

Univerzita Karlova v Praze – Pedagogická fakulta, katedra výtvarné výchovy

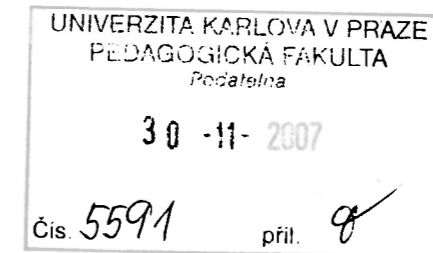
UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE
PEDAGOGICKÁ FAKULTA
Podatelna
30.11.2007
Čís. 5591 příl. *g*

PečF UK Praha 100
Denisa Bártová
JÍDLO
(pro ornery znaku a struktury ve výtvarném vyjádření tématu)
KRUTÍ SUNKKA STANDARD VŮL
Vepřové maso, voda, dusičnanové soli
bramborový škrob, stabilizátor E 451, E 452, katalýzy E 412
živé kvasinky, antioxidant E 316, zrychlovač chuti E 621, aroma,
karamel, směs bílkovin a polysacharidů, extrakt karamel, dechraza,
barvivo E 120, sůl, NaCl max 2,80%, PH205
Baleno: 02.11.2007 Spotřebujte do: 03.11.2007
827044 001484
CZ 16811 11
145,0 Kč/kg
0,148 kg
21,5 Kč

prezenci
dokončení o
vedoucí diplomov
konzultanti: PhDr. Jaros

04/2044

Univerzita Karlova v Praze – Pedagogická fakulta, katedra výtvarné výchovy



JÍDLO

(proměny znaku a struktury ve výtvarném vyjádření tématu)

Denisa Bártová (rozená Horová)

Poncarova 999, 267 51 Zdice

6. ročník, učitelství pro SŠ, 2. stupeň ZŠ a ZUŠ

prezenční studium

dokončení diplomové práce: listopad 2007

vedoucí diplomové práce: Doc.ak.mal. Zdenek Hůla

konzultanti: PhDr. Jaroslav Bláha Ph.D., ak. soch. Věra Roeselová

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury.

Zdice

16. 11. 2007



Denisa Bártová

Chtěla bych na tomto místě poděkovat vedoucímu své diplomové práce Doc.ak.mal. Zdenkovi Hůlovi a konzultantům PhDr. Jaroslavu Bláhovi Ph.D. a ak. soch. Věře Roeselové za ochotnou pomoc a cenné rady. Díky patří také Evě Pelcové a jejím žákům ze ZUŠ v Rakovníku za pomoc s realizací nemalé části didaktického bloku a Vladce Sehnalíkové z UPM za trpělivost při realizaci pracovních listů. Obrovský dík patří mé rodině, která mi poskytovala podporu a podmínky pro práci.

ANOTACE

Bártová, D.: Jídlo (Proměny znaku a struktury ve výtvarném vyjádření tématu) /Diplomová práce/ Praha 2007 – Univerzita Karlova v Praze, Pedagogická fakulta, katedra výtvarné výchovy, 88 stran.

Tato teoretická studie se snaží na příkladu krůtí šunky ilustrovat dnešní fenomén odcizení, ztrácení identity, náhražkovitosti, vzdalování se přirozenosti; rozpad pojmů. Rozebírá historické a sociální základy pojmu „krůtí šunka“ a dochází k jeho nesmyslnosti. Zkoumá sociální a vizuální aspekty jídla a proměny jeho výtvarného vyjádření. Didaktická část si klade za cíl skrze téma jídla přivést žáky k plnějšímu prožívání okolního světa a přemýšlení o něm.

ANNOTATION

Bártová, D.: Food (Transformations of sign and structure in the artistic presentation of the topic) /Diploma work/ Prague 2007 – Charles University in Prague, Faculty of Education, Visual Arts Institute, 88 pages.

On the example of „turkey ham“ this theoretical study illustrates the phenomena of alienation, loss of identity, growing artificiality, spreading of imitations; falling apart of concepts. It discusses the historical and social bases of the concept of „turkey ham“, and concludes its absurdity. It also examines social and visual aspects of food and eating and transformations of its visual presentation. The aim of the didactic part is through the topic of food and eating to bring pupils to a fuller experiencing of the surrounding world and thinking about it.

