

Vztah obyvatel regionu Franche-Comté k sýrařské tradici

Anna Třesohlavá



OPEN ACCESS

ÚVOD

Předkládaná studie si klade za cíl seznámit čtenáře s výsledky terénního výzkumu na téma sýrařství ve francouzském regionu Franche-Comté a vztahu jeho obyvatel k tomuto řemeslu. Terénní výzkum probíhal ve třech fázích v letech 2007–2014. Cílem výzkumu bylo shromáždit informace o charakteristikách sýrařského řemesla tohoto kraje a ověřit hypotézu o důležitosti sýrů a sýrařství pro obyvatelstvo. Text je rozdělen do několika částí. Úvodní přináší informace o regionu a nastiňuje vývoj sýrařského řemesla. Po vymezení kontextu následuje část věnovaná osobnosti sýraře ve vesnické společnosti, roli sýrárny a současnému stavu výroby sýra. Závěrečná část přináší informace o metodice terénního výzkumu a sumarizuje získané výsledky.

CHARAKTERISTIKA REGIONU FRANCHE-COMTÉ

Franche-Comté je region nacházející se na východě Francie. Zaujímá rozlohu 162 000 km² a je rozdělen do čtyř departementů: Jura, Doubs, Haute-Saône a Territoire de Belfort. Hlavním městem je Besançon. Ve Franche-Comté žije 1 142 000 obyvatel. Poměrně nízká hustota obyvatelstva je dána tím, že zde převažuje vesnické osídlení.¹ Na počátku 20. století docházelo v regionu k vyliďňování vesnic, v posledních letech se však situace obrací.² Franche-Comté je především zemědělský kraj a dvě třetiny jeho produkce jsou zajišťovány hovězím dobytkem chovaným pro mléko.

HISTORIE SÝRAŘSTVÍ VE FRANCHE-COMTÉ

Počátky výroby sýra na tomto území nejsou známy. Od 6. století začíná kolonizace horských oblastí mnichy, kteří zde zakládají kláštery a zavádějí chov dobytka. První

¹ <<http://www.insee.fr>>, [2007].

² BOICHARD, J. — GRESSER, P. — ORMAUX, S. *La Franche-Comté*, Besançon 1997, p. 67. Tato informace byla potvrzena během terénního výzkumu v roce 2014 všemi informátory.

zmínky o výrobě sýrů nacházíme v písemnostech z 12. století. V 13. století se poprvé setkáváme s termínem *fructerie*³ a organizací *coopérative*.⁴ Farmáři začali mísit svá mléka, aby mohli vyrobit větší a kvalitnější sýr.⁵ V tomto období však zmíněná organizace zahrnuje pouze spolupráci mezi farmáři.⁶ Od 17. století však již můžeme hovořit o organizaci sýrařské výroby do *coopératives*. Následkem válek byl kraj zdecimován, což vyvolalo příchod nových obyvatel do regionu. Do départementu Jura se stěhují Savojsci a do Doubs Švýcaři. S nimi vzniká i specializovaná profese sýraře a *coopérative* nabývá nových forem: farmáři se starají o dodávky mléka a sýrař o jeho zpracování na sýr.⁷ V polovině 18. století se staví budovy sýráren⁸ a jsou doložena psaná pravidla určující fungování sýrařské výroby. Na přelomu 19. a 20. století dochází ke specializaci povolání *affineur*, které má na starosti zrání sýrů.⁹ V roce 1952 získává Comté ochrannou známku AOC¹⁰, která výrobce zavazuje k dodržování striktních pravidel za účelem zachování vysoké kvality výrobků a jejich tradičních regionálních specifík.

SOCIÁLNÍ POSTAVENÍ SÝRAŘŮ

Sýrař byl a je v *coopérative* výjimečnou osobností, důležitou pro vesnickou společnost. Toto řemeslo dodnes vykonávají téměř výhradně muži. Dlouhou dobu nesměli z důvodu nestrannosti pocházet z vesnice, v jejíž *fruitière* pracovali. V počátcích vznikala kolem sýrařství spousta pověr. Vzhledem k tomu, že sýrař dokázal přeměnit tekuté mléko v trvanlivý sýr, byl považován za čaroděje. Zároveň byl ale respektován, protože díky svým schopnostem „držel v rukou“ bohatství celé vesnice. Lidé chodili pro rady, býval léčitелеm, zubařem i věštcem.¹¹ V době, kdy ještě *coopérative* nedisponovala budovou sýrárny, pracoval přímo na farmách a věděl vše o rodinném životě farmářů, což ještě zvyšovalo jeho respekt v očích obyvatel vesnic. I v současné době je sýrař odborníkem, jehož si spoluobčané velmi váží. Jeho řemeslo obnáší náročnou pracovní dobu, fyzickou námahu a zodpovědnost za vztahy mezi členy *coopérative*. Donedávna

3 Dnešní sýrárně se říká *fruitière*. Označuje jak budovu sýrárny, tak i společnost, která sdružuje farmáře, kteří dodávají mléko, sýraře, který ho zpracovává na sýr a od meziválečného období i specialistu, který má na starosti zrání sýrů (v tomto smyslu je tedy synonymem *coopérative*).

