

Vyškolení vyzinou

Již v roce 1787 byla založena na Zbraslavi rafinérie dováženého třtinového cukru. Při uzávěře kontinentu Napoleonem v r. 1804 se hledala jeho náhrada v pokusné výrobě javorového cukru a cukru z řepy cukrové nazývané burák nebo cvikla. Javorový cukr se vyráběl zahušťováním šťávy zachycované v únoru ze zářezů na kmenech javorů. Pro nedostatek javorů byly tyto pokusy zastaveny.

Úvodní text, který jste si právě přečetli, nenapsal Jára Cimrman; ten by patrně do závěrečného odůvodnění konce výroby javorového cukru připsal k *nedostatku javorů ještě a pro příliš krátké trvání měsíce února*. Text ve skutečnosti pochází z expozice historie potravinářského průmyslu Národního zemědělského muzea v Praze. To je místo, kde se milovník českého jazyka nepřestane divit.

Češtinář vstupuje do muzea jako nečetný, ba nečekáný návštěvník. Papír a tužku vytahuje, ale zprvu myslí, že proto, aby si dělal věcné poznámky. Podvědomě předpokládá, že když někdo připravuje stálou muzejní expozici, tedy když píše text, který bude mnoho let veřejně vystaven, zkontroluje po sobě tiskové, pravopisné a jazykové chyby. Nebo že si přizná, že odborník na dějiny potravinářství nemusí být odborníkem i v mateřštině, a dá svůj text ke korektuře někomu, kdo umí psát bez chyb. Ale – ouha! Stěny muzea se hemží *16ti člennými bateriemi, rozemiláním na krupicí a nečleněnými proudy slov typu lepší zásobování masem a uzeninami nevelký dovoz trvanlivých potravin jako byly slanečci*. Velké potíže mají autoři expozice s užíváním vhodných pádů: *Převrat v zahušťování šťáv nastal zavedením odparek využívajících vícenásobně páru a vakua ke snížení bodu varu šťávy. – V roce 1905 se místo obilních klíčků začaly používat jako živin amonné soli*. Některé popisky vypadají, jako by je formuloval žák na prvním stupni základní školy, např. *Z dalších významných novinek bylo zavedení afinace...* Češtinář po chvíli zjišťuje, že na jeho papíře převládají nad výpisky věcnými výpisky jazykové. Ale kupodivu se necítí tou přemírou chyb popuzen, neboť nesmyslně užitě pády a scházející čárky zdaleka nejsou tím, co ho na expozici fascinuje nejvíc.

Těch slov a slovních spojení, která češtinář jaktěživ neviděl ani neslyšel! Třeba takové *pilé* nebo *litá rafináda*, a co teprve *veleocetnice*, *naoctělé sudy* a *horní jalové dno!* (Některé z těchto výrazů pak češtinář doma marně hledá ve Slovníku spisovné češtiny a ve Slovníku spisovného jazyka českého.) Nebo výrazy, které zná ve zcela odlišném významu, viz *čištění rafinádního kléru*. A vedle toho věty skládané sice ze slov známých nebo průhledných, ale obsahově

dokonale neproniknutelné. Když se češtinář dočte, že *od roku 1957 byla odstraněna sezonnost ve výrobě kachen, které se podařilo líhnout a vykrmovat po celý rok*, maně přemítá, jestli kachny nejprve vyrobíme a potom vylíhneme (a proč je tedy vyrábíme nevylíhnuté), nebo jestli můžeme líhnout kachny, které vyrobíme až potom. Když vidí, že *lehká štáva se zahušťovala odpařováním v otevřených polokulovitých nádobách kouřovými plyny*, nedokáže zapojit ty *kouřové plyny* do stavby věty ani do své laické představy o zahušťování štávy. Když se dozví, že *nože se otáčely při dvou chodech podle potřeby stejnou nebo dvojnásobnou rychlostí jako šnek*, žasne, že někdo si dal tu práci a změřil šnečí rychlost a že tak zoufale pomalé nože byly vůbec schopny něco odříznout. A od zaklínadla *po zcukření se zápary zakvašovaly přidávkem kvasnic nebo rozkvašených zápar* se nakonec dlouhé minuty nemůže odtrhnout.

Češtinář brzy chápe, že vtěsnat vývoj celého širokého odvětví národního hospodářství do jediné místnosti není vůbec lehká věc a že výklad nemůže být úplně podrobný. Ale ta absence byť i minimálních kontextů, to vynořování se neobjasněných pojmů na kratičké okamžiky ho nepřestává překvapovat. Jeden z mezníků ve vývoji cukrovarnictví je vyčerpán tímto sdělením: *J. Prokeš zavedl mechanický cedák s vložkou z vlnitého plechu s navlečenými pytlíky*. Prokešovi věčná sláva, ale co je to *cedák*? Jaký *cedák* se používal předtím, než byl zaveden *mechanický*? Kam se *navlékaly* ty *záhadné pytlíky*? A k čemu to vedlo, co se tím získalo? Brzy je tu další historický převrat, tentokrát v mlynářství, a začíná rovněž in medias res: *Nové typy rovinných vysévačů třídily melivo na hrubý přepad, krupice, 2 dunsty a mouku, aby se méně zatěžovalo hedvábí*. Aha, tak *hrubý přepad* asi nebude loupežnická technika, *dunsty* jsou nejspíš částičky onoho meliva velikostně mezi krupicemi (proč ten plurál? když jsou *dunsty* dva, kolik je *krupice*?) a *moukou*, ale co tam kčertu pohledává to *hedvábí*!?

S papírem hustě popsaným a očima doširoka rozevřenými doklopýtá češtinář až k panelu s dějinami vinařství a tam se dočte, že *od 90. let se začalo víno určené pro stáčení do lahvi školit vyzinou, vaječným bílkem, želatinou, taninem a různými hlinkami*. Tohle už je na něj moc. Tak in vino bílek, říká si. A nejrůznější *hlinky*. Nebo bylo víno jenom na školení a žádná odpudivá *vyzina* v něm nezůstala? A v tu chvíli češtinář zjišťuje, že přesně takhle se právě cítí: Přišel připraven poučit se o tom, jak se rodí chléb jeho vezdejší, a odchází rozemlet na *dunst* a *vyškolen vyzinou*.

Autoři expozice dějin potravinářského průmyslu Národního zemědělského muzea nepočítají s tím, že muzeum navštíví někdo, kdo by se o výrobě potravin teprve rád něco dozvěděl. Abyste expozici pochopili, musíte znát všechno, co je

jejím obsahem, nebo mít s sebou technickou encyklopedii. K čemu je takové muzeum?

No přece k tomu, aby si z něj milovník českého jazyka odnesl nezapomenutelný, nadreálný zážitek.

Robert Adam



**POZOR
PRACOVNÍ PROSTOR
JEŘÁBU**

Štátní úřad pro jadernou bezpečnost

Česká republika



JEN ZDE PRACUJ !