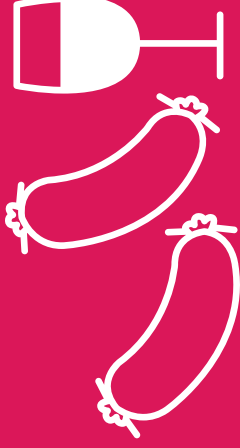


RADIM BRÁZDA

LEKCE Z GASTROSOFIE

JÍST A BÝT



munice

6

JÍST A BÝT



LEKCE Z GASTROSFIE



Radim Brázda

Redakční okruh

Mgr. Tereza Fojtová (Masarykova univerzita)
doc. Mgr. Jana Horáková, Ph.D. (Masarykova univerzita)
prof. PhDr. Mgr. Tomáš Janík, Ph.D., M.Ed. (Masarykova univerzita)
Mgr. Hana Laudátová, Ph.D. (Nadace Partnerství)
PhDr. Alena Mizerová (Masarykova univerzita)
doc. Ing. Petr Pirožek, Ph.D. (Masarykova univerzita)
doc. RNDr. Lubomír Popelínský, Ph.D.
prof. RNDr. Jan Slovák, DrSc. (Masarykova univerzita)
PhDr. Mgr. Andrea Slováková, Ph.D., MBA
Zakládající člen doc. Ing. Ivan M. Havel, CSc., Ph.D. († 2021)

© 2026 Radim Brázda

Ilustrace © 2026 Nikola Kalinová

© 2026 Masarykova univerzita

ISBN 978-80-280-0861-1

ISBN 978-80-280-0860-4 (brožováno)

ISSN 2788-3957 (elektronická verze)

ISSN 2695-0146 (tištěná verze)

Proč nevypadáme jako potrava?

Co má čpavek společného s jídlem?



Může být jídlo lék?

Co bylo dříve: mdlý rozum, nebo obžerství?

Kudy a jak vstupují do žaludku láska, nenávist a pomsta?

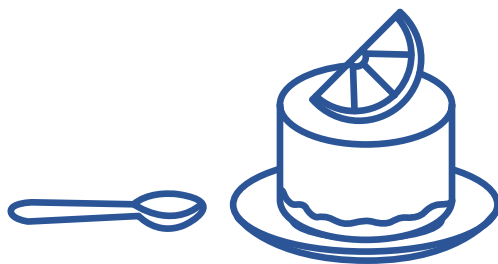
Co věděl Boccaccio o vařeném lidském srdci?

Proč nechal Shakespeare zapéci dvě osoby do těsta?

Jak a proč se nabídnout jako pokrm?

Jaké víno měl rád Kant a proč nerad obědval o samotě?

Proč si Ludwig Feuerbach myslel, že jsme to, co jíme?



Gastrosofie je filozofie lidské existence nahlížená z perspektivy jídla, výživy a požívání. Chápe člověka jako bytost tělesnou, metabolickou, sociální a kulturní, jejíž vztahy ke světu jsou určovány právě prostřednictvím praxe spojené se zajišťováním výživy. Je komplexní filozofickou antropologií jídla. Na počátku gastrosofie nejsou v údivu otevřená ústa, ale ústa jako brána k utišení hladu, pojící člověka se světem.

Proč by se filozofie měla zabývat jídlem?

CELOŽIVOTNÍ METABOLICKÁ TOVÁRNA

Odborníci dosud popsali přibližně dva miliony druhů organismů, ale skutečný počet je mnohem vyšší. Odhaduje se, že na Zemi existuje kolem 8–9 milionů eukaryotických druhů. Neznámé zůstávají především ty, které žijí v mořích a oceánech, popsány však dosud nejsou ani zdaleka všechny druhy hmyzu nebo hub. Všechny tyto organismy se vyživují specifickým způsobem. Ani člověk nemůže být výjimkou. To vyvolává otázku, jaké vztahy ke světu se utvářejí kvůli nutnosti výživy. Co živočichy nutí, aby potravu vyhledávali a aby si ze světa vybírali a čerpali pouze ty části, které jsou pro ně požitelné? Jak jsou schopni potravu nalézat, rozlišovat a zpracovávat?