4 Jedná se o specifický způsob organizace výroby sýra, založený na hodnotách spolupráce.

5 Tento způsob organizace se rozvíjí vedle soukromých sýráren. Ty v této oblasti převažují do 18. století. Pak postupně mizí ve prospěch *coopératives*.

6 VERNUS, M. *Le Comté: Une saveur venue des siècles*, Lyon 1998, p. 27–34.

7 GUIGON, S. *Les fruitières à Comté*, Besançon 1996, p. 16.

8 VERNUS, M. *Le Comté: Une saveur venue des siècles*, Lyon 1998, p. 71. Kromě *fruitière* se jí říká také *chalet*.

9 V této době již zrání sýrů probíhá ve specializovaných sklepích, kde je má na starosti právě *affineur*.

10 *Appellation d'origine contrôlée*. Garantuje, že byl sýr vyroben v tradici vymezeném prostoru a také striktně kontroluje výrobní proces a kvalitu sýra. Tato ochranná známka existuje od roku 1935 (nejprve pro víno) a spadá pod ní 42 sýrů a další potraviny. <<http://www.inao.gouv.fr/>>, [2014].

11 VERNUS, M. *Le Comté: Une saveur venue des siècles*, Lyon 1988, p. 242.

sýrař pracoval 365 dní v roce bez možnosti dovolené.¹² To se změnilo až v osmdesátých letech 20. století. Nyní mají sýraři, stejně jako všichni francouzští zaměstnanci, nárok na pět týdnů placené dovolené. Hlavní sýrař má „pod sebou“ většinou několik „sýrařů — dělníků“. Počet zaměstnanců sýrárny závisí na velikosti *coopérative*.

V souvislosti s povoláním sýraře nesmíme zapomenout zmínit roli jeho manželky. Dříve, když sýrař pracoval sám, pomáhala mu při výrobě sýra žena. Stloukala máslo, starala se o čištění nástrojů i celého prostoru sýrárny a prodávala mléčné produkty během tzv. *coulée*.¹³

Sýrařství nepatří k povoláním s generační posloupností. Sylvie Guigon ve své knize uvádí, že většina sýrařů nechce, aby jejich synové pokračovali v řemesle.¹⁴ Podle *Le renouvellement des fromagers* jde o nejzávažnější starost současných *coopératives*. Mnoho sýrařů odchází do důchodu¹⁵ a nových je, navzdory dobrému ohodnocení, nedostatek. S malým zájmem mládeže o povolání sýraře se snaží bojovat i mlékárenská škola *ENIL* interaktivním programem *Profession fromager*¹⁶ určeným žákům základních škol.

SOCIÁLNÍ FUNKCE SÝRÁRNY

Sýrárna byla od dob svého vzniku¹⁷ centrem vesnického života. Bylo tomu tak zejména díky *coulée*, což je ranní a večerní nošení mléka do sýrárny. Při této příležitosti se v sýrárně setkávali nejen farmáři (jejich děti, zejména dívky, které měly tuto práci na starosti), ale celá vesnická společnost, protože ve stejnou dobu sýrařova manželka prodávala mléko, sýr, máslo a smetanu. Dnes se tento význam zmenšil. Je to dáno zejména faktem, že ve většině sýráren se už *coulée* nekoná. Ty dnes získávají mléko od farmářů svozem kamionu objíždějícím v noci jednotlivé farmy.¹⁸ Přesto dodnes zůstává *fruitière* důležitým místem společenských kontaktů. Podle slov informátorů funkci *coulée* převzal obchod, který je nyní prostorem k setkávání obyvatelstva.

SOUČASNOST SÝRAŘSTVÍ VE FRANCHE-COMTÉ

Dodnes zůstalo mléčné hospodářství jednou z nejdůležitějších ekonomických aktivit tohoto kraje. Ve srovnání s ostatními francouzskými regiony disponuje největ-

12 GUIGON, S. *Les fruitières à Comté*, Besançon 1996, p. 33–34.

13 Nošení mléka do sýrárny.

14 GUIGON, S. *Les fruitières à Comté*, Besançon 1996, p. 103.

15 V této souvislosti připojuji zajímavou citaci ze zmíněného článku, která svědčí o důležitosti sýraře pro vesnickou společnost: „Pro dotčené vesnice to není jen tak ledajaká událost, vidět odcházet člověka, který, nejčastěji se svou manželkou, dodával kraji charakter, často po několik desetiletí“; viz *Fromager, la noblesse du métier*, <www.comte.com>, [2007].

