

Čuhlová R., Nesiba J.: GSR Management in Protection of Cultural Heritage in China: Artistic Processing of Sugar

The paper deals with GSR Management in the protection of intangible cultural heritage in contemporary China. The main topic is the so-called artistic processing of sugar, a craft technique taught only in certain areas of China. Specifically, the techniques are: painting, pulling and blowing sugar. In their paper, the authors analyze official international and national Chinese documents and reports. Craft sugar processing techniques are currently listed on six Chinese provincial conservation lists. The uniqueness of these artistic techniques is important not only for preserving Chinese culture, which is why it seeks inclusion on the UNESCO list, but is also reflected in other socio-economic contexts. As this is a unique

craft combining sugar industry with art, the authors recommend, based on their own research, to include the protection of sugar art processing on the UNESCO list.

Key words: Intangible Cultural Heritage, China, GSR Management, Sugar Art, UNESCO.

Kontaktní adresa – Contact address:

PhDr. Jiří Nesiba, PhD., Mendelova univerzita, Fakulta regionálního rozvoje a mezinárodních studií, Ústav sociálních studií, třída Generála Píky 2005/7, 613 00 Brno – Černá Pole, Česká republika, e-mail: jiri.nesiba@mendelu.cz

K osmdesátinám Ing. Zdeňka Pochylého

Zdeněk Pochylý se narodil ve Slavkově u Uherského Hradiště v prosinci roku 1940. Po maturitě na gymnáziu v Uherském Brodě absolvoval chemickou fakultu Slovenské vysoké školy technické v Bratislavě, a to na katedře technologie sacharidů u akademika Josefa Vašátka.

Po promoci v roce 1963 pak nastoupil do cukrovaru v Prosenicích jako vedoucí chemik. Již zde se projevil jeho výjimečný talent řešit problémy cukrovarů, neboť vyřešil záhadu černých teček, která přišla ze Švýcarska jako reklama exportního cukru. Příčinou bylo praskání dvojitého den v intoměničových filtrech v důsledku hydraulického rázu. Tato jeho schopnost využívat fyzikální zákony ho předurčovala k tomu, aby se v budoucnu naplno věnoval praxi cukrovarů. V cukrovaru Prosenice se seznámil se Stanislavou Bláhovou, studentkou VŠCHT v Praze, se kterou se v roce 1966, již po její promoci, oženil a nastoupil do cukrovaru v Kojetíně, kde manželé dostali k užívání byt v areálu cukrovaru.

V Kojetíně pracoval Ing. Pochylý osm let, při čemž získal mnoho neocenitelných zkušeností jak v práci s lidmi, tak při řízení provozu cukrovaru. Kvalifikaci si rozšířil také postgraduálním studiem „Nové poznatky v cukrovarnictví“, které absolvoval v roce 1971. Pracoval velmi aktivně, podal několik zlepšovacích návrhů, z nichž jeden se umístil na třetím místě v celostátní soutěži o nejefektivnější zlepšovacích návrh. Jednalo se o regeneraci ionexových filtrů černým siroblem.

V roce 1974 byl povolán generálním ředitelem Slabým na Oborové ředitelství, které bylo později přejmenováno na Generální ředitelství cukrovarnického průmyslu v Praze. Zde pracoval nejdříve jako vedoucí technolog VHI a od roku 1984 jako vedoucí odboru řízení jakosti a výroby. Při práci na generálním ředitelství se mu hodily získané zkušenosti, které mohl dále uplatňovat ve všech českých a moravských cukrovarech. Za svého působení zde osobně navštívil padesát

pět cukrovarů ze šedesáti tehdy činných a v těchto závodech navrhl celou řadu úprav, které popsal ve své knize vzpomínek „Jak jsem válčil v cukrovarech“. Knihu lze v elektronické podobě nalézt na webových stránkách jeho rodné obce Slavkov u Uherského Hradiště.

Ing. Zdeněk Pochylý pracoval v době, kdy cukrovarnický průmysl procházel velmi těžkým obdobím, zejména co se týče kvality cukrovky. Jeho vynález „komplexní epurace“ umožnil zrekonstruovat zastaralé cukrovary s využitím stávajícího zařízení. Tím došlo ke značné úspoře investičních prostředků, kterých se v té době nedostávalo, při dobrém provozu závodů zpracovávajících řepu s nízkou čistotou surové šťávy. Podle tohoto vynálezu bylo zrekonstruováno deset cukrovarů a řada dalších vynálezů využívala. I když autorovi z vynálezu vyplývala značná odměna, musel se o ní soudit. Nebylo mu však přáno, neboť v té době v důsledku politické situace nesměl mít větší množství peněz.

Byl rovněž spoluautorem programu, když se v roce 1979 v cukrovarnickém průmyslu zaváděla výpočetní technika s dánským počítačem RC3600.

V letech 1984–1985 byl pověřen vedením provozu cukrovaru Šabac v tehdejší Jugoslávii. Byla to akce nesmírně těžká, ale také úspěšná. Pod vedením Ing. Pochylého byly zdárně provedeny nejtěžší garanční zkoušky v historii cukrovarnického průmyslu, které trvaly deset dní při dodržení zpracovatelské kapacity 4000 t řepy za den a při splnění všech čtrnácti technologických parametrů. Závod byl poté předán velmi náročnému investorovi. Podrobný popis Ing. Pochylý rovněž uvedl v své výše zmíněné knize.

Po zrušení generálního ředitelství přešel do Kolínských cukrovarů jako technický náměstek podnikového ředitele. V roce 1990 ho postihla náhlá mozková příhoda a po roce byl přerazen do plného invalidního důchodu. Dále však pokračoval v práci jako poradce a své bohaté zkušenosti předával pracovníkům českých i slovenských cukrovarů.

Ing. Zdeněk Pochylý je kamarádský, má přátelskou a veselou povahu. Byl a je vždy připraven poradit a pomoci všem cukrovarům a cukrovarníkům při problémech a podělit se o své zkušenosti a znalosti. Do dalších let přejeme jubilantovi pevně zdraví a spokojenost v osobním životě.

Jaroslav Fiala