

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této elektronické publikace nesmí být reprodukována nebo šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu vykonavatele majetkových práv k dílu, kterého je možné kontaktovat na adrese: Nakladatelství Masarykovy univerzity Munipress, Rybkova 19, 602 00 Brno.

All rights reserved. No part of this e-book may be reproduced or transmitted in any form or by any means without prior written permission of copyright administrator which can be contacted at Masaryk University Press, Žerotínovo náměstí 9, 601 77 Brno.

Jan, jídlo a pití

Radim Brázda

*Známe morální účinky potravin? Existuje filosofie výživy?
(Rozruch, který stále znovu vzniká kolem otázky vegetariánství,
dokazuje jasně, že takovou filosofii ještě nemáme!)*¹

Lidstvo – ohromný žaludek – bez zdravého rozumu²

Ludwig Feuerbach v textu *Geheimnis des Opfers oder Der Mensch ist, was er isst*³ s jistou trpkostí, ale i nadhledem poznamenal, že jeho věta „*Der Mensch ist, was er isst*“⁴ vyslovená v nadšené referenci o Moleschottově monumentálním díle *Die Physiologie der Nahrungsmittel. Ein Handbuch der Diätetik* (1850), je jediná věta, kterou si současníci ze všech jeho spisů pamatují (a to ještě v nelichotivém kontextu). Pamatují si pouze to, že napsal něco o člověku a jídle. Podíváme-li se na dílo Jana Zouhara (dále jen Jana), všimneme si, že situace je mírně pootočená. Většina čtenářů jeho textů, věnovaných vytrvale dějinám české filozofie, pravděpodobně neví, že je rovněž autorem drobných textů a krátkých přednášek, které se věnují problematice jídla a pití v kontextu dějin evropské vzdělanosti. Tyto texty byly po léta přednášeny na sérii konferencí (a následně degustací) *Jídlo, pití a evropská vzdělanost*, které se od roku 2002 pravidelně konají na Katedře filozofie FF MU. Drobné příspěvky byly psány lehkým perem, byly proslaveny a upadly v zapomenutí. V roce 100. výročí založení univerzity a Janova životního jubilea nastal vhodný čas tyto krátké příspěvky rekapitulovat a poukázat na možnou vazbu Janových příspěvků na současnou gastrosofii. Filozofické časopisy dosud vytrvale odolávaly snahám gastrosofů publikovat filozoficky fundované příspěvky o jídle. S ohledem na letitou tradici filozofických úvah o jídle nemohla být tato snaha o filozofickou dietetiku, která doporučovala odmítání příspěvků na téma jídlo, dlouhodobě úspěšná. Reprezentativním příkladem přínosné kapi-

1 Friedrich Nietzsche, *Radostná věda*, Praha: Československý spisovatel 1992, s. 39.

2 Ladislav Klíma, *Sebrané spisy III – Svět atd.*, Praha: Torst 2017, s. 631.

3 Ludwig Feuerbach, *Das Geheimnis des Opfers oder Der Mensch ist, was er isst*, in *Gesammelte Werke*, Bd. 11, *Kleinere Schriften 1851–1866*, Berlin: Akademie Verlag 1990, s. 26–52.

4 Inkriminovaná teze se nachází v textu z roku 1850 *Naturwissenschaft und die Revolution*, in *Gesammelte Werke*, Bd. 10, *Kleinere Schriften III (1846–1850)*, Berlin: Akademie Verlag 1990, s. 367.

tulace necht' je monotematické číslo tradičního časopisu *The Moonist*, založeného v roce 1888 nakladatelem německého původu Edwardem C. Hegelerem. Tento zavedený a úctyhodný časopis od počátku propojoval filozofii a exaktní vědu. Publikovali v něm John Dewey, Gottlob Frege, Ernst Mach, Sidney Hook, Bertrand Russell, Hans Georg Gadamer nebo Willard Van Orman Quine. V roce 2018 věnoval časopis celé třetí číslo tématu jídla. Přidáme-li k tomu dnes již řadu encyklopedií a speciálních publikací k tématu filozofie a jídlo, jídlo a etika, zdá se, že redakční politice této dietetiky již odzvonilo a gastrosofie se pevně etablovala jako filozofická disciplína. Je to jeden z důvodů, proč věnuji předložený text připomenutí dimenze latentní gastrosofie Janova díla. Krátká vystoupení na téma jídlo a pití mohou na první pohled působit jako pouhá hříčka, tyto hříčky však lze z našeho pohledu přirozeně napojit na linii dějin (a současnosti) gastrosofie, které jsou součástí dějin filozofie od prvních filozofických reflexí dietetiky u Hippokrata po přehledy moderních filozofických teorií jídla.⁵ Ukázalo se, že Jan je latentním gastrosofem, i když možná nevědomky. Cyklus konferencí *Jídlo, pití a evropská vzdělanost* s každoročním tematickým upřesněním začal v roce 2002 jako akademicky odlehčený podnik. Postupem času se ovšem přirozeně, byť nezamýšleně stal díky obsahové náplni některých příspěvků součástí současné intenzivní filozofické reflexe fenoménu jídla a výživy, v rozmezí od ontologie po etiku. Gastrosofie je dnes seriózní filozofický obor. A v něm mají místo Feuerbach i Jan. I když to on sám možná zatím neví, stává se tímto příspěvkem součástí dějin neoficiální gastrosofie v České republice.

Projděme si nyní Janovu gastrosofickou kryptoaktivitu v letech 2002–2019.

První léta fermentace a zrání

Postupně připomenu především ty Janovy příspěvky, v nichž přímo odkazoval na konkrétní filozofy, s pomocí příkladů upozorním na gastrosofické přesahy či zázemí jím zvolených témat a na možné odkazy ke gastrosofické literatuře. Příspěvek měl Jan v cyklu *Jídlo, pití a evropská vzdělanost* téměř vždy. Téměř znamená,

5 Z posledních uvedu pro ilustraci alespoň některé: *Theorie des Essens*, editovanou Kikuko Kashiwagi-Wetzel a Anne-Rose Meyer, která vyšla v nakladatelství Suhrkamp v roce 2017. Podává komplexní přehled filozofických teorií od Georga Simmela, Eliase Canettiho, Sigmunda Freuda přes Norberta Eliase, Rolanda Barthese až po Petera Singera či Coru Diamond; *The Oxford Handbook of Food History*, ed. Jeffrey M. Pilcher, Oxford 2012; David M. Kaplan, *The Philosophy of Food*, London: University of California Press 2012; *The Oxford Handbook of Food, Politics, and Society*, ed. Ronald J. Herring, Oxford 2015; *The Routledge Handbook of Food Ethics*, eds. Mary Rawlinson – Caleb Ward, London – New York: Routledge 2017.

že téma jeho příspěvku v roce 2003 zjistí další generace historiků dějin české filozofie (v elektronickém archivu konferencí⁶ Katedry filozofie není uložen) a že v roce 2011 se konference výjimečně nekonala.