16 Profese sýraře.

17 Respektive od dob, kdy se přesunula do středu vesnice.

18 Tento svoz mléka kamionem začíná v různých *fruitières* nahrazovat *coulée* od osmdesátých let 20. století.

ším počtem sýráren; produkce tvoří 35% celkového množství ve Francii. Ve Franche-Comté se ročně vyrobí více než 100 000 tun sýra, z čehož polovinu představuje Comté.¹⁹ Všechny místní sýry, které představuji v následujícím textu, jsou vyráběny z nepasterovaného kravského mléka. Comté je vyráběn po zahřátí mléka na 50 °C a následně stlačovaný ve formě. Váží 40 kg, v průměru má 60 cm a na výšku 10 cm. Na jeho výrobu se spotřebuje 450 litrů mléka.²⁰ Podle délky zrání se rozlišují tři chuťově se odlišující fáze: *jeune*, *fruité*, *vieux*.²¹ Čím je sýr starší, tím je výraznější a slanější. Minimální doba zrání jsou 4 měsíce, avšak často se pohybuje mezi 12–18 měsíci. Mléko se zpracovává v měděných kotlech, které jsou otevřené, protože sýrařův hmat a zrak jsou ve výrobě stále nepostradatelné.²² Produkce sýra se v posledních desetiletích zmodernizovala, avšak během nejrůznějších kulturních akcí můžeme často shlédnout ukázkou tradiční výroby, která se u publika těší velké popularitě.²³

Mont d'Or je menší sýr krémové konzistence se žlutooranžovou zvlněnou kůrkou. Díky zrání v krabičkách ze smrkových lubů (*sangles*) je charakteristický vůní dřeva. Je vyráběn mezi 15. srpnem a 15. březnem. Vyplývá to z historie, kdy v zimě nebylo tolik mléka na výrobu Comté, a tak se ve *fruitières* vyráběly menší sýry. *Morbier* je sýr stlačovaný, vyráběn za nízké teploty. Má 25–40 cm v průměru, 6–8 cm na výšku a váží 3–8 kg. Je měkký a chutná po smetaně. Uprostřed je charakteristický šedý proužek popela, který je vzpomínkou na počátky výroby tohoto sýra. Býval vyráběn farmáři produkujícími malé množství mléka, kteří, aby mohli vyrobit větší sýr, spojovali ranní a večerní bochník dohromady. Z důvodů konzervace ranní bochník poprášili popelem. *Bleu de Gex* je sýr s modrou plísní, vyráběn v departementech Jura a Ain, na švýcarských hranicích. V průměru měří 31–35 cm, na výšku 8–10 cm a váží 6–9 kg.²⁴ Jeho výroba sahá do 14. století, kdy jeho recepturu přinesla skupina mnichů z Dauphiné působících v klášteře Saint-Claude. Všechny výše popsané sýry mají ochrannou známku AOC. Ve Franche-Comté se dále produkuje *Cancoillotte*, což je sýrový krém, vyráběn především v nižších polohách regionu. Až do 1. světové války se tento sýr vyráběl podomácku téměř na všech farmách. Dnes je možné ve *fruitière* zakoupit *metton* (polotovar) a z něho si sýr podomácku vyrobit. Výčet sýrů uzavírá *Serra*, „sýr chudých“. Jedná se o syrovátkový sýr vyráběný ze zbylého mléka po výrobě výše zmíněných sýrů. Kdysi býval jediným sýrem

19 VERNUS, M. — GREUSARD, D. *Le Pays des fromages: La Franche-Comté*, Joué-lès-Tours 2001, p. 5.

20 SINTOT, D. — PERROT, C. *Dégustez le Comté*, Poligny 2001, p. 5.

21 Mladý, s rozvinutými chuťovými vlastnostmi a zralý.

22 *Textes réglementaires relatifs à l'Appellation d'Origine Contrôlée Comté*, CIGC 2000.

23 Tato tradiční výroba se vyznačuje ručním krájením a mícháním sýroviny a zejména vyjímáním velkého množství sýroviny ze syrovátky látkou, jejíž jeden cíp sýrař drží v ústech a balancuje nad velkým horkým kotlem. Následně přeneše látku se sýrovinou do formy, kde je hmota stlačena. Dnes je tato fáze výroby zabezpečena pumpou odsávající sýrovinu. Avšak je zajímavé, že i přes tuto modernizaci většina informátorů ze sýrařského řemesla považuje stále výrobu Comté za tradiční, a to pro respekt k mléku a důležitost sýrařova hmatu a zraku ve výrobním procesu. I když fyzicky náročné úkony jsou již prováděny za pomoci strojů, sýrař je stále přítomen ve výrobním procesu od začátku až do konce.

24 <<http://www.bleu-de-gex.com/-Presentation-.html>>, [2014].

konzumovaným výrobcí. Později bylo od výroby tohoto sýra upuštěno, ale nyní se k ní některé *fruitières* opět vrací.²⁵

Organizaci mléčného hospodářství ve Franche-Comté můžeme rozdělit do tří skupin. Nejdůležitější z nich je již zmíněný tradiční systém *coopératives*, na který se tato práce soustředí. Ten dnes zahrnuje 3250 farem produkujících mléko dodávané do 180 *fruitières*. Odtud sýry po prvním měsíci zrání putují do dvaceti *maisons d'affinage* (sklepů), kde proces zrání pokračuje.²⁶ Pro sýrařství v *coopératives* je specifické extenzivní zemědělství. Na sýrařství se podílí tři průmyslové mlékárny; menší množství sýrů, zejména kozích, je vyráběno podomácku na farmách. Regionální sýry se zpočátku vyráběly podomácku, posléze byla jejich výroba přesunuta do *fruitières*.²⁷

