



Co je to dobré rajče: Případová studie hodnocení v praxi¹

What Is a Good Tomato? A Case of Valuing in Practice

Frank Heuts, Annemarie Mol

ABSTRACT As a contribution to the field of valuation studies this article lays out a number of lessons that follow from an exploratory inquiry into ‘good tomatoes’. We held interviews with tomato experts (developers, growers, sellers, processors, professional cooks and so-called consumers) in the Netherlands and analysed the transcriptions carefully. Grouping our informants’ concerns with tomatoes into clusters, we differentiate between five *registers of valuing*. These have to do with money, handling, historical time, what it is to be natural, and sensual appeal. There are tensions between and within these registers, that lead to clashes and compromises. Accordingly, valuing tomatoes does not fit into inclusive formal schemes. Neither is it simply a matter of making judgements. Our informants told us how they *know* whether a tomato *is* good, but also revealed what they *do to make* tomatoes good. Their valuing includes activities such as pruning tomato plants and preparing tomato dishes. But if such activities are meant to make tomatoes good, success is never guaranteed. This prompts us to import the notion of *care*. Care does not offer control, but involves sustained and respectful tinkering towards improvement. Which is not to say *in the end* the tomatoes our informants care for are good. *In the end* these tomatoes get eaten. And while eating performs tomatoes as ‘good to eat’, it also finishes them off. Valuing may lead on to destruction. An important lesson for valuation studies indeed.

KEYWORDS valuation, valuing, practice, performativity, eating, food, care, tomatoes

Tento text se odvíjí od otázky: „Co je to dobré rajče?“ Naším cílem však není podat na tuto otázku vyčerpávající odpověď. Ne že bychom se o to nemohli pokusit. Zajisté by bylo možné shromáždit názory řady expertů a na jejich základě vyslovit obecný soud. *Tohle* je pět (nebo dvacet sedm) kritérií, vůči nimž se rajče musí osvědčit, aby si zasloužilo přívlastek „dobré“. Pokud hledáte takový druh poznatků, tenhle článek vás pravděpodobně zklame.

Sociální studia / Social Studies 2/2024. S. 9–26. ISSN 1803-6104. <https://doi.org/10.5817/SOC2022-20991>

¹ Původní text vyšel v roce 2013 v časopise *Valuation Studies* 1(2): 125–146. Překlad do češtiny vznikl v návaznosti na konferenci České sociologické společnosti „Sociologické reflexe“ spolupořádané Katedrou sociologie FSS MU (23. – 25. 6. 2021), na které autorka textu vystoupila se zvanou přednáškou. Překladatel děkuje Annemarie Mol za ochotu zabývat se spolu s ním spleťmi českého překladu.



To neznamená, že naším cílem je kritika činností, jejichž prostřednictvím se hodnocení rajčat provádí, či odhalování jejich pozadí – ať už se jedná o finanční zájmy, politickou moc, nebo touhu odlišit se a vyniknout. Namísto toho nás zajímá hodnocení samotné: Co je to vůbec za činnost? Co vzniká prostřednictvím praxí, v nichž jde o kvalitu věcí, jako jsou rajčata? Jednoduše řečeno, chceme zkoumáním „dobrého rajčete“ obohatit teoretický repertoár studií hodnocení, rodícího se interdisciplinárního oboru, jehož ambicí je propojit rozličné přístupy k „hodnotám“, dříve pěstované odděleně.²

Předním tématem studií hodnocení jsou způsoby, jimiž se prostřednictvím posuzování zboží ustavuje jeho cena.³ Ale peníze a trhy nepředstavují jediný kontext, v němž je hodnocení prominentní aktivitou. Tak třeba sociologové kultury se zabývají otázkou, jak hodnoty souvisejí s fenoménem, jemuž říkají *vkus*; filosofové považují za důležitou *normativitu* a věnují se jejímu třídění na různé druhy; sociologové vědy a technologií si lámou hlavu nad tím, jak studium zjednávání *kladů a záporů v praxi* propojit se studiem zjednávání objektů a subjektů v praxi; výzkumníci věnující se péči analyzují úlohu zdraví, sociálního zabezpečení a dalších cílů lokálně považovaných za *zlepšení* a antropologové hloubají nad povahou

² Možnost studovat objekty, jako například rajčata, se sociálním vědcům otevřela díky výzkumu „sociálního života věcí“ (Appadurai 1986). Současně tento druh bádání pěstovala sociální studia vědy a technologií, která zkoumají „věci“ hrající roli objektů vědy a/nebo formující nějakým způsobem technologie a která tyto „věci“ zároveň konstruují i dekonstruují (Law 2002). O vztahu věcí a hodnot viz Meyers (2002).

³ Skutečnost, že se anglický termín „valuing“ („ohodnocení“ či „oceňování“) používá primárně v kontextu výzkumů ekonomické hodnoty (viz např. Greaber 2002), jsme si uvědomili až v době, kdy už jsme se hodnocením nějakou dobu zabývali. Rozhodli jsme se tohoto termínu přidržet, protože nám došlo, že se „studia hodnocení“ musejí věnovat široké škále „modů hodnocení“ (viz Helgesson a Muniesa 2013). Způsob, jímž pracujeme, je inspirován prací francouzských pragmatiků (viz např. Thévenot 2001; Méadel a Rabeharisoa 2001; Hennion 2004; Latour 2005).

vtělených *požitků*.⁴ Inspirováni touto pestrou literaturou, rozhodli jsme se promyslet „hodnocení“ s pomocí studie věnované jednomu výmluvnému případu. Došli jsme totiž k závěru, že tvorba bohatého teoretického repertoáru nespočívá ani tak ve výkladu průkazných zevšeobecnění, jako ve vrstvení různorodých případů a studiu jejich zvláštností. Případ „dobrého rajčete“ není ani obzvláště výjimečný, ani politicky výbušný. To jsme považovali za výhodu: nenápadné případy poskytují výzkumníkům jistou svobodu, a přitom nabízejí překvapivé vhledy, navzdory – nebo možná právě v důsledku – své všednosti.

Jelikož jsme se chtěli dozvědět, co je to „dobré rajče“, potřebovali jsme mluvit s lidmi, kteří o dobrých rajčatech něco vědí. Jenže kdo je skutečný expert na „dobrá rajčata“? V Nizozemí, kde jsme je zkoumali, je expertů na rajčata mnoho. Nizozemí je střediskem šlechtění, pěstování, zpracování a prodeje rajčat. Rajčata jsou součástí mnoha oblíbených holandských pokrmů. Franku Heutsovi, který měl rozhovory na starosti, se podařilo udělat interview s představiteli mnoha různých světů: se šlechtiteli, zemědělci, obchodníky, zpracovateli, profesionálními kuchaři, jakož i s takzvanými spotřebiteli (kteří mu vyprávěli o kupování, zpracovávání a požívání rajčat). Celkem nahrál a doslovně přepsal třináct rozhovorů.⁵ Mluvíme o všech komunikačních partnerech jako o „expertech“, protože nás nezajímá třídění lidí na odborníky a na ty, kteří odbornými vhledy nevládnou, tedy takzvané laiky. Zajímají nás spíše různé způsoby hodnocení, jak se projevují ve specifických praktikách. Považujeme všechny komunikační partnery za experty na praxe, jichž se rutinně účastní, ať už je jejich účast v nich vedena zájmem profesionálním nebo soukromým. Přidanou hodnotou označení komunikačních partnerů za experty bylo, že nám umožnilo zvědavě analyzovat data, aniž bychom sami museli být vždy ti nejchytřejší.

Cílem rozhovorů bylo prozkoumat hodnocení rajčat *v praxi*. Ideální by bývalo bylo udělat terénní výzkum a sledovat naše komunikační partnery při všech praktických činnostech, které se rajčat nějak týkají. To by ale nebylo příliš praktické *pro nás*. Měli jsme málo času, potřebovali jsme prozkoumat mnoho různorodých činností, a navíc jsme zjistili, že mnozí komunikační partneři nechtějí být pozorováni, ať už protože se nechtějí nechat rušit při práci, nebo se jim nechce výzkum vyjednávat s nadřízenými. Jelikož nás zajímalo především hodnocení jako činnost, rozhovory mohly fungovat jako užitečná náhrada pozorování. Vyzvali jsme tedy svoje komunikační partnery, aby se stali svými vlastními etnografy – anebo, protože předmětem rozhovorů nebyl kmen, ale praxe – svými vlastními praxiografy.⁶ Klíč k úspěchu praxiografického bádání spočívá v tvrdošijném dotazování se na specifika činností, které komunikační partneři považují za samozřejmé. To jim pomáhá neztratit se ve výkladech vlastních názorů a podívat se na vlastní činnosti z nového úhlu pohledu. Během rozhovorů,

⁴ Naše počáteční potýkání se s tématem chuti (viz Mol 2011 a Mann et al. 2011), filosofie (viz Mol 2008b), propojení ontologie a normativity (viz Mol 2012) a požitků (viz Mol 2014).