// *Základní existenciální situace
je dána tím, že přežití živočichů
závisí na požívání.* //

Většina z nich usiluje o to, aby si jídlo zajistili, a současně se pokouší vyhnout tomu, aby se stali potravou pro druhé.

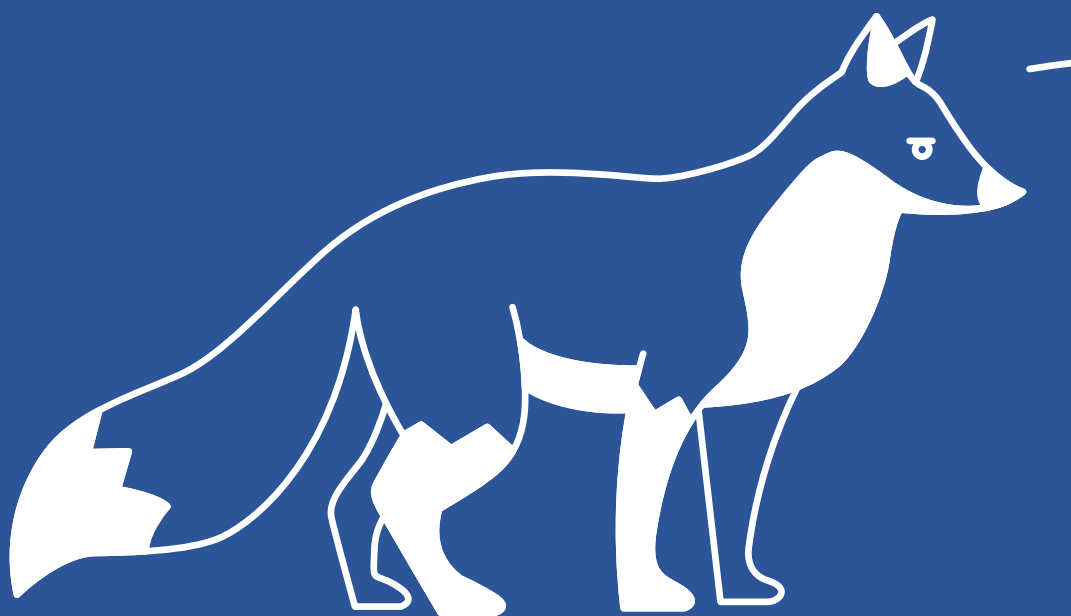
Díky tomuto úsilí se objevilo nesčíslné množství

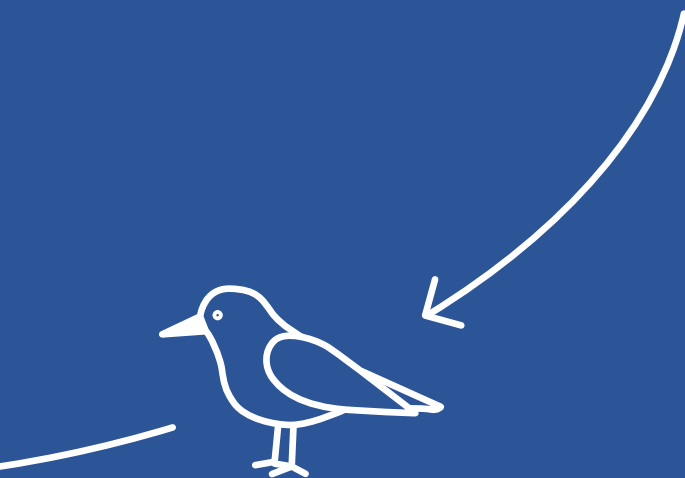
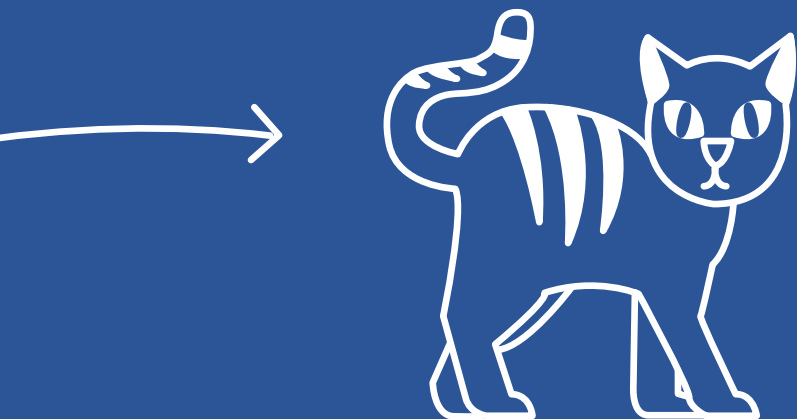


