

Geografie jídla, jídlo v geografii

Jídlo je nejen prostředkem k zahnání hladu, ale tvoří i součást lidské kultury, je významným sociálním faktorem i produktem hospodářského systému. Jeho výroba, distribuce i formy konzumace jsou spjaty s klimaticky i společensky se lišícími geografickými oblastmi, které reprezentují. Proto je jídlo i vhodným didaktickým prostředkem spoluutvářejícím geografické poznávání žáků v kontextu širokého výzkumného spektra tzv. geografie jídla.

Geografie jídla

Prostorové, environmentální, ekonomické, sociální i kulturní aspekty produkce a spotřeby potravin se stále hojněji stávají předmětem odborného zájmu. V rámci socioekonomické geografie se začíná etablovat geografie jídla (food geography), komplexně studující jídlo jako geografický i společenský fenomén. Vedle „tradičních“ geografických kategorií (klimatické podmínky, typická produkce a její objem) hodnotí např. vztahy mezi primérem a terciérem v ekonomicko-sociální sféře (zaměstnanost, velké vs. malé obchody, rozvoj venkova, kvalita života malých farmářů). Studuje vliv potravinářské výroby na životní prostředí (tovární emise, formy přepravy potravin od výrobce ke spotřebiteli). Zabývá se jídlem jako kořenem sociálních rozdílů (potravinové pouště, nerovnost mezi rozvojovými a rozvinutými zeměmi, potravinová bezpečnost, suverenity, hodnotí je jako „stavební kámen“ veřejného zdraví a kvality života (fast food vs. bio potraviny, nutriční extrémy). Pro potravinové geografie je jídlo zajímavé i jako kulturní objekt (vliv na společenský úzus a etiketu, sepětí s náboženskými tradicemi, folklórem, jazykem). Tematika jídla tvoří důležitou složku celoživotního vzdělávání (plýtvání jídlem, zdravý životní styl) a své místo má i ve školní výuce. Vzhledem ke svému interdisciplinárnímu charakteru propojuje v edukačním procesu několik vzdělávacích oblastí a průřezových témat (člověk a příroda, člověk a zdraví, člověk a svět práce, environmentální i globální výchova). Jeho vhodné metodické uchopení přispívá k naplnění klíčových kompetencí (sociálních, personálních, občanských, pracovních i k řešení problémů). „Jídlo“ výuku aktualizuje a oživuje, tvoří i vhodný mezipředmětový svorník.

Jídlo ve světě a svět jídla

Spojení jídla s místem děti vnímají již od předškolního věku. K obědu dostávají „čínu“ nebo „mexiko“, chutná jim „itálie“. Běžně se setkávají s cizokrajnými názvy jídel či surovin, u nás zdomácnělých (hamburger, kebab, hotdog). Z televizních pořadů o vaření, z cestopisů a vzdělávacích pořadů s kulinářským podtextem (S kuchařem kolem světa, Kuchař na cestách) přejímají informace o původu jídel i o produkci potravinářských surovin. O žakovské znalosti a zkušenosti se lze „opřít“ ve výuce zeměpisu. S využitím dialogu, řešení pro-

blému, situačních metod či brainstormingu lze propojit známé jídlo s poznávaným místem, odvodit důvody regionální příslušnosti suroviny, pochopit specifika přípravy (i názvu) pokrmu i jeho odraz v kultuře či hospodářství regionu.

Geografický původ bývá (ne vždy podloženě) součástí názvu pokrmu (boloňské špagety, španělský ptáček, segedínský guláš). „Lokální“ přívlastek jídla může podpořit orientaci žáků v geografickém prostoru a zprostředkovat znalost místních specifík. Parmská šunka či parmazán jsou „odrazovým můstkem“ k poznání města i potravinářské produkce italského regionu, dijonská a kremžská hořčice konkretizují lokalitu, podpoří i znalost historie a biologie (typický způsob výroby, druhy rostlin, podmínky pěstování). Pro žáky může být „dobrodružstvím“ pátrání po historii hořčičných trubček nebo tradici štramberských uší. Mohou vyhledávat současné výrobce i prodejce, porovnávat pronávy výroby v čase i prostoru, ochutnávat i tvořit.