METODIKA TERÉNNÍHO VÝZKUMU

Cílem výzkumu bylo zmapovat aktuální situaci sýrařství v tomto regionu a postihnout vztah obyvatel k sýrařské tradici. Terénní výzkum probíhal ve třech fázích. Na jaře roku 2007 jsem během měsíčního pobytu v sýrárně ve vesnici Etalans provedla přípravné aktivity: „zmapování“ problematiky, navázání kontaktů a studium informačních zdrojů. V srpnu a září téhož roku proběhla stěžejní část výzkumu. Šetření bylo prováděno metodou polostandardizovaných rozhovorů s 36 informátory. Rozhovory se konaly v sýrárně, v domácnostech informátorů a ve veřejných prostorách. Výběr informátorů probíhal prostřednictvím „klíčových informátorů“ (sýraře a jeho manželky). Hovořila jsem s 22 muži a 13 ženami. Až na dvě výjimky se jednalo o dospělé různých věkových kategorií. Pouze 10 informátorů se profesně „nepohybovalo“ v sýrařském prostředí.²⁸ Kromě 6 informátorů pocházeli všichni z Franche-Comté a až na pět výjimek žili na vesnici. Rozhovory sledovaly především zvolené tematické okruhy, umožňovaly ovšem i jejich konstruktivní variace zohledňující kontextuální souvislosti. Výzkumné akce trvaly většinou půl až tři čtvrtě hodiny. Se svolením informátorů jsem výpovědi nahrávala na diktafon a vzápětí je transkribovala. Všichni dotazovaní byli velmi ochotní, téma je zajímalo a s radostí o něm vyprávěli. Rozhovory probíhaly v přátelské atmosféře.

V červenci 2014 jsem se do regionu vrátila s cílem aktualizovat poznatky získané během předešlého výzkumu. Tato fáze šetření probíhala prostřednictvím nestandardizovaných rozhovorů u informátorů dotazovaných roku 2007.

25 VERNUS, M. — GREUSARD, D. *Le Pays des fromages: La Franche-Comté*, Joué-les-Tours 2001, p. 109–111.

26 *La filière Comté*, informační materiál CIGC 2006.

27 VERNUS, M. — GREUSARD, D. *Le Pays des fromages: La Franche-Comté*, Joué-les-Tours 2001.

28 Ze sýrařského řemesla (někteří informátoři v důchodu): 4 sýraři, 9 farmářů, 3 prodavačky ve *fruitière*, 8 učitelů na mlékárenské škole. Dále zahradník, policistka, zdravotní sestra, voják, prodavačka, rozhlasový moderátor, výtvarnice, technik, informatik a učitelka.

VÝSLEDKY PRIMÁRNÍ FÁZE VÝZKUMU

Výzkum se soustředil na zachycení vztahu obyvatelstva k sýrařské tradici jejich regionu. V tomto smyslu je třeba zasadit Franche-Comté do kontextu celé země. Ve Francii se gastronomie těší velké důležitosti. Na jídlo jsou kladeny požadavky vysoké kvality a lidé jsou vedeni k náležitému „vychutnávání“ pokrmů.²⁹ Stolování má v této zemi významný sociální rozměr. Rodinné a přátelské setkávání a diskutování u pečlivě strukturované hodiny trvající večeře a o víkendu i u oběda je ve Francii běžnou realitou. I pracovní doba je zde uzpůsobena zmíněným zvyklostem: na polední „pauzu“ jsou vyhrazeny dvě hodiny. Tento společenský rozměr stolování se ve francouzštině vyjadřuje slovem *convivialité*, vyjadřující příjemnou atmosféru sdílení s druhými nad jídlem. V češtině bychom jen těžko hledali jeho ekvivalent. Stejně je tomu u výrazu *terroir*, který odráží vazbu pokrmu k místu jeho výroby. *Terroir* vychází ze slova *terre* (země, půda) a označuje území, na kterém daný pokrm roste či je vyráběn. Oba termíny se řadí k často užívaným výrazům a během rozhovorů pravidelně zaznívaly, což i po lexikální stránce potvrzuje význam stolování.

Následující text přináší vyhodnocení výzkumu. Jedná se o interpretaci jednotlivých otázek, které byly pokládány informátorům. Pro ilustraci uvádím i citace výpovědí informátorů/informátorek.³⁰

Máte rádi sýr?

Všichni dotazovaní odpověděli kladně. Podle míry „nadšení“ jsem zaznamenala, že devatenáct informátorů má sýr rádo a sedmnáct ho vyloženě „zbožňuje“. Tři se smíchem prohlásili, že ho mají rádi příliš. Dozvěděla jsem se pouze o třech lidech, kteří sýr nejedí, přičemž to dotyční informátoři považovali za ne úplně normální a tvrdili, že takoví jedinci „musí být ve Franche-Comté opravdu nešťastní.“

Proč máte rádi sýr?

Protože je to zvykem (většina informátorů spontánně tvrdila, že „se v sýru narodili.“); pro jeho chuť; protože je to regionální a tradiční produkt; protože je zdravý.

Jste hrdý/á na to, že Franche-Comté je tak významný sýrařský region?