Na první konferenci 2002 přednesl Jan příspěvek *Podíl kořalky na polidštění filozofa*. Tato přednáška není v archivu dochovaná, ale přítomný archivář ji vyložil jako „*podnět pro uspořádání představ o tom, co to obnáší důstojně se vypořádat s destilátem od samého jeho zrodu až po spotřebování*“. Již v názvu vidíme aluzi na slavný text Friedricha Engelse *Podíl práce na polidštění opice* (pravděpodobně 1876). Uvedená asketická charakteristika příspěvku z nepřímého zdroje nás přesto navádí na linii uvažování o vztahu práce, pití a jídla, kterou do dějin gastrosofie vnesl v opulentním a koncentrovaném provedení François Rabelais díky románu *Gargantua a Pantagruel* (1532–1564). Ukázce z románu, která tuto souvislost dokládá a v níž Rabelais poukázal na rozsah základních kulturních činností lidstva (chemie, doprava, vojenství, architektura, infrastruktura a další), které v souvislosti s potravinami přispěly k civilizačním pokrokům, věnuji pozornost dále v textu, v komentáři k Janovu referátu z roku 2008. Gastrosofie zkoumá všechny relevantní stránky světa jídla: od výživově ekonomických, dietetických otázek tělesného zdraví po ekologické, ekonomické, politické, estetické a každodenní aspekty výživy. Její první úvahy (například ve fenomenologickém balení), které zdůvodňují relevanci filozofické reflexe jídla, jsou přitom myšlenkově průzračné a jednoduché. Víme, že přežití živočichů závisí na požívání. Živočichové se snaží vyhnout tomu, aby se jídlem stali a současně si snaží jídlo zajistit. S tím jsou spjaty různé formy a strategie života. Živočichové (tedy i člověk) potřebují neustálý přísun materiálu, z něhož se budují jejich těla. Jejich život je spjat se získáváním materiálu a jeho transformací, kterou provádí sebeformující se organismus. Díky tomu se udržuje v příznačné a rozpoznatelné formě či podobě. Organismus (tedy i člověk) si zajišťuje metabolickou výměnu, výživu a organizaci stavebního materiálu. Úspěch tohoto procesu závisí na úrovni pohostinnosti světa, tedy na přítomnosti jídla nebo toho, co se jídlem může stát. Sled těchto aktivit vede k tomu, že člověk, jako všezravec, produkuje díky nutnosti výživy širokou škálu aktivit.⁷ Vědomí těchto bazálních skutečností se může skrývat za Engelsovým upozorněním na roli práce i Janovým zdůrazněním role výroby specifických nápojů na procesy civilizace člověka a polidštění filozofa.

6 Dostupném na <https://filozofie.phil.muni.cz/trvalky>.

7 V podobném duchu referuje o těchto základních faktech např. Leon R. Kass v práci *The Hungry Soul. Eating and Perfecting of Our Nature*, Chicago: Chicago Press 1999.

V roce 2003 je doložena Janova činnost pouze jako předsedy hodnotitelské komise, o příspěvku se archiv (neoficiální archiv Katedry filozofie FF MU, viz poznámka 6) nezmiňuje. S ohledem na další vývoj setkání je však téměř jisté, že tento rok byl tzv. fermentačním a stabilizačním pro posilující se teoretickou část dalších setkání, která se od roku 2004 již etabluje pod zastřešujícím názvem *Jídlo, pití a evropská vzdělanost*.

Jídlo, pití a evropská vzdělanost – gastrosofické putování

V roce 2004 obohatil Jan konferenci o svěží komparativní studii o výživě a jídelních preferencích slavných literárních postav – detektivů, kterým však jejich autoři připravovali chutná menu pouze v literární podobě, byť zřejmě na základě reálných zkušeností jedlíků i kuchařů. Komparace nás upozornila na téma národních stravovacích specifík, protože Jan vybral pro případovou studii spisovatele amerického (Rex Stout), belgického (Georges Simenon) a spisovatelku anglickou (Agatha Christie). Tímto komparativním výletem do světa slavných detektivů se dostáváme do blízkosti současných diskusí o jídle jako součásti národní identity, identity jedlíka či jídla jako výrazu sociálního (včetně genderového) statusu. Oblíbenou komparativní metodu použil Jan opět v roce 2010 v příspěvku *Prezidenti a jídlo*. Mezi našimi prezidenty se profesionální filozofové často nevyskytují – s výjimkou Masaryka. Proto, byť i z hlediska gastrosoficky podnětného příspěvku, mu nevěnujeme větší pozornost.

Rok 2005 přináší pouze načrtnutý krátký příspěvek *K sémantice dvojitosti* s explicitními odkazy na Martina Heideggera, dále epizodní zmínky o představiteli Tartuské školy Juriji Lotmannovi, dále Michailu Bachtinovi a u masarykovského badatele překvapivě i na hlubinnou hermeneutiku a Carla Gustava Junga. Jan se zde pustil do ne příliš jasného (protože přespříliš stručného a redukováného) vysvětlení Heideggerova spojení „hermeneutika fakticity“, s jehož použitím hodlal vysvětlit právě problém dvojího vidění. Pro seriózní posouzení jeho interpretace zde chybí další explikace – text je jednoduše příliš krátký. Ve stávající velmi kusé podobě se zdá, že se Jan pokusil značně redukovat popsat dvojí poruchu vidění. Jednak poruchu vidění somatickou, nezpůsobenou jídlem a pitím, a tu, která je způsobena především specifickými nápoji a má temporálně omezenou psychosomatickou příčinu a po určité době mizí (s výjimkou případu, kdy pozřenou tekutinou je metanol). Zde jsme opět u naznačení fyziologického působení potravy, které zevrubně popsal německý fyziolog Jacob Moleschott (1822–1893) v díle *Die Physiologie der Nahrungsmittel. Ein Handbuch der Diätetik* (Darmstadt 1850). Toto dílo mělo

klíčový vliv na přírodovědný materialismus Ludwiga Feuerbacha a jeho závěry pronikly do Feuerbachovy *Grundsätze der Philosophie der Zukunft* (1843). Právě Moleschott systematicky představil souvislost mezi výživou a látkovou výměnou a tělesně duševním stavem spokojenosti. Jeho hlavním záměrem bylo vypracovat pro potřeby lékařů fyziologii prostředků výživy jako základu rozumné dietetiky. Moleschott v obsáhlém díle předkládá fyziologickou analýzu hladu, žízně, věnuje pozornost druhům a množství výživných látek, které jsou nezbytné pro uspokojení potřeb výživy. Pojednává o jídle připravovaném ze zvířat (obratlovci, bezobratlí, vejce, sýry, pavouci, hmyz jako potrava). Celý pátý oddíl věnuje nápojům, jejich složení, výrobě a účinkům. Jednotlivé subkapitoly pojednávají i o přípravě a účincích pití piva (o fenoménu tzv. dvojího vidění se však nezmiňuje). Velmi současně pak vyznívají kapitoly o vlivu výživy na pohlavní život, nervový život, vydechaný vzduch, moč, teplotu těla a tělesný pach. Moleschottovo zdůvodnění zájmu o výživu je jednoduché a přesvědčivé: potrava a kyslík, které přijímáme a vdechujeme, jsou jediné bezprostřední zdroje síly našeho těla. Cokoli, co činíme, a veškeré projevy našeho těla jsou vyvolány zpracováním potravy a kyslíku. Kyslík, základní stavební látky a krev, to vše zajišťuje pohon organického těla. Lidské tělo požírá organickou přírodu, vysává ji a navrácí jí zpět to, co vznikajícímu životu a růstu rostlin odebrala. Prvním výrobkem potravy je krev, která pro Moleschotta představuje tekuté lidské tělo. Pro veškeré další své projevy, včetně myšlení, potřebuje tělo ještě vzduch. Pro Moleschotta je zásadní otázkou, kterou bude lidstvo adresovat lékařům, jak si zajistit dobrou, zdravou, rozvoje schopnou krev. Protože naše myšlení, lásky, děti a naše moc závisejí na naší krvi a naše krev na výživě/potravinách. Zřetelně zde vidíme, že základem gastrofíe je poznání fungování lidského těla. Tuto linii můžeme sledovat od Hippokrata po Moleschotta a dále do současné gastrofíe.

