

Jsme to, co jíme...

**Miroslav
Zelinský**

1) GUSTAVSSON, J. [et al.]. Global food losses and food waste: extent, causes and prevention: study conducted for the International Congress „Save Food!“ at Interpack 2011, Düsseldorf, Germany. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2011. PARFITT, J.; BARTHEL, M.; MACNAUGHTON, S. Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences[online]. 2010. Dostupné z: <http://rspb.royalsocietypublishing.org/cgi/doi/10.1098/rspb.2010.0126> PRIEFER, C.; JÖRISSEN J.; BRÄUTIGAM, K. Možnosti snížení plýtvání potravinami: Technologické možnosti, jak nasýtit 10 miliard lidí. Brusel, EU: Science and Technology Options Assessment, 2013.

Člověk je od počátku nepříliš vědomým hybatelem procesů spojených s výrobou a příjmem potravy, míněno ve smyslu archetypální a podvědomé potřeby nasýtit se a získat sílu k přežití. Zároveň ovšem za ně dnes už nese zásadní odpovědnost, za jejich podobu, proporce, důsledky. Je proto dobře, že do nich začíná vstupovat nejen jako aktivní účastník, ale také jako koordinátor schopný reflexe a řízení všech pohybů směrem k trvalé udržitelnosti celého systému. Nástroje k tomu nabízí nejnovější koncepty výzkumů, jež v tomto řetězci rozlišují potravinové ztráty (food losses) a potravinový odpad (food waste), který může být nevyhnutelný, anebo se řadit do kategorie odpadu, jemuž lze mnoha způsoby na všech úrovních předejít. Literatury na toto téma je právě v současné době velký výběr, což svědčí o vážnosti situace a nutnosti kritické reflexe.¹

Projekt FoodPrint byl iniciován Fakultou multimedialních komunikací UTB ve Zlíně a podílely se na něm Technická univerzita ve Zvolenu (SK), portugalská Universidade do Algarve a Taipei Tech z Tchaj-wanu. Chce především reagovat na neukončenost a neukončitelnost, zároveň pak cykličnost našeho, lidského vztahu k jídlu. Ten není už jen a pouze požívačný, ale také produktivní a reflexivní. Chceme zkoumat všechny části jídelního řetězce (jednotlivě či komplexně) v tvůrčí perspektivě tradice i nejsoučasnejších technologií.

Vybočení první, k reflexi jednoho gesta, nejen literárního

Zásadní význam ontogenetického gesta nesení potravy k ústům je zřejmý nejen evolučním biologům, ale stává se předmětem také literární, umělecké, básnické

reflexe. Jeden příklad, synekdochicky, za všechny. Slovenský básník Štefan Strážay publikuje v polovině 70. let XX. st. zdánlivě nenápadnou báseň s názvem Dvor. Soustředíme se v ní jen na její závěr, na poslední verš.

Dvor

Umyté slnko sa sklóní
cez strechy do chladného dvora
betón je raz a navždy ale piesok sa zaleskne
železo zmatnie zjasnie všelijaká bielizeň
a tehlový úlomok zdvihnutý z výslnia zohreje detské ústa²

2) STRÁŽAY, Š. Palina. Slovenský spisovateľ, Bratislava 1979.

Básnický text, zdánlivě, na první čtení neuspořádaný, zachycující poměrně banální scénérii, ve které se toho příliš mnoho neděje, nám ovšem v průběhu analytického čtení nabídne naprosto nečekané množství významů a konotací, které vedou až k vyvolání dojmu hodnotového nadbytku, superficitu. Ty pro tuto chvíli pomejme a zmiňme jen dojem finální, který se dotýká našeho tématu. Do posledního verše je umístěn motiv dítěte nejen jako symbolu vysoce pozitivní hodnoty našeho kulturního kódu, ale prostřednictvím gesta, kterým přináší dítě k ústům ze země sebraný úlomek cihly, je také obrazem archetypálního lidského kroku na fylogenetické a následně ontogenetické linii. Dítě ozkušuje svět vkládáním do úst, především samozřejmě potravy, ale mimo ni také čehokoliv dalšího, aby svět poznávalo a dokázalo v něm přežít.

