova Kola, tedy kulturní oblasti, která, je nazývána jejich jazykem *Sápmi*.<sup>8</sup>

Jazyk Sámů náleží do Ugrofinské větve uralských jazyků.<sup>9</sup> Jeho původ je však stále ještě v mnoha ohledech záhadou. Ne zcela objasněným zůstává, kde se tímto jazykem mluvilo dříve, než Sámové přišli do *Sápmi*. Ve skutečnosti se také nejedná o jeden, ale o tři jazyky: Východní sámštinou se mluví na poloostrově Kola, centrální sámštinou se mluví ve Finsku, Norsku a Švédsku a jižní sámštinou se mluví ve Švédsku a Norsku. Každý z těchto jazyků pak má množství vlastních dialektů.<sup>10</sup>

Před tisíci lety byly mluvčí prastaré sámštiny v kontaktu s lovci z východu. Některá slova moderní sámštiny jsou příbuzná se slovy, která je možné nalézt v uralských jazycích. Příkladem jsou *njuolla* (šíp), nebo *juoksa* (luk). K takovým kontaktům docházelo před více jak 6000 - 8000 lety. Jiná slova poukazují na kontakty s mluvčími germánských jazyků, jako například slovo *bassi* (posvátný).

Dnes žije okolo 20 000 mluvčích v oblasti *Sápmi* (z odhadovaných 70 000 osob žijících zde), kteří mají znalost některého z těchto tří jazyků a aktivně ho používají.<sup>11</sup>

Sámské jazyky jsou zajímavé časováním svých sloves, a také dalšími gramatickými jevy. Slovesné tvary se liší pro každou osobu podle toho, která ze tří forem kombinace dvou osob je užitá. Proto existuje okolo devíti slovesných tvarů pro přítomnost, minulost, imperativ atd. Ve výsledku má tak každé sloveso více jak 45 slovesných tvarů.

---

<sup>8</sup> BITI, B., SOLBAKK, J. *The Sámi People: A Handbook*. Karasjok: Davvi Girji, 2006. s. 1.

<sup>9</sup> SAMMALLAHTI, P. *The Saami languages: An Introduction*. Karasjok: Davvi Girji, 1998. s. 12.

<sup>10</sup> BITI, B., SOLBAKK, J. *The Sámi People: A Handbook*. Karasjok: Davvi Girji, 2006. s. 1.

<sup>11</sup> KVARFORDT, K., SIKKU, N., TEILUS, M. *The Sami- An Indigenous People in Sweden*. Västerås: Edita Västra Aros, 2005. s. 50.

Stejně zajímavá a bohatá je slovní zásoba. U jazyka, kterým mluví mluvčí lovecko- sběračské společnosti, je možné předpokládat bohatou terminologii spojenou s počasím a krajinou. Například slovo *sealli* (bez sněhu a námrazy) se používalo pro pokládání ok na tetřevy. Oko se položilo na suché místo bez sněhu, protože sem tetřevové chodili hřadovat. Tak byl popis místa přímo spojený jak s činností, která na něm probíhala, tak i se zvířetem, se kterým činnost souvisela. Notoricky známým je pak příklad desítek slov pro sních, která se v této oblasti používají. Jejich znalost a rozlišování mezi nimi jsou však nezbytné pro další úkony, jako jsou přesuny stáda, hledání míst pro jejich pastvu, ustájení apod.

Specialitou této oblasti jsou slova spojená s pastevectvím sobů. Končí-li například název údolí koncovkou *rieh - ppi*, znamená to, že je konec údolí neprůchodný. Sobí stádo se tedy bude muset vrátit tou stejnou cestou, kterou přišlo.

S moderní dobou také vznikají nová sámská slova pro nové fenomény. Za posledních několik desítek let byly v sámštině vytvořeny stovky nových slov, ať už za pomoci přípon, neologismů, nebo převzetím z jiného jazyka. Příkladem takových slov jsou *dihator* (počítač), *girjerádju* (knihovna), nebo *interneahtta* (internet).<sup>12</sup>

### Příchod do *Sáptmi*, historie Sámů

Sámové přišli do oblasti *Sáptmi* v době, kdy z tohoto prostoru zmizel ledovec.<sup>13</sup> Původně žili lovecko-sběračským způsobem života. Postupem času se jim však podařilo domestikovat soby a jejich způsob života získal více pastevecký ráz. V dnešní době žije na světě okolo 70 000 příslušníků tohoto národa.<sup>14</sup> Někteří z nich stále pokračují v tradičním způsobu života (asi 10 % populace). Takový způsob života především znamená to, že se přemísťují spolu se stády z místa na místo, mezi zimními a letními stanovišti. Většina Sámů však přijala západní model života.<sup>15</sup>

První historická zmínka o Sámech pochází z roku 98 n. l. od Tacita.<sup>16</sup> Ten zde však používá pojem *Fin*. Varianty tohoto slova se ve starověku používaly velmi často a

---

<sup>12</sup> KVARFORDT, K., SIKKU, N., TEILUS, M. *The Sami- An Indigenous People in Sweden*. Västerås: Edita Västra Aros, 2005. s. 50.

<sup>13</sup> MELLARS, P. *The Upper Paleolithic Revolution*. In: CUNLIFE, B. (eds.) *The Oxford illustrated prehistory of Europe*. Oxford: Oxford University Press, 199, s. 42.

<sup>14</sup> KVARFORDT, K., SIKKU, N., TEILUS, M. *The Sami- An Indigenous People in Sweden*. Västerås: Edita Västra Aros, 2005. s. 51.

<sup>15</sup> BITI, B., SOLBAKK, J. *The Sámi People: A Handbook*. Karasjok: Davii Girji, 2006. s. 12.

<sup>16</sup> BLACK, R. *Tacitus, Germania*. Oxford: Oxford University Press, 1999. s. 96.

původně se objevily na základě proto-germánských jazyků. Zmínku o Sámech je možné nalézt také v islandské Eddě a norských ságách pocházejících z 11. a 14. století. Etymologie slova není zcela jasná. Podle Sammallahtiho (1998) však toto slovo ze staré norštiny. Zde slovo *finna* znamenalo „najít“. Tento pojem může souviset s tím, že Sámové skutečně byli původně lovci a sběrači, neboť své jídlo „nacházeli“, namísto aby ho pěstovali.<sup>17</sup>

Sámové sami sobě říkají *Sámit*, což znamená Sámové. Tento pojem taktéž používají sámské instituce, jako jsou parlament, rádio a televizní stanice. V jiných jazycích jsou tyto lidé známi spíše jako *Laponci*, ale tento pojem považuje většina Sámů za pejorativní.<sup>18</sup>

Urbanczyk (1992) uvádí, že z historického hlediska obývali Sámové celé Finsko a východní Karélii, avšak východní Sámové se asimilovali mezi finskou populaci po tom, co se do této oblasti přemístili obyvatelé Sava a Häme. Názvy míst, jako Nuukio na jižním pobřeží Finska zůstávají důkazem původního sámského osídlení.<sup>19</sup>

Archeologické důkazy poukazují na to, že od počátku Vikingské éry (793 n. l. – 1066 n. l.) byli Sámové více a více vytlačováni na sever. To, jak daleko se dostali k jihu, bylo předmětem debat historiků po mnoho let. Nálezy v Lesja z nedávné doby poukazují na to, že Sámové žili během středověku i v jižním Švédsku a Norsku. Také upozorňují na smíšenou populaci Norů a Sámů z horských částí jižního Norska.<sup>20</sup>

Zhruba do roku 1500 byli Sámové především rybáři a lovci, kteří žili nomádkým způsobem života podmiňovaným neustálými přesuny sobích stád. Avšak po roce 1500 začalo sobů kvůli nadměrnému lovu ubývat, což pro mnohé Sámy znamenalo usadit se podél fjordů a na pobřeží. Tady se začali živit chovem dobytka, lovem a rybařením. Menšina tohoto národa zůstala u krocení sobů a nomádkého života. Ačkoliv jsou Sámové takto často vyobrazováni, reprezentuje nomádký způsob života pouze zhruba 10 % populace.<sup>21</sup>

---

<sup>17</sup> SAMMALLAHTI, P. *The Saami languages: An Introduction*. Karasjok: Davvi Girji, 1998. s. 35.

<sup>18</sup> BITI, B., SOLBAKK, J. *The Sámi People: A Handbook*. Karasjok: Davvi Girji, 2006. s. 2.

<sup>19</sup> URBANCZYK, P. *Medieval Arctic Norway*.: Varšava: Polská akademie věd, 1992. s. 52.

<sup>20</sup> KARI, I., KULONEN, U., PULKKINEN, R. (eds.). *The Saami: A cultural encyclopedia*. Helsinky: Finská literární společnost, 2005, s. 292.

<sup>21</sup> BITI, B., SOLBAKK, J. *The Sámi People: A Handbook*. Karasjok: Davvi Girji, 2006. s. 12.

Rybaření bylo tedy odjakživa hlavním způsobem obživy pro ty Sámy, kteří zůstali žít na pobřeží blízko moře. Často se zabývali také dalšími činnostmi, jako zemědělstvím, nebo prací se železem. Takovou změnu životního stylu umožnil velký mor roku 1350. Sámská populace zůstala ušetřena, ale norské obyvatelstvo zažilo výrazný úbytek. Ti Sámové, kteří později přešli na zemědělský způsob života, osídlili původní norské farmy opuštěné po velkém moru.

Podle Urbanczyka (1998) Sámové po dlouhou dobu velmi prosperovali právě díky své specializaci na arktické prostředí. Navíc, severní Norsko trpělo během 18. století nízkými cenami za ryby. Kulturní elementy života Sámů byly opět posíleny, protože Sámové byli na zásobování z Norska nezávislí.<sup>22</sup>

Během devatenáctého století však začala norská vláda podnikat pokusy o univerzalizaci norského jazyka a kultury. Pro Sámy to znamenalo především zákaz sámštiny ve školách. Silný ekonomický rozvoj skandinávských zemí také zapříčinil postupné oslabení jejich kulturního a ekonomického statusu.<sup>23</sup>

K nejsilnějšímu kulturnímu tlaku došlo mezi lety 1900 a 1940. Kdokoliv se zájmem o koupi pozemků na severu země musel prokázat, že umí norsky a musel se zaregistrovat pod norským jménem. Taková situace měla roku 1920 za následek velký přesun Sámů, který způsobil citelnou propast mezi lokálními sámskými skupinami. Dodnes má tato událost dohru v podobě etnického konfliktu mezi dnešními Sámy.

V dnešní době je sámská populace většinou urbanizovaná a demokratická, ale značný počet osob dosud žije ve vesnicích hluboko na severu. Jak již bylo zmíněno výše, Sámové se stále ještě potýkají s dozvuky jazykových a kulturních ztrát té generace, která byla nucena vzdát se svých práv (práva na jazyk, víru, zemi, tradiční způsob života). Taktéž se musejí vyrovnávat s dalšími hrozbami souvisejícími s přetvářením svého životního prostředí (např. dolování, dřevařský průmysl, změny klimatu, nebo vytváření armádních zón). Dalšími zásahy jsou turismus a komerční rozvoj.<sup>24</sup>

---

<sup>22</sup> URBANCZYK, P. *Medieval Arctic Norway*. Varšava: Polská akademie věd, 1992. s. 212.

<sup>23</sup> KARI, I., KULONEN, U., PULKKINEN, R. (eds.). *The Saami: A cultural encyclopedia*. Helsinky: Finská literární společnost, 2005, s. 52.

<sup>24</sup> BITI, B., SOLBAKK, J. *The Sámi People: A Handbook*. Karasjok: Davii Girji, 2006. s. 8.

Sámové byli uznáni jako původní obyvatelé Norska roku 1990, podle ILO konvence 169. V souladu s mezinárodním právem dnes podléhají speciální ochraně a mají nárok na svá práva.<sup>25</sup>

### Tradiční způsob života Sámů

Sámové žili tradičně v rodinných komunitách, kterým se říkalo *siida*, jejichž členové spolupracovali při lovu, chystání pastí a rybaření. Jednalo se o patrilineární kulturu, kde veškerý majetek dědil nejmladší syn (patrilineární ultimogenitura).<sup>26</sup>

Oficiálně je počet Sámů ustanoven na 40 - 70 000 osob. Zhruba 30 - 35 tisíc jich žije v Norsku, 10 tisíc ve Švédsku a 1000 - 2000 na území Ruska. Je ovšem možné, že jejich počet je mnohem vyšší (uvádí se až 200 tisíc lidí). K těmto nesrovnalostem dochází díky již výše zmíněné diskriminaci, kvůli které mnoho Sámů opustilo svoji skutečnou identitu a dnes se k ní již nehlásí.<sup>27</sup>

Celá populace Sámů na poloostrově Kola v Rusku byla na přelomu století tvořena 17 společenstvími. Každá společnost měla permanentní usídlení a svou vlastní oblast, kde působila (rybaření, lov, pastevectví). Neexistují žádné informace o existenci klanové struktury. Avšak prameny ze 17. století rozlišují tři skupiny Sámů v této oblasti a je možné, že to koresponduje s původním dělením na kmenové, nebo klanové uspořádání společnosti.

Do konce 19. století žili Sámové v malých rodinách. Syn se po tom, co se oženil, oddělil od rodiny a vedl svoji vlastní domácnost. Ve vzácných případech se stalo, že musel mladý manžel pracovat se svým tchánem, většinou po dobu jednoho roku, než se mu podařilo zařídit si vlastní živobytí. Syn, který by byl jedináčkem, zůstával s rodiči až do jejich smrti. Rodiče vždy vybírali partnera pro svoje děti, ačkoliv to obvykle bylo prováděno s dovolením dětí. Bylo taktéž obvyklé, že ženich a nevěsta byli příbuzní, avšak pocházeli z jiného sídliště. Svatba se povětšinou konala v zimě, kdy bylo více

---

<sup>25</sup> BITI, B., SOLBAKK, J. *The Sámi People: A Handbook*. Karasjok: Davii Girji, 2006. s. 9.

<sup>26</sup> MURPHY, M. *A Kinship Glossary: Symbols, Terms, and Concepts* [online]. 3. 9. 2011 [cit. 2014-02-07]. Dostupný z: <<http://anthropology.ua.edu/Faculty/murphy/436/kinship.htm>>.

<sup>27</sup> KVARFORDT, K., SIKKU, N., TEILUS, M. *The Sami- An Indigenous People in Sweden*. Västerås: Edita Västra Aros, 2005. s. 9.

času a méně práce. Běžný věk pro uzavření sňatku byl 20 let a nebylo zvláštností, že nevěsta byla často starší, než ženich.<sup>28</sup>

V minulosti byl hlavou sámské rodiny vždy muž, ale žena měla poměrně slušné postavení. Ženy byly, podle staré sámské víry, nečisté. Z tohoto důvodu se jich týkala jistá omezení. Nesměly navštěvovat tu část obydlí, které se říkalo *vezha*, kde bylo umístěno takzvané „čisté“ místo (souvisí s náboženskými obřady). Stejně tak se nesměly účastnit přípravy hlavního jídla. Pokud byli v domácnosti hosté, pak ženy pouze obsluhovaly. Je třeba dodat, že ženská „nečistota“ je diskutabilní. Souvisí se sámským slovem *mugga*, což mimo jiné také znamená „spirituálně silný, schopný užívat magii, nebezpečný“. Podle tradiční sámské víry mají ženy potenciál být propojené s duchovním světem, a proto jsou na ně vložena jistá rituální omezení.

Navzdory tomu bylo přidělení příslušných povinností založeno na ekonomické rutině, vycházející ze života v drsném severském prostředí. Rodiny často strávily mnoho času mimo dosah ostatních rodin žijících na jiném místě. Na základě takových okolností pro ženu platily rovné podmínky domácí ekonomiky. Někdy bylo nutné, aby dokázala lovit a postarat se o stádo sobů. Z tohoto důvodu neplatila v sámské společnosti žádná striktní omezení činností založených na genderovém rozlišení. Existovaly zde samozřejmě činnosti, které obvykle zajišťoval muž, jako například péče o soby, či příprava dřeva na oheň a jiné, jež náležely především ženě (šití, výroba oblečení, chytání malých ryb apod.), ale pokud byla nutnost, museli lidé na severu zvládnout jakoukoliv práci.<sup>29</sup>

Běžný pracovní rok vypadal podle Solbakka a Bitiho (2006) v tradiční sámské kultuře takto:<sup>30</sup>

„V zimních měsících, od listopadu do března, se v chladu zpracovávaly materiály, jako byly čerstvé sobí kůže (na věku zvířete nezáleželo), šlachy na nitě a kůra stromů. Tyto měsíce byly také časem pro nasolení a zamražení masa a dokončení všeho, co se nestihlo jindy v roce.

---

<sup>28</sup> KVARFORDT, K., SIKKU, N., TEILUS, M. *The Sami- An Indigenous People in Sweden*. Västerås: Edita Västra Aros, 2005. s. 41.

<sup>29</sup> MAREK, V. *Staré laponské náboženství*. Červený Kostelec: Pavel Mervant, 2009. s. 67.

<sup>30</sup> BITI, B., SOLBAKK, J. *The Sámi People: A Handbook*. Karasjok: Davii Girji, 2006. s. 12.



Začátek března a prodlužující se dny byly signálem pro příchod jara. To pro Sámy znamenalo vytažení sítí z pod ledu a rozebrání nástrah na tetřevy. S prodlužujícími se dny trávili lidé více a více času venku.

Na předělu března a dubna, když byla vrchní část sněhu dostatečně pevná pro chůzi, chodili Sámové sbírat materiál na nože. Ten se získával z pokroucených tvrdých dřevin rostoucích při hranici lesa v horách. Než roztály ledy, zbavily se sobí kůže srsti a nabarvily se kůrou, která se nasbírala a nasušila minulý rok.