Rok 2006 je ve znamení příspěvku, v němž můžeme docenit i tichou a vytrvalou archivní práci filozofa. Jejím výsledkem byla přednáška o *Proměnách stravovacích návyků*. V Janem použité literatuře se objevil text Martina France *Řasy, nebo knedlíky?* Kniha má podtitul *Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Práce vznikla ve Výzkumném centru pro dějiny vědy, společném pracovišti Ústavu pro soudobé dějiny Akademie věd ČR a Univerzity Karlovy v Praze (Praha 2003). Téma proměny stravovacích návyků, jejich důvodů a důsledků nás přímo vede do nitra gastrofíe, kterou představuje kniha Haralda Lemkeho s názvem *Ethik des Essens* (Bielefeld: transcript Verlag 2016, 588 stran!). Právě zde nalezneme 6. oddíl *Ingredience kritické teorie dobrého jídla*. A v něm pak kritickou kapitolu s názvem *Poškozený život jako*

sociální patologie chybně vyživovaného života (s. 550–552). Jestliže Jan ve svém příspěvku krátce poukázal na vědeckou pozornost, která byla věnována knedlíkům, u Lemkeho je téma rozpracováno a ústí do komplexního pohledu na patologické následky chybné výživy.

V roce 2007 měl Janův příspěvek název *Evropské jídlo a pití jako cesta k sblížení evropských vzdělanců*. Strukturoval jej s pomocí tzv. Nového triády položením tří otázek: 1. Existuje něco jako evropské jídlo a pití? 2. Existuje něco (nebo někdo) jako evropský vzdělanec? 3. Na základě čeho se mohou tito případní evropští vzdělanci sblížit? V odlehčeném tónu se zde Jan krátce zamýšlí nad otázkou, zda může být jídlo prvkem nejen regionální a národní identity, ale i prvkem identity nadnárodního typu. Součástí diskusí soudobé gastrosofie jsou rovněž úvahy provokované otázkou, zda může jídlo přispět, podobně jako kdysi latina, k porozumění a dorozumění – alespoň v tzv. „republice vzdělanců“. Přidejme několik vlastních úvah. Víme, že v období humanismu a renesance byla tato republika vzdělanců utvářena s pomocí latinského jazyka a bohaté, neustále cirkulující osobní korespondence mezi evropskými vzdělanci a mysliteli. Nakolik k vzájemnému porozumění a sblížení mohlo přispět jídlo, lze zkoumat podrobnou analýzou jednotlivých listů a korpusů dochované korespondence. Při jejich rozboru lze sledovat, zda názorové střety nemohly být výsledkem divergujících stravovacích způsobů a možností, popřípadě (a tomu nutno s ohledem na fyziologické výzkumy od 2. poloviny 19. století přikládat značnou váhu) doložitelných či zmiňovaných kolik a metabolických poruch. Závažnost této inspirace dokládá a dostatečně ilustruje André Maurois ve filozofické povídce *Uši Lorda Chesterfielda a kaplan Goudman*. V kapitole VII popisuje, jak se tři filozofové věnují úvaze, týkající se primární pohnutky lidského jednání. Zkusmo vyjmenovávají lásku, ctižádost, peníze. Zúčastněný anatom se však k primární pohnutce jednání vyjádří jednoznačně: je jí stolice. A předloží zdůvodnění. Děni ve světě závisí na mínění a vůli významných osobností. Vůle a mínění jsou z pohledu anatoma ovlivněny v povídce podrobně popsány metabolickými procesy. Dojde-li k poruše vylučování (kterou představuje např. zácpa), nastává u příslušné osoby stav mrzutosti. Mechanismus, kterým se to děje, popisuje Maurois detailně.

Bělo jeho oči žhne pochmurností, rty se mu slepí, obličej obsype skvrnami. Zdá se, že vám hrozí, abyste se nepřiblížoval. A je-li to náhodou státní ministr, strážte se předložití mu v tu chvíli jakoukoli žádost. Neboť se na každý papír dívá jen jako na prostředek, jímž by si rád podle prastarého a ohavného zvyku evropských národů posloužil. V důležitějších věcech se zeptejte jeho oblíbeného komorníka, zda

byl pán ráno na stoličce. Toto jest daleko důležitější, než se myslí. Zácpa způsobuje často nejkrvavější výjevy. Můj dědeček, který zemřel ve sto letech, byl bradýřem Cromwellovým. Často mi vypravoval, že Cromwell nebyl osm dní na straně, když dal stíti svého krále.⁸

Maurois posléze s literární licencí dodává, že zácpa mohla být u Karla IX. hlavní příčinou Bartolomějské noci, potíže tohoto typu spojuje i s typem tělesné konstituce:

Naproti tomu lidé tělnatí, kteří mají hebké vnitřnosti, pohyblivý žlučvod, jimž se snadno a pravidelně stahují střeva, kteří každé ráno vykonají svou potřebu hned, jakmile se nasnídají, lehce, jako by se pouze vychrchlali, jsou lidé od přírody mírní, vlídní, laskaví, přívětiví, soucitní a učenliví. ‚Ne‘ v jejich ústech je mnohem roztomilejší než ‚ano‘ v ústech člověka trpícího zácpon.⁹

Jakkoli se Maurois mohl v drobnostech mýlit, základní intence sleduje linii fyziologických zkoumání, která dnes v podobě neurofyziologie významně pronikají do pochopení motivů jednání osob a v neposlední řadě i procesů morálního rozhodování.

Príspevkem *Způsob života, nebo životní styl* doplnil Jan v roce 2008 konferenci *Jídlo, pití a životní styl*. V citovaných pramenech se u zvoleného tématu opírá o v gastrosofii prověřené autory, jako jsou François Rabelais (byť zde zprostředkovaně díky slavné knize Michaila M. Bachtina *François Rabelais a lidová kultura středověku a renesance*. Praha: Odeon 1975) a Michel de Montaigne a téma vztahu životního stylu a každodenního způsobu života objasňuje rovněž s pomocí příkladů z kalvínské Ženevy a odkazy na Maxe Webera. Motivovaný a inspirovaný posluchač mohl po přednášce začít však nejspíše samostatně listovat ve slavném *Gargantuovi a Pantagruelovi*. Dříve či později by našel jednu ze zásadních pasáží, která při vstřícné interpretaci obsáhne rozsáhlou problematiku současné gastrosofie, kterou mapují vybraná encyklopedická díla zmiňovaná ve výše uvedené poznámce č. 5. Mám na mysli pasáž, v níž se při vykreslení charakteru Messera Gastera mimochodem koncentrovaně nabízejí důvody filozofického zájmu o jídlo a požívání. Jídlo a aktivity spjaté s jeho pěstováním, přípravou, uchováním, dopravou, ochranou, úpravou jsou zobrazeny jako kulturně konstitutivní a mají nedílnou epistemologickou dimenzi.