V dalším je potřeba zúžit téma našeho projektu FoodPrint do roviny prezentační. Chceme jím hledat odpovědi na otázky, které téma jídla a jeho dopadu na náš život otevírá, a to, a to je důležité, v celém spektru designérské tvorby. Právě za hranicemi, anebo na hranicích jednotlivých specializací se mohou nalézat nová, překvapivá až revoluční řešení.

Je dobře, že celý projekt FoodPrint získal ve své finální podobě zásadní rozměr uměřenosti, možná ukázněnosti, ve smyslu kritického výběru prezentovaných realizací. Autor těchto řádků sleduje už nějaký čas výstavní aktivity designérských firem a především marketingové dění, které se soustřeďuje na velké přehlídky evropského a světového designu. Věvodí jim projekt World Design Weeks (www.worlddesignweeks.org), volné společenství dnes už více než tři desítek organizátorů designérských veletrhů z celého světa. Scházejí se totiž pomalu kritické hlasy, které hodnotí boom těchto aktivit v posledních letech. Naposledy „dostal své“ milánský design week v dubnu letošního roku. Jeho olbřímí rozměry, jedincem už dnes nevládnutelné, podrobila kritickému soudu šéfredaktorka prestižního webu Czechdesign Veronika Pařízková. „Milán je nejen synonymem vkusu a krásy, ale také zbytečné nadprodukce a do sebe zahleděného materialismu. Stovky a tisíce židlí, stolů, váziček a lampiček, které za rok nahradí další podobné produkty. Viděno optikou dnešních dní, kdy by člověk měl hledět především na to, jak ukočírovat zrychlující se změny klimatu, je vlastně návštěva podobného jarmarku mar-nosti skličující. Jak však správně říká klasik, optimismus je opiem lidstva. A není na škodu se občas pořádně předávkovat. Ty důležité a zásadní expozice totiž sázely na hledání cest, jak odpady a negativní lidské dopady co nejvíce minimalizovat. Od Rossany Orlandi až po studenty vysokých škol.“³ A možná je nakonec dobře, že projekt FoodPrint stál mimo právě tento veletrh a že se bude pre-

3) <https://www.czechdesign.cz/temata-a-rubriky/lhostejny-cesky-design-duben-pohledem-sefredaktorky>

zentovat na jiných, ne tak exponovaných místech, kde získá diváka nepodroušeného množstvím všeho možného.

V anotaci k výstavě se říká, že jsme to, co jíme...

Přicházejí nám na mysl různé, ale logicky řazené široké souvislosti této bazální lidské potřeby. Třemi z těch souvislostí, nikoliv nepodstatnými, a úzce souvisejícími s programem celého projektu FoodPrint jsou navzájem propojené otázky lidské, osobnostní identity, naší vlastní tělesnosti a jídla samotného. Co si pod tímto takřka holistickým celkem představit konkrétně...

Identita a jídlo

Problém naší identity ve vztahu k jídlu se dá vyjádřit obměnou oné vstupní, titulní maximy. Nejen, že jsme to, co jíme, ale, a možná především, reprezentujeme to, co jíme. Ve smyslu Pierra Bourdiera tak představujeme společenskou třídu tím, co, ale také jak a z čeho jíme.⁴ Co to znamená? V současném světě si ne každý může dovolit jídlo, které je nutričně správné a vhodné. Jinými slovy, kvalitní potraviny jsou drahé a cenově pro valnou část společnosti nedostupné, alespoň ne každodenně.

4) MAKOVSKÝ, M. Balada o brokolici alebo Jedlo a politika identity. Kapitál, 2019/č. 2.

Ve Velké Británii proběhl výzkum, který konstatoval, že nejchudší domácnosti by po zaplacení nákladů na bydlení, musely utratit ¾ svých rodinných rozpočtů za jídlo, mělo-li by splňovat požadavky vládou schváleného průvodce po vhodné stravě, Eatwell Guide. V sociální rovině máme tedy co do činění s nerovností v přístupu ke zdravému, možná spíše vhodnému jídlu. Kdybych měl parafrázovat sociologa Matěje Makovického: narativ jídla jako bytostné potřeby je vytlačován snahou demonstrovat skrze jídlo svou identitu, svou příslušnost ke společenské třídě, vrstvě, skupině, subkultuře. Do konfrontačního postavení