⁵ Všechny rozhovory byly vedeny v holandštině a posléze plně přepsány (i když nikoli podle standardů konverzační analýzy, protože to jsme vzhledem k našemu zájmu nepovažovali za nezbytné). Do angličtiny jsme přeložili pouze citované úryvky. Jemnosti a drobné odchylky, jakož i významy vyjadřované volbou slov tak byly často ztraceny v překladu, i když jsme se snažili předat jádro sdělení co nejvěrněji.

⁶ Více o této metodě viz Mol (2002).

jejichž průměrná délka se pohybovala kolem jedné hodiny, se s námi naši partneři štědrě dělili o svoje zkušenosti. Jakmile jsme měli před očima vytištěné záznamy jejich upřímně míněných a obsahově bohatých výpovědí, napadlo nás uspořádat je ve formě „rajčatových žitých světů“. Starý dobrý humanismus nám velel popsat jednotlivé typy výpovědí jakožto „světy“ otáčející se kolem lidských bytostí ve svém středu. Jakožto různé světy s různými lidmi ve svém středu, protože svět pěstitele rajčat se liší od světa spotřebitele a strasti a radosti prodejce jsou jiné než strasti a radosti šlechtitele rostlin. My jsme ale nechtěli studovat skupiny lidí, ale praxe hodnocení.⁷ A jak jsme se je snažili vysunout do popředí, začaly se vynořovat další možné způsoby uspořádání materiálů.

Jeden z nich spočíval v odlišení různých os, na nichž se vyznačují klady a záporny. Prvotní inspirací pro nás byl koncept „ekonomií hodnoty“, který v osmdesátých letech 20. století formulovali Boltanski a Thévenot.⁸ Jejich studie, vycházející z filosofického zkoumání soudů a ze sociologie kritiky, popisuje způsoby, jimiž běžní lidé („aktéři“) ospravedňují své jednání jeho poměřováním s některými ze sedmi hodnotících škál nazvaných „ekonomie hodnoty“. Protože jsme ale nezkoumali ospravedňování jednání (se zřetelem na politickou filosofii), ale hodnocení rajčat (jakožto příspěvek ke studiím hodnocení), naše teoretické nástroje se začaly rychle proměňovat. Namísto „hodnoty“ (tedy kvality) jsme začali mluvit o „hodnocení“ (tedy o aktivitě) a namísto o „ekonomiích“ (z nichž každá má jedno specifické měřítko) o „rejstříčích“ (které se vyznačují sdíleným hlediskem, zatímco odpověď na otázku, co konkrétně je nebo není z tohoto hlediska *dobré*, se liší podle situace). Jednotlivé „rejstříčky hodnocení“ jsme izolovali ze svých dat, v nichž se neobjevovaly jako do sebe uzavřené a neslučitelné entity, ale vykazovaly vnitřní napětí a vzájemné přesahy. Jelikož další dělení ve jménu větší čistoty nikam nevedlo, rozhodli jsme se nebrat výslednou komplexitu jako analytické selhání, a naopak ji přijmout jako empirický fakt o hodnocení „dobrých rajčat“.⁹ Díky napětí existujícímu uvnitř jednotlivých rejstříků i mezi nimi jsme se při analýze dokázali ubránit opakování

⁷ Kdybychom popsali různé „světy“ přináležející k různým sociálním skupinám, tak jak by to udělali zastánci symbolického interakcionismu, mohli bychom se zabývat například tím, jak se tyto světy vztahují jeden k druhému, jak se střetávají, nebo jak sdílejí „rajče“ coby „hraniční objekt“ (srovnej Star a Griesemer 1989). Touto cestou jsme se nevydali, ačkoli jsme podobně jako proponenti symbolického interakcionismu zkoumali *hodnocení* spíše jako něco, co naši komunikační partneři *dělají*, než jakožto cosi, co je utvářené nebo rámované „kulturou“, jak by to nejspíš učinili strukturalisté. Inspirativní příklady takového přístupu viz Watson a Caldwell (2005).

⁸ Překlad do angličtiny viz Boltanski a Thévenot (2006). Koncept ekonomii se opírá jak o klasická díla západní filosofie, tak o inspirativní případové studie zahrnující široké pole empirického materiálu od diskusí o návratnosti půjček, vedených v malých bankovních pobočkách, až po debaty o autentičnosti camembertu uchovávaného v lednici (viz Boltanski a Thévenot 1989). Jeden z recenzentů tohoto textu se podívoval nad tím, proč citujeme Boltanského a Thévenota, když se náš vlastní přístup od toho jejich tolik liší. Věříme, že explicitní zdůraznění tohoto konceptuálního posunu umožní našim čtenářům lépe pochopit, o co nám jde. Studií, které z Boltanského a Thévenotova přístupu vycházejí, a přitom ho opouštějí, je bezpochyby celá řada. Viz např. Dodier (2012).

⁹ Argument, že sociálně-vědní výzkum nemá skrývat složitost a neuspořádanost světa, ale hledat způsoby, jak je zvýraznit, viz Law (2004).

samozřejmostí, aniž bychom si pracně budovali kritický odstup. Rejstříky hodnocení jsou zभावovány samozřejmosti ve *vzájemných* stfětech. Jeden druhému slouží jako kritika.

Hodnocení rajčat však není pouze složitě; je rovněž *performativní*. Jak před nedávnem navrhl Vatin, studia hodnocení by se neměla věnovat pouze *hodnocení*, tedy činnosti, jejímž prostřednictvím jsou věci klasifikovány jako hodnotné nebo bezcenné, ale rovněž *zhodnocování*, to jest činností dodávajícím věcem (větší) hodnotu.¹⁰ Naše zjištění hovoří ve prospěch jeho návrhu. Když jsme se svých informačních partnerů ptali na „dobrá rajčata“, nehovořili pouze o tom, jak *poznají*, které rajče je lepší a které horší, ale líčili nám také, co může člověk *udělat*, aby se lepším stalo. Zatímco však Vatin v dialogu s ekonomickými teoriemi situuje *hodnocení* do tržních mechanismů a *zhodnocování* do výrobních procesů, v případě dobrých rajčat jsou oba typy činností (jak uvidíme dále), relevantní od začátku až do konce. Či ještě lépe, jsou prakticky neoddelitelné. Zjišťování kvality a zlepšování se v případě rajčat prolínají. To je důvod, proč jsme Vatinův návrh označovat tyto dvě sady činností různými termíny – hodnocení a zhodnocování – nepřijali. Namísto toho používáme termín jediný: *hodnocení*. Tímto gerundiem označujeme všemožné způsoby dělání „dobrých rajčat“, od kontroly kvality a oceňování po přizpůsobování a zlepšování. Použitý termín „hodnocení“ má rovněž zdůraznit, že se jedná o aktivitu – pozor však, liberální pojetí „jednání“ zde není relevantní. Za prvé, naši komunikační partneři nejednají sami, ale v propojení s množstvím nejrůznějších entit (od vody přes čmeláky po nákladáky a ocet). A za druhé, ať už se tato sociomateriální uspořádání snaží sebevíc, úspěch není nikdy zaručen. A to je důvod, proč jsme si vzali na pomoc termín *péče*. Pečování je činnost, jež zahrnuje hodnocení – ať už máme o něco péči nebo o něco pečujeme, úběžníkem našeho konání jsou určité kvality. Pečování zároveň označuje činnost, která je nepřetržitá, založená na přizpůsobování se, zkusmá a co do výsledku otevřená. Avšak dříve než vyrazíme všechny svoje závěry, podívejme se blíže na případ *dobrých rajčat*.

Rejstříky hodnocení

Prvním rejstříkem hodnocení rajčat je *peněžní* rejstřík, využívaný při činnostech souvisejících s cenou. Většina rajčat, o nichž naši komunikační partneři mluvili, hrála nějakou roli v obchodních transakcích, při nichž rajčata putují z jedné rukou do druhé, zatímco opačným směrem proudí peníze. Peníze jsou ovšem důležité i pro amatérskou pěstitelku, která rajčata ani neprodává ani nekupuje: „Je to můj koníček. Když vezmu v úvahu cenu pozemku, semen, hnojivo a tak dále, pochybuji, že to vyjde levněji, než kdybych rajčata nakupovala na trhu. A to nepočítám svůj čas.“ Zdůrazňujeme-li, že v našem konkrétním případě nejsou

¹⁰ Viz Vatin (2013). Vatin staví svůj argument z části na možnostech francouzštiny, v níž se tyto dva typy činností nazývají v angličtině slovem „*valuation*“ označují buď jako „*évaluer*“, nebo „*valoriser*“; a z části na rozdílu mezi ekonomikou a ekonomickou sociologií studujících tržní vztahy a sociologií práce zabývající se výrobou. V oblasti studií jídla sice podobné dělení existuje také, avšak výroba zahrnuje zemědělství a analýza spotřeby se spíše než o cenu zajímá o „kultury stravování“. Argument, že výrobu a spotřebu je třeba studovat společně, není v tomto oborovém kontextu ničím novým (viz např. Whatmore 2002).