Nejdříve ze všeho vynalezl umění kovářské a rolnictví, aby mohl vzdělávat zemi proto, aby mu plodila obilí. Vynalezl umění vojenské a zbraně, aby obhájil obilí;

8 André Maurois, *Voltaire*, Praha: Fr. Borový 1948, s. 114.

9 *Tamtéž*, s. 115.

lékařství a astrologii i s nutnou matematikou, aby uchoval obilí neporušené po mnoho staletí a uchránil je před pohromami povětří, zkázou divokých zvířat a loupeživostí zlodějů. Vynalezl mlýny, vodní, větrné, ruční, na tisícery jiný pohon, aby mohl mlít obilí v mouku... Stalo se, že se v některé zemi nedostávalo obilí: vynalezl umění a způsob, jak je dopravit z krajiny do krajiny ... Vynalezl umění stavět města, pevnosti a hrady, aby je (obilí) uzamkl a uchoval v bezpečnosti.¹⁰

Příspěvek *Stejně, jiné a gastronomie – inovace a tradice ve stolování* byl určen pro konferenci *Jídlo, pití a stereotyp* (2009). Jan v něm explicitně neodkazuje na díla filozofů. Příspěvek věnoval hledání dialektické rovnováhy mezi dvěma inklinacemi, které jsou častým předmětem úvah filozofické antropologie a jsou jen zdánlivě kontrastní: mezi uklidňujícím vyhledáváním a přítomností tradičního, původního a známého a vyhledáváním a zakoušením nového. Jan to vše zakomponoval do životního cyklu, který s jistou nutností začíná i končí stejným typem stravy, který pro zjednodušení a názornost zastupuje krupičná kaše. Problém stejného a jiného je zde rovněž spojen s úvahou o stereotypu, konformitě, svobodě a revolte. Problém svobody a jejího omezení Jan srozumitelně vylíčil s pomocí příjmů z oblasti jídla – jako svobodu rozhodnutí, co a kde se bude vařit a jíst. Pozornému posluchači, obeznámenému s díly Feuerbacha a Moleschotta, nemohla uniknout explicitně nevyjádřená, ale přítomná vazba na jejich společné dílo. A to v pasážích, kdy se Jan střízlivě vyjádřil k omezení svobody v jídle. Omezení svobody v jídle reprezentuje stav trávicího traktu. Právě v jeho stavu a kondici vidí materialisticky a fyziologicky danou limitu svobody podstatné dimenze našeho chování. Na základě tohoto faktu pak uvažuje i o pozitivěch do jisté míry vynuceného stereotypu a omezení svobody v jídle a pití (problém úmyslné a neúmyslné dietní chyby, selhání bezchybného fungování trávicího ústrojí etc.). Odtud vede opět pro školené gastrosofy přímá linie zpět k Feuerbachovi a Moleschottovi a vpřed k současné neurofyziologicky poučené gastrosofii.

Rok 2012 přinesl konferenci na téma *Kontrasty*. V tomto roce si můžeme povšimnout vytrvalosti, s níž se Jan věnuje příspěvkům z oblastní gastrosofie (u něj tehdy však ještě latentní, netuše, že má již přinejmenším od poloviny 19. století silnou oborovou podporu ze strany německých filozofů). Po tučných letech, kdy se konference účastnila řada hostů i ze spřízněných oborů, vystoupili pouze tři referující. O to cennější je zjištění, že Jan byl do tématu jídla a pití doslova zakousnut bez ohledu na to, že v České republice gastrosofie dosud živoří. Současně se však konsoliduje, formuje a přeskupuje síly v oblasti, kterou odborná veřejnost

10 François Rabelais, *Gargantua a Pantagruel*, Praha: Melantrich 1953, s. 181–182.

lehkovážně považuje za spíše zábavnou a humornou. Janův příspěvek podrobil analýze *Kontrasty domácí a hospodské kuchyně*. Jakkoli obsahuje příspěvek plno cenných postřehů, explicitní zmínky o filozofech chybí. Pokud nebudeme považovat knihy G. Simenona za formu praktických cvičení v úsudcích, dedukci a analýze vyplývání. Není však sporu o tom, že analýza kontrastů mezi domácí a jinou stravou obsahuje mnohé podněty pro sociální, politickou filozofii a aplikovanou etiku.

Z roku 2013 máme k dispozici Janův příspěvek *Dialog nebo trialog*, v němž představuje jídlo obecně jako podnět k monologu, dialogu, trialogu, disputaci a konverzaci. V gastrosofii je tento Janem naznačený směr uvažování zpracován v textech, které se zabývají jídlem s ohledem na jeho obstarávání, přípravu, rozdělování, uchovávání či obětování. Všechny tyto činnosti představují podnět k rozvoji jazyka. Jedlík je vždy zapleten do sítě komplexních vztahů – s lidmi, kteří jeho jídlo pěstovali a připravovali, s jídlem samotným, se zemí, která vyživuje jídlo i lidi, s lidmi, kteří nás sytí a které sytíme my, s lidmi, s nimiž sdílíme tabuli, a s těmi, kteří s námi k jídlu neusedají. Jedlík nás upozorňuje na fakt jídla a jídlo a požívání začíná ve společenství aktem rozdělování. A dělení a rozdělování jídla je spjato se spravedlností a zajištění spravedlnosti při rozdělování jídla mohlo vést k potřebě sdílení informací o tom, kde je možné jídlo nalézt a tím i k rozvoji jazyka a dalších specificky lidských druhů chování. Teorie, které zohledňují význam tohoto faktu při vývoji hominidů, byly formulovány již v 60. letech 20. století. Autorem jedné z nich byl jihoafrický archeolog Glynn Isaac (1937–1985).¹¹ Právě u Isaaca se setkáme s tezí, podle níž se v moderních společnostech struktura dělení o jídlo podřizuje socioekonomickému rozvoji. Rozdělování jídla je v jeho konstrukci spjato s kulturou a současně s technologiemi. Z pohledu současné gastrosofie se zdá, že spojení mezi jídlem a komunitou je archaické a formující – z hlediska ustavení sociálních vazeb i vývoje jazyka. Biologické, evoluční, archeologické a antropologické výzkumy naznačují, že akt společného jídla mohl zásadně přispět k ustanovení základní architektury lidského společenství, družnosti a sociability. Jednoduše řečeno, je pravděpodobné, že část sociálního chování se vyvinula a ustavila díky společnému sezení s ostatními kolem stolu, ať již „stůl“ vypadal v průběhu dějin jakkoli.