Na začátku června, ještě předtím než začala vegetace pořádně růst, se Sámové vydávali sbírat jedlé kořeny některých rostlin a také anděliku. Taktéž se sbíraly olšové kořeny na barvení kůží a některé byliny pro medicínské účely. Od konce června až do půlky července se vydělávaly kůže. Stromy v tomto období roní mizu, bylo tak snadné sbírat jejich kůru. Barvila se vlna a také se sušily byliny.

Září bylo měsícem, kterému se říkalo „měsíc porážek“. V tomto období se připravovalo a schovávalo sobí a losí maso a šlachy pro nadcházející rok. Od 16. září také začínalo období říje pro soby, o měsíc později platilo to samé pro losy. Až do října také Sámové chodili sbírat houby, ačkoliv ne vždy měli možnost je včas, před napadnutím sněhu, nasbírat.<sup>31</sup>

### Sámové a chov sobů

Jak již bylo zmíněno výše, chovem sobů se zabývalo asi 10 % sámského obyvatelstva. Ty skupiny Sámů, které žily takovým způsobem života, byli nomádi, kteří trávili svůj život ve stanech, nebo jurtách. Volba takového obydlí byla daná nejen tím, že obydlí bylo třeba vytvořit tak, aby bylo lehké a přenosné, ale také tím, že hluboko na severu je půda permanentně zmrzlá (permafrost) a stavba pevných obydlí je tak velmi náročná a nákladná. Pokud už se tedy stavěly pevné domy, šlo o dřevěné chatky, nebo chatky z mechu. Stany Sámů, kterým se říká *lavvo*, mají okrouhlý půdorys, který je tvořený dřevěnými tyčemi, ležícími přes sebe jako u týpí. Podlahu pokrývají březové větve, na kterých leží sobí kožešiny. Jak chatky, tak i stany jsou konstruované tak, že je v jejich centru umístěno ohniště.<sup>32</sup>

<sup>31</sup> BITI, B., SOLBAKK, J. *The Sámi People: A Handbook*. Karasjok: Davii Girji, 2006. s. 13.

<sup>32</sup> KVARFORDT, K., SIKKU, N., TEILUS, M. *The Sami- An Indigenous People in Sweden*. Västerås: Edita Västra Aros, 2005. s. 5.

Počátky dnešního chovu sobů jde vystopovat až k roku 1500. Do té doby Sámové soby převážně lovili, ale posléze je začali domestikovat. Sámové se chovem sobů zabývají dodnes. Přesto, že dnes používají moderní techniku, jako jsou sněžné skútry a rádiové vysílače, je jejich život stále závislý na ročním cyklu stáda. Sámové rozdělují tyto cykly na osm sezón. Protože byl během dlouhých zim nedostatek jiných prostředků, snažili se Sámové maximálně využít soby. Mimo jejich využití jako tažných zvířat se konzumovalo jejich mléko. Maso a vše, co se dalo na sobech zkonsumovat, bylo využito, a to včetně střev, která poskytovala Sámům tolik potřebné vitamíny. Šlachy se používaly a stále používají při stavbě stanů a při sešívání oblečení. Ačkoliv dnes již jsou stany Sámů převážně z tkaniny, sobí kůže se stále využívá jak na jejich stavbu, tak na oblečení.<sup>33</sup>

Kvarfordt, Sikku a Teilus (2005) uvádějí, že výše zmíněných osm sezón sámského roku vypadá takto:<sup>34</sup>

„Zima/Jaro jsou časem, kdy se březí samice spolu se stádem přesunují pryč z lesů v nížině směrem do hor, kde ještě leží sníh. Jakmile začne tání jarního sněhu, rodí se sobí mláďata. Krátká perioda před nástupem léta je pro pastevce časem odpočinku, zatímco pro soby znamená dostatek vegetace, kterou spásají a ze které získávají potřebné tukové zásoby na zimu. Léto je časem pro cejchování sobů.

Během krátkého období před nástupem podzimu probíhá u Sámů porážka sobů. Na podzim pokračují sámští pastevci ve vytváření zásob na zimu, které spočívá v rybaření a sběru lesních plodin. U sobů probíhá říje. Během krátkého období před nástupem zimy se stádo přesunuje zpět do nížin, kde je dosud dostupná zeleň ke spasení. Zima je časem, kdy se stádo stěhuje do lesů, kde je krmivo pro soby (především lišejníky), více dostupné.<sup>35</sup>

---

<sup>33</sup> KARI, I., KULONEN, U., PULKKINEN R., (eds.). *The Saami: A cultural encyclopedia*. Helsinky: Finská literární společnost, 2005, s. 32.

<sup>34</sup> KVARFORDT, K., SIKKU, N., TEILUS, M. *The Sami- An Indigenous People in Sweden*. Västerås: Edita Västra Aros, 2005. s. 41.

<sup>35</sup> KVARFORDT, K., SIKKU, N., TEILUS, M. *The Sami- An Indigenous People in Sweden*. Västerås: Edita Västra Aros, 2005. s. 41.

## Tradiční sámské náboženství

Podle Marka (2009) je základem tradiční víry Sámů myšlenka, že má vše živoucí duši. Proto bylo třeba žít v harmonii se svým prostředím. Sámové měli množství rituálů, kterými byla tato harmonie zajišťována.<sup>36</sup>

Mužské rituály souvisely s lovem a s rybařením, ženské pak s domácností a rodinou. Velkou roli hrál v sámském společenství *noaidi* (šaman). Ten působil jako prostředník mezi spirituálním a materiálním světem. Velmi důležitým byl pro něj bubínek, za jehož pomoci se dostával do transu. Bubínkem se také předpovídala budoucnost. Další důležitou věcí u rituálů byl zpěv *juoigan* (jódlování). Tento zpěv je základem tradiční sámské hudby.

*Noaidi* působili i jako léčitelé a experti na byliny.<sup>37</sup>

Důležitým bodem tradiční víry Sámů je jejich představa kosmu. Sámský kosmos byl rozdělen na tři sféry- na podsvětí, reálný svět a nebeský svět. Každý z těchto světů obývali různí duchové a bohové. Lidé a zvířata žili v reálném světě, mrtvým pak patřilo podsvětí.

Jisté přírodní fenomény, jako nezvyklý tvar kamenů, skal a dalších přírodnin byly považovány za místa posvátné síly a jako takové byly uctívány. Byly sem umístovány speciální figurky *siedi*, vyrobené ze dřeva a z kamení. Obětovala se zde zvířata, jako sobi a figurky byly pokrývány jejich krví a tukem.<sup>38</sup>

Velmi důležitou roli hráli u sámského náboženství medvědi. Sámové je považovali za posvátné a měli mnoho rituálů, které sloužily pro utišení této síly. I přesto, že konzumovali medvědí maso, mohl s tímto masem manipulovat pouze muž (kvůli již zmíněné „nečistotě“ ženy) a kosti medvěda se pak pohřbívaly stejně, jako by byl pohřbený člověk. Takový postup sloužil jako rituální vyjádření úcty medvědovi. Kdyby se nepohřbil, mohlo by to mít pro rodinu neblahé důsledky.

Postupem času většina Sámů konvertovala ke křesťanství. Původně byli Sámové k tomuto náboženství nuceni, a pokud nechtěli poslechnout, byli trestáni. Posvátné

---

<sup>36</sup> MAREK, V. *Staré laponské náboženství*. Červený Kostelec: Pavel Mervant, 2009. s. 167.

<sup>37</sup> Tamtéž, s. 168.

<sup>38</sup> KVARFORDT, K., SIKKU, N., TEILUS, M. *The Sami- An Indigenous People in Sweden*. Västerås: Edita Västra Aros, 2005. s. 58.

bubny, které jsou pro jejich víru klíčové, byly páleny, a jejich posvátná místa byla ničena.<sup>39</sup>

Důležitou pro sámské křesťanství je osoba Larse Leviho Laestadiusina, evangelického kongregacionalisty. Přišel do *Sáptmi* v 19. století a přinesl s sebou nový způsob výuky křesťanství. Tento muž měl sámské předky a při svých kázáních se často odkazoval na původní náboženství.

Dnes většina Sámů praktikuje luteránství, které je dominantním náboženstvím severu.<sup>40</sup>

### Stravovací návyky a tradiční strava Sámů

Nyní tedy, po představení životního prostoru Sámů a jejich způsobu života, je možné zaměřit se na stravu Sámů.

Jak vyplývá z výše uvedených odstavců, je složení této stravy založeno na dvou podstatných faktorech. Za prvé je dáno severským prostředím, ve kterém Sámové žijí, druhým faktorem je pak způsob života, který Sámové vedou.

Wikholm uvádí, že „kvůli velmi krátkým obdobím vegetačního růstu musel být jídelníček založen především na masité stravě. K takovému závěru přispívá i fakt, že na severu existuje omezené množství rostlin schopných přežít drsné podnebí, nebo takových, které jsou pro člověka konzumovatelné“.<sup>41</sup>

V těch oblastech země Sámů, které jsou oteplovány mořskými proudy, je k nalezení množství jedlých bobulí. Ty zahrnují borůvky, řešetlák (velmi bohatý na vitamín C) a brusinky. Brusinky obsahují přírodní látky, díky kterým je možné je uchovávat velmi dlouho.

---

<sup>39</sup> MAREK, V. *Staré laponské náboženství*. Červený Kostelec: Pavel Mervant, 2009. s. 87.

<sup>40</sup> KVARFORDT, K., SIKKU, N., TEILUS, M. *The Sami- An Indigenous People in Sweden*. Västerås: Edita Västra Aros, 2005. s. 58.

<sup>41</sup> WIKHOLM, P. *The Sami paradox- or how to dismiss a traditional low carb, high protein diet* [online]. 12. 11. 2012 [cit. 2014-03-08]. Dostupný z: <<http://www.lchf.com/?p=200>>.

Další velmi významnou jedlou rostlinou je pro Sámy andělíka lékařská. Jak zelené části, tak kořen jsou jedlé. Používá se také při uchovávání sobího mléka. Nadzemní části rostliny mají navíc opět vysoký obsah vitamínu C.<sup>42</sup>

Masitý základ v sámském jídelníčku zastupuje rybí a sobí maso. Sámové, jak již bylo uvedeno výše, se převážně zabývali rybolovem a pastevectvím sobů. V jídelníčku tedy figurovaly především pstruzi, nebo lososi a další tučné ryby. Také pro něj bylo typické sobí maso a sobí mléko. Tohoto mléka je po vydojení méně než kravského, je však mnohem tučnější.

V sámštině existuje původní slovo pro obilnou mouku, je tedy možné, že Sámové původně pěstovali nějaký druh divokých obilnin. Později ji kupovali od okolních zemědělců. Z ní vyráběli nekvašený chleba a také jídla, do kterých se přidávala krev. Nekvašený chleba se dostal do oblíbenosti ke konci 19. století.<sup>43</sup>

Tradiční sámské pokrmy jsou tedy charakterizované zde již několikrát uvedenými pojmy: sobí maso a ryby. Tyto dvě složky stravy pak byly a jsou hojně doplňovány bylinami a lesními plody. Jídla samotná se však liší oblast od oblasti, a to dokonce i mezi jednotlivými rodinami.<sup>44</sup>

Rybí maso se upravovalo nasolením, sušením, nebo uzením, nebylo výjimkou ho jíst i syrové. To samé se dělalo i se sobím masem. Dalším druhem masa, které se konzumovalo, bylo medvědí a losí maso. Sůl a mouka se kupovaly. Sámové využili každý kousek zvířete, a to se dělá i v dnešní době. Hojně je zde i využití krve. Vnitřnosti se vymyly, a dělalo se z nich druh tmavého pudingu, nebo *buoidecalmmas*, což je typ uzené směsi se sobím masem. Dříve se také využívalo sobí mléko, ale to už se dnes nedělá. Sámové často měli stáda koz. Z jejich mléka se vyráběli sýry a máslo, ale ani tato dovednost se již nepraktikuje.<sup>45</sup>

Jednotlivá jídla se nezměnila, ale byla přidána nová, která se objevila díky vnějším vlivům. Velmi tradiční a oblíbené jídlo je *renkok*, dušené sobí maso. Jakmile je zvíře poraženo, použije se čerstvé maso ze zad a uvaří se spolu s játry. Pak se upeče

---

<sup>42</sup> TORJUS, G. *Sub-arctic Food Plants* [online]. 13. 7. 2007 [cit. 2014-03-08]. Dostupný z: <<http://livingprimitively.com/2007/08/sub-arctic-food-plants/>>.

<sup>43</sup> LABBA, N. *Roasted reindeer and char* [online]. 11. 6. 2006 [cit. 2014-03-05]. Dostupný z: <[http://www.eng.samer.se/GetDoc?meta\\_id=1203](http://www.eng.samer.se/GetDoc?meta_id=1203)>.

<sup>44</sup> Tamtéž.

<sup>45</sup> WIKHOLM, P. *The Sami paradox- or how to dismiss a traditional low carb, high protein die*. [online]. 12. 11. 2012 [cit. 2014-03-08]. Dostupný z: <<http://www.lchf.com/?p=200>>.

chléb spolu s krví a z krve a mouky se také udělá tmavý puding. To vše se konzumuje s bramborami, měkkým chlebem a masovým vývarem.

Další delikatesou je sušené sobí maso. V pozdním období zimy a v raném období jara je maso nasoleno, využeno a zavěšeno venku, aby se vysušilo. V některých oblastech probíhá tento postup bez uzení. Sobí maso, které bylo využeno, ale nebylo usušeno, se jmenuje *suovas*. Takové maso se pak smaží po tenkých plátcích.<sup>46</sup>

Další příklady masových pokrmů připravovaných Sámy jsou následující:<sup>47</sup>

*Suovasbierrgo* je uzené maso, které se konzumuje tak, jak je, nebo se smaží.

*Bierggomales* je vařené maso, do tohoto jídla se používají i odřezky a vnitřnosti. Toto jídlo má podobu pokrmu o pěti chodech, jehož součástí je i masový vývar.

*Mallemárffe* jsou krvavé klobásy.

Nejobvyklejší rybou na sámském jídelním stole je vlastnoručně chycený losos, síh, siven nebo pstruh. Připravují se buď vařením, nebo smažením a jí se s máslem a s bramborami. Rybí koláč, typ bramborového knedlíku připravovaný s jikrami a rybími střevy, je jedním ze starých pokrmů, který již téměř vymizel.

Další příklady pokrmů připravovaných z ryb jsou např.:<sup>48</sup>

*Sállteguolle* je nasolená ryba, ať již silně, či jen jemně.

*Suovasguolle* je uzená ryba.

Další typickou součástí jídelníčku jsou lesní plody. Během letních měsíců sbírali Sámové všechny jedlé bobule, které mohli najít. Tím si doplňovali tolik potřebné vitamíny. Nespočet druhů brusinek a borůvek je tradiční součástí severského jídelníčku.<sup>49</sup>

---

<sup>46</sup> LABBA, N. *Roasted reindeer and char* [online]. 11. 6. 2006 [cit. 2014-03-05]. Dostupný z: <[http://www.eng.samer.se/GetDoc?meta\\_id=1203](http://www.eng.samer.se/GetDoc?meta_id=1203)>.

<sup>47</sup> MCKINNON, D. *Lapland Life or Summer Adventures in the Arctic Regions*. Oxford: Kerby & Endean, 2006. s. 49.

<sup>48</sup> MCKINNON, D. *Lapland Life or Summer Adventures in the Arctic Regions*. Oxford: Kerby & Endean, 2006. s. 50.

<sup>49</sup> TORJUS, G. *Sub-arctic Food Plants* [online]. 13. 7. 2007 [cit. 2014-03-08]. Dostupný z: <<http://livingprimitively.com/2007/08/sub-arctic-food-plants/>>.

Velmi typickým pokrmem je směs sobího mléka se šťovíkem, nebo s andělikou. Rostliny se nejdříve uřezaly a pak se vařily, až z nich vznikla zelená kaše. Když se směs zahřála sobím mlékem, mléko ztuhlo. Tato kaše se dala uchovávat v sudu po dobu celé zimy. Kaše se vyráběla také ze šťovíku. Andělík se dá jíst i syrová, a to tak, že se její stonek oloupe a konzumuje se čerstvý. Stejně tak se dá ale péct nad ohněm.<sup>50</sup>

Sámský chleba je vždy nekvašený. Lze ho rozdělit do dvou kategorií: *Gáhkko* a *Gárrpa*:

*Gáhkko* je měkký plochý chleba, který se peče na pánvi, nebo na plochem kameni.

*Gárrpa* je křupavý tenký chléb.

Dnešní sámská kuchyně již nemá tuto typickou podobu jídel a začínají do ní čím dál více pronikat západní vlivy. Výsledkem jsou pak některá spojení tradičního a moderního v podobě jídel, jakými je například *Suovakebab*. Základem jídla je pita chleba a plátky *suovasbierrgo*, doplněné o okurku, salát a dressing. Toto jídlo se hojně podává na festivalech. Další zajímavostí jsou také restaurace typu rychlého občerstvení, které podávají housku a sobí steaky.<sup>51</sup>

Vraťme se však k tradičnímu sámskému jídelníčku. Z výše uvedeného vyplývá, že se vyznačuje nízkou hodnotou sacharidů. Před začátkem 20. století se sámský jídelníček skládal téměř výlučně ze stravy živočišného původu (především sobi a ryby). Rostlinné zastoupení tvořily především lesní bobule, pokud byly dostupné.<sup>52</sup> Podle Haglina se během posledního století jejich strava více přiblížila západnímu modelu, pro který je typické zvýšené množství sacharidů (díky bohaté škále konzumované rostlinné stravy - ovoce a zeleniny) a snížené množství lipoproteinů.

Stále je však méně bohatá na sacharidy ve srovnání s ostatním nesámským obyvatelstvem v oblasti.<sup>53</sup> Tato změna stravování byla urychlena především

---

<sup>50</sup> WIKHOLM, P. *The Sami paradox- or how to dismiss a traditional low carb, high protein diet* [online]. 12. 11. 2012 [cit. 2014-03-08]. Dostupný z: <<http://www.lchf.com/?p=200>>.

