

# I ten, kdo má na jazyku struhadlo

Okurky sice tento týden zůstávaly ležet v regálech, jinak ale holdujeme biopotravinám rok od roku více. Jen předloni jsme za ně utratili skoro dvě miliardy korun. Podléháme jen módnímu trendu, nebo jde o výraz něčeho hlubšího?

JOSEF GREŠ

**LN** Jíte jako milovníci dobrého jídla biopotravinu, vyhledáváte je?

**Lenka Požárová:** Raději než po nálepce bio se pídím po tom, aby byla potravina kvalitní. Baví mě koupit si ji od farmáře, který má ještě hlínu za nehty. Když je jeho mrkev sladká, nevyhnaná hnojivý, tak mě to těší víc než sáhnout po zvadlém špenátu nebo svrasklém jablku z pultů některých bioprodoven. Raději si koupím nebíto česká dýňová semínka než ta bio z Číny.

**Pavel Maurer:** Jednou týdně nakupuji chleba, máslo, mléko, kefir, snack a občas se v některých bioprodovnách i něčeho najím. Ale nejsem si jist, že všechna vařená jídla jsou 100% bio. Nejjistější je zahrada mé moravské sestry – její ovce, včely a bylinky, ale i slivovice. Tam není pochyb.

**Miroslav Singer:** Hodně zeleniny mám z tržnice, ale zase to tak neprožívám. Třeba u masa si spíš myslím, že jde o to, kde a jak je zvíře chováno.

**Viktor Faktor:** Biopotravinu, až na několik výjimek, jako je třeba nerafinovaný třtinový cukr, protože řepný pokládám za podřadný, rozhodně nevyhledávám. Zaprvé, což není nejpodstatnější důvod, proto, že žiji již dvánáctý rok na venkově, v jižních Čechách, kde bych k nim neměl snadný přístup. Hlavně ale mám možnost získat kvalitní potraviny odjinud – ať již si je vypěstuji sám (rajčata, cibuli, okurky, cukety, různé druhy salátů, špenát, bylinky, koření), nasbírám si je (houby, lesní plody) nebo si je koupím od sousedů a známých, o kterých vím, jak je pěstují nebo chovají, případně ulovili (králíky, zvěřinu, vepřové, jehněčí, ryby, drůbež, husí sádlo, vajíčka, mléko kravské i kozí).

Jsem přesvědčený, že biopotravinu jsou záležitostí velkých a větších měst, podobně jako masáže, solária, posilovny, salony krásy, cyklostezky, značkové zboží, plastické operace, protikuřácké tažení, odtučňovací diety, příklon k multikulturalismu, politická korektnost a tak dále. Někdy mám pocit, že lidé by nejraději umírali zdraví.

V jídle se často řídíme leností a hloupostí: no není úchvatné se na Vánoce přecpat a pak spolknout tabletku na dobré zažívání?

Lenka Požárová

**LN** Jaká je vaše zkušenost s biopotravinami? Představují opravdu vyšší kvalitu, nebo jsou z převážné části záležitostí „dobrého pocitu“ a marketingu?

**Miroslav Singer:** Nevím, nepotřebuji o tom takto přemýšlet.

**Pavel Maurer:** Řekl bych, že čím víc nás bude civilizace krmit chemickými nesmysly, tím více se biosféře bude mezi lidmi dařit. Jinak ale kvalitu biobrambor, rajčat nebo česneku skutečně pozná každý, i kdyby měl na jazyku struhadlo!

**Lenka Požárová:** Podle mě bio mělo vrchol před pár lety. Ted ho převládaly módní farmářské trhy. Bio znamená šetrný přístup k přírodě a to je v zásadě správné. Ale o co je horší farmář, který se chová stejně, ale jen si finančně biocertifikací nemůže dovolit? Pak se ten rozdíl dost stírá a může se stát marketingovým nástrojem. Ale třeba u masa mám s biokvalitou dobrou zkušenost.

**Viktor Faktor:** Já se přikláním k názoru, že z menší části představují vyšší kvalitu a z větší části jsou záležitostí marketingu.

**LN** Jak byste na základě svých zkušeností charakterizovali české stravovací návyky, úroveň zdejší kuchyně a gastro-



O Čechách se traduje, že jsou v jídle mimořádně konzervativní. Podle nových průzkumů se ale začínáme řadit k zemím s největším zájmem o produkty ekologického zemědělství.