peníze nejdůležitější hodnotou, jenom tím potvrzujeme jejich význam. A že peníze opravdu důležité jsou, o tom nemůže být pochyb. Jak nám sdělil jeden pěstitel: „Hnojiva používám co nejméně, protože hnojivo stojí peníze a nechci, aby se *to* dostalo do odpadních vod. Někdy se stane, že vám čísla vyletí nahoru, jako třeba koncentrace sodíku. Pak s tím musíte něco dělat.“ Jsou ale věci, s nimiž neuděláte nic. Svědectví dalšího pěstitel: „V Polsku letos hodně přšelo a ve Španělsku a Itálii měli studené jaro. Na takových věcech my vyděláváme.“ Jelikož se obchodování s rajčaty odehrává na značně rozsáhlém území, špatné počasí v Polsku, Španělsku či Itálii znamená, že pěstitelé v Nizozemí vydělají víc. Dalším důsledkem globalizace obchodu s rajčaty je, že velcí výrobci produktů z rajčat nakupují suroviny tam, kde jsou ceny nejnižší. Tohle nám řekl jeden z nich: „Holandská rajčata, prodávaná v krabicích nebo v malých přepravkách, stojí v supermarketu dvě eura. To znamená, že přímo u pěstitelů stojí zhruba euro za kilo. A to je strašně moc. My nakupujeme rajčata, která rostou na velkých polích a sklízí se strojově. Taková stojí nějakých deset centů za kilo.“ Velká pole ve Středomoří, kde není zapotřebí vytápění, plodí laciná rajčata. Pro kupující je nízká cena lákadlem. „Rajčata kupuji, když se objeví ve slevě,“ řekla nám jedna z nich. To znamená, že interpretace kladů v rámci peněžního rejstříku není jednoznačná. „Láče“ a „drahota“ jsou protikladné hodnoty. Přesto obě podtrhují důležitost peněz.

Druhý rejstřík hodnocení má co dělat s *manipulací* s rajčaty. V tomto rejstříku je jedním z klíčových hledisek křehkost. Čerstvá rajčata jsou křehká, a když se pomačkají, rychle se kazí. V tabulkách obchodníků není místo ani pro detailní popisy konkrétních vlastností surovin ani pro plynoucí čas. Při manipulaci s rajčaty jsou však obě tyto věci zásadní. Svědectví výrobce produktů z rajčat: „Hned po sklizni je odvážejí velkými nákladňáky do fabriky. Nemělo by to trvat déle než osm hodin. I když je ale třeba spěchat, nesmíte je navršit moc vysoko. Jen si to představte. Když je navršíte moc vysoko, hromada se zhroutí.“ Z tohoto pohledu je *dobré rajče* pevné rajče, které dobře snáší převoz, pokud s ním zacházíte opatrně. Ale i pevné rajče se nakonec zkazí. Tomu může odpomoci průmyslové zpracování. V továrnách procházejí rajčata úpravami, které jim dodávají na trvanlivosti. Když z nich připravíte protlak nebo kečup, když je zavaříte do konzervy nebo do lahve, zachováte pro budoucí použití i taková rajčata, která by se jinak zkazila. Co se však týče zacházení s čerstvými rajčaty, zdaleka nejde jen o pevnost. Při vaření jsou důležité i další ohledy. Poslechněte si výpověď jedné kuchařky: „Šťavnatá rajčata jsou fajn. Třeba do salátu. Na pečivo se ale šťavnaté rajče nehodí vůbec, protože pečivo nesmí nasáknout.“ Šlechtitelé chápou podobné problémy jako výzvy: Jak to udělat, aby si spotřebitel pochutnal na šťavnatém rajčeti i na křupavém pečivu? Jeden šlechtitel měl pro nás následující odpověď: „Vyšlechtili jsme rajče určené speciálně ke krájení. Jmenuje se *Intense*. Jedná se o produkt pro specifický segment trhu, konkrétně pro výrobu sendvičů a rychlé občerstvení. Z rajčete *Intense* šťáva nevyteče, ani když ho nakrájíte.“ Také v tomto rejstříku mají jednotlivé klady různé verze. Všechny ale mají co dělat s pohodlnou a bezpečnou manipulací.

V rámci třetího rejstříku se hodnocení provádí prostřednictvím začlenění posuzovaného objektu do *historického času*. Oslavována často bývá minulost. Jak nám řekl jeden spotřebitel: „Když jsem byl dítě, to byla rajčata! Ta měla chuť! Chutnala jako *opravdová* rajčata!“ V některých oblastech, zejména v Severní Americe, se vysoce cení takzvané „krajové“ nebo „staré odrůdy“. V odborné literatuře můžete najít celou řadu pasáží, které k minulosti

nostalgicky odkazují: „Krajové odrůdy jsou jako mateřství a jablečný štrůdl. Nemají chybu. Jsou symbolem společenského postavení.“¹¹ Taková úcta k minulosti se mezi nizozemskými experty na rajčata vyskytuje jen zřídka. I když někteří starší konzumenti vychvalovali rajčata svého mládí, výpovědi, v nichž komunikační partneři vyjadřují hrdost na *rozchod* s minulostí prostřednictvím inovací, byly v našich datech čtenější.¹² V kontextu podobných výpovědí se jedná o relativně nedávnou „minulost“, konkrétně o osmdesátá a devadesátá léta 20. století, kdy, jak to vyjádřil jeden z pěstitelů, „se nevěnovala dostatečná pozornost kvalitě“. Kolují historky o tom, jak si Němci v této době začali stěžovat, že holandská rajčata jsou lesklá a tvrdá, ale úplně bez chuti. Výpověď pěstitelky: „Když jim Němci začali říkat ‚vodní bomby‘, pochopili jsme, že s tím musíme něco dělat. Rozhodli jsme se, že změním postup. Oslovili jsme šlechtitele semen, přestali jsme používat pesticidy a vyladili jsme živiny. Přišli jsme také s novou značkou – *Tasty Tom*. Rajčata prodávaná pod tímto označením jsou sice o něco dražší, ale svoje místo na trhu si našla.“ Nadšení pro inovace je široce sdílené, jak nám potvrdila slova dalšího pěstitele: „Nemyslete si, že zemědělství je zaostalé, vyvíjí se naopak velmi rychle. Pořídili jsme si ultramoderní balicí stroj. A teď stavíme klimatizovaný skleník.“ Inovativní experimenty někdy recyklují tradiční prvky. Další výpověď první pěstitelky: „K opílování používáme čmeláky, takže jsme museli omezit pesticidy, protože čmeláci nám umírali příliš rychle. Začali jsme tedy experimentovat s přírodními pesticidy.“ Ať tak, nebo tak, v rámci tohoto rejstříku jsou *dobrá rajčata* umísťována na časovou osu. Přítomnost je odlišena od minulosti. Jak to vyjádřila jedna konzumentka: „Rajčata pro mě dříve byla prostě rajčata, nic víc. Používala jsem je hodně, aniž bych o nich přemýšlela. Před několika lety jsem začala kupovat ta malá, co se prodávají ve svazích, v malých vaničkách. Říká se jim *Tasty Tom*. Jsou mnohem chutnější. Dnes už si vybírám jen takhle malá, velká nekupuji.“¹³

Čtvrtý rejstřík mobilizovaný našimi experty je rejstřík *přirozenosti*. Podle tohoto rejstříku je dobré, když věci nejsou poznamenány nemístným zasahováním. Dokonce i experti – anebo právě oni? – pracující ve velké továrně na kečup a protlak, která se bez zpracovávání rajčat neobejde, tento rejstřík využívají. Jeden z nich nám ukázal leták, na němž jeho společnost hrdě propaguje klady svých výrobků sloganem „Nevyrábíme, pěstujeme!“ Krátký reklamní film o pěstování rajčat, z nichž se kečup Heinz vyrábí, má stejný slogan v názvu. Poselství zní, že to, co ve filmu vidíme, je biologický, nikoli průmyslový proces. Rajčata

¹¹ Tento výrok slavného amerického odborníka na rajčata Kanti Rawala pochází z knihy pojednávající nikoli o dobrých, ale o dokonalých rajčatech (viz Allen 2010, 69). Připadalo nám půvabné, že tu šlechtitel svým výrokem o „symbolu společenského postavení“ mobilizuje kritický sociologický repertoár. Abychom se ale nepletli! Sociologickou kritiku mobilizuje v rámci vlastního kritického postoje: fakt, že krajové odrůdy slouží jako symbol společenského postavení, ještě neznamená, že na nich není co zlepšovat a šlechtit.

¹² Připadá nám, že řadě Nizozemců nedělá problémy hledat chyby ani na mateřství a/nebo na jablečném štrůdlu. Hle, téma na další výzkum! O úskalích a radostech anglojazyčného psaní o holandském terénním výzkumu a o otázkách spojených s hodnocením a jazykem (viz Mol 2014; Kuipers 2006).