Rok 2014 přináší Janův příspěvek *Ideální průměr*, věnovaný reflexi a úvaze o průměrné spotřebě potravin a nápojů v České republice. V tomto příspěvku sice chybí explicitní odkazy na filozofy, kteří by tento problém reflektovali, ale my

11 Glynn Llywelyn Isaac, The food-sharing behavior of protohuman hominids, in *Scientific American* 238/1978, s. 90–108.

se můžeme pouze nechat postrčit samotným tématem k vlastním ilustracím. Při systematickém procházení odborné literatury ke gastrosofii tvoří statistické údaje o množství za rok průměrně zkonsumovaných potravin často údaj, který má funkci pádného argumentu. S jeho pomocí se legitimizuje a legalizuje zájem filozofie o jídlo a výživu – a to zdaleka ne pouze v případech etiky. Etickou dimenzi lze z faktů vykouzlit pouhou komparací a kontrastem. V České republice spotřeboval v roce 2015 jeden obyvatel v průměru 771 kg jídla a 250 litrů minerálních vod a nealkoholických nápojů.¹² Pro jednoduchost počítejme cca jednu tunu potravin ročně. Vezmeme-li v potaz průměrnou délku věku u mužů 75 a u žen 81 roků, pak tyto údaje přibližně korelují s údajem, podle nějž průměrný Američan zkonsumuje za svůj život přibližně 50 tun jídla.¹³ Z pohledu filozofa to znamená, že metabolickým systémem člověka projde značné množství stravitelných částí vnějšího světa, díky čemuž zůstává na živu a část vnějšího světa se stává námi a spolupodílí se na našem chodu. Ne však vždy. Podle údajů FAO z r. 2015 přibližně 795 milionů osob na světě (jeden z devíti) nemá dostatek jídla k tomu, aby vedly zdravý aktivní život; 13,5 % osob je podvyživených. Nedostatečná výživa zapříčiní přibližně 45 % úmrtí dětí do pěti let věku (cca 3,1 milionu dětí ročně), přibližně 100 milionů dětí v rozvojových zemích trpí podváhou.¹⁴ V roce 1969 uvedl na přednášce v Benátkách Max Horkheimer, že centrální politická úloha filozofie spočívá v tom, „*dass die Dritte Welt nicht mehr hungert oder an der Hungergrenze leben muss*“.¹⁵ Zdá se, že situace se k dnešnímu dni spíše zhoršila a zůstává otázkou, jak tuto službu lidstvu zajistit. Ve světě nadbytku a nadváhy současně nemá velký počet lidí co jíst nebo umírá na následky podvýživy. Jedno z řešení (v rámci až fantasmagorické, byť v jádru logické úvahy) bylo předloženo díky fantazii Raymonda Queneau s předstihem v roce 1868 v *Encyklopedii neexaktních věd*:

Paulin Gagne, „advokát bláznů“, vynalezl v roce 1868 filantropofagii, „jedinou novou věc pod sluncem“, „lásku člověka k člověku převedenou na jídlo“ v „dobrovolném sebeobětování mužů i žen, nabízejících se z bratrských a náboženských pohnutek jako potrava pro trpící hladem, který je metlou lidstva“.

12 Údaje dle Českého statického úřadu [cit. 8. 9. 2019]. Dostupné z <https://www.czso.cz/csu/czso/spotreba-potravin-roste>.

13 Podle údajů *The Encyclopedia of Nutrition and Good Health, Second Edition*, ed. Robert Ronzio, New York: Facts On Fire Inc. 2003.

14 FAO [cit. 10. 9. 2018]. Dostupné z <http://www.wfp.org/hunger/stats>.

15 Max Horkheimer, *Kritische Theorie gestern und heute* [cit. 10. 9. 2018]. Dostupné např. z <https://de.scribd.com/doc/100073827/Horkheimer-Max-Kritische-Theorie-Gestern-Und-Heute-1969-1972-GS8-336-353>.

Gagne objevuje konečné řešení sociálního problému:

Pouze arcifilantropofagie popře barbarství a veškerou zločinnost a řekne už nikdy více světovému hladomoru, který nás, pokud se nikdo neobětuje, na tom velkém korábu země bez jídla všechny zahubí. ... Oběti budou slavnostně převezeny do arciamfiteátrů, připraveny na různé způsoby a servírovány na talířích ozdobených vavřínem a slámenkami. Mohou být pojídány také oběti hladu nebo nemoci, pokud nebude hrozit žádná otrava, aby se zmenšil počet dobrovolníků. Ti, kteří nehodlají rovnou zemřít, si mohou nechat useknout nohy a jednu ruku, tu méně potřebnou.¹⁶

Gagne uvádí pro filantropofagii další argument (krom uvedené snahy zlikvidovat hladomor): *raději se stanu posvěceným jídlem pro své bližní, kteří mě za to budou uctívat, než stupidní, nechutnou potravou pro červy*. Co se týče rozdělení těla při vlastní filantropofagizaci, byl připraven nabídnout jednu nohu Alžírsku, druhou Americe, jednu ruku Irsku a trup celému světu.¹⁷ Současná gastrofogie sahá přece jen k realističtějším řešením uvedeného problému.

Budeme-li v kontrastování pokračovat, můžeme zvolit i opačný směr úvah a uvést údaje o hmotnosti toho, co našim metabolickým systémem sice projde, ale nezůstane v něm. Toho, co se z nejrůznějších důvodů nepodílí na stavbě našeho těla. Pro odlehčení a názornost použiji k tomuto kontrastu část rozpravy, kterou vedou postavy filmu Luise Buñuela *Přízrak svobody (Le Fantôme de la liberté, 1974)* v inverzní scéně stolování, při němž zúčastnění nejedí, ale pouze sedí u stolu na záchodových mísách a jíst odcházejí diskrétně na izolované místo. Konverzace o tomto tématu začne zmínkou o odporném zápachu jídla při návštěvě Madridu. Hovor rychle přejde k tématu množství toxického odpadu, mezi nějž se počítá rovněž tělesný odpad (cca 53. minuta filmu): člověk denně v průměru vyprodukuje 1,5 kg tělesného odpadu, jsou nás 4 miliardy, za 20 let nás bude 7 miliard. Z pohledu stolovníků to v případě 4 miliard osob znamená asi 10 milionů tun exkrementů za den.

Podobné propočty fascinovaly hloubavé učence již dříve. Mezi nimi má zvláštní místo Santorio Santorio (Sanctorius, 1561–1636). Žil v Justinopolis, nyní Koperu, v němž je na jeho domě umístěna pamětní deska. Sanctorius projevoval systematický vědecký zájem o přijímání potravy, zabýval se iatrofyzikou, iatrochemií či makrobiotikou, jak o tom svědčí jeho spis *De Medicina Statica Aphorismi*,¹⁸ v němž předkládá jednu z prvních fyziologií, popisuje ovlivnění duše potravou a zkoumá látkovou výměnu. Sanctorius sestrojil vážící židli, s jejíž pomocí po

16 Raymond Queneau, *Děti bahna*, Praha: Volvox Globator 2002, s. 282–283.

17 *Tamtéž*, s. 283.