Gastronomické „zkušenosti“ žáků lze využít také jako cestu k pochopení odlišné potravinové skladby a stravovacích návyků rozdílných regionů a kultur. Každý ví, že v teplém letním dni si více pochutná na lehkém, zeleninovém jídle nebo ovoci, zatímco v zimě uvítá teplou polévku či pečení. Odlišnost „jidelniček“ i volba surovin (balsamický ocet, olivový olej vs. tučné maso, sýry) v oblastech s teplejším a chladnějším klimatem je rázem snáze vysvětlitelná.

Jídlo a náboženství

Hranice regionů výrazně přesahují stravovací návyky spjaté s náboženským vyznáním. Téměř každé náboženství má své „zakázané“ potraviny i specifické pokrmy spojené se zvláštními příležitostmi. Příkladem propracovaných zásad stravování je židovský „kašrut“. Vymezuje nejen okruh „košer“ (správných), „parve“ (neutrálních) a „trejfle“ (zakázaných) potravin, ale i způsob přípravy pokrmů (rituální porážka zvířat, zákaz společné konzumace mléčných a masitých jídel). Pro judaismus jsou typická specifická sváteční jídla (seder při Pesachu, koblíhy při Chanuce) i „očistné“ půsty (např. při Jomkipur). S postními obdobími i „rituálními“ pokrmy se setkáváme i v jiných náboženstvích. Římští katolíci odmítají konzumaci masa v pátek (den Ježíšovy smrti) i v dobách příprav na velké svátky (advent, předvelikonoční půst), ortodoxní

křesťané drží půst ve středu i v pátek. Tradičním jídlem křesťanů je ryba (apoštolové rybáři) či med (symbol hojnosti), svátečním pokrmem např. beránek nebo mazanec (Kokaisl, 2009).

Také hinduisté, pro něž je typické vegetariánství a především přísný zákaz konzumace hovězího masa, dodržují až tři dny v týdnu půst. V islámu je jedním z pilířů měsíce ramadán, v němž je muslimům zakázáno jíst a pít od úsvitu do soumraku. Ramadánový půst je chápán jako prostředek sociálního smíru, v jeho průběhu si „bohatí“ uvědomují, jaký je život v nedostatku. Proto je jeho součástí i darování jídla chudým (podobný zvyk je spjatý i s pilíři zakát a hadždž). Muslimům je zapovězena konzumace vepřového masa, krvavých pokrmů (stejně jako židům), shodně s buddhisty nesmějí požívat alkohol (Stojanovičová, 2010).

Kořeny náboženských stravovacích předpisů jsou úzce provázány s historickou zkušeností, s dodržováním hygienických opatření i s potravinářskou produkcí oblastí, kde se náboženský systém formoval.

Jídlo na cestách

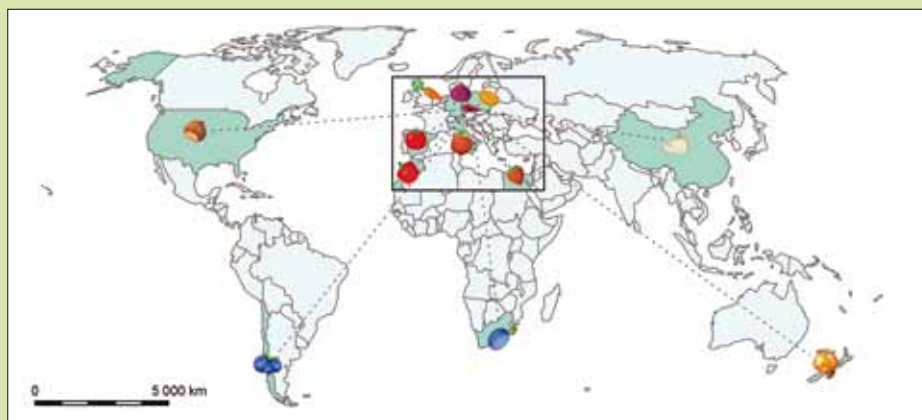
Ve středověku lidé konzumovali téměř výhradně potraviny pocházející z jejich nejbližšího okolí, z vlastních zdrojů nebo domácího trhu. Z dovozových produktů znali pouze sůl a koření. Objevitelské cesty a rozvoj dálkového obchodu však v evropské novověké společnosti rozšířily sortiment potravin o dříve neznámé, nedostupné produkty (brambory, rajčata, mořské ryby). Dnešní supermarkety nabízejí po celý rok spotřebiteli nepřehledné množství potravin dovážených ze všech světadílů. Poměr dovozu a vývozu, spolu s možnostmi zemědělské výroby a výkonnosti potravinářského průmyslu, ovlivňuje aktuální spotřebu potravin. Potravinový export i import však někdy bývá paradoxní. Příklad Česka ukazuje, že často dovážíme produkty, které bychom mohli pěstovat sami, anebo vyvážíme suroviny, abychom vzápětí importovali z nich vyrobené dražší potraviny. Z ciziny pochází každý třetí mléčný výrobek na českém trhu, v Česku se téměř nevyrábí mražená zelenina. Tradiční české výrobky jsou „vytlačovány“ dovozovými (znojemské okurky vs. okurky z Polska), české pivo je do PET lahví stáčeno v Maďarsku či na Slovensku. Na pultech obchodů najdeme i extrémnější příklady: potraviny, nahraditelné domácí produkcí, k nám často putují i tisíce kilome-