<sup>51</sup> LABBA, N. *Roasted reindeer and char* [online]. 11. 6. 2006 [cit. 2014-03-05]. Dostupný z: <[http://www.eng.samer.se/GetDoc?meta\\_id=1203](http://www.eng.samer.se/GetDoc?meta_id=1203)>.

<sup>52</sup> HAGLIN, L. *Nutrient intake among Saami people today compared with an old, traditional Saami diet* [online]. 28. 10. 2009 [cit. 2014-03-09]. Dostupný z: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10208068>>.

<sup>53</sup> HAGLIN, L. *The nutrient density of present-day and traditional diets and their health aspects: the Sami- and lumberjack families living in rural areas of Northern Sweden* [online]. 28. 10. 2009 [cit. 2014-03-09]. Dostupný z: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10208068>>.

černobylskou tragédií roku 1986. Aby se předešlo kontaminaci organismu Sámů radiací, bylo jim doporučeno nekonzumovat příliš sobího masa (do sobího masa se radiace dostávala prostřednictvím lišejníků, které stáda spásala), nebo se alespoň vyhnout orgánům, kde se koncentrují radioaktivní elementy (játra).<sup>54</sup>

Haglin taktéž uvádí, že se „lokální skupiny Sámů se liší ve svém stravování podle toho, jestli zůstávají v jedné oblasti, nebo jestli migrují z místa na místo. Sámové, žijící v pobřežních oblastech, mají ve stravě zastoupeno více rybího masa než ti Sámové, kteří žijí ve vnitrozemí, a jejichž strava je bohatá na proteiny ze sobího masa a rybího masa z řek a jezer. Protože je pro tradiční Sámský jídelníček typické vysoké množství masité stravy, předpokládalo se, že je v něm příliš mnoho tuku a nedostatek rostlinné a obilné vlákniny. Každé takové složení stravy jde přímo proti zdravotním stravovacím doporučením a předpokládá se, že obsahuje nedostatek živin, především takových, které pocházejí z rostlinné stravy. Navzdory tomu bylo několika studiemi prokázáno, že Sámové mají adekvátní přísun všech nutných živin (mimo vlákninu, vápník a železo u žen)“.<sup>55</sup>

Podle Gyllenstena, Johanssona a Rose mají ti Sámové, kteří se stále ještě žijí tradičním pastevečtvím sobů mají tendence udržet si i tradiční jídelníček. To znamená, že mají vyšší přísun vitamínu B<sub>12</sub>, D, sodíku a selenu ve srovnání s lidmi stravujícími se západním způsobem.<sup>56</sup> Ivanov doplňuje tyto informace zjištěním, že je u Sámů na Sibiři možné nalézt tři stravovací tendence: „moderní“ (reprezentovaný západní kulturou), směs a existenční (lovecko-sběračský).<sup>57</sup> Existenční, tedy tradiční jídelníček, je spojený s vysokým totálním cholesterolem a nízkou hodnotou lipoproteinu (LDL). Moderní typ jídelníčku zase souvisí s obezitou. Zatímco tradiční jídelníček může vést k vyššímu

---

<sup>54</sup>MEHLI, H., MOSDOL, A., SKUTERUD, L., TONESSEN, A. *The impact of Chernobyl fallout on the Southern Saami reindeer herders of Norway in 1996* [online]. 28. 10. 2009 [cit. 2014-03-09].

Dostupný z: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/11089805>>.

<sup>55</sup>HAGLIN, L. *The nutrient density of present-day and traditional diets and their health aspects: the Sami- and lumberjack families living in rural areas of Northern Sweden* [online]. 28. 10. 2009 [cit. 2014-03-09].

Dostupný z: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10208068>>.

<sup>56</sup>GYLLENSTEN, U., JOHANSSON, Å., ROSS, A. *Lifestyle, Genetics, and Disease in Sami* [online]. 28. 7. 2006 [cit. 2014-03-09]. Dostupný z:

<[http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2080452/#\\_ffn\\_sectitle](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2080452/#_ffn_sectitle)>.

<sup>57</sup>IVANOV, I., KRIVOSHAPKIN, G., LEONARD, R., SNODGRASS, J., SORENSEN, V., TARSKAJA, A., et al. *Health consequences of postsocialist transition: dietary and lifestyle determinants of plasma lipids in Yakutia* [online]. 28. 10. 2009 [cit. 2014-03-09].

Dostupný z: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16136539>>.



nebezpečí kardiovaskulárních onemocnění, přechod k modernímu jídelníčku může zvýšit nebezpečí onemocnění chorobami spojenými s obezitou.<sup>58</sup>

---

<sup>58</sup> IVANOV, I., KRIVOSHAPKIN, G., LEONARD, R., SNODGRASS, J., SORENSEN, V., TARSKAJA, A., et al. *Health consequences of postsocialist transition: dietary and lifestyle determinants of plasma lipids in Yakutia* [online]. 28. 10. 2009 [cit. 2014-03-09]. Dostupný z: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16136539>>.

## 2. Kapitola: Tuarégové

Druhým etnikem, které tato práce představuje, jsou Tuarégové. Ze všech tří vybraných kultur jsou Tuarégové etnikem, které má nejdřívější podmínky k životu. Tuarégové obývají nehostinné sub-saharské a saharské oblasti, kde je minimální roční úhrn srážek a téměř nic zde dlouhodobě neroste, ani nežije. Stejně jako část sámské populace jsou i oni nomády, kteří jsou skvěle adaptovaní na život v poušti. Díky nepříznivým klimatickým a politickým událostem posledních několika desetiletí se však jejich způsob života radikálně mění.<sup>59</sup>

### Oblast, kterou Tuarégové obývají

Tuarégové obývají poměrně rozsáhlé území, které najdeme v prostoru střední a západní Sahary a severního centrálního Sahelu. Oblast Sahary však nepovažují za pouze jedinou celistvou poušť, ale za uskupení více menších pouští, kterým souhrnně říkají *Tinariwen* (Pouště).<sup>60</sup>

Nejdříve několik slov k Sahelu.

Sahel je oblastí, která se rozpíná 5400 km od Atlantického oceánu na západě, až k Rudému moři na východě v pásu, jenž je široký od několika stovek po několik tisíc kilometrů. Pokrývá prostor o výměře celých 3 053 200 km čtverečných. Toto místo je přechodným ekosystémem, skládajícím se ze suchých travnatých stepí, savan a trnitých křovin. Ty leží mezi lesnatou súdánskou savanou na jihu a Saharou na severu.<sup>61</sup>

Topografie celého prostoru je převážně plochá a nadmořská výška regionu se nachází mezi 200 až 400 metry nad mořem. Z této planiny se pak zvedá několik izolovaných platů a horských pásem, které však mají jiné, vlastní ekosystémy, protože se jejich fauna a flora liší od okolních nížin. Průměrné srážky v této oblasti kolísají mezi 100 až 200 mm za rok na severu a 600 mm na jihu.

Oblast Sahelu je především travnatou krajinou s menšími lesíky a křovinami. Travnaté plochy jsou zde téměř souvislé. V prostoru najdeme druhy stromů, jako jsou

---

<sup>59</sup> HERSHKOWITZ, A. *The Tuareg in Mali and Niger: The Role of Desertification in Violent Conflict* [online]. 13. 8. 2005 [cit. 2014-03-04]. Dostupný z: <<http://www1.american.edu/ted/ice/tuareg.htm#fn8>>.

<sup>60</sup> HEATH, J. *Dictionnaire touareg du Mali: tamachek – anglais – francais*. Paříž: Karthala, 2006. s. 490.

<sup>61</sup> MAGIN, CH. *Sahelian Acacia savana* [online]. 2. 3. 2014 [cit. 2014-03-06]. Dostupný z: <<http://worldwildlife.org/ecoregions/at0713>>.

akácie, které jsou v této oblasti dominantní. Další druhy zahrnují například africkou myrhu, nebo jedlou boscii senegalskou. Během dlouhých období sucha však ztrácí většina stromů listy a tráva umírá.<sup>62</sup>

Sahelské podnebí je tropické a polosuché s převažujícími obdobími sucha (ne však výhradně), která trvají během chladného období (respektive během nejchladnějších šesti měsíců roku). Průměrná teplota nejchladnějších měsíců je vyšší než 18 stupňů celsia a spadne zde méně jak 600 mm srážek za rok. Deštivé sezóny jsou v této oblasti nepředvídatelně krátké a sucho trvá 8 až 11 měsíců v roce.

Období dešťů kolísají a objevují se obvykle během teplé sezóny, ne však během nejteplejších měsíců. Těmi jsou květen a červen, kdy spadne jen 0,9 až 1,2 mm srážek. Srpen je pak nejvlhčím měsícem.<sup>63</sup>

Sahel byl dříve domovem velké populace migrujících savců, jako jsou gazela oryx, gazela dorkas nebo gazela rezavočelá. Taktéž zde žili četní predátoři jako například afričtí divocí psi, gepardi a lvi. Počty těchto jedinců byly však v nedávné době kriticky zredukovány, ať už v důsledku lovu, nebo kvůli soupeření o potravu s domestikovanými zvířaty.<sup>64</sup>

Druhým prostředím, ve kterém Tuarégové našli svůj domov a s jehož podmínkami se potýkají, je Sahara.<sup>65</sup>

Je to největší poušť na africkém kontinentu, jejíž jižní hranice sousedí s výše popsaným Sahelem. Většina povrchu Sahary je složena z rozsáhlých kamenných oblastí. Ergy, což jsou velké oblasti pokryté písečnými dunami, zauímají pouze malou část prostoru.

Roční úhrn srážek je zde minimální a je zde také minimum vegetace. Celý místní ekosystém se skládá především z písečných dun, kamenných platů a štěrkových plání. Jedná se o jednu z nejteplejších oblastí na světě, kde je průměrná denní teplota vyšší než 30 stupňů. Teplotní rozdíl mezi dnem a nocí je taktéž extrémní, pohybuje se

---

<sup>62</sup> MAGIN, CH. *Sahelian Acacia savana* [online]. 2. 3. 2014 [cit. 2014-03-06]. Dostupný z: <<http://worldwildlife.org/ecoregions/at0713>>.

<sup>63</sup> MASTERS, J. *Extreme heat wave sets all-time high temperature records in Africa and Middle East* [online]. 23. 6. 2010 [cit. 2014-03-07]. Dostupný z: <<http://www.wunderground.com/blog/JeffMasters/comment.html?entrynum=1516>>.

<sup>64</sup> SCHMIDT, L. *Dust Bowl to the Sahel* [online]. 13. 5. 2001 [cit. 2014-02-07]. Dostupný z: <<http://earthobservatory.nasa.gov/Features/DustBowl/>>.

<sup>65</sup> BRETT, M., FENTRESS, E. *The Berbers: The Peoples of Africa*. Arizona: Wiley, 1997. s. 208.

mezi denními 37,5 stupni a -0,5 stupni přes noc. Od časného jara zde také panují časté větrné a písečné bouře.<sup>66</sup>

Na jihu Sahary, na hranici se Sahelem, je ekosystém tvořen stepí a zalesněnými plochami. Letní deště se zde objevují od června do srpna a činí od 100 do 200 mm, ne však každý rok. Tyto deště podporují letní pastvu pro dobytek a zvěř, složenou z bylin a z mnoha druhů afrických trav.

Nejběžnějšími domestikovanými zvířaty, která zde můžeme najít, jsou velbloudi a kozy. Dromedáři jsou právě díky své odolnosti a rychlosti velmi vyhledávaným zvířetem mezi nomády. Z divoké fauny zde najdeme například izraelského žlutého škorpióna, jehož jed je velmi nebezpečný pro zvířata, avšak zřídka kdy zabije dospělého člověka.<sup>67</sup>

Na Sahaře také žije několik druhů lišek (např. fenek), africký divoký pes, množství druhů plazů a antilopa adax, která je zajímavá tím, že vydrží v poušti až rok bez vody.

Centrální Sahara je místem, kde roste asi pět set druhů rostlin. Není to mnoho, pokud uvažíme, jak velkou oblast tato poušť zaujímá. Rostliny, které zde rostou (například akácie, palmy, sukulenty a různé druhy trav), se v této oblasti musely přizpůsobit suchým podmínkám tak, aby přežily dlouhá období sucha, extrémních teplot a teplotních výkyvů.<sup>68</sup>

## Historie, jazyk a kultura Tuarégů

V následujících odstavcích je představena historie, jazyk a kultura Tuarégů.

### Jazyk Tuarégů

Jak již bylo zmíněno výše, žijí Tuarégové v centrálních a jižních oblastech Sahary, Nigeru, Mali, Burkiny Faso, Libye a Algerie. Vzhledem k jejich nomádkému způsobu života se konstantně pohybují přes národní hranice a mnoho z nich tak nemá

---

<sup>66</sup> MASTERS, J. *Extreme heat wave sets all-time high temperature records in Africa and Middle East* [online]. 23. 6. 2010 [cit. 2014-03-07]. Dostupný z:

<<http://www.wunderground.com/blog/JeffMasters/comment.html?entrynum=1516>>.

<sup>67</sup> BERRAHMOUNTI, N., BURGESS, N. *Northern Africa* [online]. 23. 1. 2014 [cit. 2014-03-09].

Dostupný z: <<http://worldwildlife.org/ecoregions/pa1327>>.

<sup>68</sup> Tamtéž.

trvalé bydliště.<sup>69</sup> Počet příslušníků tohoto etnika je stanoven na téměř dva miliony osob, ale vzhledem k výše uvedenému nomádskému způsobu života není toto číslo úplně přesné.<sup>70</sup>

Podle Prasseho (2010) říkají Tuarégové sami sobě *Imuhagh*, nebo *Imushagh*, což znamená „svobodní lidé“. Tento výraz je však používán pouze pro tuarégskou nobilitu, ne pro vazaly a otroky. Jak bude vysvětleno níže, tuarégská společnost byla a v zemědělských oblastech stále ještě je, rozdělena na tři základní třídy: nobilitu, vazaly a otroky.<sup>71</sup>

Tuarégský jazyk je odnoží berberského jazyka a má více jak 1.2 milionu mluvčích. Více jak půlka z nich užívá východní dialekt (tento dialekt se nazývá *Tamajaq*, nebo *Tawallammat*).

Tuarégské dialekty patří do jižní berberské skupiny, a často se s nimi nakládá jako s jedním jazykem. Je možné je rozlišit především několika změnami zvuků (například rozdílné užívání výslovnosti souhlásek *n* a *z*). V jiných ohledech jsou neobyčejně konzervativní. Uchovaly si například dvě krátké samohlásky *ta*, kde mají severní berberské jazyky pouze jednu, nebo žádnou, a taktéž mají méně převzatých slov z arabštiny (vzhledem k ostatním berberským jazykům).<sup>72</sup>

Tradičně se tento jazyk zapisuje abecedou *Tifinagh*, která je původním tuarégským písmem. Tato abeceda je založena na prastarém libyjském písmu, které se původně používalo v severní Africe. Dodnes je toto písmo velmi používané a během posledních 30 let došlo k jeho úpravě pro potřeby a konvence moderní společnosti. Také se používá na zápis magických formulí a zapisuje se na palmy tam, kde je vyžadováno ticho. Využívá se taktéž pro psaní dopisů.

Arabská abeceda se používá také v některých oblastech už od středověku. Je hojně využívána především u těch kmenů, které vyznávají Islám. Latinka je oficiálním

---

<sup>69</sup> In CNN news: *Q&A: Tuareg unrest* [online]. 7. 9. 2007 [cit. 2014-02-09]. Dostupný z: <<http://news.bbc.co.uk/2/hi/africa/6982266.stm>>.

<sup>70</sup> MELDRUM, A. *Tuaregs: 5 Things You Need to Know* [online]. 29. 9. 2011 [cit. 2014-03-09]. Dostupný z: <<http://www.globalpost.com/dispatch/news/regions/africa/111028/tuaregs-5-things-you-need-know>>.

<sup>71</sup> PRASSE, K. *Tuareg Elementary Course (Tahaggart)*. Kolín: Rüdiger Köppe, 2010. s. 20-21.

<sup>72</sup> AGER, S. *Tuareg (Tamasheq, Tamajaq, Tamahaq)* [online]. 23. 3. 2010 [cit. 2014-03-02]. Dostupný z: <<http://www.omniglot.com/writing/tuareg.htm>>.

standartem v Nigérii, Mali a Burkině Faso. Nevládní organizace také vytvořily několik dalších ortografických variant.<sup>73</sup>

### Historie a kultura Tuarégů

Brett a Fentress (1997) uvádějí, že „Tuarégové žijí v severním Mali již od 5. století před n. l. Po založení města Timbuktu v 11. století se pohybovali celou oblastí Sahary a obchodovali.“<sup>74</sup>

Původně byli Tuarégové farmáři, jejichž předkové náleželi mezi berberské kmeny. Herodotos je popisuje jako *Garamantes*, saharské berbery, kteří založili prosperující království na území dnešní Libye.<sup>75</sup> Mnoho z nich se postupně přesunulo více na jih, do Sahelu, kde začali obchodovat. Nomádký způsob života spojený s pasením velbloudích stád převzali od Arabů téměř 200 let po tom, co byla tato zvířata poprvé dovezena do saharské oblasti ze Saudské Arábie.<sup>76</sup>

Od 5. století až do dob francouzské koloniální éry byla tuarégská společnost organizována do volných konfederací, které se dále skládaly z desítek kmenů. Každá z hlavních skupin Tuarégů měla tradičního vůdce, kterému se říkalo *Amenokal*, stejně jako své vlastní náčelníky pro každý kmen.