se tak dostává snaha manipulovat něčím, co je na jedné straně každodenní nezbytností, a na druhé ekonomickým zájmem obrovských globálních firem. V té souvislosti mě často napadá, jak budou za několik málo desítek let vypadat v prodejnách potraviny, které můžeme dnes souhrnně marketingově pojmenovat „jako od babičky“, a všichni si pod tím dnes stále představujeme víceméně tytéž povidlové buchty, kachnu se zelím, nudle do hovězího vývaru, řízek, na kterém se ještě, jak říkal meziválečný český literární kritik F. X. Šalda, „musí škvířiti máslo...“ Jak tedy bude ono „od babičky“ vypadat v době, kdy se z dnešních mileniálů stanou senioři... To je úvaha samozřejmě značně předčasná, nicméně nás odkazuje k manipulativní práci s časem v marketingově-komunikačním přístupu k problému. Musíme si být této manipulativnosti vědomi a ve svých konkrétních, reálných krocích ji mít na paměti.

Tělesnost a jídlo

S kvalitou stravy souvisí další aspekt našeho potravinového, přesněji a úžeji jídelního řetězce. Homeostáza na planetární úrovni, tedy stálost, chcete-li rovnováha prostředí je tím, co je naším civilizačním provozem ohrožováno nejvíc, o tom dnes asi pochybuje jen několik málo zatvrzelých ultrakonzervativců typu Václava Klause.

Vybočení druhé, ke klasikovi rovnovážného myšlení

Rakouský etolog a nositel Nobelovy ceny Konrad Lorenz se celoživotně věnoval nejen zvířecí říši, ale průběžně také s vysokou mírou poučenosti reflektoval situaci člověka a přírodního prostředí filozoficky. V roce 1973 vyšel jeho dodnes inspirativní spis *Osm smrtelných hříchů civilizace*. Věnuje se v nich takovým kritickým fenoménům jako je

5) LORENZ, K. *Osm smrtelných hříchů civilizace*, Praha: Leda/Rozmluvy, 2014, překl. P. Příhoda.

přelidnění, hypertrofie a zbožštění výkonnosti a s nimi spojený extrémní individualismus, úpadek estetického vědomí, devastace prostředí. To jsou příklady jevu, který se na obecnější úrovni reflexe živočišných společenství nazývá pozitivní zpětná vazba. Lorenz ji definuje takto: „...představme si ústrojí utvořené z řady systémů. Systémy své funkce navzájem posilují, a to tak, že systém A podporuje činnost systému B, systém B činnost systému C atd., až nakonec Z zesiluje výkon A. Takový kruh pozitivní zpětné vazby je v nejlepším případě ve stavu labilní rovnováhy. Seběmenší zesílení jediné činnosti musí vést k lavinovitému nárůstu všech systémových funkcí a naopak nejmenší zeslabení k poklesu veškeré aktivity... takovou nestálou soustavu je možno proměnit ve stálou tím, že se do okruhu zavede jediný článek, jehož působení na další článek se zmenšuje úměrně tomu, jak narůstá síla působení článku předcházejícího. Tak je vytvořen regulační okruh, homeostáza či negativní zpětná vazba... Okruhy s pozitivní zpětnou vazbou jsou v přírodě vzácné, a pokud se vyskytnou, pak jde pouze o rychle narůstající a rychle se vyčerpávající procesy jako třeba lavina nebo stepní požár. Těmto jevům se podobají některé patologické poruchy lidské společnosti...“⁵ Ověřitelným faktem zůstává, že zdraví krajiny a zejména půdy je propojeno se zdravím naší střevní krajiny a zdravím fyzickým i mentálním člověka jako takového. Biodiverzita krajiny úzce koresponduje s diverzitou toho, co se děje s jídlem v našich tělech po jeho požití. Ona diverzita, chcete-li pestrost, je totiž bohužel velmi nízká, agrární průmysl produkuje čtyři základní potravní ko-

modity, kukuřici, obilí, rýži a sóju a 90 procent této produkce jde do žlabů světového skotu. Biologové ovšem konstatují, že na světě existuje asi 300 000 jedlých rostlin s různými chuťovými a nutričními vlastnostmi. Čím zdravější a bohatší bude naše střevní mikroflóra a mikrofauna, tím zdravější bude flóra i fauna krajiny, kterou obýváme.⁶ A samozřejmě více versa. I proto je zmíněný Konrad Lorenz stále inspirativní.