18 Dostupné z https://archive.org/details/bub_gb_wmq2FhEZ-gUC/page/n4.

dobu 30 let vážil sebe, vše, co snědl a vypil, a následně rovněž veškerou moč a exkrementy. Jednoduše řečeno vážil vstupy a výstupy. Odsud se pozdější výzkum ubíral směrem k experimentální fyziologii a později až k neurofyziologii, jejíž poznatky dnes gastrosofie reflektuje.

Po této poznámce nás nepřekvapí, že jako dílčí téma pro rok 2015 byla zvolena *Hravost* a že Janův příspěvek se věnoval tématu *Gastronomické hravosti*. Téma bylo krátce a s pomocí příkladů pojednáno ve třech dimenzích: hravost při přípravě pokrmů, hravost jedlíků a hravost těch, kdo radí s výživou, výživových poradců. Jan se zde opět přiklonil spíše k antropologické a kulturologické dimenzi tématu jídlo, což není v oblasti gastrosofie neobvyklé. Ilustrace tohoto typu umožňují rychleji naznačit jádro problému. V tomto případě vliv jídla na pestré rozvinutí činností spjatých s jídlem, které se tím zdánlivě vzdalují od pouhého aktu jídla jako nezbytné činnosti pro udržení se na živu. Opět zde chybí přímý odkaz na konkrétní filozofy.

Jinak tomu bylo v roce 2016, kdy v rámci tématu *Jídlo, pití a dobrodružství* nechal Jan nahlédnout prostřednictvím příspěvku *Kulinářské dobrodružství Masarykovy Světové revoluce* do stravovacích návyků Tomáše Garrigue Masaryka, a to především v době jeho pobytu v Rusku. Posluchači se mohli dozvědět o vztahu Masaryka k černé kávě, alkoholu, pečenému masu, čaji ze samovaru, řešení problémů spjatých se stravováním na cestách. Autor poctivě přiznává, že v určitých obdobích Masarykova života však není tato stránka dosud zpracována uspokojivým způsobem. Personalizovaný popis stravování filozofů, který má obvykle vazbu na jejich další postoje ke světu, tvoří rovněž nedílnou součást gastrosofických úvah. Pro ilustraci si uvedeme drobnou zmínku o Kantovi z pohledu gastrosofie, která reflektuje i společenskou dimenzi jídla a požívání. Zohledňuje to, co se v literatuře označuje pojmy *commensality* a *community*. Tyto pojmy nás upozorňují na komunální aspekty jídla. Naznačují, že akt požívání automaticky aktivuje systém sociálních vztahů. Skupina jedlíků je vždy vyčleněna od druhých. Sdílet jídlo také znamená držet ostatní dál od našeho stolu. Jídlo je z této perspektivy médium sociální inkluze i exkluze. Společná konzumace jídla a pití bezpochyby aktivuje a utužuje interní solidaritu. Současně víme, že *jíst s někým je něco jiného než s někým bydlet: je to kratší, a proto srdečnější*. Snad proto se některé stolní společnosti vyznačují spojením *commensality* a *conviviality*. Tímto spojením se vyznačovala i stolní společnost, která se scházela na pravidelné obědy v domě obchodníka s knihami Johanna Jakoba Kantera (1738–1786), v jehož domě bydlel v letech 1766–1774 Immanuel Kant, a později (od 80. let) přímo u Kanta v jeho domě, který vlastnil v Královci od r. 1784. Kanterův a posléze částečně i Kantův dům fungovaly

s ohledem na časté návštěvy jako kavárna. Historici filozofie s gastrofickým cítěním se domnívají, že fungování této stolní společnosti bylo výrazem kultivovaného vkusu, žité humanity. U stolu převládala nejen odborná témata, při nichž Kant uplatnil bohaté znalosti z mnoha oborů, pozorování, příběhy, anekdoty pro pobavení. Ve své *Anthropologie in pragmatischen Hinsicht*, (1798, § 88) Kant uvádí, že šlo o spojení fyzicky a morálně dobrého, které přinášelo požitky mravní blaženosti. Reprezentovalo se zde uchování ducha idejí německého měšťanského osvícenství. Proč? Tato idea měla blízko ke Kantovu chápání přátelství jako vztahu vzájemného respektu. Stejně právo občanů, plnění povinností v povolání a soukromé utváření společnosti v kroužku přátel kolem domu – to tvořilo hlavní body protestantsko-osvícenského chápání charakteru člověka jako *zoon politikon*. U Kanta se pravidelně setkávali obchodníci, právníci, lékaři, teologové, kolegové z univerzity, malířka, ředitel banky. Stolní společnost představovala sféru privátního kontaktu. Kant stolování popisuje jako uvolněnou výměnu idejí a zpráv, vzdálenou jakémukoli organizování nebo aktivitě. Osvícenská sféra tvořila privátní otevřenost a současně chráněný a svobodný prostor pro německé měšťany v situaci absolutního panství. Někteří kantovští specialisté chápou tuto atmosféru ve stolní společnosti jako předzvěst liberálního směřování k ústavnímu celku. V *Metaphysik der Sitten* (1797) popisuje Kant duchovní společenství a lidskou pospolitost měšťanského společenství jako *officium commercii*, jako *sociabilitas*. Společenství s ostatními je chápáno jako povinnost vůči sobě i druhým. Reprezentuje *humanitas aesthetica et decorum*, v níž se kultivuje respekt a tolerance.

Díky Janovi jsme nahlédli do Masarykových stravovacích návyků. Jak to bylo u Kanta? Kant pracoval ráno od 5 hodin, snídaně zanedbatelná. Od sedmi či osmi hodin ráno přednášel, často společný oběd kolem 13:00. Odpoledne hodinu procházka a do 22:00 četba a psaní. Na oběd zval Kant od 80. let tři až čtyři přátele, ne méně než grácií, a ne více než múz.¹⁹ Téma stolních společností, které reprezentovaly měšťanskou otevřenost, se později stalo součástí analýzy vztahů mezi soukromou sférou a státem. Pozornost věnuje této oblasti např. Jürgen Habermas ve *Strukturwandel der Öffentlichkeit. Untersuchungen zu einer Kategorie der bürgerlichen Gesellschaft* (1962). Habermas představil dějiny měšťanské otevřenosti jako proces zániku klasického liberalismu, pro nějž byla podle něj příznačná idea svobodné, na pravdu orientované rezonance. Masové demokracie již ale fungují v podmínkách politické reklamy, místo racionální diskuse mezi sobě rovnými.

19 Podrobně viz např. Karl Vorländer, *Immanuel Kant. Der Mann und das Werk*, 1924; Gerd Irritz, *Kant Handbuch. Leben und Werk*, 2. Auflage, Stuttgart: J. B. Metzler 2010, s. 10–15.