GEOGRAFIE A ŠKOLA

trů (viz mapa). Pestrý jídelníček jistě nelze zajistit jen domácí produkcí, ale proč dovážet potraviny, jež si můžeme vypěstovat bez větších nákladů či environmentálních problémů sami? Potravinové kilometry (food miles), tj. cesta, kterou jídlo „urazí“ od výrobce na náš stůl, tvoří v současnosti závažný ekologický problém. Dálková přeprava surovin a potravin má závažné dopady na životní prostředí stejně jako jejich výroba. Současný stav zpracování zemědělských produktů, balení, distribuce i spotřeba potravin (příprava jídel, likvidace odpadů) mají zásadní vliv na globální vyčerpávání zdrojů, biodiverzitu a ekosystémy, ale také na kvalitu života hospodářských zvířat. Jsou hrozbou pro půdu, zásoby vody i kvalitu ovzduší.

V rámci udržitelného rozvoje je třeba uvedená rizika „řešit“ již ve škole. Prostřednictvím analýzy „potravinových cest“, zhodnocením osobního jídelníčku i domácího hospodářství s jídlem či „pátáním“ po dublování nabídky dovážených a domácích produktů si žáci mohou uvědomit negativní dopady současného trhu a spotřeby potravin. Sami mohou „hledat“ řešení vedoucí ke stabilizaci životního prostředí a následně své návrhy porovnat s místní „praxí“.

Nejjednodušší a logickou cestou udržitelného rozvoje je spotřeba lokálních produktů. Jsou konzumovány hned po sklizni (porážce), čerstvé, zralé, chutnější. To dokládá běžná spotřebitelská zkušenost. Stačí porovnat chuť jahod ze Španělska či rajčat z Maroka s letní domácí produkcí. Dovážené ovoce i zelenina se většinou sklízí nedozralé, před transportem mohou být chemicky ošetřeny, proces zrání se podporuje např. etylenovým sprejem. Druhou výhodou lokální produkce je její pestrost. Zatímco velké farmy se většinou specializují jen na několik plodin, drobní farmáři pěstují více druhů. Jejich osev či výsadba na obdělávaném pozemku častěji



Dovoz vybraných zemědělských komodit (typických pro českou produkci) do Česka. Ořechy – USA (9 500 km), borůvky – Chile (12 500 km), švestky – Jihoafrická republika (8 500 km), med – Nový Zéland (18 000 km), česnek – Čína (7 500 km), jahody – Egypt (2 600 km), papriky – Maroko (2 600 km), rajčata – Španělsko (1 600 km), mrkev – Nizozemsko (700 km), jablka – Itálie (450 km), cibule – Německo (250 km), brambory – Polsko (250 km).