Tuarégové ovládali trans – saharskou obchodní cestu přes dvě století. Tato trasa spojovala velká města na východním pobřeží Afriky a záliv Středozemního moře na severu Afriky. Cesta existovala a používala se až do 20. století, kdy ji postupně ovládli evropské vlaky a nákladní auta.<sup>77</sup>

Na pobřeží Středozemního moře v severní Africe obchodovali Tuarégové se zbožím, které se distribuovalo do celého světa. Transport zboží byl obtížný a v karavanách byl limitovaný prostor. Z toho důvodu Tuarégové často obchodovali s luxusním zbožím, které zabralo málo místa, ale byl z něj velký zisk. Také prodávali

---

<sup>73</sup> ELGHAMIS, R. *Orthography in a plurigraphic society: the case of Tuareg in Niger* [online]. 24. 2. 2010 [cit. 2014-03-01]. Dostupný z: <<http://www.narcis.nl/research/RecordID/OND1308586>>.

<sup>74</sup> BRETT, M., FENTRESS, E. *The Berbers: The Peoples of Africa*. Arizona: Wiley, 1997. s. 209.

<sup>75</sup> BRETT, M., FENTRESS, E. *The Berbers: The Peoples of Africa*. Arizona: Wiley, 1997. s. 209.

<sup>76</sup> WORLEY, B. *The Tuareg Revolt: Regional Identities and Barriers to Reconciliation* [online]. 30. 6. 2012 [cit. 2014-03-10]. Dostupný z:

<[http://tuaregcultureandnews.blogspot.cz/2012\\_07\\_30\\_archive.html](http://tuaregcultureandnews.blogspot.cz/2012_07_30_archive.html)>.

<sup>77</sup> OUINTIN, L., REISSER, C. *The Tuareg* [online]. 29. 6. 2004 [cit. 2014-03-11]. Dostupný z: <<http://danslapeaudunpapou.survivalfrance.org/content/tuareg-people>>.

otroky ze západní Afriky Evropanům a lidem z oblasti Středozemního moře. Osoby, které nebyly prodány, byly asimilovány do tuarégské společnosti.

Díky svému kočovnému způsobu života získali velkou nezávislost, ta však skončila s francouzskou kolonizací. Francouzi kolonizovali Mali, když porazili Tuarégy u Timbaktu a založily zde hraniční a administrativní okresy. Ty jim pomáhaly vládnout až do znovuzískání Malijské nezávislosti roku 1960.<sup>78</sup>

Tuarégové se vždy snažili získat zpět svoji nezávislost, a tato touha vedla k četným rebeliím proti vládě. K první došlo v roce 1916. Francouzi odmítli dát Tuarégům jejich autonomní oblast (*Azawad*) tak, jak slíbili, a tak se Tuarégové vzbouřili. Francouzi tuto vzpouru násilně potlačili a zabavili Tuarégům oblasti důležité k pasení jejich stád. Mnoho z nich násilně odvedli do armády a také rozbili jejich společenství tím, že striktně oddělili Mali od zbytku sousedních států.

Poté, co Mali a Nigérie získaly roku 1960 zpět svoji nezávislost, došlo k další krizi. Problém spočíval především v rozhodnutí vlády v Bamako, která plánovala územní reformu, jež by ještě více poškodila tuarégské tradiční území. Malá skupina Tuarégů v Mali začala rebelovat a napadat sídla vlády na severu, kde žila. Toto období trvalo po dobu čtyř let (1961 – 1964) a rebelové byli nakonec poraženi malijskou armádou. Mnoho Tuarégů uprchlo do dalších zemí, aby se vyhnulo situaci, protože armáda útočila bez rozdílu jak na rebely, tak na ostatní, kteří se rebelie neúčastnili.<sup>79</sup> V letech 1968 – 1974 zabilo velké sucho v Sahelu velké množství Tuarégů a jejich stád.<sup>80</sup> Mnoho z těch, kteří přežili, odešli ze zemědělských oblastí do měst, nebo se přesunuli do Algérie a Libye. K podobné migraci a emigraci došlo během období sucha v roce 1980. Avšak konec tohoto období a nevyhovující podmínky k životu v Algérii a v Libyi, které byly navíc doplněné příslibem vlády na asistenci a pomoc Tuarégům, mnoho z nich přesvědčilo, aby se vrátili zpět do Mali a Nigérie. K této pomoci však nikdy nedošlo, protože tento stát je natolik chudý, že neměl možnost pomoc poskytnout. Nesplněný příslib vlády a nevyhovující životní podmínky vedly k další vzpouře, ke

---

<sup>78</sup> KALIFA, K. *Conflict and Conflict Resolution in the Sahel: The Tuareg Insurgency in Mali* [online]. 13. 6. 2005 [cit. 2014-03-01]. Dostupný z: <<http://www.carlisle.army.mil/ssi/pdf/PUB200.pdf>>.

<sup>79</sup> HERSHKOWITZ, A. *The Tuareg in Mali and Niger: The Role of Desertification in Violent Conflict* [online]. 13. 8. 2005 [cit. 2014-03-04]. Dostupný z: <<http://www1.american.edu/iced/tuareg.htm#fn8>>.

<sup>80</sup> ANGOLE, J., PIETROWSKI, M. *Cessation of Touareg repression: Respite or resolution?* Africa Today, 1991, roč. 38, č. 1, s. 41.

které došlo roku 1990. V dubnu a v květnu toho roku byly za útok na oficiální budovy uvězněny stovky Tuarégů. Mnoho lidí bylo zabito.<sup>81</sup>

V červnu stejného roku došlo k dalším nepokojům, když Tuarégové napadli policejní stanici u nigerijské hranice, která zadržovala několik z nich. Tento konflikt opět vyvolal několikaleté násilí mezi Tuarégy a armádou.

Hlavní boje mezi tuarégskými rebely a národními bezpečnostními složkami ukončily dohody z roku 1995 a 1996.<sup>82</sup>

V letech 2004 a 2007 se objevily další konflikty, které probíhali především v Nigérii, mezi armádou a Tuarégy, kteří se snažili získat nezávislost. Tyto nepokoje předznamenal zatím poslední konflikt, ke kterému došlo roku 2012. Tuarégové, kteří žili v Libyi pod vládou Muammara Kaddáfího a sloužili v jeho armádě, byli nuceni po jeho smrti roku 2011 Libyi opustit, a vrátit se do Nigérie a Mali. Jednalo se o tisíce lidí, kteří tak ztratili přístup k zemi (Libyi), která jim dávala jedinou obživu.

Jak bude zmíněno i později, museli se tito lidé vypořádat se situací, ve které neměli žádnou možnost obživy, ani pomoci od státu. Tyto podmínky vyvrcholily v již výše zmíněný válečný konflikt.<sup>83</sup>

Jednalo se o rané stádium války v severním Mali. Tu zde vedli rebelové z řad Národního hnutí za liberalizaci Azawadu ( MNLA) proti malijské vládě, a to za účelem dosažení nezávislosti severního regionu Mali, který se jmenuje *Azawad* a vytvoření svého vlastního státu se stejným názvem. Tuarégové však nebyli jediní, kdo bojoval, do války se zapojila i islámská skupina Ansar Dine. Tato skupina však nebojovala za nezávislost *Azawadu*, ale za rozšíření islámského práva *sharia* v Mali.<sup>84</sup>

---

<sup>81</sup> HERSHKOWITZ, A. *The Tuareg in Mali and Niger: The Role of Desertification in Violent Conflict* [online]. 13. 8. 2005 [cit. 2014-03-05]. Dostupný z: <<http://www1.american.edu/ted/ice/tuareg.htm#fn8>>.

<sup>82</sup> KALIFA, K. *Conflict and Conflict Resolution in the Sahel: The Tuareg Insurgency in Mali* [online]. 13. 6. 2005 [cit. 2014-03-01]. Dostupný z: <<http://www.carlisle.army.mil/ssi/pdf/PUB200.pdf>>.

<sup>83</sup> HERSHKOWITZ, A. *The Tuareg in Mali and Niger: The Role of Desertification in Violent Conflict* [online]. 13. 8. 2005 [cit. 2014-03-04]. Dostupný z: <<http://www1.american.edu/ted/ice/tuareg.htm#fn8>>.

<sup>84</sup> IN BBC News: *Mali Tuareg and Islamist rebels agree on Islamist state* [online]. 27. 5. 2012 [cit. 2014-03-01]. Dostupný z: <<http://www.bbc.com/news/world-africa-18224004>>.



Tuarégským rebelům se nakonec skutečně podařilo zvítězit a 5. 3. 2012 vyhlásili nezávislost *Azawadu* na Mali. Tento stát však neuznávají ani ostatní africké státy, Evropská unie, ani USA.<sup>85</sup>

Po ukončení násilností se nebyli tuarégští nacionalisté schopni domluvit s islámisty, jakým způsobem by měl nově vzniklý stát fungovat. Nesoulad vyvrcholil 27. 6. 2012 bitvou v Gao, kde se obě skupiny střetly. Zvítězili islámisté a MNLA ztratila kontrolu nad státem.<sup>86</sup>

Podle Hiddlestona, který byl u hranic této země v lednu 2013, nebyl tento konflikt stále ukončen.<sup>87</sup> K zatím poslednímu střetu mezi Malijským státem, islámisty a MNLA došlo v únoru roku 2014.<sup>88</sup>

### Tradiční způsob života Tuarégů

Tuarégové jsou především nomády. Jsou velmi dobře známí jako válečníci, obchodníci a pastevcí. V Mali a Nigérii žijí jako pastevcí, a chovají dobytek, kozy a velbloudy. Etnicky jsou příbuzní s berbery. Často se o nich mluví jako o „modrých lidech“, protože muži nosí indigově modré oblečení a závoje. Většina z nich jsou muslimové, ačkoliv míra jejich náboženské ortodoxnosti se liší, a pro většinu Tuarégů neplatí striktní dodržování muslimských pravidel.<sup>89</sup>

Rassmusen (1999) uvádí, že je „Tuarégská společnost složená z množství individuálních kmenů s rozdílným jazyky a lišícími se zvyky, které závisí na oblasti, ze které pocházejí. U těchto lidí existuje jasně definovaná sociální struktura složená ze tří tříd: šlechticové, vazalové a otroci. Poslední skupina se skládala z černých Afričanů. V Africe stále ještě žijí potomci těchto otroků. Přestože byla tato praktika postavena

---

<sup>85</sup> FELIX, B. *AU, US reject Mali rebels' independence declaration* [online]. 6. 4. 2012 [cit. 2014-03-01]. Dostupný z: <<http://www.reuters.com/article/2012/04/06/us-mali-idUSBRE83507L20120406>>.

<sup>86</sup> DANIEL, S. *Islamist seize north Mali town, at least 21 dead in clashes* [online]. 27. 6. 2012 [cit. 2014-03-05]. Dostupný z:

<[http://www.google.com/hostednews/afp/article/ALeqM5hBFw8aQMUwyILkE0faoge\\_v3a2Tw?docId=CNG.5a399b35f2fd7797cbca9a2f17c8ca72.5a1](http://www.google.com/hostednews/afp/article/ALeqM5hBFw8aQMUwyILkE0faoge_v3a2Tw?docId=CNG.5a399b35f2fd7797cbca9a2f17c8ca72.5a1)>.

<sup>87</sup> HIDDLESTON, T. *Tom Hiddleston's Guinea field diary: Day 3* [online]. 27. 1. 2013 [cit. 2014-03-19]. Dostupný z: <<http://blogs.unicef.org.uk/2013/01/27/tom-hiddlestons-guinea-field-diary-day-3/>>.

<sup>88</sup> NĚMEC, L., SKOCH, J. *Novinky u Afriky: únor 2014* [online]. 5. 3. 2014 [cit. 2014-03-12]. Dostupný z: <<http://www.sekuritaci.cz/novinky-z-afriky-unor-2014/>>.

<sup>89</sup> OUINTIN, L., REISSER, C. *The Tuareg* [online]. 29. 6. 2004 [cit. 2014-03-11]. Dostupný z: <<http://danslapeaudunpapou.survivalfrance.org/content/tuareg-people>>.

v Nigérii roku 2003 mimo zákon, nachází se okolo 8 % populace stále ještě v otroctví.<sup>90</sup>

Tradičně patřila věrnost vlastnímu kmeni, a vládci každého kmene měli na starosti svoje poddané. Tento typ sociální organizace je pro nomádský způsob života velmi praktický, protože malé skupiny osob jsou mobilnější a bylo proto přirozené, aby si lidé v kmeni vyřešili svoje záležitosti mezi sebou. Za hranicemi kmene náležela věrnost a identita osob tuarégské společnosti. Protože moderní národy Mali a Nigérie nebyly vytvořeny dříve, jak po získání nezávislosti na Francii roku 1960, neexistoval v těchto zemích koncept nacionalismu.

Za období francouzské koloniální vlády v západní Africe byli Tuarégové mocnou, nepropojenou skupinou. Byli známí jako trans – saharští obchodníci a válečníci, ale jejich porážka z rukou Francouzů v Mali v 19. století a v Nigérii ve 20. století předznamenala ústup jejich síly.<sup>91</sup>

Jak již bylo zmíněno výše, Tuarégové stále dodržují sociální kategorie z dob před kolonizací. Ty jsou založeny na rodinné příslušnosti a zděděné oblasti. Tuarégové se tradičně ženili a vdávali v rámci své sociální kategorie, avšak tento zvyk již nějakou dobu mizí, obzvláště ve městech. Na venkově dosud zůstává silný. Preferuje se sňatek s blízkým bratrancem, či sestřenicí. Často však platí, že si lidé vezmou své blízké příbuzné, jen aby uspokojili svoji matku, a později se rozvedou a vezmou si někoho jiného. Někteří tuarégští muži také praktikují polygamii.<sup>92</sup>

V zemědělských oblastech žijí nukleární rodiny (rodiče a jejich děti) ve stanu. Žena vlastní stan, a pokud se s mužem rozvede, je nucen opustit stan.

Otcové jsou hlavou rodiny a udávají pravidla a řád. Ostatní muži, obzvláště ti ze strany matky ( Tuarégové jsou matrilineárním společenstvím), se často věnují dětem a

---

<sup>90</sup> RASMUSSEN, S. *The Slave Narrative in Life History and Myth, and Problems of Ethnographic Representation of the Tuareg Cultural Predicament*. Ethnohistory, 1999, roč. 46, č. 1, s. 67 - 112.

<sup>91</sup> HERSHKOWITZ, A. *The Tuareg in Mali and Niger: The Role of Desertification in Violent Conflict* [online]. 13. 8. 2005 [cit. 2014-03-04]. Dostupný z: <<http://www1.american.edu/iced/tuareg.htm#fn8>>.

<sup>92</sup> KEMPER, S. *Blue Men and Sovereign Women* [online]. 14. 6. 2012 [cit. 2014-03-14]. Dostupný z: <<http://blog.stevekemper.net/tag/tuareg-people/>>.

hrají si s nimi. Podobný vztah platí pro ostatní pokrevní příbuzné. Pro osoby, které se přivdaly a přiženily, platí respektující rezervovaný vztah.<sup>93</sup>

Dvě třetiny rodinného jmění přechází na syny, jedna třetina na dcery. Politická moc přechází z otce na syna. Ženy, které nemají dcery, často adoptují neteře, aby jim pomohly v domácnosti. Oproti ostatním ženám v mnoha jiných islámských společenstvích nemusí tuarégské ženy nosit závoje na veřejnosti. Jakmile se však vdají, nosí šátek, který překrývá jejich vlasy.

Tuarégští muži začínají nosit závoj přes obličej ve chvíli, kdy je jim 18 let. To znamená, že jsou dospělí a mohou se oženit. První nasazení závoje je provázeno speciálním rituálem a závoj se muži dává přes tvář za doprovodu recitovaných veršů z Koránu.<sup>94</sup>

Závoj, který tuarégští muži nosí přes obličej, má několik významů. Především je to symbol mužské identity. Také se věří, že svého nositele ochrání před působením zlých duchů. Navíc je považován za přitažlivou ozdobu a může se nosit mnoha různými způsoby. Závoj se nosí odlišně například v různých sociálních situacích. Nejvýše se nosí tak, že zakrývá ústa a nos, a to v přítomnosti náčelníků a starších, jako výraz úcty.

Podle Herskowitzové žije v dnešní době mnoho Tuarégů usazených v komunitách, se kterými dříve obchodovali. Zde fungují jako lokální obchodníci, nebo „obchodní spojky“ pro své příbuzné, kteří dál pokračují v nomádkém způsobu života. Jiní pasou svá stáda v oblasti, která je jim vymezena vládou státu, ve kterém jsou usazeni, to však není vyhovující, protože takové oblasti často nejsou svými geografickými, ani klimatickými podmínkami pro stáda dostačující.<sup>95</sup>

Mnoho Tuarégů bylo nuceno odejít po libyjském konfliktu (Libyjská občanská válka) do uprchlických táborů v Nigérii.<sup>96</sup> Lister uvádí, že situace v této oblasti je pro tyto lidi velmi špatná. Je zde vysoká míra chudoby a Tuarégové zde nemají z čeho žít, protože země je vyprahlá (nemohou tedy pást svá stáda), a stát je žádným způsobem nepodporuje. Někteří z nich se snaží tuto situaci řešit tím, že emigrují zpět do Libye. To

---

<sup>93</sup> KEMPER, S. *Blue Men and Sovereign Women* [online]. 14. 6. 2012 [cit. 2014-03-14]. Dostupný z: <<http://blog.stevekemper.net/tag/tuareg-people/>>.

<sup>94</sup> OUINTIN, L., REISSER, C. *The Tuareg* [online]. 29. 6. 2004 [cit. 2014-03-11]. Dostupný z: <<http://danslapeaudunpapou.survivalfrance.org/content/tuareg-people>>.

<sup>95</sup> HERSHKOWITZ, A. *The Tuareg in Mali and Niger: The Role of Desertification in Violent Conflict* [online]. 13. 8. 2005 [cit. 2014-03-04]. Dostupný z: <<http://www1.american.edu/ted/ice/tuareg.htm#fn8>>.