OBSAH

1 ÚVOD	7
2 CO JÍME.....	10
2.1 ŠUNKA	10
2.2 KRŮTA	18
2.3 KRŮTÍ ŠUNKA	24
2.4 VEPŘOVÁ KRŮTA.....	27
3 JAK JÍME	30
4 JÍDLO (MASO) V UMĚNÍ.....	35
4.1 ALTAMIRA – Pravěké jeskynní malby	36
4.2 ŘEZNICKÝ KRÁMEK S ÚTĚKEM DO EGYPTA, Pieter Aertsen, 1551	40
4.3 ZÁTIŠÍ, Willem Claesz. Heda, 1651	46
4.4 STAŽENÝ VŮL, Chaim Soutine, c. 1925.....	51
4.5 OBLOŽENÉ CHLEBY, Jeff Koons, 2000	57
5 VIZUÁLNÍ KULTURA JÍDLA	61
6 DIDAKTICKÁ ČÁST	66
7 OBHAJOBA VLASTNÍ TVORBY	73
8 ZÁVĚR	75

9 SEZNAM VYOBRAZENÍ.....

10 POUŽITÁ LITERATURA.....

11 KOPIE ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE.....

12 PŘÍLOHA: Pracovní listy pro UPM

..... 77

..... 81

..... 87

..... 88



1 ÚVOD

Mám ráda jídlo: ráda jím a ráda jídlo připravuji. Ráda se na jídlo dívám. Proto jsem se rozhodla se nad ním hlouběji zamyslet v rámci své diplomové práce.

Jídlo je naše biologická nutnost. Potřeba potravy je "vynucena procesy látkové výměny a spotřebou energie."¹ Tato potřeba se v historickém vývoji nijak podstatně nezměnila – fyziologicky se člověk jako druh mění velice pomalu. Zato dramatickou proměnou prošly stravovací zvyklosti – od společnosti lovců a sběračů, po nás – lovce v supermarketech.

Jídlo je pro většinu dnešních středoevropanů – a většinu lidí náležejících k tzv. Západní kultuře – samozřejmostí. O samozřejmých věcech není třeba příliš přemýšlet. Jsou k mání, jsou dosažitelné, po ruce víceméně kdykoli.

A právě tuto samozřejmost bych chtěla zpochybnit. Pod jednoznačností jednoduchých názvů a obrázky na lákavých obalech se skrývají pojmy budované po staletí vývoje a pokroku. Hned v úvodu vyslovím hypotézu: ta staletí vývoje a pokroku se nás snažila vzdálit biologické nutnosti sytit se – nutnosti společné všem živým tvorům, nutnosti jaksi zvířecí. Snažila se z jídla udělat víc než potravu. Zahrnula jídlo do spleti kulturních, společenských a ekonomických struktur – stalo se nedílnou součástí kulturního, společenského a ekonomického života lidí. Paradoxně však vývoj a pokrok pokročil natolik, že jsou opomíjeny jeho základy. Z jídla se stává opět potrava, z jezení sycení. (Některé) pojmy, po staletí vytvářené, ztratily kořeny a pozvolna se vyprazdňují – jako obsah prorezlého hrnce. Vše pod rouškou hygieny, zdravého životního stylu a chuti.

Pokusím se tento fenomén ilustrovat na příkladu krutí šunky, kterou jsem dostala ke snídani v nemocnici (mimořadně, byla výtečná).

¹ Dvořáková – Janů str.13



Ve chvíli, kdy se o něm pokoušíme hovořit, je jídlo jako systém, tedy „souhrn jednotlivin navzájem spojených určitou strukturou, sítí vztahů v (uspořádaný) celek“², popsáno systémem jazyka. Jazyk ovšem nejsou jen slova – při jejich používání uvažujeme v pojmech. Gramotný člověk čte slova, spojuje je dohromady. Ne vždy si za dvěma ustáleně spojenými slovy uvědomuje pojmy, které (jednotlivě) zastupují. Kdyby si to uvědomoval, nemohli bychom si koupit krůtí šunku.

Krůtí šunka je protimluv. Slovník spisovné češtiny hovoří jednoznačně: krůta je „samice krocana“³, krocán je „velký pták příbuzný kuru domácím, chovaný pro maso“⁴. Šunka je potom „uzená vepřová kýta“⁵. Krůta nemá kýtu, ale stehno, a to bychom krůtí šunkou určitě nenazvali. Možná slovník spisovné češtiny poněkud zaostává? Neznamená pojem šunka pro dnešního člověka (pro jistotu hovoříme o obyvateli České či Slovenské republiky – své tu možná udělala i socialistická ekonomika) spíše než uzenu vepřovou kýtu něco jako „růžový libovější salám“? Tato záměna se, myslím si, stala jaksí nenápadně, šunku pořád vnímáme jako něco lepšího, než jen salám. Vlastně o tom při nákupu asi moc nepřemýšlíme. Toto podcenění přemýšlení o slovních spojeních má v tomto konkrétním případě za důsledek to, že nevíme co jíme.

