

VÝŽIVA A SPOLEČNOST

J. TAUBER

Oblast výživy, potravinářské výroby a distribuce potravin vytváří se zemědělstvím těsný agronutriční komplex. To jsme si po letech experimentování velmi dobře uvědomili a toto poznání má i svůj odraz v jednotném ministerstvu pro zemědělství a výživu. Československá akademie zemědělská, i když dosud nedoplnila svůj název o „a výživy“, tradičně se problémy potravinářství a krmivářství a do značné míry i výživy lidu zabývá. Uvědomuje si, že finální produkt (potraviny, krmiva aj.) a potřeba racionální výživy silně ovlivňuje zemědělskou produkci — a to tím více, čím více se vzdalujeme od krizových válečných a poválečných let, kdy výživa nebyla zákazníkem, ale pokorným prosebníkem a plně závisela na tom, co se dalo vůbec vyprodukovat nebo dovézt.

První Československá akademie zemědělská (před 2. světovou válkou) měla velmi aktivní odbor zemědělského (zpracovatelského) průmyslu — a její nástupkyně, Československá akademie zemědělských věd, brzo po svém vzniku (1953) si uvědomila, že nemůže opomíjet otázky výživy a potravinářství, ač do ministerstva zemědělství resortně nepatřily. Ustavila po určitém tápání Ústřední komisi výživy, která vyvíjela pod vedením prof. G. Janíčka nemalou komplexní činnost (otázky fyziologické, produkční, společenskovo-vední atd.).

Ústředí zemědělského výzkumu a zejména současná zemědělská akademie považuje výživářské problémy za stejně důležité jako zemědělské a vytvořila již ve své organizaci předpoklady, aby byly cílevědomě studovány.*)

Problémy výživy, výroby, distribuce a konzumu měly by pak být předmětem zájmu nejen vyděleného odboru, ale všech pracovišť akademie, kateder vysokých škol zemědělských a jejich konzultativních zařízení (odborů, komisí atd.).

Nebudeme v tomto časopise uvažovat o souvislosti různých zemědělských vědních disciplín s výživou a potravinářstvím, ale naznačíme, které jevy, vztahy a problémy měly by být studovány sociologií, historií, popřípadě ekonomikou, etnografií, antropologií a dalšími společenskými vědami.

Především jsou důležité ekonomickopolitické a vůbec sociální problémy, související se zabezpečením výživy vlastní produkcí a dovozem. Závislost na dovozu znamená nejen ohrožení v době izolace (hospodářská blokáda aj.), ale i závislost politickou. Vytváření větších politickohospodářských celků posunulo tuto problematiku do jiných poloh, ale stále existuje nutnost značné soběstačnosti ve výživě. Zemědělce pak musí zajímat, jaké účinky jsou utajeny v tzv. „zelené revoluci“, tj. hromadném používání zušlechťených vysoce výnosných odrůd (osiv a sadí)

*) Spojení zemědělství a výživy v státní administrativě a výzkumu je uskutečněno v mnoha rozvinutých zemích. Organizace pro výživu a zemědělství Spojených národů (FAO) považuje dokonce výživu a potravinářství za přednostní úkol.

a plemenného materiálu. Není neznámo, že země, které této revoluci otevřely dokořán dveře, odstranily do značné míry hlad, nedostatky ve výživě a mnohé se staly z deficitních dokonce vývozními státy — ovšem problém spravedlivého rozdělování se nerozřeší „zelenou“, ale socialistickou revolucí.

Jak to významně přetváří politický obraz světa, dovedeme si představit (to však jsou otázky jak výživy, tak zemědělství a tradovány jsou především v zemědělské politice).

Ve vlastní sociální problematice výživy měly by být přednostně studovány sociální odezvy na pravidelnost nebo poruchy v zásobování, dále návyky ve výživě a stravování, jak z hlediska potravinářského průmyslu, tak distribuce a konzumenta.