Otevřenost stolních společností, kaváren a salónů mutovala do organizované demokracie, v níž se vyjednávají kompromisy za zavřenými dveřmi a zabezpečení a rozdělování se omezuje na funkční oddělování státu a společnosti. Díky tomuto drobnému exkurzu vidíme, že „impérium jídla“, kterého se postupně zmocňuje gastrosofie, obsahuje spojení s mnoha tradičními filozofickými tématy.²⁰

V roce 2017 již rámcové téma konference *Jídlo, pití a předsudky* naznačuje obecně kulturologickou orientaci, kterou stvrdil i Janův příspěvek *Já rád játra – já nerad játra*. Sice je z něj v archivu uchován pouze název, ale již pouze ten zavdává mnohé podněty pro praktickou gastrosofii. V ní je téma jídla a identity, jídla a předsudků pojednáno mnoha způsoby. Nemalá pozornost je věnována nejen předsudkům vůči „jiným“, „cizím“ jídlům, ale především přenosu předsudků z oblasti jídla na jedlíky samé. V návaznosti na poznámku o *commensality* se zde ukazují druhá stránka této jídelní a stolní družnosti. V širším kontextu se jedná o důsledky různých způsobů řešení otázky *Kdo, proč, za jakých okolností a kdy si zaslouží místo u společného stolu?*²¹ A to v doslovném i metaforickém významu. Reflexe odpovědí na tyto otázky vedou ke kritické multikulturní gastronomii, ke sledování vazeb mezi individuem a komunitou, vztahů inkluze a exkluze. Referují o tom např. práce Roberta Appelbauma,²² které popisují tyto procesy v prostředí evangelíků, katolíků, původních Američanů, Afričanů, Židů a jejich diaspor v novověké Anglii. Appelbaum věnuje pozornost specifickému fenoménu hornických svačin, společnému grilování a opékání, nedělním obědům a hostinám od raného novověku po moderní Anglii. Historicky zde gastrosofie navazuje na linii reprezentovanou Epikúrem či Montaignem, pro nějž bylo v této souvislosti podstatnější, s kým jíme, než co jíme. Díky jeho *Esejům* můžeme nahlédnout do posledních detailů jeho diety (i průběhu jeho kolik). V gastrosofii je reflexe sociálních aspektů jídla jedním z klíčových témat. Samotný pojem *commensality* tyto komunální aspekty jídla dostatečně zdůrazňuje. Pojem se objevil v raném 15. století, od lat. *commensalis*, „se stolem“. Nejdříve mohl být užíván ve smyslu „akt jídla u téhož stolu“ i „člena společnosti, který se jídla účastní“. Pojem *commensality* se pravděpodobně poprvé objevil v *Randle Cotgrave's French English Dictionary* (1611)²³

20 Příklad literatury zabývající se tímto fenoménem: *Die Tischgesellschaft: Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, eds. Iris Därmann – Harald Lemke, Bielefeld: transcript Verlag 2008.

21 Tato otázka je však nedílně spjata rovněž s otázkou *Kdo a co bude na stůl nosit?*

22 Robert Appelbaum, *Aguecheek's Beef, Belch's Hiccup, and Other Gastronomic Interjections: Literature, Culture, and Food Among the Early Moderns*, University of Chicago Press 2006; *Dishing It Out: In Search of the Restaurant Experience*, Reaktion Books 2011.

23 [cit. 11. 9. 2018]. Dostupné z <http://www.pbm.com/~lindahl/cotgrave/>.

ve významu „neustálé společné stravování u stolu“ (*continual feeding together at one table*). Slovo bylo převzato pravděpodobně z francouzštiny. *Commensal* od počátku znamená akt jezení u téhož stolu a pamatování si členů skupiny, kteří tak činili. Tato činnost mohla velmi rychle denotovat metaforické a spirituální akty požívání. Pojem *commensality* pak může překračovat časové a prostorové svazky, utvářet reálnou skupinovou identifikaci v otevřeném světě, především v teologické a spirituální oblasti. V kulturních systémech jej mohou vyznačovat tři rysy: společné požívání stvrzuje svazky v komunitě, pomáhá ji utvářet a tento proces formování komunity/společenství se nezdídky vyskytuje v teologickém kontextu nebo má silné náboženské zabarvení. Snad i v tomto smyslu uvádí kulinářská antropoložka Mary Douglas,²⁴ že nejzávažnější funkcí jídla je být médiem vztahů.

Jako zastřešující téma pro rok 2018 bylo zvoleno *Jídlo, pití a pohlaví*. Janův krátký příspěvek s názvem *Negativní vliv ideologie tzv. zdravé stravy na manželství* se nesl opět spíše v duchu kulturologických a etických reflexí. Explicitní odkazy na konkrétní filozofy opět chybí. Obecně by se toto téma mohlo stát součástí reflexe různých etických dimenzí jídla. Etickou dimenzí se tradičně míní – od vydání *Praktické etiky* Petera Singera či textů Toma Regana – především reflexe různých variací na téma požívání zvířat či fair trade. Analyzují se morálně relevantní zdůvodnění příkazu rezignace na požívání masa (nalezneme je již u Pythagora, Platóna, Plútarcha, Rousseaua, hojně pak v současnosti). Otázky po etických dimenzích jídla však obsahují obecnou otázku po co možná nejlepším jídle pro všechny, která je součástí gastroetiky: *Jaké je co možná nejlepší jídlo pro všechny?* Gastroetika je variací na některé oblasti bioetiky a diskuse je v současnosti mnohem širší než argumentační výměny pro a proti požívání masa. Už jen z toho důvodu, že má ekonomické a politické dimenze. Úkolem gastroetiky je morálně teoretické vyznačení otázky *Jak se máme rozumně nebo dobře vyživovat? Jaký způsob výživy si máme zvolit? Jak nás všechny rozumně a dobře uživit?* Pak zcela určitě nepřekvapí, že úvahy o tomto tématu jsou nedílnou součástí sociálních a politických utopií a úvah o spravedlivém uspořádání společnosti. Jakou podobu mohou mít tyto úvahy, si ukážeme na příkladu. V posmrtně vydaném textu Bernarda Bolzana *O nejlepším státě* nalezneme kapitolu XVIII *O výživě*.²⁵ Bolzano se zde zaměřuje na téma škodlivosti běžných potravin pro zdraví člově-

24 Např. v Mary Douglas, *Constructive Drinking: Perspectives on Drink from Anthropology*, Cambridge: Press Syndicate 1987. Zde předkládá antropologický pohled na pití alkoholu: zahrnuje studie z let 1970–1980, věnované např. kompetitivnímu pití piva, rituálům při pití alkoholu, sektu nebo kořalky na rakouském venkově etc. Zahrnuje ale i poznatky o pití kávy a čaje.