variací na formy života. Snahu o zajištění jídla chápeme jako naplňování potřeby získat materiál, který po transformaci použije příslušný organismus k sebeformování a sebeudržování v chodu. Organismus je výkonný stroj, v němž neustále probíhají metabolické procesy, které získaný materiál organizují. O úspěchu těchto procesů rozhoduje množství použitelného a jedlého materiálu, který se nachází v okolním prostředí. Jídlo odebíráme z okolního světa, a proto zřetelně závisíme na tom, zda jsou v něm jedlé části přítomny. Veškeré jiné aktivity jedlíků jsou závislé na výživě.

Filozof Emanuel Lévinas vyjádřil údiv nad naší schopností jíst a pít. Schopnost utišit hlad považoval za zázrak podobný překročení Rudého moře suchou nohou Izraelitů. Lévinasův údiv mohl být vyvolán tím, že sice pojídáme jedlé součásti světa (proteiny, tuky, minerály, karbohydráty, nukleové kyseliny a další dobroty), ale přitom jako potrava nevypadáme – i když se jí můžeme pro jiné druhy snadno stát. Stavíme sami sebe výživou, tím, že potravu přeměňujeme. Proto se filozofové ptají, jaký je vztah mezi tím, co jíme, a tím, kým jsme. V tomto smyslu jsme založeni na přijímání částí jiného. A to zdaleka nemusí mít pouze materiální povahu, jako má jídlo. Duchovní strava, kterou přijímáme, vede analogicky ke stejným otázkám.

Jídlo se díky své každodennosti, nepostradatelnosti a zdánlivě všednosti snadno považuje za záležitost, která není hodna být v centru pozornosti filozofické reflexe. Jenže zaživačím traktem člověka projde ročně přibližně jedna tuna potravin





a nápojů! Pokud bychom chtěli získat přesnější čísla vystihující průměrného českého jedlíka, snadno bychom je našli na každoročně aktualizovaných stránkách Českého statistického úřadu. Podle nich spotřebuje obyvatel České republiky ročně v průměru téměř 800 kg potravin a dle doporučené spotřeby 1,5–2,5 litrů na den také 550–900 litrů tekutin. Můžeme si představit, že lidé, kteří se dožijí 80 roků, spotřebují za svůj život něco mezi 50 až 70 tunami potravin, což by v případě vyššího odhadu znamenalo přibližně 2,5 kg jídla denně. Vlastně se dá říci, že naši celoživotní zásobu jídla by před náš práh mohly přivést tři kamiony o nosnosti 20 tun.



Je pochopitelné, že údaje o průměrné spotřebě jídla za den a život se u různých zdrojů odlišují – způsoby měření, sběrem dat, vzorkem jedlíků a dalšími položkami. Málokdo postupuje při zjišťování těchto hodnot stejně pečlivě jako lékař Sanctorio Sanctorius (1561–1636), který žil v Justinopoli, dnešním slovinském Koperu. Jeho zájem o přijímání potravy byl celoživotní a systematický. Ve svém spise *De Medicina Statica Aphorismis* se zabýval všemi tehdy možnými dimenzemi výživy. Předložil jednu z prvních fyziologií jídla, zkoumal látkovou výměnu a popsal možná ovlivnění duše potravou. Sanctorius sestrojil důmyslnou vážicí židli, s jejíž pomocí po dobu 30 let vážil sebe, vše, co snědl a vypil, a následně rovněž veškerou moč a exkrementy. Jednoduše řečeno, vážil vstupy a výstupy. Od podobných badatelů vedl pozdější výzkum až směrem k experimentální fyziologii či neurofyziologii a jejich zájmu o požívání.