Je třeba zkoumat oblibu (i potřebu) jídel v jednotlivých krajích a v jednotlivých společenských skupinách — a nespokojovat se jen konstatováním, čemu lidé dávají přednost ve výživě, ale všimnout si, co vůbec konzumují a co jsou ochotni konzumovat.*)

Měla by se soustavněji po náležitém vyzkoušení propagovat racionálně připravená jídla ve správné nutriční, chuťové, vzhledové a jiné skladbě. Daleko více bychom měli využívat jedinečnou experimentální bázi v závodních jídelnách. Máme v ČSSR i vynikající Ústav výživy lidu, který ostatně kdysi projevoval zájem i o racionální výživu v jednotných zemědělských družstvech.**)

Významné poznatky o výživě přesídlenců jsme nedávno zaznamenali v některých přesídleneckých obcích na Tachovsku. Takové konstatování nemůže zajímat jen fyziology výživy a pracovníky distribuce, ale i sociology a politické pracovníky, protože nedostatek určitých druhů potravin není jen věc výživářská, ale sociální a politická. (V pohraničí žijí lidé, kteří přivykli různým specifickým potravinám v zemích, kde dříve žili často po staletí a mnoho tamějších pokrmů nyní postrádají.)

Oblíbenost určitých jídel nebo potravinářských výrobků v některých zemích bedlivě zkoumají ústavy pro výzkum veřejného mínění. Kde více by se měly tyto okolnosti zkoumat, než v socialistickém státě, kde spokojenost lidí má být primárním zřetelem?

Samotné stolování a vůbec způsoby hromadného stravování nebyly dosud u nás předmětem vážného studia, ale zato časté laické kritiky.

Sociology musí zajímat i negativní návyky stravování. Konzum těžkých jídel (v nesprávné skladbě) a nadměrné požívání alkoholu nezpůsobují jen vážná ochuravění, ale také pracovní nezpůsobilost. Nepoměr mezi příjmy a poučeností je jedním z důvodů, proč některé lokality jsou přímo zamořeny alkoholismem a neracionální výživou a ovšem i vážnými poruchami zdraví.

Bylo by si třeba všimnout, jak kulturnost a vzdělanost modifikuje výživu (nikoliv vždy v pozitivním smyslu). Je však nesporné, že kultivovaný člověk vydává na stravu menší částky ze svého rozpočtu — mimo jiné proto, že jeho výživa je racionálnější — může pak věnovat víc na kulturní potřeby.

Jídlo není jen věc výživy, ale také znakem sociálního odlišení. Je obecně známo, že lidé, kteří se snaží připodobnit k vrstvám (nebo třídám), majícím vyšší prestiž, přejímají jejich způsoby stravování, šacení apod. Bylo by zajímavé konstatovat, do jaké míry se uskutečňuje obecné zvýšení úrovně stravování u současného česko-

*) Leckteré studie v tomto smyslu již vykonával Ústav vnitřního obchodu a jiné instituce, ale opravdu velkorysé akce nebyly uskutečněny.

**) Publikoval cenné zprávy o výživě v JZD Vinařice a spolupracoval i v jiných otázkách s Institutem sociologie venkova a historie zemědělství.

slovenského člověka i v socialistických zemích vůbec, ve srovnání s jednotlivými sociálními skupinami v kapitalistických a vývojových zemích.

Obvyklá je introdukce jídel národů, které mají respekt: v tom smyslu je zvlášť typický příklad francouzské kuchyně a krejčovské dílny, které se mnohým zamlouvaly jen proto, že kdysi měla Francie politický a kulturní primát. Byla-li taková jídla znamenitá a později znárodněla, uvědomujeme si jejich původ jen když se pídíme po tom, jak vzniklo jejich pojmenování.

Kosmopolitní tendence jídel se utvrzují především obrovskou mobilitou lidstva v posledních desetiletích. Náš český jídelniček se nejdříve obohatil o jídla moravská a slovenská, nyní ruská, gruzínská, bulharská, jugoslávská a čínská a ovšem i západoevropská a americká. Kuchyně je skutečně ukazatelem nejrůznějších vlivů. Ne vždy mají tyto vlivy stejnou hloubku a intenzitu, ale znamenají, že svět se dal do obrovského pohybu. Ale není to jen turismus všeho druhu, který ovlivňuje naše myšlenky, způsoby a výživu. Je to nesmírný vzrůst informovanosti masovými sdělovacími prostředky.