25 Bernard Bolzano, *O nejlepším státě*, Praha: Mladá fronta 1981, s. 89–91.

ka. Doporučuje státu, aby s pomocí nařízení a norem odstraňoval z jídel postupně látky, u nichž je prokázáno, že škodí, nebo že je možné je získat pouze tak, že se zničí množství jiných látek vhodných k výživě nebo se zabrání i jejich vzniku. Zdůrazňoval nutnost výzkumu nových, výživných, zdravých a chutných látek pro výživu a přípravu potravin, a to ve všech třech přírodních říších. O zavádění nových a prospěšných potravin pečují v jeho vizi lékaři a Bolzano si je vědom, že zavádění potravin, na něž nejsou osoby zvyklé, vyžaduje trpělivost, a doporučuje začít s jejich zaváděním u dětí. Klíčovou roli při zabezpečení látek užívaných jako potraviny (pěstování, výroba) přisuzuje státu. Nedostatky v zabezpečení potravinami se musí okamžitě řešit dovozem nedostatkových látek, bez ohledu na vzdálenost. V této souvislosti věnuje Bolzano pozornost logistice potravinové pomoci na větší vzdálenost. Navrhuje systém dílčích skladů, mezi nimiž se pomocí telegrafních zpráv koordinuje přesun nedostatkových potravin. Pro distribuci nedostatkových potravin, potravin nezbytných pro neduživé nebo tělesně slabé lidi nebo potravin, které musí stát výhradně dovážet, zavádí v ideálním státě instituci tržních dozorců. Ti dozrají na prodej a jakost prodávaných potravin a potraviny se mají distribuovat nejprve těm, kterým je předepsal lékař. Vše jistí raději i příslušnou administrativou. Pokud bychom žili v tomto nejlepším státě, museli bychom se smířit s tím, že cena lahůdek, tedy potravin vyhledávaných pro zvláštní chuť, vzácnost nebo z jiných důvodů, bude vyšší. Zisk z tohoto navýšení však připadne obci, nikoli výrobci. Bolzano je proti zavedení společného stravování občanů ve smyslu stejného pro všechny. Důvodem je rozmanitost surovin, chutí, odlišná individuální prospěšnost potravin a rozmanitost způsobů přípravy. Podle spíše asketického Bolzana není nestřídmost sama o sobě trestná. Věcně však podotýká, že ten, kdo opakovaně a denně chybí ve výživě, nakonec škodí sám sobě i občanské společnosti. Jak a čím přesně, zde Bolzano nespecifikuje. Nestřídmost při zvláštních příležitostech považuje za méně škodlivou, nelze ji srovnávat s opakující se nestřídmostí. Zabránit tomuto počínání lze dle Bolzana stěží i v dobře řízeném státě. Tento problém svěřuje do kompetence lékařů. Ti si mají nestřídmosti všimnout a varovat ty, kdo mají sklon k dietickým excesům. Pokud by občan na varování nereagoval, má jej lékař *udat u příslušného soudu nad veřejnou mravností*.²⁶ Jak vidno, obsahují utopie pro gastrosofi celou řadu podnětů a upozorňují na obtížně řešitelné problémy spjaté se spravedlivým uspořádáním společnosti a svobodou individua. Ty představují základní problémy politické filozofie a etiky a z této perspektivy k nim předkládá své reflexe i gastrosofie. Teorie reflektující tuto oblast se

26 *Tamtéž*, s. 91.

pohybují v rozmezí od osvěty, utopických projektů až po různé způsoby sebe-disciplinace, v nichž rozhodující slovo již nemá stát, ale odpovědnost a rozhodování individuí (za předpokladu, že máte co jíst).

Dosud poslední Janův příspěvek měl v roce 2019 název *Řapikatý celer* a zazněl na konferenci *Jídlo, pití a móda*. Výše jsem uvedl odkaz na dílo Jacoba Moleschotta *Die Physiologie der Nahrungsmittel. Ein Handbuch der Diätetik* (1850). Svým pojetím a vyzněním by Janův příspěvek mohl doplnit Moleschottovu deskripci složení a účinků zeleniny na lidský organismus, v tomto případě o údajné účinky této byliny z čeledi miříkovitých.

Závěrem přeji Janovi, aby mu dlouho chutnalo jídlo, pití i evropská vzdělanost.

Literatura

- Appelbaum, R.: *Aguecheek's Beef, Belch's Hiccup, and Other Gastronomic Interjections: Literature, Culture, and Food Among the Early Moderns*, Chicago: University of Chicago Press 2006.
- Appelbaum, R.: *Dishing It Out: In Search of the Restaurant Experience*, London: Reaktion Books 2011.
- Bolzano, B.: *O nejlepším státě*, Praha: Mladá fronta 1981.
- Douglas, M.: *Constructive Drinking: Perspectives on Drink from Anthropology*, Cambridge: Press Syndicate 1987.
- Feuerbach, L.: *Das Geheimnis des Opfers oder Der Mensch ist, was er isst*, in *Gesammelte Werke*, Bd. 11, Kleinere Schriften 1851–1866, Berlin: Akademie Verlag 1990.
- Habermas, J.: *Strukturwandel der Öffentlichkeit*, Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1962.
- Irritz, G.: *Kant Handbuch. Leben und Werk*, Stuttgart: J. B. Metzler 2010.
- Isaac, G. L.: The food-sharing behavior of protohuman hominids, in *Scientific American* 238/1978, s. 90–108. <https://doi.org/10.1038/scientificamerican0478-90>.
- Maurois, A.: *Voltaire*, Praha: Fr. Borový 1948.
- Kant, I.: *Anthropologie in pragmatischen Hinsicht*, Stuttgart: Reclam 1983.
- Kant, I.: *Metaphysik der Sitten*, Stuttgart: Reclam 1990.
- Kass, L. R.: *The Hungry Soul. Eating and Perfecting of Our Nature*, Chicago: Chicago Press 1999.
- Klíma, L.: *Sebrané spisy III – Svět atd.*, Praha: Torst 2017.
- Lemke, H.: *Ethik des Essens*, Bielefeld: transcript Verlag 2016.
- Moleschott, J.: *Die Physiologie der Nahrungsmittel. Ein Handbuch der Diätetik*, Darmstadt: Leske 1850.
- Nietzsche, F.: *Radostná věda*, Praha: Československý spisovatel 1992.
- Queneau, R.: *Děti bahna*, Praha: Volvox Globator 2002.
- Rabelais, F.: *Gargantua a Pantagruel*, Praha: Melantrich 1953.
- Ronzio, R. (ed.): *The Encyclopedia of Nutrition and Good Health*, Second Edition, New York: Facts On Fire Inc. 2003.
- Vorländer, K.: *Immanuel Kant. Der Mann und das Werk*, Leipzig: F. Meiner Verlag 1924.

On-line zdroje:

FAO [cit. 10. 9. 2018]. Dostupné z <http://www.wfp.org/hunger/stats>.

Horkheimer, M.: *Kritische Theorie gestern und heute*, dostupné z <https://de.scribd.com/doc/100073827/Horkheimer-Max-Kritische-Theorie-Gestern-Und-Heute-1969-1972-GS8-336-353>.

Randle Cotgrave's French English Dictionary, [cit. 11. 9. 2018], dostupné z <http://www.pbm.com/~lindahl/cotgrave/>.

Sanctorius: *De Medicina Statica Aphorismis*, dostupné z https://archive.org/details/bub_gb_wmq2FhEZ-gUC/page/n4.

Abstract

Jan, Food and Drink

The contribution summarizes Jan Zouhar's lectures in the series of light-hearted conferences titled Food, Drink and European Culture, which he gave in 2002–2019. Using examples and references, it places their themes into the context of philosophy of food, known as gastrosophy.

Keywords

gastrosophy, philosophy of food, Feuerbach, Moleschott, dietetics, nutrition and literature

Doc. PhDr. Radim Brázda, Dr.

Katedra filozofie, Filozofická fakulta MU

Arna Nováka 1, 602 00 Brno

brazda@phil.muni.cz