Jídlo je formou přijímání a integrování částí okolního světa do vlastního organismu. "Když něco strávíme, asimilujeme, proměňujeme to ve hmotu vlastního těla."⁶ Z jídla získáváme tuky, cukry, bílkoviny, vitamíny i minerály, vyživovací a stavební prvky našeho vlastního organismu. Přijetím potravy, jejím pozřením, se tato stává naší součástí. Ovšem nevíme-li, co jíme, nevíme ani, z čeho hmotu vlastního těla budujeme. A obávám se, že tato nevědomost, slepé přijímání téměř čehokoli hezky

² Slovník spisovné češtiny, str. 429

³ Slovník spisovné češtiny, str. 152

⁴ Slovník spisovné češtiny, str. 151

⁵ Slovník spisovné češtiny, str. 440

⁶ Jackson, str. 102

nazvaného a zabaleného, se netýká jen potravy těla – vždyť jídlo odpradávná symbolizuje i potravu duševní.

Z toho mi vyplývá jediné – nutnost aktivně zapojit hlavu, vědomě číst znaky, které jsou jinak zautomatizované tak, že umožňují lež. Za tím účelem provedu pokus odkrýt společensko-kulturní proměny struktur, které postupem času vedly až k vytvoření fenoménu krůtí šunky.

A abych nezapomněla: jídlo bylo od nepaměti i vděčným tématem umění a vizuální péče vůbec. Od jeskynních maleb lovné zvěře a lovů až po obalový design a reklamu dnes. Samozřejmě přes úpravu pokrmů a tabule. Vizuální stránce jídla a jedení se budu průběžně věnovat, kromě toho, že jí věnuji i krátkou kapitolu. Další pak věnuji zobrazení jídla ve výtvarném umění. Soustředím se na maso, bude-li to možné, pak na šunku, abych zachovala určitou jednotu, nevyhnutně se ale dotknu i jiných druhů jídla.

2 CO JÍME

2.1 ŠUNKA

Provedla jsem malé amatérské dotazníkové šetření mezi kamarády a známými, abych zjistila, co se skrývá pod pojmem „šunka“. Podle předpokladů se ukázalo, že šunka znamená libové vepřové maso, zdravé, spíše luxusnější. Více méně „uzená vepřová kýta“ *Slovníku spisovné češtiny*. Mnoho „šunek“ v obchodě ale vypadá trochu jinak, než uzená vepřová kýta. Jak to?

„W.F.Ogburn ve své teorii „cultural lag“ dokazuje, že jednotlivé vrstvy společnosti nepodléhají v čase se odehrávající změně stejně. Určitá část, zejména tzv. „materiální kultura“ (tj. suma přírodovědných a technických objevů, poznatků a metod) vyvolává podstatně rychlejší změnu než „nemateriální kultura“ (tj. suma institucí, hodnot a norem). Podle této teorie dochází pravidelně k chybným postojům, když je v nerovnováze oblast nemateriální a materiální kultury. Dle této teorie lze vysvětlit řadu jevů ve stravovacích a jídelních zvyklostech. Např. nemateriální socio-kulturní vzory chování se opožďují za rychleji se rozvíjejícími materiálními změnami prostředí.“⁷ Tím by se šunkový rozpor mohl vysvětlit, budeme-li se dívat na realitu šunky na řeznickém pultu jako materiální kulturu, a na pojem šunky jako kulturu nemateriální.

Mění-li se nemateriální kultura pomalu, dá se předpokládat, že v pojmech, které dnes používáme, jsou zakódovány velice staré materiální skutečnosti. Abych prozkoumala, co všechno může znamenat taková šunka, odvážím se dosti hluboko do minulosti. Za hlavního průvodce si беру Montanariho *Hlad a hojnost – dějiny stravování v Evropě*. Pro začátek zobecním šunku na veškeré maso.