Zdroj: Nabídka hypermarketu Globus, Hnutí Duha. Zpracovala P. Hájková

„rotují“ a to je pro kvalitu půdy ozdravné stejně jako živiny získávané z přírodních hnojiv (odpadový kompost či hnůj jsou navíc užitečnými). Třetím pozitivem je fakt, že lokální produkce chrání malé farmáře i místní obchod. Zisk z prodeje potravin, realizovaný např. na farmářském trhu nebo přímým dovozem spotřebiteli (bedýnky), zůstává v místě a slouží potřebám místní komunity, nemusí být postoupen dalším zpracovatelům a distributorům. Ve prospěch lokálních potravin hovoří i zkrácení přepravních vzdáleností, úměrně spjaté s omezením škodlivých emisí (při spalování fosilních paliv) i se šetřením energetických zdrojů a snížením spotřeby druhotných surovin. Pro převoz zboží slouží farmářům opakovaně využitelné obaly, proto není nutné řešit a financovat ani jejich recyklaci (Spilková a kol., 2016).

Závěr

Udržitelný rozvoj, aktuální téma současnosti, je budován na environmentálním, ekonomickém a sociálním pilíři. Proto je

předmětem geografických disciplín a odráží se i ve výuce zeměpisu. Jedním z jeho hlavních cílů je zachování kvality životního prostředí pro budoucí generace při naplňování potřeb těch přítomných (i žáků). A protože k základním, důvěrně známým potřebám jedince patří i jídlo, je vhodné je využívat jako didaktický prostředek. Prostřednictvím studia typů a forem získávání zemědělských produktů i procesu jejich zpracování a distribuce se žáci seznamují se současnými silnými stránkami i riziky potravinářství. Zároveň tím prohlubují svůj geografický, společenskovední a environmentální rozhled.

Jana Spilková, Miroslav Šifta, PŘF UK
spilkova@natur.cuni.cz,
miroslav.sifta@natur.cuni.cz

Článek vznikl za podpory Grantové agentury České republiky v rámci grantu „Potraviny a město: Geografie městského zemědělství v českém kontextu“.

Geography of Food, Food in Geography. Geography of food – studying food as geographical and societal phenomenon – presents a number of opportunities to use food as a teaching aid within the geography class. For example, the names of various food products could be used to practice orienting on a map or to deepen knowledge of food facts in specific regions. Understanding the risks associated with food pathways and the advantages of local production contribute to a better environmental education.

LITERATURA A ZDROJE DAT:

- KOKAISL, P. (2009): Geografie náboženství. Česká zemědělská univerzita, Provozně ekonomická fakulta, Praha, 266 s.
SPILKOVÁ, J. a kol. (2016): Alternativní potravinové sítě: Česká cesta. Karolinum, Praha, 184 s.
STOJANOVIČOVÁ, M. (2010). Vliv náboženství na stravovací návyky. Bakalářská práce. MU v Brně, Lékařská fakulta, Brno, 60 s.

APLIKACE DO VÝUKY:

1. Zajděte do prodejny nebo otevřete online nabídku obchodu. Hledejte názvy jídel, odkazující ke konkrétnímu místu v Česku (např. znojemské okurky). S pomocí internetu zjistíte, proč/jak je jídlo spojeno s daným místem. Přispěla k ustálenému příslušku např. poloha místa, klima, typická produkce, kulturní tradice?

2. Znáte tradiční „křesťanská“ jídla? Zjistěte, jaká je jejich symbolika. Máte v rodině svátky spojené s „tradičním“ jídlem? Jaký je původ rodinné tradice?
3. Zapište si, co jste dnes jedli a pili, a nalezněte v kalkulačce potravinových kilometrů (www.foodmiles.com/results.cfm), z jaké dálky k vám tyto produkty cestovaly a kolik emisí cestou vzniklo.
4. Navštivte obchod a vyhledejte stejné potraviny domácí a zahraniční produkce. Porovnejte jejich cenu, složení, trvanlivost a zhodnoťte důvod/smysluplnost dovozu s ohledem na ekologii, udržitelný rozvoj.
5. Zahrajte si na farmáře/lokálního výrobce potravin: nabízejte své produkty, vymyslete způsob propagace svého zboží, promyslete cesty k posílení vlastní konkurenceschopnosti na trhu.
6. Náměty k diskusi: Musíme nakupovat jídlo ze vzdálených zemí? O co přijdeme, budeme-li jíst jen to, co se u nás dá vyprodukovat/vypěstovat? Proč nám nestačí domácí sezónní nabídka?