Jídlo an sich

Rakouský experimentální filmař slovanského jména Peter Kubelka je autorem svérázného myšlení, které bychom mohli nazvat kulturní sémiotikou jídla. Tvrdí, že jídlo patří k nejstarším formám komunikace a umění. Jídlo je podle něj jedlou skulpturou, talíř, pekáč, kastrol jsou rámy sui generis. Co na tom, že se silným akcentem pomíjivosti. Ale kdo řekl, že umění musí být věčné? S onou věčností máme v našich končinách svou zkušenost... Umění je nanejvýš dlouhé, ars longa...

Jídlo, jeho příprava a konzumace mají časově lineární průběh, ale je možné je chápat hudebně. Ano, řečeno muzikologicky můžeme přistupovat k jídlu po způsobu jednohlasého gregoriánského chorálu, ale také třeba s bachovskou polyfonií, můžeme se soustředit postupně na jednotlivé chuti nebo si vychutnávat mnohohlasí někdy možná příliš divokých kombinací. I tady je ale asi na místě uměřenost...⁷

Obloukem jsme se vrátili ke vstupní tezi, že jsme reprezentanty jisté jídelní kultury a jejím prostřednictvím i jisté sociální skupiny. Tento fakt má samozřejmě také svou jazykovou realizaci. Na úrovni řeči, parole (když už jsme sem vnesli sémiotiku) se pravděpodobně jinak vyjadřuje-

me o vaření guláše a jinak o přípravě chřestu s holandskou omáčkou. Literární ambice řady vařících amatérů i profesionálů jsou zřejmé z té nepřehledné řady kuchařek, kterými je náš trh zaplaven, a to nejen v tištěné podobě. Knihám zdatně sekundují foodblogy a předstihují je všechny ty televizní a internetové videozáznamy procesu přípravy jídla. Volba příhodných slov, často deminutiv, má spustit pavlovovský reflex a přivést člověka ne-li okamžitě ke sporáku nebo grilu, tak určitě do nejbližšího marketu za nákupem oněch lákavě znějících potravin a dalších ingrediencí.

Projekt FoodPrint má možnost stát se výzvou či iniciačním impulzem k debatě nad jednou z neaktuálnějších agend dneška.

Miroslav Zelinský (1961) vystudoval bohemistiku a historii na UJEP v Brně (dnes Masarykova univerzita). Dvacet let působil v Ústavu pro českou literaturu AVČR, aktuálně vyučuje estetiku na Slezské univerzitě v Opavě a na UTB ve Zlíně. Svůj zájem soustřeďuje na problematiku vztahů estetiky a designu.

6) UHNÁK, T. Úvod do politické ekologie trávení. Kapitál, 2019, č. 2.

7) SOTNÍK, M. Jedlá metafora – sémiotika varenia podľa Petra Kubelku. Kapitál, 2019, č. 2.

**We Are What
We Eat...**

**Miroslav
Zelinský**

1) GUSTAVSSON, J. [et al.]. Global food losses and food waste: extent, causes and prevention: study conducted for the International Congress "Save Food!" at Interpack 2011 Düsseldorf, Germany. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2011. PARFITT, J.; BARTHEL, M.; MACNAUGHTON, S. Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences [online]. 2010. Accessible from: <http://rspb.royalsocietypublishing.org/cgi/doi/10.1098/rspb.2010.0126> PRIEFER, C.; JÖRISSEN J.; BRÄUTIGAM, K. Possibilities for Reducing Food Waste: Technological Possibilities of How to Satisfy 10 Billion People. Brussels, EU: Science and Technology Options Assessment, 2013.