¹³ Z četby textů Gomartové a Henniona (1999) lze odvodit, že schopnost rozpoznat chutná rajčata není samozřejmostí, ale závisí na cviku a zaujetí. Jejich převratná studie se zabývá aktivitami nezbytnými pro pěstování „vášnivého zaujetí“ (viz též Hennion 2001 a 2007).

nejsou *výrobky*, jsou *přírodní*. Pokud se marketingovému oddělení firmy Heinz skutečně daří skrýt všechny průmyslové procesy nezbytné při pěstování a zpracování rajčat pro globální trh, lze to považovat za kousek vpravdě husarský. Marketéři přitom vycházejí z odůvodněného předpokladu, že spotřebitelé přirozenost zbožňují. Někteří naši komunikační partneři tento předpoklad svými výpověďmi potvrdili. Tohle nám řekl jeden profesionální kuchař: „Poslouchejte, když někteří [pěstitelé] používají hromadu pesticidů a dalších chemikálií, nelíbí se mi to. Nebudu u nich nakupovat. Jsem proti nadměrným zásahům.“ To ale neznamená, že přirozenost je nade vše. Nebo že je to něco, čeho lze – pomíneme-li svět reklamních materiálů – skutečně dosáhnout. Tady je výpověď pěstitelky: „Organicky pěstovaná rajčata, to je samozřejmě *fikce*. Mají samozřejmě své klady, jsou dobrá pro životní prostředí, dobře se prodávají. Když se ale spotřebitelům v novinách i jinde tvrdí, že se v organickém zemědělství nepoužívají žádné chemikálie, nevím, co na to říct. To prostě není pravda.“

Pátý a poslední rejstřík, který bychom tu rádi zvýraznili, pracuje se *smyslovým potěšením*. Podle tohoto rejstříku jsou rajčata dobrá, když lahodí smyslům. Které smysly je třeba potěšit? Tak zaprvé jsou tu vizuální vodítka. Jak nám to popsali jeden spotřebitel: „Vypadají dobře? Mají pěknou barvu, jsou hezky červená? Není na nich vidět nějakou plíseň, nejsou pomačkaná?“ Přitažlivý vzhled může být cílem sám o sobě – tak například v salátu se rajče musí „dobře vyjmát“. Vzhled ale rovněž odkazuje k dalším kvalitám: pomačkané rajče nebude brzy k ničemu a plesnivě rajče není k ničemu už teď. Ani jedno z nich nechutná dobře. Vizuální vjemy mohou sloužit jako vodítko pro posouzení chuti a textury. Někdy se ale může jednat o vodítka zavádějící. To byl problém „vodních bomb“, které vypadaly dobře, ale chuťově nestály za nic. Fakt, že vizuální vjemy mohou „zradit“ ty, kdo hledají lahodnou chuť, představuje problematický prvek, klíčový rozpor ve smyslovém rejstříku. Výpověď kuchařky: „Některá rajčata mají tuhou slupku. Vypadají sice dobře, ale je to proto, že jsou tvrdá, a tvrdá jsou proto, že jsou plná vody. Když se do nich zakousnete, budete zklamaní. Nemají žádnou chuť.“ Rejstříky tedy zahrnují také vnitřní rozpory. Třeba mezi vzhledem a chutí. Nebo vůní a chutí. Ideálem je rajče přitažlivé pro všechny smysly. „Když to shrneme,“ řekl nám jeden šlechtitel, „chcete rajče, které je kulaté, červené, dobře vypadá a má výbornou chuť.“¹⁴

Vztahy

Pět rejstříků se v našich datech neobjevilo náhodnou. Vydestilovali jsme je pečlivou analýzou, jako chemik destiluje prvky sloučeniny. Destilační postup byl jednoduchý: když jsme zjistili, že se ve výpovědích našich komunikačních partnerů opakovaně mluví o „penězích“, začali jsme všechny věty týkající se tohoto tématu označovat jednou barvou. Peníze byly červené, manipulace s rajčaty modré, historický čas růžový, přirozenost zelená a odkazy na

¹⁴ Antropologické studie chuti často vycházejí z tvrzení, že „na Západě“ je privilegovaným smyslem zrak, zatímco „jinde“ je důležitější čich nebo chuť (viz např. Howes 1991). Další studie upozorňují, že se při vytváření tělesných požiteků jednotlivé smysly doplňují; že člověk je „multisenzorickou“ bytostí. Jednou z pozoruhodných věcí, které jsme objevili v našich rajčatových datech, je množství a pestrost narativů o vztazích mezi zrakovými a chuťovými požitky. O šálení smyslů a hře s nimi – zejména v oblasti hmatu a chuti – viz Mann et al. (2011).

smysly měly přidělenou barvu žlutou.¹⁵ Tímto způsobem jsme nejprve vybrali věty vypovídající o jediném rejstříku hodnocení. Až do této chvíle jsme mluvili o výpovědích označených jednou barvou. Takové věty však tvořily v našich datech menšinu. Většina vět byla označena několika barvami, jelikož vypovídaly o kombinacích několika různých rejstříků. Přivedly nás k otázce, jak se rejstříky mají k sobě navzájem. Spolupracují? Existují situace, v nichž rajčata mají vícero různých kladů? Určitě existují. Někdy ale rejstříky hodnocení míří každý jinam. Jednomu rejstříku se musí dát přednost, nebo je třeba dosáhnout kompromisu. Kompromisu mezi různými klady a zápory lze dosáhnout různými způsoby. Než abychom vás unavovali vyčerpávajícím přehledem, nabídneme vám neúplný seznam výmluvných příkladů.¹⁶

Největší napětí panuje mezi peněžním a smyslovým rejstříkem. Výpověď pěstitelky: „Jsou lidé ochotní za kvalitu zaplatit?“ Odpověď na tuto rétorickou otázku zní: Ne dost. Mnozí naši komunikační partneři obšírně popisovali, jak se v této věci dosahuje kompromisů. Výpověď jiného pěstitele: „Chut' se zvažít nedá, my ale prodáváme po kilech. Musíte udělat kompromis a nabízet zboží, které slušně chutná, a navíc i něco váží.“ Kompromisní řešení rozporu mezi cenou a chutí hledají také lidé, kteří rajčata kupují a jedí. Kupují rajčata „za trochu vyšší cenu“, nikoli však „předražena“, aby si mohli dopřát zboží, které možná není „prvořádní“, ale má „uspokojivou kvalitu“. Zlatá střední cesta ale není jediným možným typem kompromisu. Někdy je možné přecházet z jednoho rejstříku do druhého podle okolností. Jak to popsal jeden spotřebitel: „Když potřebuji rajčata do těstovin, koupím nějaká levnější, protože tak jako tak zmizí v omáčce. Když dělám salát, koupím krásně červené rajče, nad kterým se sbíhají sliny. Je pro mě důležité, aby rajčata v salátu vypadala přitažlivě.“ V prvním kontextu, v případě výroby omáčky, vítězí cena, zatímco v jiném, při přípravě salátu, mají navrch smyslové požitky a rajčata musejí *vypadat chutně*. Napětí mezi cenou a smyslovým požitkem se dá vyřešit buď kompromisem (nalezením střední cesty), přiřazením jednotlivých kladů k různým situacím (tady je důležité to a tam zas toto), nebo nadřazením jedné hodnoty hodnotě jiné. Poslechněte si výpověď spotřebitelky týkající se rajčat *Tasty Tom*, o nichž jsme se již zmínili: „Ale ano, znám je. Párkrát jsem je koupila, když jsem pozvala na jídlo přítele. Chut'ově jsou opravdu dobrá. Výborná. Sama bych si je ale nekoupila. Jsou na mě moc drahá.“¹⁷

Smyslové požitky mohou být rovněž v rozporu s důrazem na bezpečnou manipulaci. Dobrým příkladem jsou kontroverze kolem používání lednic a chladicích vozů. Když se s rajčaty zachází šetrně a přepravují se chlazená, pomaleji se kazí. Jeden prodejce nám vysvětlil, že „za starých časů“, kdy rajčata bývala tvrdší a obsahovala méně cukru, fungovalo chlazení dobře. Jenže dnes je to jinak. „Měla by se uchovávat v mírných teplotách, řekněme kolem

15 Zpočátku bylo barev víc, ale vyřadili jsme ty, které se vyskytovaly jen zřídka. Váhali jsme také, zda podřadit všechny smyslové vjemy pod jednu kategorii nazvanou „smyslové požitky“, rozdělit skupinu výpovědí na vzhled a chuť, nebo zda raději použít nějaký obecnější termín, jako např. „kvalita“. Je zřejmé, že výběr způsobu třídění závisí na cílech výzkumu.