Dvacet sedm dotazovaných odpovědělo pohotově, že ano. Devět dalších se pak prohlásilo za velmi hrdé. „Ano, ano. Tím, že hodně cestujeme po Francii, si všímám, že Franche-Comté je opravdu sýrařský kraj, kraj kvalitních sýrů. Vidíte — máme štěstí!“ „Nemůže se mluvit o Franche-Comté bez toho, aby se mluvilo o sýrárnách.“

29 Každoročně jsou např. organizovány *Les semaines du goût* (Týdny chuti), jejichž cílem je vypestovat zejména v dětech dobrý vztah ke kvalitnímu jídlu; <<http://www.legout.com/>>, [2014].

30 TŘESOHLAVÁ, A. *Vztah obyvatel Franche-Comté k tamní sýrařské tradici*, Praha 2008, (Postupová práce, Ústav etnologie Filozofické fakulty Univerzity Karlovy v Praze).

Které sýry máte nejraději?

Většina informátorů uvedla na prvním místě *Comté*. Dále zdůrazňovali, že mají rádi všechny sýry a velmi rádi objevují nové chutě.³¹ V rozhovorech byly citovány tyto sýry (seznam je sestaven dle četnosti): *Roquefort*, *Morbier*, *Mont d'Or*, *Cancaillotte*, *Münster*, *Bleu de Gex*, *Camembert*, *Emmenthal*, *Brie*, *St. Nectaire*, *Tartare* a *Feta*. Hodně informátorů dále prohlásilo, že dávají přednost silnějším sýrům. Dva informátoři, kteří se do Franche-Comté přistěhovali z jihu, mají nejraději *Pélardon*, kozí sýr z pohoří Cévennes, protože jim připomíná jejich „kořeny“.

Jíte sýr často?

Všichni dotazovaní jedí sýr každý den. Pouze jeden ho ze zdravotních důvodů konzumovat nemůže.³² Většinou se jí sýr po jídle,³³ tzv. „*au couteau*“ („nožem“, tj. syrový, neupravený, jen s chlebem), zejména po večeři. Pět informátorů spontánně zdůraznilo roli sýra v podobě „*plateau de fromages*“ po jídle v rodinném či přátelském kruhu.³⁴

Jak často sýr nakupujete?

Všichni sýr nakupují pravidelně, nejčastěji každý týden. Často ale po menších kouscích, aby byl čerstvý.

Stává se vám, že otevřete ledničku a zjistíte, že už nemáte žádný sýr?

Tato otázka byla původně jednou z doplňujících, ale postupně se ukázala její důležitost. Reakce na ní ukazovaly nejen, že informátoři většinou stav „plnosti“ své „*boîte au fromage*“³⁵ velmi pečlivě sledují, ale také co pro jejich život sýr znamená. Většina odpověděla velmi expresivně, že to se v žádném případě nikdy stát nemůže a několik jedinců přiznalo, že se to občas stane, a je to potom velmi smutné. „Žádný sýr v led-

31 V tomto kontextu jsem se setkala se dvěma zvláštnostmi. Lidé ve Franche-Comté velmi snadno (a rádi) rozeznávají rozdíly v chutích sýrů Comté z různých sýráren. Dále většina respondentů velmi ráda provozuje „sýrový turismus“; u příležitosti výletu do jiného regionu ochutnávají místní sýry, navštěvují sýrárny, provádějí degustace a sýry si vozí domů.

32 U velkého množství informátorů jsem zachytila obavy spojené s problémy s cholesterolem (místní lidé prý mají vysokou hladinu cholesterolu, kvůli velké konzumaci sýra).

33 Jako jeden z chodů tradičního strukturovaného oběda (večeře): salát, hlavní jídlo, sýr, dezert.

34 *Plateau de fromages* je ták s nejrůznějšími sýry podávaný po jídle s chlebem. Ten většinou koluje jednou a každý si z něho odebere menší množství vybraných sýrů. Tento zvyk je ve Franche-Comté velmi oblíben, což jsem si v rámci zúčastněného pozorování v místních rodinách snadno ověřila. Často se zvou blízcí na nedělní večeře, které pak trvají dlouho do noci. Pro Francouze je konzumace jídla společenskou událostí, prostorem k rozsáhlým diskusím a udržování sociálních kontaktů. *Plateau de fromages* je symbolem, bez něhož se žádné setkání neobejde. Výběru sýrů na *plateau* se věnuje velká pozornost a během ochutnávání sýrů je naprosto běžné, že se spolustolovníci dělí o své chuťové zážitky. (Stravovací návyky jsem v tomto regionu však měla možnost sledovat pouze u rodin profesně vázaných na sýrářské prostředí, je zde tedy možné jisté zkuslení informací. V jiných regionech jsem se s takovou důležitostí přikládání sýrům nesetkala).

35 Plastiková krabice na sýr je výbavou každé francouzské lednice.

nici? Ne!!! To nemůžeme! To není možné!“ „Občas se to stává na konci týdne, ale jsem pak nešťastná! Je pravda, že to chybí, člověk má takovou chuť si kousek dát!“

Kde sýry nakupujete?