Since the very beginning, humans have been rather unconscious drivers of the processes associated with the production and food consumption, in the sense of the archetypal and subconscious need to feed and gain strength to survive. At the same time, of course, today they bear fundamental responsibility for its form, proportion, and consequences. It is therefore good that the individual has begun to enter into it not only as an active participant, but also as a coordinator capable of reflection and direction of all movements towards enduring sustainability of the entire system. The tools for doing this are offered by the newest concepts of research that distinguish food losses and food waste in this chain that may be inevitable or categorized as waste than can be avoided in many ways on all levels. There is currently a large selection of literature on this subject, which testifies to the seriousness of the situation and the need for critical reflection.¹

The project FoodPrint was initiated by the Faculty of Multimedia Communications at TBU in Zlín and in cooperation with the Technical University in Zvolen, Slovakia, Portuguese Universidade do Algarve and Taipei Tech in Taiwan. Above all, it wants to react to the "unfinished-ness" and "unfinish-ability", and at the same time the cyclicity of our human relationship with food. This is not merely consuming, but also productive and reflexive. We want to examine all parts of the food chain (individually or comprehensively) in the creative perspective of tradition as well as the perspective of the most modern technologies.

First digression, to reflect on one gesture, not only a literary one

The fundamental importance of the ontogenetic gesture of bringing food to the mouth is evident not only to evolutionary biologists, but is also becoming a subject of literary, artistic, and poetic reflection. One example, synecdochically, for all. In the mid-1970s, Slovak poet Štefan Strážay published a seemingly inconspicuous poem entitled "The Courtyard". Let us focus only on its conclusion, on the final verse.

The Courtyard
Washed sun bends down
through the roofs to the cool courtyard.
Concrete is once and for all. But
the sand glistens,
all kinds of linen brighten,
iron goes dull and a brick fragment,
heated from the sun, is raised up
to a baby's mouth.²

2) STRÁŽAY, Š. Palina, Slovenský spisovateľ. Bratislava 1979.

The poetic text is seemingly disordered at first reading, depicting a rather trivial scenery in which not much is happening, but through an analytical reading it offers us an unexpected amount of meanings and connotations that lead to the impression of value surplus, superficiality. For the moment, let's ignore them and mention only the final one that touches on our topic. The motif of the child is placed in the last verse not only as a symbol of the highly positive value of our cultural code, but also by means of a gesture of bringing a broken piece of brick to its mouth from the ground; there is a picture of the archetypal human step to the phylogenetic and then to the ontogenetic line. The child experiences the world by putting it in its mouth, especially of course food, but besides food also anything else so that it can recognize the world and survive in it.

Next, we need to narrow the topic of our FoodPrint project to the presentation level. We want to find answers to the questions that the topic of food and its impact on our lives open up, and that is important throughout the whole spectrum of design. New, surprising or revolutionary solutions can be found just outside the borders or at the borders of individual specializations.

It is good that the whole FoodPrint project in its final form has acquired a fundamental dimension of moderation, possibly discipline, in terms of a critical selection of the presented realizations. The author of these lines has for some time been following the exhibition activities of design companies and, above all, marketing events which concentrate on large shows of European and world design. They are dominated by the World Design Weeks project (www.worlddesignweeks.org), a loose community of more than thirty design-fair organizers from around the world. Critical voices have been slowly gathering to assess the boom of these activities in recent years. The last thing to come in for criticism was Milan Design Week in April this year. Its lofty dimensions, which are already unmanageable by a single individual, were submitted to a critical court by the editor-in-chief of the prestigious Czechdesign website Veronika Pařízková. “Milan is not only a synonym of taste and beauty, but also of useless overproduction and self-centered materialism. Hundreds and thousands of chairs, tables, vases and lamps that are replaced by similar products one year later. Seen through today’s lens, when one should look first and foremost at how to cope with accelerating climate change, a visit to a vanity fair such as this one is actually

3) <https://www.czechdesign.cz/temata-a-rubriky/lhostejny-cesky-design-duben-pohledem-sefredaktorky>

depressing. However, as the classic saying goes, optimism is the opium of the people. And there’s no harm in properly overdosing from time to time. Several important and essential expositions were even looking for ways to reduce waste and negative human impact to a minimum. From Rossana Orlandi to university students.”³ And maybe it is good in the end that project FoodPrint stood outside of this specific trade fair and that it will be presented at other, not so exposed places where it can gain an audience not entangled in all sorts of other things.

The annotation to the exhibition says that we are what we eat... Various, but logically ordered broad associations come to mind with this basic human need. Three of these associations, in no way irrelevant, and closely connected with the program of the whole FoodPrint project, are mutually interrelated issues of human, personal identity, our own physicality, and food itself. Something under this almost holistic entirety to present specifically...