<sup>96</sup> Tamtéž.

je však velmi riskantní, protože libyjská vláda vidí v Tuarézích hrozbu a jediná možnost přechodu přes hranice tak bývá ve většině případů ilegální proniknutí do země. K takové situaci dochází i na jiných místech, především tam, kde není územní situace Tuarégů vyřešená. Budoucnost těchto lidí je zatím velmi nejistá.<sup>97</sup>

### Tradiční náboženství Tuarégů

Tuarégové původně vyznávali animismus. Postupně, díky jejich nomádkému způsobu života a kontaktu s arabskou kulturou, přijali v 16. století Islám, a toto náboženství si ponechali do dnešních dnů. Zvláštností vyznání Tuarégů je však fakt, že nepraktikují pouze islámskou víru. Ve skutečnosti kombinují sunnitskou verzi Islámu s některými před - islámskými náboženstvími, které zahrnují víru v duchy přírody a džiny.

Příklad takovéto náboženské synkreze je například to, že každý Tuarég nosí talisman na krku na ochranu před těmi duchy, kteří mohou osobě ublížit. Tento talisman je malá krabička vyrobená ze stříbra a kůže. Uvnitř krabičky jsou texty z Koránu. Propojení víry je zde tedy více než zjevné.<sup>98</sup>

### Tradiční tuarégská strava

Nyní je tedy možné přistoupit k rozboru tradičního tuarégského jídelníčku.

Tuarégská strava je podmíněna vyprahlým prostředím, ve kterém žijí, není tedy příliš bohatá, co se surovin týče. Druhým podmiňujícím faktorem skladby stravy je nomádký způsob života, který Tuarégové vedou.<sup>99</sup>

Základem tuarégského jídelníčku je mléko, které je doplněno obilninami, masem, cukrem a datlemi. Hillova studie tuarégské stravy z roku 1983, která se zaměřila na Tuarégy žijící v severovýchodním Mali odhalila, že 68 % kalorií ve stravě bylo získáno z mléka, 24 % z obilovin a 8 % bylo získáno z masa.<sup>100</sup>

---

<sup>97</sup> LISTER, T. *Out of a job, Gadhafi's Tuareg fighters may create new troubles* [online]. 8. 9. 2011 [cit. 2014-02-04]. Dostupný z: <<http://edition.cnn.com/2011/WORLD/africa/09/08/libya.tuareg/>>.

<sup>98</sup> OUINTIN, L., REISSER, C. *The Tuareg* [online]. 29. 6. 2004 [cit. 2014-03-11]. Dostupný z: <<http://danslapeaudunpapou.survivalfrance.org/content/tuareg-people>>.

<sup>99</sup> Tamtéž.

<sup>100</sup> HILL, A. *Population, Health and Nutrition in the Sahel: Issues in the Welfare of Selected West African Communities*. *American Anthropologist*, 2009, roč. 89, č. 1, s. 241 – 242.

Tyto závěry však neplatí absolutně a závisí do značné míry na tom, jak velké stádo zvířat různé skupiny Tuarégů vlastní, stejně jako na četnosti interakcí s usazeným zemědělským obyvatelstvem. Množství obilovin ve stravě Tuarégy je na vzestupu, protože sucha decimují jejich stáda a nutí je přizpůsobit svůj životní styl novým podmínkám.<sup>101</sup>

Produkce mléka a jeho konzumace záleží na období roku. Vrcholí koncem období dešťů a během období sucha je na ústupu s tím, jak ubývá vegetace, a vodní zdroje vysychají. Během sucha je mléko striktně vyhrazeno ženám a dětem. Máslo a sýr se vyrábí během deštivého období a skladují se.

U Tuarégů není zvykem měnit mléko za obilniny, nebo jiné jídlo. Obvykle se za tímto účelem využívá výtěžek z prodeje zvířat.<sup>102</sup>

Konzumace masa je u Tuarégů taktéž sezónní záležitostí, která vrcholí na konci období dešťů. Zvířata mají v tomto období nejvíce tuku a jejich kůže jsou potřeba pro přípravu na období sucha (z kůže zvířat se dělají vaky na vodu). Kalorický příspěvek masité stravy je velmi nízký, hlavním důvodem k zabití zvířat není jejich konzumace. Tímto důvodem jsou především návštěvy rodičů, nebo cizinců, náboženské svátky, nebo nemoc zvířete.

Podle Sundberga (1988) poskytuje „tradiční strava Tuarégů rozsáhlý přísun vápníku a proteinů. Ovoce a zelenina se v něm nenachází, protože v oblastech, kde Tuarégové žijí, pro ně nejsou vhodné podmínky. Proto je u těchto lidí běžný nedostatek vitamínů A a C.“<sup>103</sup>

Tuarégové si během staletí života v poušti vyvinuli mnoho strategií, jak přežít s minimem jídla a vody. Jejich metabolismus navíc dokáže velmi dobře zadržovat tekutiny, takže vydrží až pět dní bez vody. Také jsou odolnější vůči působení jedů a alkoholu.<sup>104</sup>

---

<sup>101</sup> SUNDBERG, S. *An Overview of the Food Consumption and Nutrition Situation in Mali*. Mali: Agricultural Development Office, 1988. s. 11 – 12.

<sup>102</sup> OUEMENTIN, L., REISSER, C. *The Tuareg* [online]. 29. 6. 2004 [cit. 2014-03-11]. Dostupný z: <<http://danslapeaudunpapou.survivalfrance.org/content/tuareg-people>>.

<sup>103</sup> SUNDBERG, S. *An Overview of the Food Consumption and Nutrition Situation in Mali*. Mali: Agricultural Development Office, 1988. s. 11 – 12.

<sup>104</sup> BRETT, M., FENTRESS, E. *The Berbers: The Peoples of Africa*. Arizona: Wiley, 1997. s. 62 - 65.

Důležitou součástí jejich jídelníčku jsou také datle. Karavany s sebou běžně vezou pytle zralých datlí. V extrémním případě vystačí osobě na devět dní v poušti pouhé tři datle. První tři dny jí jejich svrchní slupku, další tři dny se živí masem. Zbylé tři dny vysává zbytek datlí. Jedná se však skutečně o stravu, která je využívána v případě, kdy se osoba nutně potřebuje dostat k vodě a další stravě, a jiné jídlo není dostupné.<sup>105</sup>

Datle jsou však nezbytnou součástí jídelníčku i za normálních okolností. Čerstvé datle obsahují vysoký podíl fruktózy a dextrózy, mají tedy vysokou energetickou hodnotu. Mají také vysoký obsah železa, vápníku a hořčíku.<sup>106</sup>

Nezbytným doplňkem stravy je pro Tuarégy sůl. Vzhledem k vysokým pouštním teplotám ztrácí tělo podstatné množství soli během pocení. Tuarégové se solí často obchodovali a obchodují a dá se říct, že je jedním z nejcennějších artiklů, který převážejí. Zvýšenou konzumací soli předcházejí jejímu nedostatku v organismu, který by jinak nutně nastal.

Sůl však v tomto regionu není pouze prodejní komoditou a něčím, co se konzumuje. Cesta za jejím získáním má silný spirituální charakter a formu iniciačního rituálu. Na cestu za jejím získáním v Saharské poušti se často vydávají mladí chlapci, kteří do pouště přicházejí poprvé.<sup>107</sup> Pro Tuarégy je poušť oknem do duše, říší duchů. Tuarégové věří, že strach, který musí mladý nomád překonat při svojí první cestě do pouště za hledáním soli, ho přibližuje k Bohu, k Alláhovi. Mladík touto cestou také dospívá a získává zkušenosti a respekt ostatních osob svého kmene.

Tuto karavanu vždy vede zkušený vůdce, který musí přesně vědět, kde se nachází. Tuarégové se běžně orientují podle hvězd, barvy písku, převládající trasy větru a dokonce podle čichu. Významným pravidlem v poušti je nevěřit svým očím. Chyba v orientaci, která může spočívat jen v několika metrech odchylky od správné trasy, vede v tomto prostředí k jisté smrti.

---

<sup>105</sup> EVELEIGH, M. *Surviving the Sahara: Three weeks with the Tuareg* [online]. 24. 3. 2013 [cit. 2014-02-10]. Dostupný z: <<http://travel.cnn.com/surviving-sahara-468896>>.

<sup>106</sup> AL – SHAHIB, W., MARSHALL, J. *The fruit of the date palm: its possible use the best food for the future?* International journal of food science and nutrition, 2003, roč. 54, č. 4, s. 247 – 259.

<sup>107</sup> RAINER, CH. *Hauling Camel Trains Struggle On* [online]. 28. 5. 2003 [cit. 2014-01-11]. Dostupný z: <[http://news.nationalgeographic.com/news/2003/05/0528\\_030528\\_saltcaravan.html](http://news.nationalgeographic.com/news/2003/05/0528_030528_saltcaravan.html)>.

V oblastech, kde jsou bohatá solná naleziště, se Tuarégové od raného dětství učí, jak sůl získat. V zemi se vykope jáma, do které se nalije voda. Tím se dosáhne rozpuštění soli v půdě. Jak se voda postupně vypařuje, vytváří se na ní tenká krusta soli. Tu je potřeba rozbít tak dlouho, dokud se neodpaří všechna voda a nevznikne kompaktní solná vrstva. Sůl je pak zabalena do palmových krabic a odvezena někam, kde se s ní dá obchodovat, nebo přenechána v rodině.

S modernizací techniky se objevují kamiony, které jsou schopné přejet poušť za několik dnů, a dovést sůl bez větších obtíží. To však znamená, že se tato tradice vytrácí. S ní mizí i identita mladých tuarégských mužů. Pro Tuarégy je tato pout' nezbytná. Pokud se tradice dobývání soli z pouště ztratí, zmizí s ní i identita mladých tuarégských mužů, kteří touto poutí dokazují svoji odvahu, a taktéž je pro ně prostředkem důležitého spirituálního růstu.<sup>108</sup>

### Tuarégské pití čaje

Jednou z nejdůležitějších denních událostí je Tuarégů u pití čaje. Je to příležitost pro rodinu sejít se, diskutovat, rozebrat novinky a sdílet svoji přítomnost.<sup>109</sup>

Tuarégský čaj je černý čaj velmi silného a hustého typu, který svojí konzistencí připomíná spíše sirup. Přípravuje se tak, že se do horké vody v tradičním kotlíku začne vřít, hodí červené listy čaje. Ty se pak vaří skoro 10 – 20 minut. V této fázi se kotlík na okamžik odstaví, přidá se do něj cukr, a posléze se na několik dalších minut umístí zpět nad oheň. Nakonec se kotlík opět odstaví. Čaj se podává v malých sklenicích.

Každý takový čajový ceremoniál trvá asi půl hodiny a je zvykem, že se provádí za přítomnosti rodiny, nebo hostů. Tuarégové většinou tento rituál opakují třikrát za sebou a během celé přípravy čaje se vede živá konverzace. Poslední čajový přípitek se obvykle podává s mandlemi, nebo oříšky přidanými do čaje.<sup>110</sup>

Při zvláštních příležitostech nebo tam, kde se stále dodržují staré tradice, je zvykem, že Tuarégové před podáním čaje přelévají tekutinu do další nádoby a zpět.

---

<sup>108</sup> RAINER, CH. *Hauling Camel Trains Struggle On* [online]. 28. 5. 2003 [cit. 2014-01-11]. Dostupný z: <[http://news.nationalgeographic.com/news/2003/05/0528\\_030528\\_saltcaravan.html](http://news.nationalgeographic.com/news/2003/05/0528_030528_saltcaravan.html)>.

<sup>109</sup> OUINTIN, L., REISSER, C. *The Tuareg* [online]. 29. 6. 2004 [cit. 2014-03-11]. Dostupný z: <<http://danslapeaudunpapou.survivalfrance.org/content/tuareg-people>>.

<sup>110</sup> MOXON, M. *Mali: Tuareg Tea* [online]. 22. 11. 2002 [cit. 2014-03-11]. Dostupný z: <[http://www.moxon.net/mali/tuareg\\_tea.html](http://www.moxon.net/mali/tuareg_tea.html)>.

Tento postup se opakuje více jak třicetkrát, dokud nevznikne hustá pěna, které se říká *regwet*, nebo *reghwa*. Do té se pak nalévá horký čaj.

Moxon uvádí, že se „čaj se tradičně využívá i jako prostředek na zklidnění žaludku po jídle. Jako takový taktéž obsahuje významné antioxidanty.“<sup>111</sup>

### Tradiční tuarégské pokrmy

Některá z typických tuarégských jídel jsou následující:<sup>112</sup>

*Eghajira* je sladký řídký nápoj, nebo spíš kaše, která se pije při slavnostních příležitostech. Je vyráběná z jáhlů.

*Taguella* je placatý obilný chleba, která se připravuje tak, že se „pohřbí“ do horkého pouštního písku. Vysoká teplota písku chléb upeče. Před konzumací se pečivo oklepe od nečistot a konzumuje se nalámaný na menší kousky.

Jedním z dalších typických jídel je obilná kaše smíchaná s datlemi a kozím sýrem. Ta se konzumuje z jednoho kotle, ale každý na ni používá vlastní lžíci. Tato kaše se dá konzumovat i ve formě kuliček, které se jí rukama.<sup>113</sup>

---

<sup>111</sup> ALBALA, K. *Food Cultures of the World Encyclopedia*. Westport: Greenwood, 2011. s. 235.

<sup>112</sup> Tamtéž.

<sup>113</sup> ALBALA, K. *Food Cultures of the World Encyclopedia*. Westport: Greenwood, 2011. s. 237.



### 3. Kapitola: Hmongové

Poslední kulturou, kterou se tato práce zabývá, je kultura Hmongů. Oproti předešlým dvěma kulturám žijí Hmongové převážně v oblasti, která je díky častým monzunovým deštům a teplému počasí vegetačně velmi bohatá. Také zde žije velmi rozmanité množství živočišných druhů. Hmongové se především zabývají zemědělstvím, ale v 1. polovině minulého století zažilo toto etnikum významný exodus ze své domoviny, kdy museli stovky Hmongů opustit z politických důvodů Vietnamu později i Thajsko. Dnes žijí významné menšiny v USA a jiných zemích západního světa.<sup>114</sup>

#### Oblast, kterou Hmongové obývají

Hmongové obývají oblast jihovýchodní Asie, přesněji hornatá území Thajska, jihovýchodní Číny, Laosu a Vietnamu.<sup>115</sup> Pro potřeby této práce však bude popsána pouze hornatá část území Thajska (přesněji severní Thajsko). Pro potřeby práce je takové zúžení v pořádku, protože klimatické, i geografické podmínky všech uvedených zemí, stejně jako jejich fauna a flóra jsou velmi podobné,<sup>116</sup> ráz práce tedy nebude narušen.

Nejdříve je potřeba uvést několik velmi krátkých úvodních informací k jihovýchodní Asii, jako celku. Fyzické prostředí jihovýchodní Asie je převážně hornaté. Klima je tropické, s monzunovými dešti. Letní deště přicházejí od oceánu a v pozdní letní periodě je tato oblast vystavena tropickým cyklónům. Zimy jsou chladnější a sušší a dominuje jim vítr přicházející od asijské pevniny.<sup>117</sup>

Jak již bylo zmíněno, pro potřeby práce a pro lepší představu o prostředí, ve kterém Hmongové žijí, bude detailněji zpracována pouze oblast severního Thajska.

---

<sup>114</sup> RICHARD, K. *The Hmong* [online]. 6. 2. 2014 [cit. 2014-03-01]. Dostupný z: <[http://www.nationsonline.org/oneworld/map\\_of\\_southeast\\_asia.htm](http://www.nationsonline.org/oneworld/map_of_southeast_asia.htm)>.

<sup>115</sup> Tamtéž.

<sup>116</sup> KÄSTLE, K. *Map of Southeast Asia Region* [online]. 10. 9. 2013 [cit. 2014-01-06]. Dostupný z: <[http://www.nationsonline.org/oneworld/map\\_of\\_southeast\\_asia.htm](http://www.nationsonline.org/oneworld/map_of_southeast_asia.htm)>.

<sup>117</sup> JANSSEN, K. *Indochina: Cambodia, Laos, and Vietnam* [online]. 30. 3. 2008 [cit. 2014-02-04]. Dostupný z: <[http://maps.unomaha.edu/Peterson/geog1000/Notes/Notes\\_Exam3/IndoChina.html](http://maps.unomaha.edu/Peterson/geog1000/Notes/Notes_Exam3/IndoChina.html)>.

Severní Thajsko je geograficky charakterizováno množstvím hornatých pásem, které leží u hranice s Myanmarem a Laosem, a údolními s řekami, které leží mezi těmito horami.<sup>118</sup>

Pohoří severního Thajska se táhnou od Daen Lao v jižním regionu Shanských kopců na sever a jih, pohoří Dawna zase formuje západní hranici Thajska. Východní pohoří Thanon Thong Chai, Khun Tan, Phi Pan Nam a západní pohoří Luang Prabang vytvářejí přírodní region thajské vrchoviny.

Nejvýše položené oblasti této vrchoviny leží v nadmořské výšce 2000 m. Je zde velké převýšení, protože některé plochy leží kolem 500 m. n. m., ty nejnižší položené leží ve výšce 200 m. n. m.<sup>119</sup>

Tato převýšení jsou velmi pozitivním faktorem pro bohatost rostlinných a živočišných druhů v této oblasti. 25 % celého území Thajska pokrývají lesy, část z tohoto porostu je možné nalézt i v oblasti vrchoviny. Tyto lesy jsou převážně tvořeny monzunovými lesy a deštnými lesy. Vegetace v těchto lesích se liší na základě množství srážek, které zde spadnou. Monzunové lesy jsou charakterizované týkovým dřevem, deštné lesy zase stálezelenými rostlinami. Najdeme zde také bambus, banánovníky, ratan a mangrovy. Typické jsou také orchideje.