16 Inspirující analýza „komplexity“ v případě hodnocení projektu silnice v Pyrenejích (viz Thévenot 2002a).

17 Jelikož lidí s podobnými názory je hodně, pěstitelům se dosud nepodařilo prosadit „ekonomii kvality“ (Callon, Méadel a Rabeharisoa 2002), v jejímž rámci se kvalita cení nade vše a techniky sloužící k jejímu rozpoznávání jsou široce sdíleny.

nějakých šestnácti stupňů. V lednici se rajčata sice nekazí, zato však hořknou. Na chuť má chlazení opravdu špatný vliv.“ Jeden z kuchařů, s nimiž jsme hovořili, chlazení rajčat rezolutně odmítá. Rajčata nakupuje přímo u důvěryhodných pěstitelů věnujících se organickému zemědělství a neváhá za nimi sám cestovat z města na venkov, jen aby se úplně vyhnul chlazení. „Nakupuji u jednoho obchodníka s ovocem a zeleninou, který mi zboží dodává přímo sem, rovnou ke dveřím. Ten ale všechnu zeleninu chladí. U některých druhů zeleniny to nevadí, ale chlazené rajče, to mi můžete věřit, to je katastrofa. Když sem přijde nějaký kontrolor a vidí rajče, které nebylo vůbec chlazené, hned ho chce ochutnat. Víte proč? Protože lidi už vůbec nevědí, jak takové rajče chutná.“ Problém, který jednomu expertovi přijde tak důležitý, nechává druhého zcela chladným. Jedna spotřebitelka se nám svěřila, že dává rajčata do lednice. Proč? Naše otázka ji překvapila. „Proč dávám rajčata do lednice? Asi proto, že to tak dělala moje matka. Je to špatně?“ Když jí výzkumník objasní, že podle některých komunikačních partnerů rajčata chlazením ztrácejí chuť, je překvapena ještě víc. Napětí mezi chladnou racionalitou uskládnování a vřelou péčí o chuť se v praxi jen málokdy řeší kompromisem. Pro někoho je chlazení samozřejmostí. Pro jiné je to katastrofa.¹⁸

Pokud jde o vztah lahodné chuti a přirozenosti, mohou být někdy v souladu a jindy v rozporu. Jsou místa, kde rajčata z tak řečených „výroben“ zahrnují, protože postrádají jak chuť, tak přirozenost. Jak nám řekla šéfkuchařka jedné luxusní restaurace: „Některá rajčata pocházejí z obrovských výroben, přímo gigantických. Zajedte si do Malagy, najdete tam obrovské pěstitrny patřící Holanďanům, skutečné rajčatové plantáže. Vyrábějí rajčata pro [jména několika laciných supermarketů]. Jestli vás zajímá průmyslová výroba, tohle je něco pro vás. Šílenost. Nemá to žádnou chuť. Jíst se to nedá.“ To ovšem neznamená, že klady ceněné v rejstříku přirozenosti jsou vždy v souladu s těmi, které se kladně hodnotí v rejstříku smyslových potěšení. Mohou být také v rozporu. Výpověď pěstitele: „K pravidlům organického zemědělství patří zákaz používání draslíku. Když ale přidáte draslík, rajčata tolik nevyrostou, a malá rajčata jsou chutnější. Organicky pěstovaná zelenina většinou chutná skvěle, z mnoha různých důvodů. Co se ale rajčat týče, nefunguje to. Zákaz draslíku byl tragickou chybou.“ Narazili jsme na neslučitelný protiklad. „Přírodní“ rajče není tak dobré jako to, které bylo pohnojeno draslíkem, a naopak „sladké“ rajče, jež se díky přidání draslíku stalo chutnějším, není podle platných pravidel „přirozené“.

Péče

V rámci činností, o nichž nám vyprávěli naši komunikační partneři, není hodnocení vynášením soudů na základě faktů. Je důležitou součástí aktivit, jimiž experti o rajčata pečují.¹⁹

¹⁸ Mezi případovými studiemi, které inspirovaly Boltanského a Thévenota, najdeme jednu, jež se rovněž týká napětí mezi kvalitou a chlazením. Jde o to, zda lze camembert stále považovat za „autentický“, když uskládněním v lednici prodloužíme jeho životnost (Boisard a Letablier 1989).

¹⁹ V tomto ohledu se experti na rajčata podobají lidem zabývajícím se zdravotní péčí, kteří se stejně jako oni nevěnují primárně vynášení soudů, ale spíše se snaží situaci zlepšit – ať už „zlepšení“ na konkrétním místě a v konkrétní situaci znamená cokoli – viz např. Struhkamp, Mol a Swiestra (2009). Posun od *zdravotní péče k péči o rajčata* potvrzuje užitečnost přístupu, který péči nechápe

Ověřovali jsme to. V průběhu rozhovorů se Frank vždycky zeptal: „Kdybych měl od příštího týdne dělat vaši práci (nebo se starat o vaši domácnost), co bych musel dělat?“²⁰ Touto cestou jsme se dozvěděli leccos zajímavého o činnostech, jejichž cílem je *dosáhnout* dobrého rajčete. Jelikož kvality rajčat nejsou jednou a provždy dány, je možné je měnit. Tohle nám třeba řekl jeden kuchař: „I když se vám dostane do rukou nekvalitní produkt, můžete ho zlepšit, když s ním budete zacházet s láskou.“ Fakt, že kvality nejsou neměnnými charakteristikami objektů, neznamená, že se dají libovolně měnit. Spíše se proměňují za aktivního přispění expertů, ať už jsou to šlechtitelé, pěstitelé, výrobci, prodejci, kuchaři nebo strážníci. Dělat se toho dá hodně. V případě zlepšování rajčat je to zřejmé: pěstování je samá práce. Vezměte si například prostřihávání. „Na každém trsu necháváme šest rajčat. Když to necháte být, každý hrozen bude mít osm, devět, nebo deset rajčat. Když ale jejich počet prostřiháváním snížíte na šest, dosáhnete lepší kvality.“ Pak je tu zalévání. „Rajčata sázím do samozavlažovacích truhlíků, čtyřicet centimetrů nad zemí. Zalívat je můžete podle harmonogramu, podle množství světla, nebo podle ztráty hmotnosti, protože když se z rostliny vypařuje hodně vody, ztrácí na váze.“ Zapomenout se nesmí ani na ochranu proti parazitům. „Se škůdci bojujeme biologickými prostředky. Když do listů nakladou vajíčka molice, přidáme parazitické vosičky. Vosičky kladou vajíčka do vajíček molice, takže z vajíček se nakonec nevylíhnou molice, ale vosičky.“ A tak dále a tak podobně, náš seznam není ale zdaleka vyčerpávající.²¹

V interakci s rajčaty se naši komunikační partneři snaží *udělat je lepšími*. To znamená, že při hodnocení nejde jen o posuzování reality, ale také o hledání odpovědi na otázku, co je vhodné dělat, aby se realita proměnila. Vezměte si jako příklad zpracovávání rajčat. V rámci rejstříku přirozenosti neplatí zavařování, zahušťování a konzervování za činnosti zvyšující kvalitu, jelikož „jdou proti přirozenosti“. Pokud ale jde o peníze, zpracovávání vyhovuje nejen samotným zpracovatelům (kteří mohou vydělat peníze), ale rovněž spotřebitelům (kteří za konzervovaná rajčata zaplatí méně než za čerstvé plody). Zpracovávání je kladně hodnoceno rovněž v rámci rejstříku manipulace s rajčaty, protože díky němu rajčata zůstanou stravitelná – dobrá k jídlu – dlouho poté, co by se bez úprav dávno zkazila. Zpracovávání rajčat také usnadňuje manipulaci s rajčaty pro kuchaře ve velkých kuchyních, jelikož otevřít konzervu protlakem je pro ně mnohem jednodušší, než když si rajčata do omáčky musí sami oloupat. Tohle nám řekl jeden z nich: „Loupání rajčat nepatří k mým oblíbeným činnostem. Je to protivná práce. Nedělám to moc často. Když ale vařím polévku, jinak to nejde. Polévka, ve které plavou rajčatové slupky, nestojí za nic. Grrr. Takže mi nic jiného nezbyvá. Nebo si

jako podstatné jméno označující (sociální) oblast života, ale jako sloveso zahrnující spektrum různých činností. Viz též Mol (2008a) a příspěvky v Mol, Moser a Pols (2010). Toto pojetí péče rezonuje rovněž s Latourovým konceptem „záležitosti starostlivosti“ (viz Latour 2004).

²⁰ Rady, jak vypěstovat „dobré“ rajče nebo jak s rajčaty správně nakládat, představují bohatý literární žánr – o pěstování a zpracovávání rajčat (viz např. Gould 1992).