Identity and Food

The problem of our identity in relation to food can be expressed with an exchange within the introductory title maxim. Not only are we what we eat, but also, and maybe above all, we represent what we eat. In the sense of Pierre Bourdieu then, we re-present the social class by what, but also how and out of what we eat.⁴ What does that mean? In the contemporary world not everyone can afford food that is nutritionally proper and suitable. In other words, good quality food is expensive and for a large part of society financially inaccessible, at least, not accessible every day.

4) MAKOVSKÝ M. Balada o brokolici alebo Jedlo a politika identity. Kapitál, 2019 / no.2.

In Great Britain a survey was done that stated that the poorest households, after paying expenses for accommodation, would have to spend $\frac{3}{4}$ of their family budget on food if they were to fulfill the government requirements approved by the guide for a proper diet, the Eatwell Guide. On the social level then, we have something to do with the inequality in access to healthy, or perhaps more appropriately, acceptable food. If I should paraphrase sociologist Matěj Makovický: the narrative of food as an essential need is pushed aside by efforts to demonstrate through food our identity, our belonging to social class, level, group, and sub-culture. The confrontational position thus seeks to manipulate something that, on the one hand, is a daily necessity, and on the other, the economic interest of huge global firms. In this context, I often wonder how the food in stores will look in a few decades. The food I am referring to can be collectively described in a marketing sense “like from grandma’s kitchen”, and by that we all still imagine more or less the same plum buchteln, duck with cabbage, noodles for beef broth, and schnitzel, on which, according to the interwar Czech literary critic F. X. Šalda, “the butter must sizzle...” So what will food “like from grandma’s kitchen” look like at the time when today’s millennials become seniors...? This question is, of course, considerably premature, but points out the manipulative working with time in a marketing-communication approach to the problem. We need to be aware of this manipulation and to keep it in mind in our real, concrete actions.

Corporeality and Food

The quality of the diet is connected to another aspect of our dietary, or more specifically and narrowly, food, chain. Homeostasis on the planetary level, stability, i.e. balance of an environment is that which is most threatened in our civilization operations. Few today will doubt this besides some several stubborn ultraconservative Václav Klaus types.

Second digression,
towards a classic balance
of thinking

Austrian ethologist and Nobel laureate Konrad Lorenz devoted his whole life not only to studying the animal kingdom, but also regularly and with a high degree of knowledge philosophically reflected on the situation of people and the natural environment. In 1973, his still-inspiring text *Civilized Man’s Eight Deadly Sins* was published. It deals with such critical phenomena as overpopulation, hypertrophy and deification of performance and the associated extreme individualism, decline of aesthetic consciousness, and devastation of the environment. These are examples of what is called positive feedback at a more general level of reflection on animal communities. Lorenz defines it as follows: “...imagine a mechanism made up of a number of systems. The systems reinforce each other’s function, so that system A supports system B’s operation, system B that of system C, etc., until finally Z reinforces the performance of system A. Such a positive feedback circle is at best in a weak state of balance. The slightest amplification of a single activity must lead to an avalanche-like increase of all systemic functions and, on the contrary, the least attenuation must lead to a decrease in all activity... such an unstable system can be transformed into a permanent system by introducing into the circuit a single link whose effect on the next link decreases in proportion to the power of the previous link’s increase. This creates a regulatory circuit, homeostasis or negative

feedback... Positive feedback circuits are rare in nature, and if they occur, they are only fast-growing and fast-exhausting processes such as an avalanche or steppe fire. Some of the pathological disorders of human society resemble these phenomena...”⁵ The verifiable fact remains that the health of the landscape and especially the soil is connected to the health of our intestinal landscape and the physical and mental health of a person as such. The biodiversity of the landscape closely corresponds to the diversity of what happens to food in our bodies after eating it. That diversity, or variety if you like, is unfortunately very low, the agrarian industry produces four basic food commodities, corn, grain, rice and soy, and 90 percent of this production goes into the troughs of world’s cattle. Biologists, however, state that there are about 300,000 edible plants in the world with different tastes and nutritional properties. The healthier and richer our intestinal microflora and microfauna, the healthier the flora and fauna of the landscape we inhabit. And of course vice versa. That is why Konrad Lorenz is still inspiring.⁶

Food an sich

Austrian experimental film-maker with the Slavic name Peter Kubelka is the author of a distinctive thinking that we could call the cultural semiotics of food. He claims that food belongs to the oldest form of communication and art. According to him, food is an edible sculpture, a plate, a baking pan, or a pot is the frame sui generis. Who cares that it has a strong accent of transience. But who said that art has to be eternal? We have our own experience with that eternity in our land... Art is of the greatest length, ars longa...