Ačkoliv postupné pronikání lidí do oblasti do jisté míry zredukovalo původní faunu, která zde existovala, stále zde přežívá velmi široká škála různých živočichů. Ze savců se zde vyskytují například tygři, leopardi, antilopy, tapíři, divoký dobytek a kozy a taktéž velmi pestrá škála plazů, jako například kobry, krokodýli a nespočet druhů želv. Podobnou rozmanitost je zde možné najít i u hmyzu a ptáků, kterých zde žije přes 900 druhů.<sup>120</sup>

Klima se zde rapidně liší po dobu trvání těchto tří období:

Období jihozápadních monzunových dešťů, které trvá od půlky května do půlky října. V tuto dobu přecházejí přes území celého Thajska jihozápadní monzunové deště. Nejvlhčími měsíci jsou srpen a září.

---

<sup>118</sup> KÄSTLE, K. *Map of Southeast Asia Region* [online]. 10. 9. 2013 [cit. 2014-01-06]. Dostupný z: <[http://www.nationsonline.org/oneworld/map\\_of\\_southeast\\_asia.htm](http://www.nationsonline.org/oneworld/map_of_southeast_asia.htm)>.

<sup>119</sup> SLAYMAKER, O. *The Physical Geography of Southeast Asia*. Singapore Journal of Tropical Geography, 2007, roč. 28, č. 1, s. 108 – 110.

<sup>120</sup> Tamtéž, s. 108 – 110.

Zimní, nebo severovýchodní monzunové období, které trvá od půlky října do půlky února. Toto období je nejmírnější periodou roku. V prosinci a lednu je na vrchovině poměrně chladno, teploty často klesají až pod bod mrazu.

Letní, nebo před - monzunové období, které trvá od půlky února do půlky května. Toto je přechodné období mezi severovýchodními a jihozápadními monzuny. Přichází značné oteplení. Nejteplejším měsícem je duben.<sup>121</sup>

## Historie, jazyk a kultura Hmongů

Následující odstavce stručně popisují jazyk Hmongů, historii tohoto národa a jeho kulturu.

### Jazyk Hmongů

Hmongové obývají hornatá území jižní Číny a jihovýchodní Asie. Jejich původním domovem jsou vysoké kopce a hory v okolí Žluté řeky a řeky Jang-c'-ťiang v Číně.<sup>122</sup>

Podle Tappa (2002) člení sami Hmongové svůj národ do skupin, z nichž má každá svůj vlastní název. *Hmong Deer* (bílí Hmongové) a *Hmong Leng* (zelení Hmongové) jsou jména největších skupin Hmongů, žijících v Americe a v jihovýchodní Asii. Exonyma pro tento národ vždy záleží na zemi, ve které žijí. Například ve Vietnamu se jim říká *Méo*, v Barmě *mun lu – myo*. Tyto pojmy nejsou pejorativní, změna spočívá pouze v rozdílných jazycích těchto zemí. Hmongové jsou také známí pod pojmem *Miao*, který se používá pro 55 oficiálních menšinových skupin, žijících v Čínské lidové republice. Ne všechny tyto skupiny jsou však Hmongové.<sup>123</sup>

Rattlich (1992) uvádí, že jazykem Hmongů (ve skutečnosti se jedná o dialektové kontinuum západní větve hmongštiny jazyků Miao) mluví okolo 2, 6 mil. Lidí v Číně, Vietnamu, Laosu a Thajsku. Ve spojených státech tímto jazykem mluví asi 260 000 lidí. Na světě je však více jak 7, 5 milionu osob hlásících se k hmongské identitě.

---

<sup>121</sup> MCDONALD, S. *Weather in Thailand* [online]. 6. 2. 2004 [cit. 2014-03-12]. Dostupný z: <<http://www.travelfish.org/weather/thailand>>.

<sup>122</sup> BOMAR-KEOWN, J. *Kinship Networks Among Hmong – American Refugees*. New York: LFB Scholarly Publishing, LLC, 2004. s. 34 – 39.

<sup>123</sup> TAPP, N. *Cultural Accommodation in Southwest China: The „Han Miao“ and Problems in the Ethnography of the Hmong*. *Asian Folklore Studies*, 2002, roč. 61, č. 1, s. 77 – 104.

Víc jak polovina mluvčích používá *Danashan* dialekt, který formuje základ standartního jazyka. Další dva hlavní dialekty jsou pojmenované po dvou hlavních skupinách Hmongů – *Hmong Deer* a *Hmong Leng*. Používají se více v Laosu a ve Spojených státech. Tyto dialekty jsou si na poslech velmi podobné, avšak liší se po lexikální stránce a v některých fonologických aspektech.<sup>124</sup>

Jazyk Hmongů nemá vlastní písmo. Oni sami tuto skutečnost vysvětlují lidovým příběhem. Kdysi dávno měli psaný jazyk a zapisovali důležité informace do knihy. Příběh dále vysvětluje, že knihu sežraly krysy a kráva. Poučení z něj má být to, že neexistuje takový text, který by dokázal popsat tak bohatou kulturu, jako je ta Hmongů. Zároveň naznačuje, že původní jazyk Hmongů existuje pouze v mluvené podobě, a že se jedná o orální kulturu. V dnešní době se tento jazyk skutečně zapisuje pouze písmem jazyka té země, ve které Hmongové žijí.<sup>125</sup>

### Historie Hmongů

Hmongové původně obývali hornaté oblasti a vysoké hory Žluté řeky a řeky Jang-c'-ťiang. Bomar - Keown uvádí, že existují lingvistické evidence dokazující, že obývali tyto oblasti více jak 2000 let.<sup>126</sup> Postupně se dostali dál do Číny, kde kultivovaly rýži přinesenou z jejich domovských říčních údolí.

Důležitým mezníkem jejich historie je 18. století, kdy napětí mezi nimi a čínským obyvatelstvem vzrostlo z důvodů rozdílné kultury natolik, že se Hmongové přesunuli na jih do Vietnamu, Thajska a Laosu. Tady získávali zemědělskou půdu žďářením (kácením lesa a jeho vypalováním). Na takových územích pak pěstovali obilí, kávu a opium.<sup>127</sup>

Dalším velmi důležitým mezníkem byla pro Hmongy studená válka (trvala od roku 1947 – 1991). Během této války získali Američané obavy, že komunisté získají moc nad asijskými zeměmi a oslabí tak americké politické a ekonomické zájmy. Roku 1960 byly do Laosu a Vietnamu poslány americké jednotky. Hmongové, kteří byli

---

<sup>124</sup> RATLIFF, M. *Meaningful Tone: A Study of Tonal Morphology in Compounds, Form Classes, and Expressive Phrases in White Hmong*. Dekalb: Northern Illinois University, 1992. s. 78 – 79.

<sup>125</sup> FADIMAN, A. *The Spirit Catches You and You Fall Down : A Hmong Child, Her American Doctors, and the Collision of Two Cultures*. New York: Farrar, Straus and Giroux, 1997. s. 291.

<sup>126</sup> BOMAR-KEOWN, J. *Kinship Networks Among Hmong – American Refugees*. New York: LFB Scholarly Publishing, LLC, 2004. s. 34 – 39.

<sup>127</sup> SCHULZ RICHARD, K. *The Hmong* [online]. 6. 2. 2014 [cit. 2014-03-13]. Dostupný z: <<http://geography.about.com/od/asiamaps/a/hmong-geography-culture.htm>>.

taktéž proti komunismu, se nechali přesvědčit americkou armádou, aby jí pomohli. V této době vycvičili Američané víc jak 40 000 Hmongů, kteří pomáhali americkým pilotům a blokovali zásobování vietnamské armády. Když komunisté ve Vietnamu vyhráli, opustila americká armáda zemi a zanechala Hmongy svému osudu. To vedlo k masivnímu exodu ze země. Aby se Hmongové vyhnuli trestu ze strany vietnamské a laoské vlády, přešlo jich tisíce přes laoské hory a přes řeku Mekong do uprchlického tábora v Thajsku. Jejich život zde závisel na zahraniční pomoci, a ačkoliv se je thajská vláda pokoušela přesunout zpět do země, zasáhly do situace Spojené národy (NATO) a takovému jednání zabránily.

Tisíce těchto uprchlíků následně odešlo do jiných zemí. Dnes žije 15 000 Hmongů ve Francii, 2000 v Austrálii, 1500 ve Francouzské Guyaně a 600 v Německu a v Kanadě. Roku 1970 přijaly také Spojené státy několik tisíc uprchlíků. Ve Spojených státech dnes žije kolem 260 000 Hmongů, a to především v Kalifornii, Minnesotě a Wisconsinu. Takový život pro ně nebyl ze začátku snadný, protože mnoho Hmongů nemohlo dále provozovat zemědělství, ani vést tradiční způsob svého života. Také se museli naučit jazyk nové země, což rovněž nebylo snadné.<sup>128</sup>

### Tradiční kultura Hmongů

Hmongové jsou patrilineární a patriarchální společnosti, kde je muž hlavou rodiny, a je zodpovědný za rozhodnutí nad domácností. Existuje dvanáct hmonžských rodinných linií: *Giang, Lu, Ly, Sung, Tan, Thao, Then, Trang* a *Vang*. Rodinná pouta v rámci těchto linií jsou velmi silná a to platí i v zemích, do kterých Hmongové emigrovali. Ačkoliv tyto lidé netolerují manželství ve stejné rodové linii, bývalo dříve zvykem, že se brali bratřenci a sestřenice z druhého kolene. Hmongové také netolerují manželství uzavíraná mezi lidmi jiných generací, než je generace daného páru.

Manželství samo o sobě je zvykem, který u Hmongů prochází velkou změnou. Dříve existovala u těchto lidí polygamie, a taktéž levirát (mladší bratr se oženil s vdovou po starším bratrovi). Tyto zvyky pomalu mizí a u Hmongů je nyní normou monogamie. Dalším zvykem, který se vytrácí, jsou manželství praktikovaná po únosu ženy. Muž

---

<sup>128</sup> SCHULZ RICHARD, K. *The Hmong* [online]. 6. 2. 2014 [cit. 2014-03-13]. Dostupný z: <<http://geography.about.com/od/asiamaps/a/hmong-geography-culture.htm>>.

s pomocí svých přátel unese ženu, o kterou má zájem, pokud ho ta již odmítla. Rodina pak musí svolit ke sňatku.<sup>129</sup>

Dalším měnícím se aspektem tradičního hmongského života je způsob jejich obživy. Hmongové jsou původně farmáři, kteří pěstovali, a v některých částech jihovýchodní Asie (např. Vietnam) stále ještě pěstují rýži, obilí a zeleninu. Mnoho z nich (především ti Hmongové, kteří byli nuceni emigrovat do ekonomicky vyspělých zemí), muselo tento způsob života opustit a přijmout moderní západní způsob života. Jiní, kteří zůstali ve své domovině v již zmíněné jihovýchodní Asii, dnes žijí převážně z turismu a prodávají své výrobky na tržištích.

Jak bylo několikrát zmíněno výše, museli se ti Hmongové, kteří ze své původní domoviny emigrovali do jiných zemí, vypořádat se ztrátou vlastní kultury a asimilací do jiné. Takové problémy se ale týkají i těch Hmongů, kteří zůstali žít v původních oblastech. Například ve Vietnamu, kde oficiálně žije 53 etnických menšin se vláda snaží o co největší asimilaci těchto skupin obyvatelstva s majoritou. V praxi jde vidět tento přístup především ve školách, kde jsou všechny poskytnuté materiály ve vietnamštině a školní osnovy celkově kladou důraz na vietnamské realie. Na druhé straně, Hmongové dříve neměli školy a starší generace není žádným způsobem vzdělaná, protože to ke svému farmářskému způsobu života nikdy nepotřebovala. Mnoho hmongských dětí tak často školu nenavštěvuje, protože v tom starší generace nevidí pro jejich život žádný benefit.<sup>130</sup>

Taková situace samozřejmě neplatí všude a velmi záleží na zemi, kde se Hmongové nacházejí. Například v Thajsku je pro Hmongy vzdělání naopak něčím, z čeho velmi prosperují, protože jim v této zemi umožňuje získat lepší pracovní pozice a tím i lepší životní standart.<sup>131</sup>

### Tradiční náboženství Hmongů

Tapp (1989) uvádí, že jsou Hmongové panteisté, kteří věří v množství nadpřirozených spirituálních sil, kteří existují ve všech věcech a ovlivňují je. Svět Hmongů je obýván množstvím přirozených a nadpřirozených duchů a bohů, stejně jako

---

<sup>129</sup> WADDINGTON, R. *The H'mong People* [online]. 18. 3. 2014 [cit. 2014-03-19]. Dostupný z: <<http://www.peoplesoftheworld.org/text?people=H'mong>>.

<sup>130</sup> WADDINGTON, R. *The H'mong People* [online]. 18. 3. 2014 [cit. 2014-03-19]. Dostupný z: <<http://www.peoplesoftheworld.org/text?people=H'mong>>.

<sup>131</sup> Tamtéž.

dušemi předků. U celého hmongského náboženství platí výrazný čínský vliv. Například hmongské podsvětí je velmi podobné tomu v čínské mytologii. Stejně podobný je i hmongský prvek *yeeb ceeb* s čínským prvkem *yang*, světlým mužským prvkem. Hmongové věří, že dříve se lidé s duchy potkávali snadněji, průchod mezi oběma světy byl snadný. Nyní to už tak snadné není, oba světy jsou oddělené a pouze šaman dokáže projít do Druhého světa a vrátit se zpět bez úhony.<sup>132</sup>

### Tradiční strava Hmongů

Hmongský jídelníček je, stejně jako v případě předešlých dvou kultur, diktovaný především prostředím, ve kterém Hmongové žijí. V případě Hmongů však tento jídelníček ovlivňuje i dramatická změna jejich způsobu života, kterou během své existence prošli.

### Tradiční hmongské zemědělské praktiky

V Číně a přilehlých zemích Hmongové původně praktikovali žárové zemědělství. To znamenalo kácení lesa a jeho vypalování (žďáření) za účelem získání orné půdy. Avšak s tím, jak byli Hmongové nuceni odejít do uprchlických táborů v Thajsku (po skončení války ve Vietnamu), nebylo možné tuto praktiku dále provozovat. Výsledkem bylo to, že thajští Hmongové, kteří se naučili pěstovat plodiny ve sklenících, místo na polích. Ti, kteří se z Thajska později vrátili do Vietnamu, začali pěstovat nové druhy rýže na vlhkých terasách podél řek a v údolích jejich původního domova.

Chov zvířat, jako jsou dobytek a kuřata, je dalším důležitým aspektem hmongského zemědělství. Krávy a buvoli se chovají kvůli masu, koně zase na zemědělskou práci. Kuřata a prasata často slouží jako oběť předkům. Je to způsob, kterým se žádá o dobrou úrodu v dalším roce nebo jako vděčnost pro ty předky, kteří Hmongům strážili pole.<sup>133</sup>

Hmongové dříve také velmi často chovali ryby. Vytvářely pro ně v polích malé rybníky, které vykládali kameny. Tyto nádrže sloužily jako líhně, ale také jako místo, odkud se pak ryby chytaly a připravovaly se k jídlu.

---

<sup>132</sup> TAPP, N. *Hmong Religion*. Asian Folklore Studies, 1989, roč. 48, č. 1, s. 59 – 94.

<sup>133</sup> COATES, K. *Traditional Hmong cooking reflects rural culture* [online]. 23. 2. 2010 [cit. 2014-03-19]. Dostupný z: <<http://www.jsonline.com/features/food/85002642.html>>.

Mnoho tradičních hmongských domácností rozděluje zemědělskou práci podle věku a genderu. Muži jsou tradičně zodpovědní za kácení a pálení stromů při přípravě pole. Také chovají dobytek. Ženy jsou zase zodpovědné za domácí zvířata, vaření, čištění a výrobu oděvů. Obě pohlaví jsou zodpovědná za péči o úrodu. Děti se starají o sekání rýžových klasů a mletí rýže na mouku. Také dohlízejí na prasata a drůbež.<sup>134</sup>

## Tradiční hmongský jídelníček

Podle Scripťerové (2009) je základem tradičního hmongského jídelníčku rýže. Jejich strava je doplněna množstvím zeleniny, ryb, masa a tradičních druhů koření. Hmongové konzumují tři jídla denně. Svačiny nejsou součástí jejich tradiční kultury.<sup>135</sup>

Coates uvádí, že typická denní jídla zahrnují:

„Snídani, která se skládá z lehké polévky s rýží, dýní, zeleniny a kuřecího, nebo vepřového masa. Toto jídlo se jí velmi brzy, kolem 5 – 6 hodiny ráno. Oběd, který zahrnuje nelepkavou rýži, pečené, nebo smažené maso (vepřové, kuřecí, nebo hovězí). Toto jídlo se konzumuje v poledne, nebo o něco dříve. Večeři, která je složená ze stejných surovin, jako oběd a konzumuje se pozdě večer, až kolem 10 hodiny.“<sup>136</sup>

Většina hmongského přísunu denní dávky kalorií je založena na sacharidech. Výše popsaná strava je doplněna množstvím dostupných a levných druhů zeleniny. Maso a ryby jsou konzumované v poměrně malých množstvích, spíše jako doplněk zbylého základu. Toto množství je však dostatečné na to, aby Hmongům poskytlo dost lipoproteinů. Oblíbeným ovocem jsou banány, manga, ananasy, kokosy a liči. Stejně jako u zeleniny mohou hmongský jídelníček doplnit i jiné druhy ovoce. Častým doplňkem je například citrusové ovoce, které obsahuje množství vitamínu C.<sup>137</sup>

Čerstvé mléko a sýr není úplně běžným doplňkem stravy, přestože Hmongové chovají dobytek. Celkový podíl tuku ve stravě není vysoký. Jen málo tradičních domácností Hmongů konzumuje sladkosti. Navíc nevlastní ani trouby, ve kterých by například upekli moučníky. Někdy však konzumují rýžový koláč, připravený v páře.

---

<sup>134</sup> COATES, K. *Traditional Hmong cooking reflects rural culture* [online]. 23. 2. 2010 [cit. 2014-03-19]. Dostupný z: <<http://www.jsonline.com/features/food/85002642.html>>.

<sup>135</sup> SCRIPŤER, S. *Cooking from the Heart: The Hmong Kitchen in America*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2009. s. 10 – 11.