²¹ Seznam nezbytných činností by se ještě více prodloužil, kdybychom udělali rozhovory s dalšími experty, jako například s těmi, kteří vykonávají manuální práci (aniž by ji zároveň řídili) na polích, ve skladech a v továrnách. Absence rozhovorů s těmito lidmi patří ke slabinám této studie; avšak srovnaj např. Berndt (2002). Další její slabinou je, že jsme se omezili na komunikační partnery v Nizozemí, zatímco rajčata cestují na velké vzdálenosti, a představy o tom, jaké mají nebo jaké mají mít klady a zápor, se po cestě mění. O tom např. Rosset, Rice a Watts (1999).

trochu zašvindluju a použiji rajčata z konzervy.“ Potenciální zápory konzervovaných rajčat hrají roli v rejstříku smyslových požiteků. Polévka z protlaku není tak chutná jako polévka z čerstvých loupáných plodů. Nemusí to tak ale být vždycky a pro každého. „Do polévky dávám hodně čerstvých rajčat. Ale na konec vždycky přidám konzervu protlaku. Má pak mnohem lepší chuť!“

Hodnocení rajčat je vpleteno do činností nazývaných jinými jmény – pěstování, vaření, konzumování atd. A kompromisy mezi soupeřícími klady a zápory se spíše budují (materiálně) než nalézají (slovně). Záleží na tom, jak prakticky proveditelné je přizpůsobit svou činnost různým hodnotám. Vezměte si případ výrobce průmyslově vyráběných kečupů. Potřebuje rajče, s nímž se dobře manipuluje ve stadiu výroby (dobře snáší sklizeň zemědělskými stroji a dopravu) a z něhož se dá vyrobit kečup, se kterým se snadno manipuluje u večeře (z lahve nevytéká ani příliš rychle, ani příliš pomalu). Kečup kromě toho musí také lahodit smyslům (musí mít „správnou“ barvu, texturu a chuť). Pokud takové rajče neexistuje, je třeba ho vynalézt. A to je přesně to, co udělala společnost Heinz – a semena nové odrůdy si nechala patentovat. Náš informant z této společnosti je na tento úspěch patřičně hrdý: „Rajče se musí vyznačovat vysokou viskozitou. Když rajče Heinz jemně stisknete, vyteče jen velmi málo šťávy. Je hodně masité, takže z něj lze vyrobit poctivý, hutný kečup. Obsahuje hodně cukru, protože čím je rajče sladší, tím méně musíte přidávat sladidla. A musí být vysoce odolné, aby vydrželo transport.“ Jelikož rajčata nejsou jednou a provždy daným objektem, ani dobrá rajčata nejsou samozřejmostí. V procesu vytváření dobrých rajčat jsou různé jejich kvality a jejich kombinace předmětem neustálého kutění.²²

Případ hodnocení rajčat nám umožňuje nahlédnout, že takové kutění není záležitostí totálního ovládnutí. Protože rajčata sice jsou přizpůsobivá, ale jen do určité míry. Přesný rozsah jejich přizpůsobivosti přitom není předem znám a musí být teprve kutěním odhalen. Zkusíte odstříhnout několik výhonků a zjistíte, že to zlepši chuť rajčat na zbývajících výhoncích. Uvaříte polévku z neloupaných rajčat a přijdete na to, že vám polévka s rajčatovými slupkami není po chuti. Chcete lidem rajčata prodávaná v supermarketu naaranžovat co nejpřitažlivěji a ukáže se, že jste zapomněli na jejich křehkost. Výpověď jednoho prodejce: „Musí se prodávat v krabicích, ve kterých přijdou. Rajče nikdy nepřendávejte z jedné krabice do jiné. Samozřejmě že když vám zbude pár kusů na dně, můžete je přidat k rajčatům v sousední přepravce. Nikdy ale nesmíte začít přendávat celou hromadu, a v žádném případě je nesmíte přesypávat z přepravky do přepravky. Jsou lidé, kteří to tak dělají, ale rajčatům to nedělá dobře.“ Křehkost rajčat volá po šetrném zacházení. I když se ale snažíte sebevíc, snaha o vylepšování rajčat nevede automaticky k úspěchu. Nejde o to převzít

²² Ačkoli se dnes hodně mluví o zdravém jídle, naši komunikační partneři k našemu překvapení nemobilizovali „zdraví“ coby relevantní rejstřík hodnocení. Říkali jsme si, zda nám něco důležitého neuniklo. Když jsme pátrali po příčinách tohoto opomenutí, našli jsme řadu mimoděk pronesených poznámek o tom, že rajčata jsou „samozřejmě“ zdravá. Došlo nám, že jsou-li rajčata „samozřejmě“ zdravá, není tento jejich rys pro hodnocení důležitý, neboť tu nejsou žádná špatná (nezdravá) rajčata, která by bylo třeba odlišit od dobrých (zdravých) rajčat. Stejně tak naši experti *nedělají* nic, aby *učinili* rajčata zdravými. Rajčata prostě zdravá jsou. Některé způsoby přípravy možná lze považovat za *zdravější* než jiné – tím to ale pro naše komunikační partnery končí.

kontrolu a vnutit rajčatům svůj ideál, ale o starostlivou hru s možnostmi zlepšení, při které věnujete pozornost nejen tomu, co je *na rajčatech* dobrého, ale také tomu, co je dobré *pro ně*. Poslechněte si výpověď pěstitelky: „Je to tak, snažíme se jim udělat radost. Zaléváme je, svítíme jim, přidáváme živiny, co se do nich vejde. Dáváme jim všechno, co potřebují.“ Když se o rajčata dobře staráte, postarají se i ona o vás.²³ Nejedná se přitom o žádnou jednoduchou symetrii. Rajčata sice vděčí člověku za svůj krátký život, pak je ale člověk sklídí, odveze, zpracuje, prodá, uvaří a sní. Naši experti zase vděčí rajčatům za část svých příjmů; nebo díky nim fyzicky prospívají, když si na nich pochutnávají, když je tráví, vstřebávají a metabolizují.²⁴ Jak určit, který účastník těchto vztahů více dává a který dostává? Výpověď kuchařky: „Když je rajče dobré, není třeba dělat skoro nic. Stačí kapka balzamikového oleje. Nebo olivový olej, pepř a sůl. Vítejte v nebi.“

Závěr

Otázka, jak dobré je ocitnout se v nebi, by si zasloužila samostatnou případovou studii. Prozatím se spokojme s tím, co jsme se o hodnocení naučili na základě studia případu *dobrych rajčat*. Zatímco někteří badatelé soudí, že by studia hodnocení měla usilovat o formulování koherentní teorie, my jsme se vydali jinou cestou. V celém našem textu věnovaném případu „dobrych rajčat“ jsme se pečlivě vyhýbali striktním definicím klíčových pojmů a už vůbec by nás nenapadlo určovat, jak je mají ostatní používat.²⁵ Zaváděním fixního společného jazyka, domníváme se, otevření nového pole výzkumu příliš neprospějete. To znamená, že každý jednotlivý případ musí být studován odděleně a že musí zůstat uzavřen ve svém vlastním kontextu. Naopak, dobrá případová studie staví na jiných případových studiích, rezonuje s nimi a přispívá ke sbírce specifických svými vlastními zvláštnostmi. Jedině tímto způsobem může nový případ rozšířit a zdokonalit naši schopnost rozpoznat, čeho *může* být to které místo nebo ta která situace případem. Vzdá-li se některý kolektiv výzkumníků a výzkumníků propojování jednotlivých případů do jednotného schématu a podrží-li je namísto toho ve vzájemném napětí, každý nový případ usnadní jeho členkám a členům studium *hodnocení* (hodnocení, zhodnocování, oceňování atd.) na dalších místech a v dalších situacích, aniž by se přitom uzavírali věcem, jichž si dosud nikdo nevyšiml. Něco, co je v jedné situaci bezvýznamné, může být klíčové v jiné situaci. A to, co bylo rozpoznáno v jednom případě, lze pak mnohem snáz rozpoznat v případech dalších. Co si tedy jakožto kolektiv výzkumníků a výzkumníků můžeme odnést z našeho studia případu *dobrych rajčat*?

²³ Naše analýza reciprocity je inspirována studií Hanse Harberse (2010), jenž s pomocí konceptu „pěče“ popsal vztahy mezi zemědělci a hospodářskými zvířaty – zatímco farmáři zvířata krmí, napájají a všemožně se o ně starají, zvířata péči vracejí tím, že farmářům poskytují živobytí. Rajčata se v tomhle od zvířat zase tolik neliší. Viz též skvělou kapitolu v knize Michaela Pollana (2002), v níž analyzuje pěstování jablek z perspektivy aktivních jabloní.

²⁴ Rajčata překračují tělesné hranice a jsou tělem absorbována, viz též Abrahamsson a Simpson (2011).

²⁵ O ambicích a možném směřování rodícího se oboru studií hodnocení viz poučený přehled z pera členů redakční a vědecké rady časopisu *Valuation Studies* (Kjellberg a Mallard et al. 2013).

Za prvé, náš případ se brání zjednodušení do dvou- nebo trojrozměrných schémat. Hodnocení rajčat se obtížně formalizuje a jeho analýza oplývá nejrůznějšími průniky a interferencemi. Podařilo se nám vydestilovat několik rejstříků hodnocení: na základě ceny; vhodnosti pro snadnou manipulaci; historického času; přirozenosti; a smyslové přitažlivosti. I když se ale každý z těchto rejstříků opírá o jiný konkrétní ohled, konečný soud o tom, co je v tom kterém ohledu dobré, se liší podle role experta (tak třeba prodejci chtějí vydělat peníze, zatímco kupující je většinou neradi utrácí)²⁶ a podle situace (zatímco třeba šťavnatá rajčata jsou dobrá do salátu, do sendvičů potřebujete tvrdší). Kromě toho, zatímco konkrétní rejstřík může v určitém kontextu fungovat jednotně (např. smyslové kvality společně soupeří s cenou), v jiném kontextu vznikají v tomtéž rejstříku trhliny (třeba mezi smyslovými kvalitami vzhledu a chuti). Soupeření dvou různých „kladů“ lze vyřešit upřednostněním, nebo naopak anulováním jednoho z nich, nebo jejich propojením ve funkčním kompromisu (*tady* převládne chuť, *tam* zase cena; anebo zvítězí hledání *střední cesty*). Takové složitosti pak společně vedou k tomu, že případ „dobrých rajčat“ nelze vtěsnat do úhledného schematického přehledu. Vždy se budou objevovat nové posuny, kontrasty a překvapení. Takže zatímco jsme o pár odstavců výš argumentovali proti formulování všezahrnující teorie hodnocení platné napříč konkrétními případy, naše analýza naznačuje, že ve skutečnosti není možné dojít k jednoznačným závěrům ohledně hodnocení ani v jediném individuálním případě, třeba v případě „dobrých rajčat“. Pointa zní, že vhledy a poznatky není třeba schematizovat. Pokud jde o naše komunikační partnery, všezahrnující formální schémata jim v praxi hodnocení rajčat nijak zvlášť nechybí.