Z vnějšího světa v průběhu života bereme (dnes povětšinou tím, že kupujeme) jedlé části, přefiltrujeme je přes náš metabolický systém a získáme ty prvky a části, bez nichž bychom nemohli žít, přemýšlet a tvořit. Z pohledu filozofa to znamená, že část vnějšího světa se stává námi a spolupodílí se na našem chodu. Ne však vždy. Podle každoročně aktualizovaných údajů Organizace pro výživu a zemědělství (FAO) nemá nezanedbatelné množství osob ve světovém měřítku dostatek jídla, nezbytného pro zdravý a aktivní život. Nemálo lidí trpí podvýživou, nedostatečná výživa zapříčiňuje vysokou úmrtnost dětí do pěti let věku, další trpí podváhou. Ve světě nadbytku a nadváhy současně nemá velký počet lidí co jíst nebo umírá na následky podvýživy.

VYNÁLEZY MESSERA GASTERA

Jednou z knih, v níž je jídlo na talíři takřka na každé straně, je román *Gargantua a Pantagruel*, který byl sepsán v polovině 16. století. François Rabelais zde při vykreslení jedné z postav, Messera Gastera (neboli pana Žaludka), bezděky předložil další nepřímé zdůvodnění relevance zájmu o jídlo a výživu. Pěstování, příprava, úpravy, skladování, distribuce a ochrana potravin jsou zde ve zkratce vylíčeny jako podnět k rozvoji rozličných dovedností a aktivit. Rabelais ukazuje, jak je rozvoj kulturních a technicko-technologických aktivit podnícen snahou zajistit si pravidelnou výživu, získat a připravit jídlo, zpracovat, uchovat, chránit a distribuovat potraviny.

„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; 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 tisíce 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.“
(RABELAIS, *F. Gargantua a Pantagruel*. Praha: Melantrich 1953, s. 181–182.)

Od 16. století se reflexe vzájemné provázanosti nejrůznějších odvětví rozšířila a získala globální dimenze. Podrobně tyto vazby a návaznosti pokrývají nejrůznější encyklopedie, které se v posledních dekáдах zabývají komplexním obrazem jídla, výživy a požívání, včetně jeho etických dimenzí. Obecně řečeno, zabývají se globálními aspekty potravin, potravinového průmyslu, rolí technologií v potravinářském průmyslu a mnoha dalšími oblastmi. Samozřejmě jsou reflexe produkce a konzumace jídla, etika jídla, etika zemědělské produkce, biotechnologie zaměřené na geneticky upravované a modifikované plodiny, politické aspekty potravinářského průmyslu či práva zvířat, protože jak je známo, nezanedbatelná část výživy člověka je takový přijatelně funerální karneval zvířátek. Filozofové si opět kladou otázky:

// **Co je jídlo a co dělá jídlo jídlem?** //

Co máme jíst? V čem spočívá rozdíl mezi živočichem a jídlem? Jaké potraviny jsou bezpečné? Jak mají být potraviny distribuovány? Co a proč je dobré jídlo? Filozofové dnes rekapitulují v zásadě vše, co bylo a může být o jídle řečeno.

Při systematickém pohledu se před námi otevřou základní roviny filozofických reflexí. Jídlo je předmětem zájmu jako **výživa**. To znamená, že je chápáno jako stavební materiál, jako substance, které pocházejí primárně nikoli z prodejny potravin, ale z té části prostředí, která je požitelná – rostliny, živočichové, voda. Z této perspektivy je jídlo součástí přirozenosti, pochází z přírody, což startuje celou linii úvah ekologicky modifikovaných, včetně rozličných nápadů a konceptů, které by zájmy našeho žaludku harmonizovaly s nejrůznějšími představami o přírodě.