<sup>136</sup> COATES, K. *Traditional Hmong cooking reflects rural culture* [online]. 23. 2. 2010 [cit. 2014-03-19]. Dostupný z: <<http://www.jsonline.com/features/food/85002642.html>>.

<sup>137</sup> Tamtéž.



Jídlo Hmongů je většinou vypěstováno doma. Maso je čerstvé, doma poražené. Rozdělí se mezi členy rodu tak, aby se rychle zpracovalo. Jídlo je většinou servírované v komunitním stylu. Umístí se doprostřed stolu a každá osoba jí vlastní lžící, nebo vidličkou. Používání prstů se považuje za neslušné.

Podle Betancourtové používají Hmongové několik metod zpracování jídla. Suroviny se smaží, vaří, připravují v páře, nebo pečou nad otevřeným ohněm. Rostlinný olej nebo zvířecí tuk jsou nejpoužívanějšími prostředky ke smažení. Jídlo se obvykle před tepelnou přípravou rozkrájí.

Velmi důležité je stravování se podle ročního období, protože hmongska strava závisí především na ročním cyklu. Jednotlivé suroviny se tedy během roku liší. Rybí nebo sójová omáčka se používá místo soli, obě jsou bohaté na jód. Ostré papričky, zázvor, česnek, koriandr, kokos a citrónová tráva jsou zase často používanými dochucovadly.

Jak již bylo zmíněno výše, prošli Hmongové velkou kulturní změnou a tato změna se týká i jejich stravy. V málokteré západní zemi mají přístup k čerstvým potravinám tak, jak byli zvyklí ve své domovině. Vzhledem k tomu, že jejich kultura je orální, může být cesta do obchodu pro mnoho z nich komplikovaná. Například obrázky na zboží nemusí nutně popisovat to, co zboží obsahuje, a jako takové jsou pro Hmongy velmi zavádějící a matoucí.<sup>138</sup>

---

<sup>138</sup> BETANCOURT, D. *Cultural Diversity: Eating in America. Hmong* [online] 1. 3. 2004 [cit. 2014-03-19]. Dostupný z: <<http://ohioline.osu.edu/hyg-fact/5000/pdf/5254.pdf>>.

## 4. Srovnání stravovacích návyků a skladby stravy Sámů, Tuarégů a Hmongů

Cílem této práce bylo srovnání životního prostředí, kultur a náboženství tří vybraných etnik. Mým úkolem bylo popsat všechny výše uvedené kategorie. Následně jsem srovnávala, jaký vliv mají na volbu stravy a skladbu jídelníčku těchto lidí.

Prvním z těchto etnik jsou Sámové, žijící v chladném podnebí severní Evropy a Ruska. Druhou kulturou jsou Tuarégové, kteří žijí ve srovnání se Sámami v naprosto odlišném prostředí - jejich domovem je severní Afrika s horkým suchým podnebím a minimem srážek. Poslední kulturou jsou Hmongové, žijící v subtropickém podnebí jihovýchodní Asie.

Začněme se srovnáním geograficko-klimatického prostředí oblastí a jeho vlivu na dostupnost potravin pro zmíněná tři etnika. Sámové se, jak již bylo zmíněno výše, ve své domovině potýkají s velmi chladným podnebím a střídajícími se dlouhými obdobími polárního dne a noci. Nízké teploty a krátká perioda vegetačního růstu zapříčiňují menší variabilitu rostlinných a živočišných druhů v této oblasti. V rámci srovnání výše zmíněných kultur se tedy Sámové nacházejí, co se rozsahu a dostupnosti potenciálně konzumovatelných zdrojů týče, někde uprostřed myšlené škály komparace.

K nejméně zdrojům mají přístup Tuarégové, protože suché horké podnebí a dlouhá období bez srážek vytvářejí z oblastí, ve kterých žijí, nesmírně nehostinné a tvrdé prostředí k životu, ve kterém existuje minimum zdrojů.

Vzhledem k předešlým dvěma podnebím je pak nejpříznivější to, panující v jihovýchodní Asii, kterou obývají Hmongové. Subtropické klima s dostatkem srážek znamená bohatost vegetace a živočišných druhů, tedy velkou pestrost potenciálně konzumovatelných zdrojů pro poslední zmíněné etnikum. Hmongové jsou tedy tou kulturou, která obývá oblast s nejpříznivějšími podmínkami k životu.

Druhým faktorem, který ovlivňuje výběr a skladbu stravy, je způsob života jednotlivých etnik.

Sámové se tradičně živili jako rybáři, avšak část jejich populace vedla a stále ještě vede nomádský způsob života, který je spojený s chovem sobů. Základem tradičního jídelníčku tohoto etnika bylo tedy vždy maso, doplněné podle možností

bobulemi a několika druhy zelených rostlin. Tento jídelníček je pro sámskou populaci aktuální i v dnešní době, ačkoliv v některých oblastech je buď doplněn, nebo zcela nahrazen moderní stravou. To se děje především v důsledku přechodu na moderní, západní model způsobu života.

Druhé etnikum, Tuarégové, taktéž žije nomádkým způsobem života, který souvisí buď s jejich stády, putujícími za zelenou pastvou nebo s obchodováním s luxusním zbožím a cestami přes poušť. Vzhledem k tomu, že je životní prostředí Tuarégů enormně nehostinné, jsou tito lidé absolutně závislí na svých stádech velbloudů a koz. Jejich jídelníček se zakládá především na mléce těchto zvířat. Ostatní suroviny, které ho doplňují, jsou předmětem směny mezi Tuarégy a národy, se kterými toto etnikum obchoduje. Maso je v jídelníčku obsaženo minimálně. S dlouhotrvajícími suchy poslední doby se však mění i skladba tuarégské stravy a začíná v ní být ve srovnání s dřívějškem obsaženo více obilí. Žádnými dalšími výraznými změnami co se skladby týče, však neprošla.

Poslední srovnávané etnikum, Hmongové, žije ve své původní domovině farmářským způsobem života. Tito lidé jsou závislí především na tom, co si sami vypěstují. Základem jejich jídelníčku je rýže, doplněná rozmanitými druhy ovoce a zeleniny a taktéž kuřecím, vepřovým a hovězím masem zvířat chovaných doma. I jejich jídelníček prošel změnami a to v důsledku odchodu z jejich domoviny a nutnosti přejít na západní model života a přijmout moderní způsob stravování, což bude připomenuto dále v textu.

Dalším faktorem, který ovlivňuje stravu a stravování jednotlivých etnik, je historický vývoj daných kultur. Také jsou to události, které zasahují a ovlivňují tradiční způsob života daných etnik.

Sámové poprvé zažili výraznou změnu svého tradičního způsobu života v 16. století. Do této doby žili především jako rybáři a lovci. Avšak, jak již bylo zmíněno výše, sobů začalo díky nadměrnému lovu ubývat, což vedlo část sámské populace k nutnosti změny způsobu života. Část Sámů však zůstala žít nomádkým způsobem života spojeným s krocením a pasením sobů. Vliv těchto změn na sámskou stravu je krátce popsán výše.

Druhým, podstatně negativnějším zásahem do tradičního způsobu života Sámů, byly snahy skandinávských národů vymazat sámskou kulturu, a toto etnikum násilně asimilovat. S dopady tohoto jednání se Sámové vyrovnávají do dnešních dnů a jeho důsledkem je přechod značné části populace na moderní způsob života. S tím samozřejmě souvisí i významné změny ve stravování.

I další dvě srovnávaná etnika zažila podobný historický vývoj, alespoň, co se vztahů s okolními národy týče.

Tuarégové žili stovky let nomádkým způsobem života, který, jak již bylo zmíněno, souvisel buď s pasením jejich stád v travnatých oblastech Sahelu, nebo s převážením luxusního zboží přes Saharu. Zásahem do jejich tradičního způsobu života byla francouzská kolonizace, která značně omezila svobodu a nezávislost Tuarégů. Zásadním problémem ve vztahu k dostupnosti základních surovin pro stravu však byla až výrazná sucha v 70. a 80. letech minulého století, která zabila velké množství Tuarégů a jejich stád. Takové změny klimatu a také změny jejich přirozeného životního prostředí (především pak desertifikace), vedly k válečným konfliktům, které na územích, kde Tuarégové žijí, probíhají do dnešních dnů.

Tyto události měly výrazný dopad na změnu stravy. Velmi závažným problémem u tohoto etnika je, že se v důsledku výše zmíněných událostí nepotýká pouze se změnou jídelníčku jako takovou, ale především s nedostatkem jakýchkoli surovin pro konzumaci všeobecně. Tato situace je tvrdou aktuální realitou pro převážné množství Tuarégů.

Posledním srovnávaným etnikem jsou Hmongové. Ani jejich historie neměla vždy snadný průběh. Jak již bylo zmíněno výše, žili Hmongové původně farmářským způsobem života. První změnou, kterou toto etnikum zažilo, byl odchod z Číny v 18. století. Na tradiční způsob života však tato změna velký vliv neměla.

Skutečným zásahem byl až střet s vietnamskými komunisty, který Hmongové zažili v 70. letech minulého století. V důsledku spolupráce s americkou armádou během událostí války ve Vietnamu byli tito lidé nuceni, po vítězství komunismu v této zemi, opustit své domovy, a odejít do uprchlického tábora v Thajsku. Odtud následně emigrovala velká většina tohoto etnika do zemí západního světa.

Změna způsobu života, kterou Hmongové prošli, a především její rychlost a prudkost, byla enormní. Hmongové si často ponechali své kulturní zvyky, ale to nebylo možné absolutně a především jejich tradičních farmářský způsob života již nešlo v těchto zemích dále provozovat. Strava Hmongů tak sice zůstala ve svojí podstatě stejná, avšak musela se přizpůsobit nabídce potravin na západním trhu. Také ji postupně stále více ovlivňovaly a ovlivňují západní prvky stravování.

Na začátku této práce jsem si kladla otázku, jestli a nakolik ovlivňuje kultura daného etnika výběr konzumované stravy. Zajímavým poznatkem, který jsem si při srovnávání těchto tří etnik uvědomila, bylo to, že kultura daného etnika neovlivňuje zásadním způsobem výběr potravin. I v případě, že zde existují nějaká kulturní omezení (tabu), jsou zvyky spojené se stravováním primárně založené na dostupném výběru surovin. Na této dostupnosti je založený i způsob života těchto lidí.

U Sámů jsme toto viděli na jejich přechodu na rybářský způsob života v okamžiku nedostatku sobího masa. U Tuarégů se zase změnil jídelníček po tom, co sucha zabily jejich stáda, a tak do něj bylo nutné začlenit více obilí. U Hmongů se zase změnilo stravování po tom, co tito lidé odešli do západních zemí a jejich původní, vypěstované potraviny, již nebyly dostupné.

Co se kulturních omezení nebo předpisů týkajících se jednotlivých druhů potravin týče, našla jsem v pramenech, ze kterých jsem čerpala pouze několik takových, které byly vhodné pro potřeby této práce. Nicméně důsledně podotýkám, že jsem pracovala s omezeným množstvím materiálů a je tedy možné, že jsem pouze nenalezla dostatečné množství informací, ačkoli ty někde mohou existovat.

Z těch, na které jsem narazila, je možné uvést například omezení sámských žen v práci s některými druhy masa (zpracovává je muž, protože ženy, jak již bylo zmíněno dříve v této práci, jsou považovány za nečisté). Dalším příkladem byl u této kultury zvyk zakopávat medvědí kosti tak, jako by byly lidské, aby nebyl rozzloben duch medvěda.

U Tuarégů by měly existovat, vzhledem k tomu, že jsou to muslimové, restrikce týkající se konzumace vepřového masa. Konzumace zmíněné komodity nicméně nemůže být u tohoto etnika omezena, neboť nechovají prasata, a ani s tímto masem

neobchodují (možná však, že by zde bylo možné dohledat vliv islámu, ale při své práci jsem na nic podobného nenarazila).

Konzumace masa u Tuarégů je však všeobecně omezena pouze na sváteční příležitosti nebo nemoc zvířete. Taková omezení mi přijdou velmi logická vzhledem k nehostinnému prostředí, ve kterém Tuarégové žijí, a vzhledem k jejich závislosti na stádech, která vlastní.

U Hmongů jsem žádná kulturní omezení či směrnice pro stravování, mimo přesně daného času podávání jednotlivých denních jídel, nenašla, opět však podotýkám, že to může být způsobeno omezeným množstvím zdrojů, se kterými jsem pracovala.

Důležitým předmětem srovnání je v této práci také dostupnost a variabilita potravin u jednotlivých etnik a následně vliv takových potravin na organismus těchto osob. První uvedené je přímo závislé na geograficko-klimatické oblasti, ve které tito lidé žijí, druhé na samotném výběru potravin.

Sámové, jak již bylo několikrát zmíněno, se potýkají s velmi chladným a nehostinným prostředím. Toto prostředí se vyznačuje krátkým obdobím vegetačního růstu, není tedy tak bohaté v rozmanitosti různých druhů vegetace a živočichů. Na druhé straně, ta fauna a flóra, která se zde vyskytuje, a byla schopná se přizpůsobit tomuto prostředí, je v některých případech nadprůměrná. Uváděla jsem zde například velké množství různých jedlých druhů bobulí. Na druhé straně vegetačně ani agrikulturně není toto prostředí z výše uvedených důvodů schopné pokrýt tradiční sámský jídelníček v tomto směru plnou měrou. Z tohoto důvodu je založen především na sobím a rybím mase. Jedlé bobule a několik dalších druhů jedlých rostlin, stejně jako obilí, které se kupovalo, jsou pouze jeho doplňkem. Ti Sámové, kteří přešli na moderní způsob života a s ním spojený moderní jídelníček, který známe ze západní kultury, mají skladbu své stravy podmíněnou dostupností zboží v supermarketech.

Druhé etnikum, Tuarégové, se potýká s ještě nehostinnějším prostředím. Jak již bylo několikrát zmíněno, obývají saharské oblasti a Sahel, kde panuje velmi suché a teplé klima. Je zde jen minimum rostlin a živočichů, kteří jsou takové klima dlouhodobě schopni přežít. Proto jsou Tuarégové závislí především na svých velbloudích a kozích stádech a na mléce a občasné konzumaci masa těchto zvířat. Taková strava je doplněná plody palmy datlové, která je jednou z mála rostlin schopnou přežít horké podnebí

Sahary, a obilím, které je stejně, jako u výše zmíněných Sámů, předmětem směny a obchodu. Tuarégové se však potýkají se skutečně vážným nedostatkem surovin, který v posledních několika letech přerůstá v závažný problém pro celé toto etnikum.

Hmongové žijí, jak již bylo několikrát zmíněno, ve srovnání s oběma dalšími etniky ve velmi příznivém podnebí jihovýchodní Asie. Vlhké teplé klima této oblasti světa umožňuje obrovskou variabilitu jak rostlinných, tak živočišných druhů a je stejně tak velmi příznivé pro zemědělství. Tradiční jídelníček Hmongů se zakládá na rýži, množství zemědělských produktů a na mase hospodářských zvířat, která jsou chovaná doma. Velká většina Hmongů však byla nucena emigrovat do západních zemí. Zde dostupné suroviny nejsou závislé na klimatu země, ale opět na nabídce zboží ve zdejších supermarketech.

Mým posledním zamyšlením je dopad stravy na organismus lidí u těchto tří etnik.

U Sámů je tradiční jídelníček založen především na mase a je v něm tedy vysoký podíl lipoproteinů a nízký podíl sacharidů. Z výzkumů uvedených v této práci vyplývá, že tradiční sámský jídelníček obsahuje právě díky vysokému podílu masa velké množství absolutního cholesterolu a vysoký podíl již výše zmíněných lipoproteinů. To může vést k častému výskytu kardiovaskulárních chorob. Naproti tomu přechod na moderní způsob stravování a stravy, která je bohatá na sacharidy a vyskytuje se v ní méně lipoproteinů, často vede u Sámů k obezitě.

Tuarégové se potýkají s úplně jiným problémem. Jejich strava je natolik chudá, že v ní chybí velké množství minerálů a vitamínů. V důsledku toho trpí velké množství populace nedostatkem těchto látek, což způsobuje sníženou imunitu osob a choroby, založené na těchto nedostatcích. V poslední době se toto etnikum také potýká s obrovským rozsahem podvýživy, která často končí smrtí hladem.

Hmongové mají v jídelníčku bohatě zastoupené ovoce a zeleninu. Jejich strava je tedy bohatá na sacharidy a lipoproteiny získané z masa, jejichž podíl je však vzhledem k rozložení této suroviny ve stravě Hmongů v normě. Tradiční hmongský jídelníček poskytuje pro jejich organismus dostatek živin, minerálů i vitamínů, ale při přechodu na moderní způsob stravování se u Hmongů podobně, jako u Sámů, vyskytuje obezita.

## Závěr

Cílem této práce bylo srovnat tři geograficko-klimaticky a kulturně rozdílná etnika a zjistit, do jaké míry a jakým způsobem ovlivňuje životní prostředí, ve kterém se tyto lidé pohybují, a kultura, kterou daná etnika mají, skladbu stravy.

Následně jsem si kladla otázku, co ovlivňuje tuto skladbu více – zda je to prostředí, ve kterém se tyto lidé pohybují nebo jejich kultura. Mým posledním zájmem bylo, jakým způsobem ovlivňuje konzumovaná strava organismus daných osob.

Zjištění, ke kterým jsem měla přístup a která vyplývají i z této práce, mě vedla k závěru, že skladba stravy je založena především na prostředí, ve kterém se dané etnikum pohybuje, a to platí i ve chvíli, kdy se toto prostředí změní. Primárním determinantem stravy je tedy klimaticko-geografická oblast, ve které konkrétní lidé žijí, a její vegetační a živočišný potenciál nebo dostupnost zboží v dané oblasti. Kultura a náboženství jsou, co se vlivu týče, až na druhém místě a opět jsou pevně svázané s daným prostředím. Pokud však dojde k již výše zmíněné změně původního prostředí (jak jsme viděli například u Hmongů) nebo dostupnosti přírodních zdrojů (což bylo uvedeno u Sámů a Tuarégů), dochází ke změně původního způsobu života. To se týká i kultury. Taková změna kultury je, jak bylo možné vidět v této práci, opět různě citelná.