Montanari popisuje „středomořský“ alimentární systém, „s výrazně vegetariánskými rysy, založený na moučných kaších a na chlebu, na víně, na oleji a na zelenině; to vše

⁷ Dvořáková-Janů, str. 28

doplňovalo malé množství masa a především sýr⁸. Civilizovaná řecko-římská kultura nejdříve cenila obdělávanou půdu, kterou přísně oddělovala od panenské přírody, „nelidské, necivilizované, neproduktivní“⁹. „Zcela jiné byly výrobní způsoby a kulturní hodnoty „barbarů“, jak tyto národy nazývali Řekové a Římané. Keltské a germánské obyvatelstvo [...] dávalo přednost panenské přírodě. Ústředními a nejcharakterističtějšími aktivitami jejich způsobu života byl lov a rybolov, sběr lesních plodů a chov zvířat volně se pasoucích v lesích [...] hlavní alimentární hodnotou nebyl chléb a kaše, nýbrž maso“¹⁰. (Podotkněme ovšem, že při utváření těchto kulturních hodnot jistě hrály nemalou úlohu i klimatické podmínky.) Montanari sám uznává, že toto rozdělení nebylo jednoznačné – nejspíš jedli všichni víceméně totéž. Důležité pro něj ale je „posoudit specifickou úlohu jednotlivých potravin v životosprávě, místo a váhu, která každé z nich přísluší v systému [...] tak vyniknou především protiklady, které i tehdejší lidé považovali za ukazatele své vlastní identity a odlišnosti ostatních“¹¹.

Tyto dva základní evropské jídelní celky se neustále potkávaly a mísily. S úpadkem římské říše a růstem moci germánských kmenů rostl význam jimi uznávaných hodnot. Obzvlášť v kultuře vládnoucích vrstev se maso považovalo „za symbol moci a za nástroj k nabytí tělesné energie, zdatnosti, bojeschopnosti: vlastností, na nichž se zakládá legitimita moci“¹². Tuto nadvládu masa krotilo křesťanství, náboženství, které se „zrodilo a rozvíjelo v čistě středomořském civilizačním rámci [a] záhy povýšilo na alimentární symboly a nástroje svého kultu právě produkty tvořící materiální a ideologickou základnu této kultury“¹³. Navíc když mezi 8. a 9. stoletím začala populace narůstat, bylo nutné řecko-římské alimentární tradici povolit uzdu. Hektar lesa uživí méně lidí, než hektar obdělávané půdy, bylo tedy třeba začít kácet a osívat.

⁸ Montanari, str. 14

⁹ Montanari, str. 13

¹⁰ Montanari, str. 14

¹¹ tamtéž

¹² Montanari, str. 21

¹³ Montanari, str. 22

Tím, jak se zmenšovaly plochy neobdělané, divoké přírody, začala si právo na jejich využívání přisvojovat šlechta, a v některých oblastech města¹⁴. Uvážíme-li, že lesy byly používány nejen pro lov, ale i chov prasat (a že se omezení vztahovalo i na pastevectví), vyplývá z toho, že vesnické obyvatelstvo nutně muselo snížit podíl masa ve své stravě. Montanari cituje v této souvislosti R. Hiltona (Hilton, R. : *Bond men made free. Medieval peasant movements and the English rising of 1381*, London, 1973): „...popularita legend o osobnostech typu Robina Hooda neodráží jen okouzlení dobrodružstvím na okraji civilizace, ale také utopický obraz světa, v němž lze svobodně chodit na lov a jíst maso“¹⁵. „Omezení nebo zrušení práv na využívání neobdělávaných ploch představuje nejen ústřední kapitolu sociálních a hospodářských dějin, ale také zásadní událost dějin stravy. Dalo podnět k podstatnému rozlišení dietního režimu, k vymezení společenské diferenciaci stravy (které do jisté míry existovalo odnepaměti, bylo však především kvantitativního rázu) ve smyslu výrazně kvalitativním. Strava nižších vrstev se tehdy zakládala převážně na jídlech rostlinného původu (obilninách a zelenině), kdežto konzumace masa (zvláště zvěřiny a hlavně čerstvého masa, ale masa vůbec) se začínala stávat výsadou a stále zřetelněji byla vnímána jako symbol společenského postavení (*status-symbol*). V jistém smyslu bychom mohli říci, že znovu ožil odvěký protiklad mezi živočišnými a rostlinnými jídlý, příznačný pro odlišné alimentární kultury, tentokrát ovšem s zřetelně společenským významem. Takový byl nový alimentární jazyk, jímž Evropané od 11. století hovořili čím dál zřetelněji a uvědoměleji. [...přesto] můžeme prohlásit, že režim stravování evropských rolníků, zvláště v porovnání s režimem jiných období a jiných kultur, se ještě ve 12. a 13. století [...] vyznačoval relativně vysokým podílem masa.“¹⁶ Dobové texty pojednávají o mase jako běžném, dostupném jídle, považovaném za „nezbytný doplněk střídavé diety“¹⁷, které svádí k hříchu méně, než postní ryby, nebo ptáci, kteří