Za druhé, ze studia našeho případu si odnášíme také poučení ohledně performativity hodnocení. Až donedávna se výzkum hodnocení zaměřoval na případy odtazitých soudů. Ospravedlňování, jemuž se věnovali Boltanski a Thévenot, probíhalo před ospravedlňovaným aktem či po něm. Empirické studie shromážděné ve fascinující knize doprovázející teoretickou studii těchto autorů většinou referovaly o jednáních, při nichž lidé rozhodovali o věcech nacházejících se mimo jednací místnost.²⁷ Velká část filosofických prací věnovaných normativitě se týká normativních soudů vynášených outsidersy, jako například soudci, kteří posuzují činy jiných lidí z výše soudcovské stolice, oděni v nepřehlédnutelně odlišných šatech. Oblíbenou postavou klasické sociologie kultury je umělecký kritik, jenž pochválí nebo zhanobí obraz, aniž by si zamazal ruce barvami. Kdyby vzal do rukou černou fixu a zkusil přidat pár linií pro lepší kontrast, muzejní kustodi by ho hnali ze dveří. Všichni experti, s nimiž jsme my dělali rozhovory, naopak mají plné ruce rajčat. Hodnocení se v jejich případech proplétá se zlepšováním. Není pro ně oddělenou aktivitou spočívající výhradně v posuzování,

²⁶ Slovo „většinou“ naznačuje, že tomu tak nemusí být ve všech případech. Jeden z našich kolegů ve svých komentářích k jedné z raných verzí tohoto textu napsal, že když si chce dopřát, kupuje drahá rajčata a těší se na jejich vynikající chuť. Dodal, že mu v takových situacích nadměrné utrácení možná dělá větší radost než samotná rozkoš z jídla.

²⁷ Výše jsme se již zmínili o pozoruhodném případě „dobrého camembertu“. Další výzkum probíhal v místní bankovní pobočce a zaměřil se na otázku, na základě čeho někteří lidé dostanou a jiní nedostanou půjčku. I v tomto případě se jednalo o výsledek jednání (viz Boltanski a Thévenot 1989).

ale je nerozlučně spjata se šlechtěním, pěstováním, zpracováváním, prodáváním, vařením, krájením a jezením. Nejsou to jen šlechtitelé, kdo chce stvořit „dobrá rajčata“, ale rovněž pěstitelé, výrobci, prodejci (pozor na příliš vysoké hromady!), kuchaři (nedávejte je do lednice; přidejte balzamikový ocet!), a dokonce i konzumenti (i kdyby jen pozorným vychutnáváním). A jelikož se na „dobrých rajčatech“ pracuje na tolika různých místech a tolika různými způsoby, náš případ naznačuje, že nejen hodnocení samo, ale také zlepšování, vychutnávání a další činnosti významně spoluurčují, čeho je třeba si cenit.

Za třetí, činnosti zaměřené na zdokonalování rajčat neumožňují plnou kontrolu. Většina každodenních aktivit, jejichž prostřednictvím se rajčata stávají lepšími, nelze zkrotit standardizací. Jsou citlivé vůči působení celé řady umíněných akterů a faktorů (od půdy přes nákladňáky k nožům a stovkám dalších věcí), a kdykoli nastane nějaká změna, každý činitel na ni reaguje jinak. Někdy se jejich reakce dají předvídat, ale častěji se dopředu odhadnout nedají. To je důvod, proč jsme práci, kterou naši komunikační partneři na „dobrých rajčatech“ odvádějí, nazvali *péčí*. Užití termínu „péče“ naznačuje, že jde o nepřetržitou práci, která usiluje o zlepšení, ale nemusí vždy uspět. Naznačuje také, že předmět zlepšování nemá být ovládnut, ale respektován. Respekt přitom neznamená nechat věci v takovém stavu, v jakém jsou. Mnohem spíš jde o využívání silných stránek a zkusmé odstraňování slabín. Z toho plyne, že stanovení cíle nezáleží jen na nás. Vyhlídnuté cíle, posuzované objekty a posuzující subjekty se vzájemně postupně spoluutvářejí. To znamená, že charakteristiky jako viskozita či obsah cukru nemohou samy o sobě představovat „klady“ rajčat. Vstupují do interakcí s dalšími „věcmi“, jako třeba s citlivostí čmeláků, legislativou týkající se „přirozenosti“ přidávání draslíku nebo právě s tím octem, který máte zrovna doma v kuchyni. Tyto a další materiality a praktičností ovlivňují a spoluutvářejí hodnocení rajčat v praxi. Plyne z toho následující poučení: výsledek hodnocení nějaké „věci“ nezávisí vždy na stejných proměnných.

Čtvrtý, poslední poznatek formulovaný na základě naší případové studie souvisí s jídlem. Až dosud jsme tuto činnost, představující samu podstatu případu dobrých rajčat, nechávali stranou.²⁸ Začneme tím, že jídlo je jedním z performativních formátů, které na sebe hodnocení bere. Protože ať už jíme pozorně a s labužnickým zaujetím, nebo spěšně hnání zvykem nebo hladem, jídlo zjednává rajčata jako *dobrá k jídlu* – a nikoli jako nepoživatelná nebo vhodná leda na kompost. Jídlo také představuje horizont všech ostatních činností, které naši komunikační partneři s rajčaty provozují. Rajčata se pěstují, transportují, kupují, vaří a opečovávají všemožnými způsoby právě proto, že jsou „dobrá k jídlu“. Nehledě na počet a různorodost způsobů hodnocení, jakož i na soupeření a kompromisy mezi nimi, všechny ty rejstříky hodnocení rajčat by vůbec neexistovaly, kdyby rajčata nebyla *rovněž* dobrá k jídlu. Ačkoli však jídlo v zásadě vždy hodnotí rajčata pozitivně, zároveň je ničí. Po skončení oběda není po tom zářivě rudém šťavnatém exempláři, který tak vhodně zkrášloval salát na vašem stole, ani památky. Jeho chuť buď rychle zmizí, nebo na okamžik přetrvá, ale ať už tak, nebo tak, vaše potěšení nebude trvat věčně. Metabolizované složky rajčete budou nějakou dobu působit ve vašem těle a umožní vám usmívat se, chodit či číst článek, ale „rajče“ coby

²⁸ „Jídlo“ s sebou nese zásadní proměnu klíčových teoretických repertoárů. Otázky relačnosti (viz Bertoni 2013); otázky rozporů mezi ekonomickými zájmy a nutričními potřebami (viz Yates-Doerr 2012); otázky subjektivity (viz Mol 2008b).

samostatný odlišitelný objekt bude tou dobou už dávno pryč. Jak lidé žvýkají, polykají a tráví rajčata, zároveň je zjednáávají jako dobrá a zároveň je vyprovázejí ze světa. To znamená, že pokud jde o rajčata, hodnocení nejde ruku v ruce pouze s pečováním (s vylepšováním, zkvalitňováním), ale také s ničením (zabíjením, trávením, rozkladem). I to je jeden z důležitých vhladů vzešlých ze zkoumání našeho případu. Výzkum „dobrých rajčat“ není pouze příspěvkem ke zkoumání hodnocení, ale rovněž ke studiu znehodnocování.

Poděkování

Tento text vznikl v rámci výzkumného projektu „Eating bodies in Western practice and theory“, financovaného prostřednictvím finančního mechanismu ERC Advanced Grant (AdG09 Nr. 249397-eatingbodies). Annemarie Mol, spoluautorka tohoto textu, byla jeho hlavní řešitelkou. Druhý spoluautor Frank Heuts napsal pod vedením AM o „dobrých rajčatech“ magisterskou diplomovou práci z oboru sociologie. Rádi bychom zde poděkovali členkám a členům výzkumného týmu, jmenovitě Filippu Bertonimu, Sebastianu Abrahamssonovi, Else Vogel, Michalisku Kontopodisovi a Cristobalu Bonellimu, a obzvláště pak (za detailní komentáře k textu) Anně Mann, Emily Yates-Doerr a Rebece Ibanez Martin. Za komentáře a podporu děkujeme rovněž Olavu Velthuisovi, Mieke Aerts, Rogieru van Reekum, Thomasu Franssenovi, Giselinde Kuipers, Tsjalling Swiestrovi, Mattijsu van de Portovi, Bodil Just Christensen a Johnu Law. Ke kvalitě textu výrazně přispěli rovněž dva anonymní recenzenti a editoři časopisu *Valuation Studies*. Velmi vděční jsme samozřejmě také našim komunikačním partnerům. Autoři rovněž děkují Michalu Synkovi za péči věnovanou českému překladu.