Neméně vydatnou rovinu tvoří pojetí jídla jako nedílné **součásti kultur**. To znamená, že předmětem zájmu jsou vedle vyživovacích funkcí nejrůznější sociální významy jídla a požívání. Odlišné kultury různě definují, co je jídlo, co je požitelné, v jaké podobě, co je přípustné pojídat, rozlišují jídla všední a slavnostní, rituální a symbolická, mají jiné způsoby přípravy jídla a jeho konzumace. Biologické, evoluční, archeologické a antropologické výzkumy ukazují, že akt společného jídla ustanovil základní architekturu lidského společenství, družnosti a sociability. Sezení kolem stolu, ať již stůl vypadal jakkoliv, formovalo určité způsoby chování. Osoby



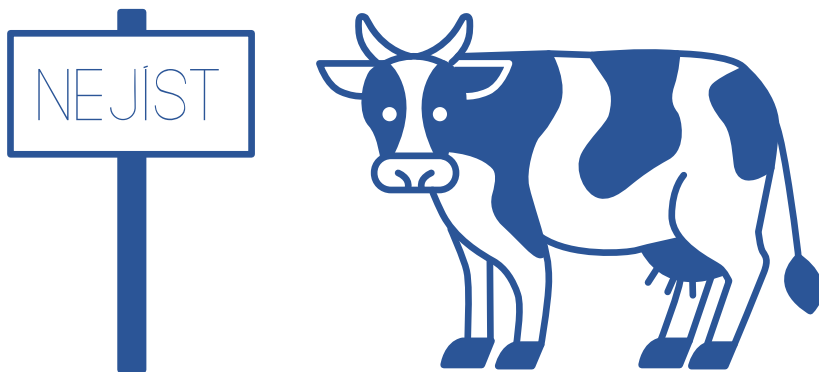
u „stolu“ jsou v přímém očním kontaktu, otevírají ústa, nabírají si jídlo. Umístění jídla doprostřed skupiny individuí nebo doprostřed rodinného kruhu bude mít vazby na vstřícnost, náklonnost, stejně jako může být podnětem ke konfliktu. Lidé jsou jedni z mála primátů, ne-li jedíní, kteří jsou spolu ochotni srdečně jíst. Při společném požívání jsou lidé připojeni k různě velkým spřízněným skupinám.

Z pohledu kulinářské antropologie je jednou z funkcí jídla to, že je médiem vztahů – akty společného požívání automaticky aktivují systémy vzájemných vazeb.

To znamená, že stvrzují vzájemné svazky v komunitě, napomáhají komunitu utvářet nebo ji formují. Proměny stolování a stravovacích zvyklostí mohou naopak přispívat také k rozpadu komunit nebo odcizení. Například v situaci, kdy styl stravování, výroby, distribuce potravin a fungování potravinářského průmyslu narušují a odcizují vztahy společného požívání – sice existuje přemíra chutí, pokrmů a nadbytek jídla, ale osoby k němu nemají jiný vztah, než že si je koupí a odnesou domů.

Jídlo je chápáno také jako **sociální statek**. To znamená, že je vyráběno, distribuováno, redistribuováno, prodáváno, přeprodáváno. To vše jsou procesy, které mohou být spravedlivé, nebo nespravedlivé. V tomto smyslu má zacházení s jídlem politickou dimenzi.

Někoho by zase mohla zaujmout **spirituální dimenze** jídla a požívání. To znamená například spojení určitých pokrmů a náboženských tradic či předpisů. Jídlo díky tomu získává nemateriální či metafyzický rozměr, který může být realizován v kontextu praktikování určitého druhu náboženské víry. Náboženská dimenze jídla se zde stýká s úvahami o komunálních aspektech jídla, tedy o vazbě jídla a požívání na pospolitý život i mimo náboženský kontext.



Atraktivní rovinu reflexe tvoří jídlo nazírané jako **estetický objekt**. Jídlo (i požívání) je nahlíženo jako objekt možné estetické zkušenosti, jako něco, co působí na smysly žádoucím způsobem. Jídlo jednoduše považujeme za krásné a ošklivé ve smyslu chutné a nechutné. Současně je jídlo možné popisovat jako objekt, který se vizuálně prezentuje, který tvoří estetickou kompozici a stává se předmětem estetických soudů. Stejně tak se jídlo stává objektem, prostředkem nebo doprovodem pro další činnosti, v nichž funkce výživy ustupuje do pozadí. Nebo

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy ***Jíst a být***.

Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.