Naprostá většina dotázaných dává přednost nákupu ve *fruitière*, protože jsou si jisti kvalitou, znají farmáře i sýraře, sýr je spjat s územím výroby (*terroir*) a prodávají ho odborníci.³⁶ Pouze jeden informátor nakupuje v supermarketu a pochvaluje si kvalitu tamějších krájených sýrů.

Co si představíte, když slyšíte slovo „sýr“?

Informátoři uváděli podle četnosti: radost (9), práce (9), *terroir* (9), mléko (6), dobré jídlo (6), *convivialité* (5), kráva (4), lidé, kteří se podíleli na výrobě (4), *fruitière* (3), zdraví (3), dobré víno (3), hospodářství, ekonomika (2), mlsat, tloustnout (2). „Všiml jsem si, že během jídla lidé říkávají, že už nechtějí to či ono, ale jakmile přijde na řadu sýr, jako by měli hlad!“

Dovedete si představit život bez sýra?

Pro většinu informátorů se jedná o nereálnou představu, až na několik výjimek ze zdravotních důvodů. Jedna informátorka strávila dětství v Africe, kde sýr nebyl, a tak když se vrátili zpět, s radostí se „pustili do oblíbených sýrů a hodně ztloustli“.

Můžete ho přirovnat k jiným potravinám?

Tři informátoři prohlásili, že sýr je to, co mají nejraději. Pro osm z dotazovaných je nenahraditelnou složkou stavy, která se k ničemu přirovnat nedá. Ostatní ho podle důležitosti připodobnili k: vínu, masu, chlebu, mléčným výrobkům, dezertu, ovoci a zelenině (dle četnosti). Šest respondentů spontánně prohlásilo, že dávají přednost sýru před masem a sedm jich preferuje sýr před sladkým dezertem.

Co si myslíte o systému výroby v *coopératives*?

Podle všech dotázaných je to dobrý systém. Někteří jsou na něj velmi hrdí. Neskrývali však ani slabé stránky systému: problémy s kvótami pro farmáře³⁷, náročnost výroby, problémy úzké spolupráce několika lidmi a s ní spojené konflikty. Informátoři se domnívají, že tento systém není jedinečný, ale v jiných regionech není tak rozvinutý a zakořeněný. Poukazovali na současné změny, které systém zkvalitnily, ale zároveň projevovali lítost nad tím, že se *coopératives* koncentrují do větších celků a v některých vesnicích chybí.

Znáte historii sýrařství ve Franche-Comté?

Zde se ukázalo, že lidé, kteří se sýrařství věnují, většinou mají historii pečlivě nastudovanou a velmi rádi a dlouho o ní vyprávějí, zatímco ostatní se víceméně spokojí s tím, že sýr výborně chutná.

³⁶ Donedávna sýrař s manželkou. Po otevření prodejny (přibližně před deseti lety), která je dnes součástí každé sýrárny *coopérative*, zaměstnává prodejce.

³⁷ Farmáři mají určený kvóty mléka. Pokud ho nadojí více, musí je vylít.

Znáte pracovní postup při výrobě sýra?

Dotazovaní si tuto otázku spontánně vztáhli na Comté a odpověděli, že znají. Většina z nich zná výrobu detailně,³⁸ jedenáct „zhruba“, a pouze jedna respondentka odpověděla, že neví, jak se sýr vyrábí.³⁹

Jak vidíte budoucnost sýrařství ve Vašem regionu?

Většina informátorů doufá a věří ve zdárné pokračování stávajícího systému výroby a jeho tradičních hodnot. Sýraři a farmáři však konstatují, že je třeba zůstat bdělí. Odhadují, že malé *coopératives* budou dále postupně mizet ve prospěch větších celků. Bojí se také toho, že budou chybět motivovaní jedinci, kteří by se chtěli sýrařství věnovat, jelikož jde o velmi náročné povolání.⁴⁰ Mnoho z nich v této souvislosti hovořilo s obdivem o generaci, která se v sedmdesátých letech 20. století „bila za kvalitu“, a jimž jsme dnes vděční za to, že se místní systém ve své úplnosti zachoval. „Sýrářny jsou pro náš region typické, to je pravda. Takže doufám, pro ně, pro budoucnost našich dětí, že budou mít to štěstí znát malé sýrářny.“

Co si myslíte o povolání sýraře?

Nejčastěji se objevovala tato tvrzení: je to náročné, výjimečné a krásné povolání. Poslední dobou se hodně změnilo. Pět informátorů spontánně zmínilo, že v historii byl sýrař považován za kouzelníka a měl ve společnosti důležité postavení. Často se objevily i názory, že je to nevděčné⁴¹, ale dobře placené povolání. Dále zaznely tyto charakteristiky profese: je to spíše poslání; je to mužská záležitost; řemeslo našich předků; sýrař je v kontaktu s produktem od začátku do konce; je to povolání, které láká; je to budoucnost Franche-Comté; sýraři mají velkou zodpovědnost; je to vážené povolání. Sýrařství je nejčastěji přirovnáváno k povoláním zemědělce, pekaře a zedníka (podle náročnosti a vztahu k produktu).

Musí mít budoucí sýrař nějaké kvality, charakteristické vlastnosti?