¹⁴ Montanari, str. 48

¹⁵ Montanari, str. 49

¹⁶ Montanari, str. 50

¹⁷ Montanari, str. 51

jsou méně běžní, a jsou tedy pamlsky pro bohaté. I přes snížení konzumace masa, nelze zatím hovořit o jeho nedostatku, přesto nastal v 1. polovině 13. století opětný rozmach. Riccobaldo z Ferrary na konci 13. století popisuje období o půlstoletí dříve jako dobu chudoby, kdy lid jedl maso jen třikrát týdně¹⁸. Lze tedy předpokládat, že v jeho době byla konzumace masa ještě častější, a tedy i rozšířenější. Znakem společenské distinkce se spíše než hojnost jídla, a množství podávaného masa, začaly stávat „vybrané způsoby“ a „schopnost vybírat, rozlišovat dobré pokrmy od špatných.“¹⁹ Spíše než protiklad maso-nemaso hrálo roli, o jaké maso se jedná (samozřejmě to neplatí jen o mase, ale o potravinách vůbec). Zjednodušeně: kus hovězího dobytka se porážel jen bylo-li mnoha konzumentů, hovězí bylo tedy spíše jídlem městským, vepřové naopak potravou samozásobitelského venkova. Ptáci, drůbež, lovná zvěř luxusními potravinami pro jemné žaludky panstva.

„Přibližně od poloviny 16. století [se] začala konzumace masa v Evropě snižovat.“²⁰ V roce 1560 hořekuje pán z Gouberville: „Za dob mého otce se maso jedlo každý den, porce byly vydatné a víno se pilo jako voda. Dnes se vše změnilo, všechno je drahé, strava nejbohatších sedláků je horší nežli strava včerejších sluhů.“²¹ Montanari podotýká, že může jít o literární klíšé. Ta ovšem vyjadřují určitou společenskou a kulturní situaci či atmosféru, značně odlišnou od té, ve které vznikl například text Riccobalda z Ferrary. Důvody, které nám Montanari předkládá jsou: „nárůst populace, zemědělská transformace krajiny a úbytek luk a lesů, snižování reálných mezd, velká hustota nových sídlišť a s ní spojené zákazy chovat ve městech hospodářská zvířata, pokles importu z východu po dobytí Uher Turky“²². Se snižováním spotřeby masa se

¹⁸ Montanari, str. 60

¹⁹ Montanari, str. 62

²⁰ Montanari, str. 104

²¹ tamtéž

²² tamtéž

zvyšovala spotřeba chleba a obilovin, hlavně ve stravě lidu. Podíl obilnin na celkovém přísunu energie byl tím vyšší, čím nižší bylo společenské postavení spotřebitelů²³.

Maso jako výsada elity začalo být zpochybňováno s nástupem osvícenství. „Rostlinná strava představovala mír a nenásilí, volbu „přírodního“, prostého a střídavého života. Rostlinná strava byla nástrojem tělesné lehkosti, díky níž mohla mysl svobodně pracovat, byla symbolem duchovního odříkání, jak tvrdili křesťanští poustevníci a mniši, a zároveň inteligence a rozumu, jak nyní hlásali noví filozofové odříkání.“²⁴ Boj proti těžkému a nadměrnému jídlu se stal bojem „osvícené“ šlechty proti starému režimu, bojem společenským a politickým. „Stravu feudálního zřízení symbolizovala výrazná chuť zvěřiny a obrovská chuť k jídlu po dni stráveném v sedle. Tyto hodnoty byly v 18. století zpochybňovány [...]. Velká chuť k jídlu a hojnost masa, jež byly dřív odznakem síly, moci a urozenosti, už nebyly společností jednohlasně oceňovány.“²⁵ Alespoň ve vyšších kruzích. Lid, v jehož možnostech a zvyklostech probíhaly změny mnohem pomaleji, „a tím stále narůstal jejich odstup od průkopníků novot“²⁶, po mase a hojnosti nepochybně toužil dál. Sen se mu začal ve větší míře vyplňovat (alespoň co se městského lidu týče), až s rozvojem potravinářského průmyslu – ten totiž potřebuje spotřebitele. Během 19. století se díky používání vědeckých postupů zlepšila živočišná produkce, a také se rozvinul systém konzervace a přepravy potravin. Jateční zvířata nebylo třeba porážet na místě prodeje, dala se chlazená pohodlně dopravit i na větší vzdálenosti. Tak rostla dostupnost i spotřeba masa, které přestávalo převážně být výsadou bohatých či mocných.