Ekologická podmíněnost výživy se stala minimální. Typ horala, člověka „z kraje“ atd. byl do značné míry utvářen způsobem jeho výživy a ovšem i práce. Ale dnes si většina lidí obstarává potravu přes centrální distribuční systém, který přesouvá potraviny někdy až „z konce světa“ (mouka, rýže, káva, koření, jižní ovoce atd.). Výživou se utváří jakýsi panantrop nebo „průměrný člověk“ — tím spíše, že jeho vázanost k lokalitě a k jednomu způsobu práce je stále menší.

Tento proud k světovosti naráží na romantismus, nacionalismus nebo jen krajový svéráz v jídlech. Přitom se tato krajová nebo národní jídla neomezují na původní kraje, ale pronikají do metropolí — a to nikoliv jen jako speciality té neb oné „kuchyně“, ale jako součást jídelničku. Krajová jídla vyhovující nutričním potřebám moderního člověka se pak právem zachovávají jako pokrmy organicky navazující na pozitivní tradice.

Industrializace se nejvíce jeví jen v technice apod., ale i v jídlech. Znamená úlevu v normálním stravování (jídla v polotovarech, zmrazená a v konzervách), ale také způsobuje únavu z jednotvárnosti a vzbuzuje touhu po chutné „domácké“ stravě.*) (Chutná především to, na co jsme v mládí přivykli.)

Hromadný únik z města do přírody a vesnic, rozsáhlé chatařství podporuje tyto tendence. Ale moderní doba nesnese bezvýhradné návraty k původnímu stavu. Vyzbrojuje chataře a výletníky některých vyvinutých zemí prefabrikovanou „domácí“ stravou opět v konzervách. To vše má svůj odraz nejen v potravinářském plánování, ale i v kultuře stravování.

Venkovský člověk se žije stále častěji a více „městským“ způsobem. Vymizely nebo rychle mizí znamenité mléčné, zelné, bramborové polévky k snídani a různá vydatná, ale často pracná jídla, jsou nahrazována jídly kosmopolitního standardu. Není to jen proto, že i venkovský člověk je zásobován obdobně jako městský, ale způsobuje to touha vyrovnat se ve všem všudy městskému člověku.

Jak tyto proudy probíhají a co způsobují — to nám naše společenské vědy ještě přesněji neřekly, ač by to mělo velký význam pro ty, kdož plánují naši výživu a společenský život.

Často máme dojem, že jsme povzneseni nad různé zákazy (tabu) ve stravování. Jistěže zmizelo hodně bláhovostí (jako např. odříkání si různých pokrmů v době

*) Jde to tak daleko, že mléko mající v sobě ještě částečně stájový pach, se považovalo za kvalitnější na jedné z přehlídek mléčných produktů. Jury se sjednotila v úsudku, že je to nejkvalitnější mléko, ačkoliv pořadatelé přehlídky úmyslně mléko „oobohatili“ stájovým pachem (podle ing. Stýblové).

těhotenství, šestinedělí, ovoce před určitým dnem v kalendáři, nebo masa v postní dny — ty do určité míry přetrvávají), ale mnohé neracionální štitivosti se stále vštěpují novým generacím. Není to jen odpor k takovým masům jako je psi (to má spíše mravní důvod — psa téměř každý považuje více za přítele člověka než za obvyklé zvíře), ale odpor u některých národů a vyznání k vepřovému, hovězímu, skopovému masu — ale i zde proniká standard evropského člověka a upouští se od zákazů, které již nemají racionální jádro.*)

Racionalita ve výživě je však dosud neuspokojivá. Co jen znamenají těžká jídla o nedělích a o svátcích u lidí, kteří již dávno přestali namáhavě pracovat a potřebují docela jinak sestavený jídelníček. Nebo bláhová posedlost, kdy celá populace musí mít k určitému datu určité pokrmy, i kdyby to způsobilo národnímu hospodářství největší svízele. Všechny mýty a tradice nejsou, věru, známkou, že moderní člověk všeobecně reguluje výživu víc rozumem než citem.**)