**mie? Podle dostupných čísel například patříme v posledních letech k zemím s největším zájmem o biozemědělství. Znamená to, že chceme jíst čím dál lépe, nebo prostě jen silně podléháme módním trendům?**

**Pavel Maurer:** To jsem netušil, že je u nás „bio“ až na takovém vzestupu, a překvapuje mne to. Osobně se domnívám, že jsme v oblasti stravování spíše konzervativní národ, statistiky totiž hovoří jasně: 85 % obyvatel naší země baští většinou knedlo, zelo, vepř, guláš, řízek, svíčkovou – a „vegetariáni“ proslulý smažák.

**Lenka Požárová:** Souhlasím. Češi jsou v jídle opravdu velmi konzervativní a mají nechuť k novinkám. Spousta lidí reaguje až zděšeně na neobvyklou kombinaci. Skořice a oregano do masa? A proč ne, báječně to ladí! Opečený chleba se sýrem a kousky švestek? Když neochutnáte, nedovede si tu chuť vůbec představit. Ráda tahle bourám předsudky. Někdo je ale zapšklý a nechce se od svého „knedloprozela“ hnout.

**Viktor Faktor:** Úroveň českých stravovacích návyků a české kuchyně je podle mého názoru nadále nevalná a přes jistá dílčí zlepšení mám pocit, že většinu konzumentů jde o množství a láci, a nikoliv

o chuťové či jiné kvality. Viz fakt, že se z českého trhu stáhly některé řetězce, jakými jsou Carrefour a Delvita, které se pokoušely nabídnout kvalitnější a zajímavější produkty, byť nákladnější. Jinak módním trendům nepochybně podléháme stejně, ne-li ve větší míře, jako v jiných částech upadající západní civilizace.

Z vlastních zkušeností ale soudím, že české stravovací návyky nemají identicky pokleslou podobu všude. Tady v jižních Čechách například běžný obyvatel dosud rozezná kvalitní potraviny od nekvalitních a vyhýbá se například uzeninám, v nichž je více drůbežního separátu a sóji než masa. Jinde, zvláště ve velkých městech, lidé tuto rozeznávací schopnost již v převážné míře ztratili. Mám ještě v živé paměti, co měli v nákupních koších v pražských samoobsluhách mladé maminky, které stály ve frontě přede mnou: v naprosté většině instantní produkty všeho druhu.

Mám pocit, že u nás stoupá počet lidí, zejména žen, které neumějí vařit, protože je to v neúplných či spíše dvougeneračních rodinách neměl kdo naučit. V té části Indie, ve které trávím již dlouhou řadu let zimy, umějí vařit nejen všechny ženy, ale i naprostá většina mužů.

**Miroslav Singer:** Já jsem – co se zdejší gastronomie týká – čím dál spokojenější

a většinou i spokojený. Ale taky žiju v Praze, navíc v Bubenči, kde je nabídka restaurací i obchodů skutečně pestrá.

**Lenka Požárová:** Jinak je ale pořád spousta restaurací, které plácnou na talíř jídlo z polotovaru, přidají fádni oblohu, zapíchnou do středu petrželku a jsou nadmíru spokojené, jak se vydováděly. Nebo je tady druhý extrém dražších restaurací, které vaří z kvalitních surovin, přistupují ke vzezření jídla až futuristicky, a kde se ne každý cítí dobře. Obyčejnou rodinnou restauraci, kterých je plný italský venkov, kde se vaří z opravdu kvalitních ingrediencí jednoduché jídlo, ale chuťově dokonale, a kde si pokečáte s babičkou míchající zrovna něco v hrnci, je tady pořád těžké potkat.

**LN** Jsou obdobné trendy a vlny fascinace jistým druhem potravy něčím výjimečným, nebo jde v gastronomických dějinách v zásadě o cyklickou záležitost?

**Pavel Maurer:** Je klidné možné, že za sto let bude po jídle hovězích pro určitou část světa stejně společensky nepřijatelné jako třeba dnes v Evropě konzumace psů. Konečně, miliardová Indie vyznává posvátnou krávu, v Peru milují morčata na talíři a v Číně nemají problém s některými hovězími. Kdo má pravdu?