Elita si však našla cestu odlišení. „v roce 1847 byla v Manchesteru založena první Anglická vegetariánská společnost ... Tato volba se zdůvodňovala nejen tradičními motivacemi, jako bylo odsuzování agresivity, kterou zabíjení zvířat předpokládá a

²³ Montanari, str. 107

²⁴ Montanari, str. 149

²⁵ Montanari, str. 150

²⁶ Petráň, 1995, str. 98

podněcuje, nebo domnělá prospěšnost a „přirozenost“ výživy na rostlinné bázi [...] , ale také novými argumenty hospodářského charakteru, zdůrazňujícími větší produktivitu rostlinné výroby ve srovnání s chovem zvířat. Kromě toho se začala věnovat nebývalá, dalo by se říct až „humánní“ pozornost životu zvířat, jejichž porážení, běžně provozované na veřejných prostranstvích, začínalo vzbuzovat odpor. Za touto změnou duševních postojů snadno vytušíme [...] „civilizační“ proces (a v podstatě proces vzdalování se přírodě) [...] Šlo o jev typický pro městské a buržoazní prostředí, pro společnost, která se vzdálila světu polí a zvířat a zvykla si zvířata považovat především za domácí společníky.“²⁷ O tomto postoji, který lze velice snadno považovat za znak vykořenění a talešného sentimentu, ještě pojednám, zatím se ale přidržím Montanariho a časové osy.

Podstatná změna v životní úrovni obyvatelstva se v průmyslově nejvyspělejších zemích odehrála na konci 19. století, v zemích s pomalejším vývojem ještě později. Stravu založenou především na obilninách tak postupně vystřídala výživa „čerpající podstatnou část bílkovin a tuků z živočišných pokrmů.“²⁸ „V průběhu 19. století se s postupnou „demokratizací“ spotřeby navozenou průmyslovou logikou pomalu vytrácely veškeré stravovací výsady. [...] jak nás učí Braudel, všeobecně sdílené radosti rychle ztrácejí na přitažlivosti a nemůžeme se divit, že spotřební revoluce donutila elity, aby si hledaly nové vzory chování ... „²⁹ Lid začal hodovat, „zlatým hřebem bylo pochopitelně maso: mnoho, příliš mnoho masa, jímž se měl nasytit hlad a touha zděděná po předcích. [...] Noví mocipáni si mezitím vytvořili nové formy distinkce: jíst málo a především zeleninu.“³⁰ Se vzrůstající spotřebou masa klesá prestiž masité stravy. V lidovém povědomí jsou ovšem zakódovány staré skutečnosti. Snad je to právě ta nemateriální kultura, staré touhy, nebo pocit zadostiučinění za nedostatky a „strádání“ předchozích generací.

²⁷ Montanari, str. 152 - 3

²⁸ Montanari, str. 156

²⁹ Montanari, str. 166

³⁰ Montanari, str. 167

Pro většinu dnešních Evropanů je maso hlavně zdrojem bílkovin; vyhledáváme maso libové, netučné (tedy šunku?). Tady jako by se tvořil kompromis mezi novým elitním znakem jíst málo a zdravě, a touhou po masu, podle Montanariho po staletí neoddelitelně spjatou s touhou po tuku, jehož bylo maso hlavním zdrojem. Montanari upozorňuje na zátiší ze 16. – 17. století, „kde můžeme například vidět kus šunky, v němž tučná část tvoří víc než polovinu.“³¹ K takovým patří i zátiší W. Claesz. Heda (Obr. 1) Takovou šunku ještě znal i Manet před o málo více než 100 lety (Obr. 2)

Co se tedy skrývá za pojmem „šunka“?

Je to maso, považované za luxusnější jídlo, a taková šunka rozhodně nebývala jídlem pro každého chudáka a pro každý den.

Je to maso libové, tedy zdravé. Tady se odráží novější štíhlé tendence: jíst tučné a být tučný už není žádoucí.

Je to ovšem maso vepřové, převážně vyuzené, tedy trvanlivější. To by byly dva atributy, které zas tak moc na luxus nepoukazují. Vepře si vypěstuje vesničan, luxusní jsou potraviny čerstvé (a nebo speciálně upravované, třeba šunka parmská).