Na druhé straně různé zvyky a tradice jsou komerčně využívány a představují nebývalý zdroj příjmů pro státní pokladnu a ovšem i vydání pro jednotlivce. Některé zvyky evropského člověka jsou přesazeny nebo navazují na obdobné tradice v orientálních kulturách — a tak přichází s nimi na stůl i tradiční evropská jídla. Toto jídlo je zde opět spíše symbolem preferované třídy nebo vrstvy.

Etnografové by si měli též povšimnout sice dozrívající, ale ještě zdaleka ne vymizelé tradice hodů a poutí. Křesťanství zřejmě převzalo v nich díkyvdání bohům i bůžkům při sklizni nebo prosbu k mocnostem za úrodu při zahájení polních prací. Oběť bohům byla provázena hodokvasem. Různí svatí, respektive jejich pozemští zástupci nahrazovali bůžky a přijímali dary neméně ochotně. Přidružili se k nim i mocní tohoto světa (např. o dožínkách). Rituál hodů se přenesl do nejrůznějších civilizací (i těch nejmodernějších v podobě banketů, recepcí apod.) — i když jejich původ je prastarý.

Sociologové by měli zkoumat tyto souvislosti, neboť společné stolování je nejen akt syčení, ale delikátní společenská záležitost. Rozsazení lidí kolem stolu podle hodnosti a významu nebývá nadarmo starostí zvláštních obřadníků se znalostí etikety, která se v různých kulturních značně lišila, ale nyní se sjednocuje, právě jako mezinárodní menu. Zůstává však skutečností, že lidé se při společné tabuli kulturně i sociálně identifikují.

Jako na vše tak i na výživu působí vědecké poznatky — a to tím více čím více jsou popularizovány moderními sdělovacími prostředky. Úplnou revoluci např. způsobila vitamínová teorie a zjištění, že některé tuky jsou škodlivé. I taková tradiční kuchyně, jako je francouzská, zařadila mnohá „racionální“ jídla, dříve ve Francii nevídaná (např. syrovou stravu). Moderní vědecká hlediska (zachování výživných látek a vitamínů) a nutnost zásobovat ohromné aglomerace sídliště dala vznik konzervářskému, mrazárenskému, obalovému a jinému průmyslu. Ten pak klade požadavky na technologicky nejvhodnější odrůdy plodin s určitými merkantilními vlastnostmi — a ovšem i na kvalitu zemědělských produktů, požadovanou především znalci výživy. Není-li tomu tak ještě docela v našich podmínkách, spějeme k takové situaci; obrys a návaznost agronutričního komplexu je stále výraznější.

*) Např. Číňané a Japonci se učí pít mléko, ke kterému měli po staletí odpor, protože bylo kdysi zdrojem náказы.

**) Co trampot způsobuje sezónní shromažďování takový chbláhovosti jako prasečích rypáček na Nový rok, výroba určitých druhů pečiv k určitým dnům, zásobování rybami o vánocích apod.

Moje rozprava vyjadřuje v hlavních rysech sociální a kulturní problematiku výživy. Chci podnítit diskusi, která by měla vrcholit v stanovení výzkumných úkolů nejrozumnějších pracovišť, kterým není lhostejné, jaká je kultura stravování.

Literatura

GARINE de I., 1971, Food is not just something to eat. *Ceres* 1 : 47—51.

LEVI-STRAUSS C., 1958, *Antropologie structurale*. Paris, Plan.

Výzkumné zprávy pracovníků v oboru ekonomiky výživy Výzkumného ústavu potravinářského průmyslu (nyní oddělení ekonomiky potravinářského průmyslu VÚEZVŽ v Praze)

Došlo dne 29. 3. 1971

Adresa autora:

Prof. dr. ing. Jan Tauber, Vysoká škola zemědělská, Praha-Suchdol