Informátoři uváděli dle četnosti následující charakteristiky: musí milovat své řemeslo; být manuálně zručný; být silný, v dobrém zdravotním stavu; mít sýrařství vystudované; nepočítat hodiny strávené v práci, být přizpůsobivý; mít odvalu; být motivovaný; být tak trochu chemik; jako sýrař se musí narodit; mít zkušenosti; mít chuť něco předat; mít autoritu; respektovat časté potíže; být z Franche-Comté.⁴² „Kdyby sýrař nepracoval s láskou, s chutí, na sýru by to bylo poznat. Nebyl by dobrý.“

38 A nejsou to jen profesionálové. Dva informátoři, kteří se v sýrařském prostředí profesně nepohybují, mají precizní znalosti o výrobním procesu, a to z návštěv sýrářny či vzpomínek z dětství.

39 Do Franche-Comté se přistěhovala.

40 Jedna vyučující ze sýrařské školy však poukázala, že se situace přeci jen lepší. Její studenti poslední dobou dávají přednost kvalitní výrobě sýra v *coopératives* nebo na farmách.

41 Respektive bylo nevděčné. Dříve sýrař dostával velmi často výpověď z důvodu nekvalitních sýrů, zatímco chyba mohla být na straně farmářů, kteří dodávali špatné mléko. Dnes se situace díky pravidelným kontrolám mléka změnila.

42 Sýraři ve *fruitières* občas pochází z jiných regionů. Podle slov vyučující na mlékárenské škole a sýrařů dnes může být sýrařem kdokoli.

Je to řemeslo, které se předává z otce na syna?

Zde se názory velmi různily. Většina informátorů tvrdí, že méně než v minulosti.⁴³ Hodně jich sdělilo, že sýraři jsou velmi často synové zemědělců. Informátoři-sýraři uvedli, že rozhodně nelpí na tom, aby se jejich synové stali sýraři, ale určitě by je to potěšilo.

Co pro vás znamená sýrárna?

Všichni dotazovaní se shodli na tom, že sýrárna bývala centrem vesnického života, místem setkávání. Většina uvedla, že tato funkce se dnes zmenšila a pro šest z nich zmizela úplně. Většina informátorů této ztráty lituje, ač si je vědoma, že svážení mléka kamionem farmářům hodně ulehčuje práci. Někteří mají pocit, že po zrušení *coulée* vesnický život umírá. Ještě horší je to, když zanikne celá sýrárna. „Střed vesnice, přesně tak! Tam se toho napovídalo! Sýrárna, to byly malé noviny, tam se člověk dozvěděl vše, co se dělo!“ „No jéje, to bylo shromaždiště! Scházeli jsme se v sýrárně, každý večer, povídalo se o všem možném, o sýru, o jiných věcech.“ „Bavili jsme se, bylo to fajn. Když tam nikdo nebyl, bylo to na deset minut, a když tam byli dva tři mladí, zdrželi jsme se hodinku, hodinku a půl.“ „Bydleli jsme naproti sýrárně, tak jsem trávil volný čas se sýrařovic dětmi. Jedl jsem to, čemu se říká *rognure*. Jednou, když jsme si hráli, jsem dokonce spadl do *saumure*!“⁴⁴ „Když sýrárna zmizí, něco důležitého odejde. Všechno se tím změní.“

VÝSLEDKY SEKUNDÁRNÍ FÁZE VÝZKUMU

V červenci roku 2014 jsem znovu podnikla cestu do regionu Franche-Comté za účelem aktualizovat výsledky dříve provedeného výzkumu. Setkala jsem se s deseti informátory a vedla s nimi nestandardizované rozhovory o aktuální situaci sýrařství. Rozhovory potvrdily závěry z předešlého výzkumu a vyplynulo z nich, že výroba sýrů v tomto regionu prosperuje. Informátoři ze sýrařského řemesla mě s úlevou informovali o zažehnutí komplikované situace s kvótami na množství mléka. Jako další pozitivní změnu uvedli postupující šetrnou modernizaci sýráren rozšiřující prostory obchodu, který nyní lépe umožňuje tradiční setkávání obyvatel. Zaznamenala jsem i kladné změny v otázce nástupnictví mladé generace sýrařů. Žádný z dotazovaných se nebojí jejich nedostatku. Pouze někteří uvedli, že mladí si tuto profesi vybírají často pro dobrý plat a ne z lásky k řemeslu, což se může na vyráběném sýru negativně odrazit.

ZÁVĚRY TERÉNNÍHO VÝZKUMU

Realizovaný výzkum považuji za přínosný. Poskytl mi informace o fungování sýrařského řemesla a ilustroval je osobními příběhy informátorů. Hypotéza o silném

⁴³ Protože dříve se sýraři učili řemeslu *sur le tas* (u otce), bylo řemeslo téměř výhradně rodinnou záležitostí. Dnes je k tomu zapotřebí specializované vzdělání na sýrařské škole (v regionu jsou dvě).