Je to maso opracované, připravené k okamžité konzumaci – spíše masný výrobek než maso – žádná krev, žádná zmínka o nebohém zavražděném zvířátku. Tomu ještě pomůže, když zamítneme kýtu v celku, a šunku vlisujeme do plastového střívka. (a to pomůže i výrobci – šunku klidně může slisovat z menších libových kousků, ve střívku se to stejně nepozná). Navíc je to rozumné a spravedlivé – takto upravená šunka je homogenní, každý zákazník dostane totéž, a dobře se na chleba rozloží, hezky pravidelný tvar, žádné trčící konce.

³¹ Montanari, str. 168



Obr. 1 Willem Claesz. Heda, Snídaně se šunkou, 1646



Obr. 2 Manet, Édouard, Šunka, 1880

V šunce, kterou si dnes necháme nakrájet za pultem supermarketu (a nebo ještě lépe nabere u samoobslužného chladícího pultu zatavenou v igelitu, protože déle vydrží) se odráží několik tendencí, které nejsou nijak nové. Nejstaršího data bude asi touha po masu. K té se přidá průmyslový sentiment – hotový výrobek nepoukazuje k utrpení zvířete, z jehož svaloviny se skládá. „V posledních 250 letech se změnila a vyvinula mentalita, a je zřejmé, že postupně došlo k útumu všeho, co by při jídle připomínalo smrt zvířat a nebo vůbec zvířecí těla. Dělení a porcování zvířat patřilo ve středověké Evropě k běžnému životu horních vrstev, později však bylo pocíťováno čím dál víc jako trapné, soucit a odpor vzbuzující. Porážka zvířat a jejich dělení a porcování se ve 20. století skrylo za kulisami každodenního života. Práci s masem začali obstarávat specialisté ve svých spižárnách či kuchyních.“³² K tomu trochu průmyslově-obchodní reality – co nejlépe a nejvíce prodat, nejmíň vyhodit. A ještě štíhlou linií – hlavně žádný tuk! A je to krásná šunka. Od kosti, pražská, dušená, toustová, šunkový salám. A pak samozřejmě „dietnější“ šunka kuřecí či krůtí ... jen si račte vybrat!

³² Dvořáková-Janů, str. 20

2.2 KRŮTA

Naše šunka je ovšem šunkou krůtí. Co je to tedy krůta?

Jak jsem už citovala, je krocan podle Slovníku spisovné češtiny „velký pták příbuzný kuru domácím, chovaný pro maso“³³. To nám ovšem neodhalí žádné kulturní souvislosti. Pro ty musíme hlouběji.

Pro začátek opět zobecníme. Je-li krocan ptákem, jde o drůbež. Ta byla, přinejmenším od renesance, mlsáním pro majetné. Jak tvrdí McTighe ve svém rozboru Campiho, Passerottiho a Carracciho žánrových scén³⁴ – osoby, které Vincenzo Campi a Bartolomeo Passerotti zobrazovali na svých obrazech kolem sebe mívají jídlo, které není určené jim – oni sami se cpou fazolemi, černým chlebem, cibulí a tmavým vínem (Obr. 3, Obr. 6). Drůbež, pěstovaná vesničany, a ryby, které lovíli a prodávali, se spíše než na jejich stolech objevovala na stolech panstva. Tento fenomén byl ve své době podložen i „vědeckými“ teoriemi. „V období mezi 14. a 16. stoletím – nikoli náhodou období velkých společenských změn, které zasáhly dokonce i některé vrstvy venkovského světa – věnovala ideologie vládnoucích tříd zvláštní pozornost definování životních stylů jednotlivých sociálních skupin. Pečlivě se kodifikoval (především) způsob jídla, oblékání a bydlení.“³⁵ Jeho pomocí se měl zavést řád uvnitř jednotlivých společenských tříd, měly se vzájemně odlišit. Montanari tvrdí, že „tímto základním rysem je poznamenána veškerá literatura těchto staletí (soukromé i veřejné dokumenty, próza, polemiky, agronomická i vědecká pojednání, lékařské příručky a manuály o správné výživě, atd.) Když autor pojednává o problému jídla a stravovacích návyků, je zřejmé, že se odvolává na přesně definované společenské kategorie, skupiny či vrstvy. Základním předpokladem bylo, že je třeba stravovat se „podle osobní kvality“, s čímž bychom mohli jen stěží nesouhlasit, kdyby se „kvalitou“