Přeložil Michal Synek

Literatura

- ABRAHAMSSON, Sebastian a Paul SIMPSON. 2011. „The Limits of the Body: Boundaries, Capacities, Thresholds.“ *Social & Cultural Geography* 12(4): 331–338.
- ALLEN, Arthur. 2010. *Ripe: The Search for the Perfect Tomato*. Berkeley: Counterpoint Press.
- APPADURAI, Arjun. 1986. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press.
- BARNDT, Deborah. 2002. *Tangled Routes: Women, Work, and Globalization on the Tomato Trail*. Lanham, London: Rowman & Littlefield.
- BERTONI, Filippo. 2013. „Soil and Worm: On Eating as Relating.“ *Science as Culture* 22(1): 61–85.
- BOISARD, Pierre a Marie-Thérèse LETABLIER. 1989. „Un compromis d’innovation entre tradition et standardisation dans l’industrie laitière.“ Pp. 209–218 in Luc BOLTANSKI a Laurent THÉVENOT (eds.). *Justesse et justice dans la travail*. Paris: Presses Universitaires de France.
- BOLTANSKI, Luc a Laurent THÉVENOT (eds.). 1989. *Justesse et justice dans le travail*. Paris: Presses Universitaires de France.
- BOLTANSKI, Luc a Laurent THÉVENOT. 2006. *On Justification: Economies of Worth*. Princeton: Princeton University Press.
- CALLON, Michel, Cécile MÉADEL a Vololona RABEHARISOA. 2002. „The Economy of Qualities.“ *Economy and Society* 31: 194–217.

- DODIER, Nicolas. 2012. „Ordre, force, pluralité. Articuler description et critique autour des questions médicales.“ Pp. 317–342 in Pascale HAAG a Cyril LEMIEUX (eds.). *Faire des Sciences Sociales: Critiquer*. Paris: Les Editions EHESS.
- GOMART, Emile a Antoine HENNION. 1999. „A Sociology of Attachment: Music Lovers, Drug Addicts.“ Pp. 220–247 in John LAW a John HASSARD (eds.). *Actor Network Theory and After*. Oxford: Blackwell Publishers.
- GOULD, Wilbur. 1992. *Tomato Production, Processing & Technology*. Timonium: CTI Publications.
- GREABER, David. 2002. *Towards an Anthropological Theory of Value: The False Coin of Our Own Dreams*. Palgrave MacMillan.
- HARBERS, Hans. 2010. „Animal Love Stories: About Care and Economy.“ Pp. 141–170 in Annemarie MOL, Ingunn MOSER a Jeannette POLS (eds.). *Care in Practice: On Tinkering in Clinics, Homes and Farms*. Bielefeld: Transcript Verlag.
- HELGESSION, Claes-Fredrik a Fabian MUNIESA. 2013. „For What It's Worth: An Introduction to Valuation Studies.“ *Valuation Studies* 1(1): 1–10.
- HENNION, Antoine. 2001. „Music Lovers: Taste as Performance.“ *Theory, Culture, Society* 18(5): 1–22.
- HENNION, Antoine. 2004. „Pragmatics of Taste.“ Pp. 131–144 in Mark JACOBS a Nancy WEISS HANRADAN (eds.). *The Blackwell Companion to the Sociology of Culture*. Oxford/Malden: Blackwell.
- HENNION, Antoine. 2007. „Those Things That Hold Us Together: Taste and Sociology.“ *Cultural Sociology* 1(1): 97–114.
- HOWES, David. 1991. *The Varieties of Sensory Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*. Toronto: University of Toronto Press.
- KJELLBERG, Hans et al. 2013. „Valuation Studies? Our Collective Two Cents.“ *Valuation Studies* 1(1): 11–30.
- KUIPERS, Giseline. (2006) *Good Humor, Bad Taste: A Sociology of the Joke*. Berlin: Mouton de Gruyter.
- LATOUR, Bruno. 2004. „Why Has Critique Run Out of Steam? From Matters of Fact to Matters of Concern.“ *Critical Inquiry* 30: 225–248.
- LATOUR, Bruno. 2007. *Reassembling the Social: An Introduction to Actor-Network-Theory*. Oxford: Oxford University Press.
- LAW, John. 2002. *Aircraft Stories: Decentering the Object of Technoscience*. Durham: Duke University Press.
- LAW, John. 2004. *After Method: Mess in Social Science Research*. Routledge.
- MANN, Anna, Annemarie MOL et al. 2011. „Mixing Methods, Tasting Fingers: Notes on an Ethnographic Experiment.“ *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 1(1): 221–243.
- MÉADEL, Cécile a Vololona RABEHARISOA. 2001. „Taste as a Form of Adjustment between Food and Consumers.“ Pp. 234–253 in Rod COOMBS, Ken GREEN, Albert RICHARDS a Vivien WALSH (eds.). *Technology and the Market: Demand, Users and Innovation*. Cheltenham: Edward Elgar Publishing.
- MEYERS, Fred (ed.). 2002. *The Empire of Things: Regimes of Value and Material Culture*. Santa Fe: School of American Research Press.
- MOL, Annemarie. 2008a. *The Logic of Care: Health and the Problem of Patient Choice*. London: Routledge.
- MOL, Annemarie. 2008b. „I Eat an Apple: On Theorizing Subjectivities.“ *Subjectivity* 22: 28–37.
- MOL, Annemarie. 2011. „The Ability to Taste: The Eating Body between Laboratory and Clinic.“ Pp. 467–480 in Frances MASCHIA-LEES (ed.). *A Companion to the Anthropology of the Body and Embodiment*. Wiley- Blackwell.

- MOL, Annemarie. 2012. „Mind Your Plate! The Ontonorms of Dutch Dieting.“ *Social Studies of Science* 43: 379–396.
- MOL, Annemarie. 2014. „Language Trails: ‚Lekker‘ and Its Pleasures.“ *Theory, Culture & Society* 31(2-3): 93–119.
- MOL, Annemarie, Ingunn MOSER a Jeannette POLS (eds.). 2010. *Care in Practice: On Tinkering in Clinics, Homes and Farms*. Bielefeld: Transcript Verlag.
- POLLAN, Michael. 2002. *The Botany of Desire: A Plant's-Eye View of the World*. London: Bloomsbury Publishing.
- POLS, Jeanette. 2006. „Accounting and Washing: Good Care in Long-Term Psychiatry.“ *Science, Technology & Human Values* 31(4): 409–430.
- ROSSET, Peter, Robert RICE a Michael WATTS. 1999. „Thailand and the World Tomato: Globalization, New Agricultural Countries (NACs) and the Agrarian Question.“ *International Journal of Sociology of Agricultural and Food* 8: 71–85.
- STAR, Susan Leigh a James R. GRIESEMER. 1989. „Institutional Ecology, ‚Translations‘ and Boundary Objects: Amateurs and Professionals in Berkeley's Museum of Vertebrate Zoology, 1907–39.“ *Social Studies of Science* 19(3): 387–420.
- STRUHKAMP, Rita, Annemarie MOL a Tjalling SWIERSTRA. 2009. „Dealing with Independence: Doctoring in Physical Rehabilitation Practice.“ *Science, Technology & Human Values* 34: 55–76.
- THÉVENOT, Laurent. 2001. „Organizing Complexity: Conventions of Coordination and the Composition of Economic Arrangements.“ *European Journal of Social Theory* 4(4): 405–425.
- THÉVENOT, Laurent. 2002. „Which Road to Follow? The Moral Complexity of an ‚Equipped‘ Humanity.“ Pp. 53–87 in John LAW a Annemarie MOL (eds.). *Complexities: Social Studies of Knowledge Practices*. Durham/ London: Duke University Press.
- VATIN, François. 2013. „Valuation as Evaluation and Valorizing.“ *Valuation Studies* 1(1): 31–50.
- WATSON, James L. a Melissa L. CALDWELL. 2005. *The Cultural Politics of Food and Eating*. Malden: Blackwell Publishing.
- WHATMORE, Sarah. 2002. *Hybrid Geographies: Natures, Cultures, Spaces*. London: Sage.
- YATES-DOERR, Emily. 2012. „Meeting the Demand for Meat?“ *Anthropology today* 28(1): 11–15.

Autoři

Frank Heuts v době práce na tomto textu studoval magisterský stupeň oboru sociologie. V současné době pracuje jako konzultant ve výzkumné a konzultační agentuře, kde se věnuje především zakázkám z veřejného sektoru.

Annemarie Mol je profesorkou antropologie těla na Amsterdamské univerzitě. K jejím nejnovějším knihám patří *Jídlo jako teorie (Eating in Theory)*, Duke University Press, 2021) a *Za jiných podmínek: Zasahování do sociálně-vědní angličtiny (On Other Terms: Interfering in Social Science English)*, spolu s Johnem Law, *Sociological Review Monograph*, 2020).