⁴⁴ *Rognure* — odkrojek čerstvého sýra vyjmutého z formy. *Saumure* — solný roztok na potírání sýra.

vztahu obyvatel regionu k sýrařství byla jednoznačně potvrzena. Všichni oslovení informátoři měli o výzkum velký zájem a rádi o zkoumaném tématu hovořili. Největší důležitosti se v místním kontextu těší sýr *Comté*. To vyplývá zejména z faktu, že až některé otázky „mířily“ všeobecně k sýrům jako takovým, informátoři si je většinou vztahovali na *Comté*. Z výsledků šetření je zřejmé, že informátoři, kteří v sýrařství pracují, mají k sýru silnější vztah než ostatní obyvatelé regionu. Pro jednoznačnější závěry by však bylo potřeba oslovit větší počet informátorů. Je pravda, že i mezi jedinci, kteří profesně nemají se sýrem nic společného, jsem „narazila“ na skutečné milovníky tohoto pokrmu. Silnější vztah u lidí, kteří se „pohybují“ v sýrařství, lze však odhadovat z délky rozhovoru, míry nadšení a znalosti historie sýrařství. V tomto kontextu jsem si také všimla dvou zajímavostí: lidé, kteří mají profesně k sýrům blízko, většinou nelitují ztráty tradičních metod (uvědomují si totiž jejich fyzickou náročnost), na rozdíl od ostatních, kteří na ně často nostalgicky vzpomínají. Dále jsem se setkala s pozoruhodností týkající se problematiky konzumace potravin: na rozdíl od obvyklé francouzské sladké snídaně (káva, pečivo, jogurt, müsli...) lidé ze sýrařského prostředí často snídají sýr.⁴⁵ Co se týče věku dotazovaných, lze ze získaných informací soudit, že starší generace přikládá sýrařství větší důležitost, neboť zažila období, kdy byla sýrárna centrem vesnického života a sýrař jednou z místních autorit.

Zajímavé bylo i porovnání odpovědí starousedlíků a informátorů, kteří se do Franche-Comté přistěhovali. Měla jsem sice možnost hovořit pouze s šesti informátory, kteří se do kraje přistěhovali, ale zaujalo mě několik zajímavostí, které by v tomto kontextu mohly posloužit jako hypotézy pro budoucí výzkum. Příšedší informátoři si místní sýry obecně spojují s Francií a vyzdvihují francouzskou sýrařskou tradici (na rozdíl od rodilých, kteří většinou okamžitě hovoří o jejich místních specifikách). Nejoblíbenějším sýrem imigrantů většinou není *Comté*, ale sýr pocházející z jejich rodného kraje. Většinou neznají historii místního sýrařství a zpravidla ani výrobní proces. Co se konzumace sýrů týče, s žádnými rozdíly mezi starousedlíky a přistěhovalci jsem se nesečkala. Ze získaných poznatků usuzuji, že sýr je pro ně také velice důležitý, ale spíše z hlediska chuťového. Rozhovory s informátory přistěhovalými do Franche-Comté byly velmi zajímavé a obohacující tím, že přinášely na sýrařskou tradici regionu, charakter a zvyky jeho obyvatel pohled zvenčí. Pro ilustraci přikládám několik jejich hodnotících soudů: „Jsou na své kulturní dědictví dost hrdí.“ „Tady se *Comté* upravuje na všechny možné způsoby, kdežto kdekoli jinde ve Francii lidé konzumují spíše *gruyère*, který je levnější. Ale tady ne. Jsou velmi hrdí a zbožňují svůj sýr.“

MOŽNOSTI PROLONGACE VÝZKUMU

V regionu Franche-Comté se vyvinul a dodnes si zachoval své tradiční charakteristiky specifický způsob výroby sýrů v tzv. *coopératives*, sdruženích fungujících na základě spolupráce mezi farmáři a sýrařem a provozujících výrobu sýra téměř v každé obci. Z ekonomických i kulturně-historických důvodů je sýr pro obyvatele velmi důležitý,

⁴⁵ Nutno dodat, že nešlo pouze o běžnou konzumaci sýra s chlebem, ale je zde celá řada variant (např. *Comté* s marmeládou, nebo chléb namazaný *cancoillotte* a máčený v kávě).

stejně tak jako budova sýrárny a osobnost sýraře. Úzký vztah k sýrům a sýrařství pro obyvatele regionu potvrdil i terénní výzkum, realizovaný v letech 2007 a 2014.

Výzkum splnil deklarovaný záměr a nastínil další možnosti bádání v této oblasti. Bylo by zajímavé věnovat se např. studiu míry důležitosti sýrařství u jednotlivých generací, podle profese a původu, bydliště na vesnici či ve městě; zmapovat situaci na vesnicích, jejichž sýrárny zanikly; či porovnat vztah k tomuto řemeslu a zvyky spjaté s konzumací sýra v různých francouzských regionech.

FAMILIAR PUBLIC WITH THE CHARACTERISTICS OF THE CHEESE FABRICATION IN THE FRENCH REGION OF FRANCHE-COMTÉ

The aim of the presented study is to make the familiar public with the characteristics of the cheese fabrication in the French region of Franche-Comté. In the first part, the text presents the information about the region, then it describes the cultural-historical context of the local cheese fabrication and finally the study shows results of field research. The research has confirmed that the local organization of the cheese fabrication as well as the cheese itself are very important for the inhabitants of Franche-Comté.

KEYWORDS

Fieldwork — French-region — Chees Fabrication