5) LORENZ, K. Civilized Man's Eight Deadly Sins, Praha: Leda/Rozmluvy, 2014, transl. P. Přihoda

6) UHNÁK, T. Úvod do politické ekologie trávení. Kapitál, 2019, no. 2.

Food, its preparation and consumption have a temporally linear story, but it is possible to view it musically. Yes, stated musicologically, we can approach food in the manner of a single-voice Gregorian chant, but also as one of Bach’s polyphonies, we can gradually concentrate on individual tastes or savor the many-voiced nature of sometimes overly wild combinations. Even here, however, moderation is probably called for...⁷

7) SOTNÍK, M. Edible metaphor – semiotika varenia podľa Petra Kubelku. Kapitál, 2019, no. 2.

We have come full circle to the initial thesis that we are representatives of a food culture and through it a certain social group. This fact obviously has its own linguistic realization. On the level of the spoken word, parole (now that we’ve already mentioned semiotics) we otherwise probably express ourselves differently depending on whether we are speaking about cooking goulash or the preparation of asparagus with hollandaise sauce. The literary ambitions of many cooking amateurs and professionals alike are evident from the confusing array of cookbooks that flood our market, not only in print. The books are profoundly supplemented by food blogs and outstripped by all the television and internet videos of the food preparation process. Choosing the right words, often diminutives, is supposed to trigger the Pavlovian reflex and bring a person, if not immediately to the stove or grill, then certainly to the nearest market to buy those tempting sounding foods and other ingredients.

The FoodPrint project has the ability to become a call or an initiative impulse to debate over one of the most up-to-date agendas of today.

Miroslav Zelinský (1961) studied Czech Studies and History at Jan Evangelista Purkyně University in Brno (today Masaryk University). He worked for twenty years at the Center for Czech Literature of the Czech Academy of Science, and currently teaches Aesthetics at Silesian University in Opava and at Tomas Bata University in Zlín. His interests focus on the relationships between aesthetics and design.

FoodPrint
4. - 14. 5. 2019

Kurátor:
Miroslav Zelinský

Autoři projektu:
Vladimír Kovařík, Bohuslav Stránský

Na projektu se podíleli:
Fakulta multimediálních komunikací UTB ve
Zlíně (CZ), Katedra dizajnu nábytku a interiéru
TU Zvolen (SK), Taipei Tech (TW), Universidade
do Algarve (PT).

Výstava Foodprint reaguje na neukončenost,
cykličnost, „uroborovitost“ našeho vztahu
k jídlu, který není pouze požívačný, ale také
produktivní reflexí. Projekt zkoumá všechny
části jídelního řetězce v tvůrčí perspektivě
tradice i nejsoučasnejších technologií.

FoodPrint
4. - 14. 5. 2019

Curator:
Miroslav Zelinský

Authors of the project:
Vladimír Kovařík, Bohuslav Stránský

Participation in the project:
The Faculty of Multimedia Communications
of TBU in Zlín (CZ), Department of Furniture
Design and Interior (SK), Taipei Tech (TW),
University of Algarve (PT).

The FoodPrint exhibition reacts in the
unfinishedness, cyclicism, “uroborosism” of
our relationship with food, which is not merely
consuming, but also a productive reflection.
The project examines all parts of the food chain
in the creative perspective of tradition and the
most modern technologies.



Taper, Matej Záborský,
2019, foto archiv projektu

Taper, Matej Záborský,
2019, photo from project archive



The Last Supper, Dominik Zbořil,
2019, foto archiv projektu

The Last Supper, Dominik Zbořil,
2019, photo from project archive







Stools Nutrients, Klinovská Kristína,
2019, foto archiv projektu

Stools Nutrients, Klinovská Kristína,
2019, photo from project archive