**Bičlověk** – citace Arcimboldova renesančního obrazu „Léto“ v pařížské Galerie du Centre

FOTO GALERIE DU CENTRE

**Viktor Faktor:** Podle mého názoru, který se opírá o práce Oswalda Spenglera, A. J. Toynbee a další filozofy dějin, jsou tyto stravovací módy příznakem charakteristickým pro každou rozkládající se civilizaci.

**LN** Jak moc musí být společnost bohatá, aby si něco takového mohla dovolit?

**Miroslav Singer:** Tak zjevně si to ve stále rostoucí míře dovoluje naše společnost. Ale řekl bych, že jde spíše o jev způsobený kulturou, ne bohatstvím, alespoň ve většině vyspělých zemí.

**LN** Je v principu nějaký podstatný rozdíl mezi značkami řekněme Mercedes, Chanel, Omega, Apple a „bio“?

**Pavel Maurer:** Když už jste jako příklad pro srovnání uvedl moji oblíbenou značku Apple – ta byla dlouhodobě spojena se sloganem „Think different“ (mysli jinak). Bio je také pro lidi, kteří myslí jinak a jsou za to ochotni zaplatit více, i když je to vlastně paradoxní. Přírodní věci by měly být přece lacinější... Rozhodně u bio ale necítím tu přímou ovost, výjimečnost a luxus jako třeba u Mercedesu nebo Chanelu. Bio by mělo být především pozvolným návratem k přírodním hodnotám, které pamatují naše prababičky.

**Viktor Faktor:** Rozdíl mezi těmi značkami rozhodně nejsou principiální. Za konzumaci biopotravin není jen zájem o kvalitnější a zdravější potraviny, ale i leckdy nevědomá potřeba – jako u ostatních značkových produktů – ukázat okolí, že na to mám.

**Lenka Požárová:** Já bych řekla, že mají společnou jistou exkluzivitu, kde se neplatí už ani tak za užitnou hodnotu, ale za nálepku. Ale ještě nejsme tak daleko, aby nálepka bio zaručila stejnou kvalitu, jakou zaručí ty ostatní značky. Bio tady neplatí vždy za prestiž. Pro spoustu lidí je biospotřebitel divný.

Biopotravinu jsou především záležitostí velkých měst. Podobně jako plastické operace, značkové zboží nebo protikuřácké tažení

Viktor Faktor

**LN** O čem podle vašeho názoru vypovídá posedlost západní společnosti jídlem, dietami a obecně věcmi, které souvisejí s příjmem potravy?

**Miroslav Singer:** O ničem, lidé chtějí vypadat dobře a být zdraví.

**LN** Jenže to, čemu se říká „americký paradox“, rozporuje vaši odpověď: stále více lidí ve vyspělém světě má přístup ke zdravým potravinám a dostatek informací, co špatná životospráva způsobuje, a přitom stále více lidí tloustne, nebo se naopak ničí vražděnými dietami...

**Miroslav Singer:** ... a v průměru žijí stále déle...

**LN** Dietologie a regulace stravování byly spojovány vždy především s náboženstvím a kultu. Čím jsou formovány teď?

**Lenka Požárová:** Často pohodlností a hloupostí. No není úchvatné, že se můžete třeba na Vánoce přecpat a pak spolknout tabletku na dobré zažívání, jak to tlačí reklama?

**Viktor Faktor:** Řekl bych to takhle: každé náboženství mívalo – a někde dosud má – postní dny a postní období, která jsou pro pročištění organismu nepochybně důležitější než všelijaké módní diety.

Dnes se rozdíl mezi dny všedními a svátečními stírají, chtěli bychom jíst každý den „jako v neděli“, půst nám připadá stejně obtížný jako trápení nebo bolest či myšlenka na smrt a vzhledem k neexistenci silné vůle u převážné části populace bychom všechny problémy chtěli řešit umělými prostředky: prášky, energetickými nápoji, vitamínovými doplňky a jinými nesmysly, které stejně jako naše neschopnost zabít ulovenou rybu nebo třeba jen vykuchat tu koupenou či darovanou, svědčí o naší nedospělosti či nezdravosti. Dietologie a regulace stravování je tedy více než s čimkoliv jiným dnes spojena s bezradností.