Například Sámové nepřestali být animisty v okamžiku, kdy se usadili podél fjordů a začali rybařit, ale začali uctívat jiná místa, než předtím. Někdy je však taková změna radikální. Například odchod Hmongů do západních zemí byl, jak již bylo několikrát zmíněno, dramatickým zásahem do jejich původního způsobu života a kultury.

Vždy pak logicky dochází i ke změně stravování, a to ať už ve formě prolínání nových kulturních prvků, co se stravování týče, do původní kultury (např. u Hmongů), celkové změny tradičního způsobu života (např. u některých skupin sámského obyvatelstva, které přešly na moderní model života) nebo nedostatku původních potravin v důsledku změn klimatu a nutnosti začlenit do jídelníčku ty, které jsou dostupné (např. u Tuarégů).

Co se vlivu stravy na organismus jednotlivých osob týče, vyplývá z výzkumů, které jsem v této práci uvedla, že výběr stravy a její skladba má na zdraví těchto osob



jednoznačný vliv. Ten byl nejlépe vidět na příkladu Sámů a jejich přechodu na jídelníček moderní společnosti.

Mohu tedy konstatovat, že v úvodu uvedený záměr práce byl naplněn.

## Bibliografie

### Sámové

1. BITI, B., SOLBAKK, J. *The Sámi People: A Handbook*. Vyd. 1. Karasjok: Davii Girji, 2006, 295 s. ISBN 8273742032.
2. BLACK, R. *Tacitus, Germania*. Vyd. 1. Oxford: Oxford University Press, 1999, 360 s. ISBN 9780199240005.
3. GYLLENSTEN, U., JOHANSSON, Å., ROSS, A. *Lifestyle, Genetics, and Disease in Sami* [online]. 28. 7. 2006 [cit. 2014-03-09]. Dostupný z: <[http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2080452/#\\_\\_ffn\\_sectitle](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2080452/#__ffn_sectitle)>.
4. HAGLIN, L. *Nutrient intake among Saami people today compared with an old, traditional Saami diet* [online]. 28. 10. 2009 [cit. 2014-03-09]. Dostupný z: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10208068>>.
5. HAGLIN, L. *The nutrient density of present-day and traditional diets and their health aspects: the Sami- and lumberjack families living in rural areas of Northern Sweden* [online]. 28. 10. 2009 [cit. 2014-03-09]. Dostupný z: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10208068>>.
6. IVANOV, I., KRIVOSHAPKIN, G., LEONARD, R., SNODGRASS, J., SORENSEN, V., TARSKAJA, A., et al. *Health consequences of postsocialist transition: dietary and lifestyle determinants of plasma lipids in Yakutia* [online]. 28. 10. 2009 [cit. 2014-03-09]. Dostupný z: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16136539>>.
7. KARI, I., KULONEN, U., PULKKINEN, R. (eds.). *The Saami: A cultural encyclopedia*. Helsinky: Finská literární společnost, 2005, 498 s. ISBN 9517465068.
8. KVARFORDT, K., SIKKU, N., TEILUS, M. *The Sami- an Indigenous People in Sweden*. Vyd. 1. Västerås: Edita Västra Aros, 2005, 63 s. ISBN 91-974667-9-4.
9. LABBA, N. *Roasted reindeer and char* [online]. 11. 6. 2006 [cit. 2014-03-05]. Dostupný z: <[http://www.eng.samer.se/GetDoc?meta\\_id=1203](http://www.eng.samer.se/GetDoc?meta_id=1203)>.

10. MAREK, V. *Staré laponské náboženství*. Vyd. 1. Červený Kostelec: Pavel Mervant, 2009, 288 s. ISBN 978-8087378-15-1.
11. MEHLI, H., MOSDOL, A., SKUTERUD, L., TONESSEN, A. *The impact of Chernobyl fallout on the Southern Saami reindeer herders of Norway in 1996* [online]. 28. 10. 2009 [cit. 2014-03-09]. Dostupný z: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/11089805>>.
12. MELLARS, P. *The Upper Paleolithic Revolution*. In: CUNLIFE, B. (eds.) *The Oxford illustrated prehistory of Europe*. Oxford: Oxford University Press, 2001, 568 s. ISBN 9780192854414.
13. MCKINNON, D. *Lapland Life or Summer Adventures in the Arctic Regions*. Vyd. 2. Oxford: Kerby & Endean, 2006, 206 s. ISBN 1240926499.
14. MURPHY, M. *A Kinship Glossary: Symbols, Terms, and Concepts* [online]. 3. 9. 2011 [cit. 2014-02-07]. Dostupný z: <<http://anthropology.ua.edu/Faculty/murphy/436/kinship.htm>>.
15. PULLEN, S. *The Tundra Biome* [online]. 3. 3. 2014 [cit. 2014-02-06]. Dostupný z: <<http://www.ucmp.berkeley.edu/glossary/gloss5/biome/tundra.html>>.
16. RITTER, E. *The Physical Environment: An Introduction To Physical Geography* [online]. 6. 5. 2012 [cit. 2014-03-06]. Dostupný z: <[http://www.earthonlinemedia.com/ebooks/tpe\\_3e/title\\_page.html](http://www.earthonlinemedia.com/ebooks/tpe_3e/title_page.html)>.
17. SAMMALLAHTI, P. *The Saami languages: an introduction*. Vyd. 1. Karasjok: Davvi Girji, 1998, 268 s. ISBN 8273743985.
18. SPEER, B. *The Boreal Forest Biomes* [online]. 24. 3. 2014 [cit. 2014-02-08]. Dostupný z: <<http://www.ucmp.berkeley.edu/exhibits/biomes/forests.php#boreal>>.
19. TORJUS, G. *Sub-arctic Food Plants* [online]. 13. 7. 2007 [cit. 2014-03-08]. Dostupný z: <<http://livingprimitively.com/2007/08/sub-arctic-food-plants/>>.
20. URBANCZYK, P. *Medieval Arctic Norway*. Vyd. 1. Varšava: Polská akademie věd, 1992, 287 s. ISBN 8390021307.

21. WIKHOLM, P. *The Sami paradox- or how to dismiss a traditional low carb, high protein diet* [online]. 12. 11. 2012 [cit. 2014-03-08]. Dostupný z: <<http://www.lchf.com/?p=200>>.

## Tuarégové

1. AGER, S. *Tuareg (Tamasheq, Tamajaq, Tamahaq)* [online]. 23. 3. 2010 [cit. 2014-03-02]. Dostupný z: <<http://www.omniglot.com/writing/tuareg.htm>>.
2. AL – SHAHIB, W., MARSHALL, J. *The fruit of the date palm: its possible use the best food for the future?* International journal of food science and nutrition, 2003, roč. 54, č. 4, s. 247 – 259. ISSN 1465-3478.
3. BERRAHMOUNTI, N., BURGESS, N. *Northern Africa* [online]. 23. 1. 2014 [cit. 2014-03-09]. Dostupný z: <<http://worldwildlife.org/ecoregions/pa1327>>.
4. BRETT, M., FENTRESS, E. *The Berbers: The Peoples of Africa*. Vyd. 1. Arizona: Wiley, 1997, s. 208. ISBN 0631207678.
5. DANIEL, S. *Islamist seize north Mali town, at least 21 dead in clashes* [online]. 27. 6. 2012 [cit. 2014-03-05]. Dostupný z: <[http://www.google.com/hostednews/afp/article/ALeqM5hBFw8aQMUwyILkE0faoge\\_v3a2Tw?docId=CNG.5a399b35f2fd7797cbca9a2f17c8ca72.5a1](http://www.google.com/hostednews/afp/article/ALeqM5hBFw8aQMUwyILkE0faoge_v3a2Tw?docId=CNG.5a399b35f2fd7797cbca9a2f17c8ca72.5a1)>.
6. ELGHAMIS, R. *Orthography in a plurigraphic society: the case of Tuareg in Niger* [online]. 24. 2. 2010 [cit. 2014-03-01]. Dostupný z: <<http://www.narcis.nl/research/RecordID/OND1308586>>.
7. EVELEIGH, M. *Surviving the Sahara: Three weeks with the Tuareg* [online]. 24. 3. 2013 [cit. 2014-02-10]. Dostupný z: <<http://travel.cnn.com/surviving-sahara-468896>>.
8. FELIX, B. *AU, US reject Mali rebels' independence declaration* [online]. 6. 4. 2012 [cit. 2014-03-01]. Dostupný z: <<http://www.reuters.com/article/2012/04/06/us-mali-idUSBRE83507L20120406>>.

9. HEATH, J. *Dictionnaire touareg du Mali: tamachek – anglais – francais*. Vyd. 1. Paříž: Karthala, 2006, 490 s. ISBN 2-84586-785-9.
10. HERSHKOWITZ, A. *The Tuareg in Mali and Niger: The Role of Desertification in Violent Conflict* [online]. 13. 8. 2005 [cit. 2014-03-04]. Dostupný z: <<http://www1.american.edu/ted/ice/tuareg.htm#fn8>>.
11. HIDDLESTON, T. *Tom Hiddleston's Guinea field diary: Day 3* [online]. 27. 1. 2013 [cit. 2014-03-19]. Dostupný z: <<http://blogs.unicef.org.uk/2013/01/27/tom-hiddlestons-guinea-field-diary-day-3/>>.
12. HILL, A. *Population, Health and Nutrition in the Sahel: Issues in the Welfare of Selected West African Communities*. *American Anthropologist*, 2009, roč. 89, č. 1, s. 241 – 242. ISSN 1548-1433.
13. In: BBC News: *Mali Tuareg and Islamist rebels agree on Islamist state* [online]. 27. 5. 2012 [cit. 2014-03-01]. Dostupný z: <<http://www.bbc.com/news/world-africa-18224004>>.
14. In: CNN: *Q&A: Tuareg unrest* [online]. 7. 9. 2007 [cit. 2014-02-09]. Dostupný z: <<http://news.bbc.co.uk/2/hi/africa/6982266.stm>>.
15. KALIFA, K. *Conflict and Conflict Resolution in the Sahel: The Tuareg Insurgency in Mali* [online]. 13. 6. 2005 [cit. 2014-03-01]. Dostupný z: <<http://www.carlisle.army.mil/ssi/pdf/PUB200.pdf>>.
16. KEMPER, S. *Blue Men and Sovereign Women* [online]. 14. 6. 2012 [cit. 2014-03-14]. Dostupný z: <<http://blog.stevekemper.net/tag/tuareg-people/>>.
17. LISTER, T. *Out of a job, Gadhafi's Tuareg fighters may create new troubles* [online]. 8. 9. 2011 [cit. 2014-02-04]. Dostupný z: <<http://edition.cnn.com/2011/WORLD/africa/09/08/libya.tuareg/>>.
18. MAGIN, CH. *Sahelian Acacia savana* [online]. 2. 3. 2014 [cit. 2014-03-06]. Dostupný z: <<http://worldwildlife.org/ecoregions/at0713>>.
19. MASTERS, J. *Extreme heat wave sets all-time high temperature records in Africa and Middle East* [online]. 23. 6. 2010 [cit. 2014-03-07]. Dostupný z:

- <<http://www.wunderground.com/blog/JeffMasters/comment.html?entrynum=1516>>.
20. MELDRUM, A. *Tuaregs: 5 Things You Need to Know* [online]. 29. 9. 2011 [cit. 2014-03-09]. Dostupný z: <<http://www.globalpost.com/dispatch/news/regions/africa/111028/tuaregs-5-things-you-need-know>>.
21. MOXON, M. *Mali: Tuareg Tea* [online]. 22. 11. 2002 [cit. 2014-03-11]. Dostupný z: <[http://www.moxon.net/mali/tuareg\\_tea.html](http://www.moxon.net/mali/tuareg_tea.html)>.
22. NĚMEC, L., SKOCH, J. *Novinky u Afriky: únor 2014* [online]. 5. 3. 2014 [cit. 2014-03-12]. Dostupný z: <<http://www.sekuritaci.cz/novinky-z-afriky-unor-2014/>>.
23. PRASSE, K. *Tuareg Elementary Course (Tahaggart)*. Kolín: Rüdiger Köppe, 2010, s. 20-21. ISBN 978-3-89645-929-9.
24. OUINTIN, L., REISSER, C. *The Tuareg* [online]. 29. 6. 2004 [cit. 2014-03-11]. Dostupný z: <<http://danslapeaudunpapou.survivalfrance.org/content/tuareg-people>>.
25. RAINER, CH. *Hauling Camel Trains Struggle On* [online]. 28. 5. 2003 [cit. 2014-01-11]. Dostupný z: <[http://news.nationalgeographic.com/news/2003/05/0528\\_030528\\_saltcaravan.html](http://news.nationalgeographic.com/news/2003/05/0528_030528_saltcaravan.html)>.
26. RASMUSSEN, S. *The Slave Narrative in Life History and Myth, and Problems of Ethnographic Representation of the Tuareg Cultural Predicament*. Ethnohistory, 1999, roč. 46, č. 1, s. 67 - 112. ISSN 1527-5477.
27. SCHMIDT, L. *Dust Bowl to the Sahel* [online]. 13. 5. 2001 [cit. 2014-02-07]. Dostupný z: <<http://earthobservatory.nasa.gov/Features/DustBowl/>>.
28. SUNDBERG, S. *An Overview of the Food Consumption and Nutrition Situation in Mali*. Mali: Agricultural Development Office, 1988. s. 11 – 12. ASIN B0007BKLKQ

29. WORLEY, B. *The Tuareg Revolt: Regional Identities and Barriers to Reconciliation* [online]. 30. 6. 2012 [cit. 2014-03-10]. Dostupný z: <[http://tuaregcultureandnews.blogspot.cz/2012\\_07\\_30\\_archive.html](http://tuaregcultureandnews.blogspot.cz/2012_07_30_archive.html)>.

## **Hmongové**

1. ALBALA, K. *Food Cultures of the World Encyclopedia*. Vyd. 1. Westport: Greenwood, 2011, 1434 s. ISBN 978-0313376269.
2. BETANCOURT, D. *Cultural Diversity: Eating in America. Hmong* [online]. 1. 3. 2004 [cit. 2014-03-19]. Dostupný z: <<http://ohioline.osu.edu/hyg-fact/5000/pdf/5254.pdf>>.
3. BOMAR-KEOWN, J. *Kinship Networks Among Hmong – American Refugees*. Vyd. 1. New York: LFB Scholarly Publishing, LLC, 2004, 204 s. ISBN 978-1593320607.
4. COATES, K. *Traditional Hmong cooking reflects rural culture* [online]. 23. 2. 2010 [cit. 2014-03-19]. Dostupný z: <<http://www.jsonline.com/features/food/85002642.html>>.
5. FADIMAN, A. *The Spirit Catches You and You Fall Down : A Hmong Child, Her American Doctors, and the Collision of Two Cultures*. Vyd. 1. New York: Farrar, Straus and Giroux, 1997. 368 s. ISBN 978-0374533403.
6. JANSSEN, K. *Indochina: Cambodia, Laos, and Vietnam* [online]. 30. 3. 2008 [cit. 2014-02-04]. Dostupný z: <[http://maps.unomaha.edu/Peterson/geog1000/Notes/Notes\\_Exam3/IndoChina.html](http://maps.unomaha.edu/Peterson/geog1000/Notes/Notes_Exam3/IndoChina.html)>.
7. KÄSTLE, K. *Map of Southeast Asia Region* [online]. 10. 9. 2013 [cit. 2014-01-06]. Dostupný z: <[http://www.nationsonline.org/oneworld/map\\_of\\_southeast\\_asia.htm](http://www.nationsonline.org/oneworld/map_of_southeast_asia.htm)>.
8. MCDONALD, S. *Weather in Thailand* [online]. 6. 2. 2004 [cit. 2014-03-12]. Dostupný z: <<http://www.travelfish.org/weather/thailand>>.

9. RATLIFF, M. *Meaningful Tone: A Study of Tonal Morphology in Compounds, Form Classes, and Expressive Phrases in White Hmong*. Vyd. 1. Dekalb: Northern Illinois University, 1992, 291 s. ISBN 978-0-87580-636-5.
10. RICHARD, K. *The Hmong* [online]. 6. 2. 2014 [cit. 2014-03-01]. Dostupný z: <[http://www.nationsonline.org/oneworld/map\\_of\\_southeast\\_asia.htm](http://www.nationsonline.org/oneworld/map_of_southeast_asia.htm)>.
11. SCRIPTER, S. *Cooking from the Heart: The Hmong Kitchen in America*. Minneapolis: Univerzity of Minnesota Press, 2009, 248. ISBN 978-0816653263.
12. SCHULZ RICHARD, K. *The Hmong* [online]. 6. 2. 2014 [cit. 2014-03-13]. Dostupný z: <<http://geography.about.com/od/asiamaps/a/hmong-geography-culture.htm>>.
13. SLAYMAKER, O. *The Physical Geography of Southeast Asia*. Singapoure Journal of Tropical Geography, 2007, roč. 28, č. 1, s. 108 – 110. ISSN 1467-9493.
14. TAPP, N. *Cultural Accomodation in Southwest China: The „Han Miao“ and Problems in the Ethnography of the Hmong*. Asian Folklore Studies, 2002, roč. 61, č. 1, s. 77 – 104. ISSN 0385-2342.
15. TAPP, N. *Hmong Religion*. Asian Folklore Studies, 1989, roč. 48, č. 1, s. 59 – 94. ISSN 0385-2342.
16. WADDINGTON, R. *The H'mong People* [online]. 18. 3. 2014 [cit. 2014-03-19]. Dostupný z: <<http://www.peoplesoftheworld.org/text?people=H'mong>>.