³³ Slovník spisovné češtiny, str. 151

³⁴ McTighe

³⁵ Montanari, str. 83



Obr. 3 Carracci, Annibale, Jedlák fazolí, 1580-1590



Obr. 4 Campi, Vincenzo, Jedlíci sýra, 1585

rozuměl soubor fyziologických charakteristik a životních návyků vlastních každému jedinci. Právě to byl klíčový pojem řeckého a římského myšlení a základ evropské vědy. Způsob přijímání potravy se měl stanovovat zcela individuálně s přihlédnutím k věku, k pohlaví, ke „složení tělních šfáv“, ke zdravotnímu stavu, k typu vykonávané činnosti a také k podnebí, k ročnímu období [...]“³⁶ Tak to viděl Hippokrates, ale i jeho doporučení byla věnována menšině těch, kteří měli čas a dostatek prostředků, aby své stravování mohli upravovat podle potřeby. Ostatní svobodní lidé obdrželi jen všeobecné připomínky, nesvobodní nebyli snad ani lidmi. „Perspektiva se později začala měnit s prosazováním převážně společenského významu ideje „osobní kvality“. Ta se čím dál víc shodovala se společenským postavením jedince [...]. Navíc šlo – vládnoucí třída o tom byla alespoň přesvědčena a pevně v to doufala – o „kvalitu“ neměnnou a určité osobě tak říkajíc imanentní, o status definovaný jednou provždy, přísný a neochvějný jako společenské zřízení.“³⁷ Tedy „osobní kvalita“ každého jedince, která byla postupně svazována čím dál pevněji s jeho společenským postavením, určovala, co smí jíst – a prohřešky byly trestány nejen společensky, ale i samotnou přírodou. Montanari uvádí literární příklad Bertolda od Giulia Cesara Croceho, kde se „dvorní lékaři pokoušejí uzdravit nemocného vesničana a krmí ho vybranými jídly, zcela nevhodnými pro jeho venkovský žaludek, a on je marně zapřísahá, aby mu přinesli „hrnec fazolí na cibulce a řepu opečenou v popelu“. Jen kdyby totiž jedl podle své přirozenosti, mohl by se zachránit. To se však nestane a Bertoldo „v krutých mukách“ umírá.“³⁸ (Opět tu je fazole, cibule, řepa, která figuruje na Carracciho a Campiho obrazech).

Vyšší třídy, osoby, které nepracovaly rukama, ale hlavou, potřebovaly lehká, snadno stravitelná jídla, zatímco pro žaludek prostého venkovana byla nevhodnější jídla zemitá, těžká, obtížně stravitelná, která zasytí na dlouhou dobu. Možná by to

³⁶ Montanari, str. 84

³⁷ Montanari, str. 85

³⁸ Montanari, str. 87



Obr. 5 Campi, Vincenzo, Kuchyně, 1580



Obr. 6 Campi, Vincenzo, Prodavači ryb, 1580

částečně mohlo odpovídat dnešnímu požadavku na vyrovnání příjmu a výdeje energie, rozhodně to ale neodpovídá dnešnímu ideálu rovnosti. Mezi 14. a 16. stoletím nerovnost stavů a jejich stravy potvrzovala lékařská pojednání, a odkazy najdeme i ve výtvarném umění (máme na paměti, že jsou to vesměs díla tvořená pro bohaté). Venkovan je, alespoň v níže uvedených italských dílech poloviny 16. století (Obr. 3 - Obr. 10) zesměšňován a zobrazován jako obhroublý, lascivní člověk bez jakýchkoli způsobů, blížící se zvířeti; a nebo jako prodejce, či obsluha a příslušenství kuchyně vyšších vrstev. Ani v tomto případě neoplývají zobrazení příliš pozitivními konotacemi. Dalo by se tvrdit, že například Passarottiho řezníci (Obr. 7) měli symbolizovat zvrhlý sexuální apetit nižších vrstev, prodavač ryb (Obr. 9) je zas zesměšněn hloupě vypadající nafouklou rybou, která téměř vnucuje srovnání s jeho obličejem. Vesničanka na Campiho zobrazení prodavačů drůbeže (Obr. 10) odhaluje krutí hrud, jako by tím naznačovala svou dostupnost, její mladý, přihlouple vypadající společník drží za krk husu zobrazenou ve značně falickém tvaru³⁹.

Ale od obecných tvrzení zpět k naší krutě, potažmo drůbeži. V Campiho prodavačích drůbeže (Obr. 10) má sexuální konotace, v jeho kuchyni (Obr. 5) s ní služebnictvo pracuje, ovšem pravděpodobně ji samo konzumovat nebude. Přidrží se opět Montanariho: popisuje vědeckou teorii, která prý měla v 15. a 16. století největší úspěch, ač byla formulovaná o několik staletí dříve. Ta posilovala ideu vztahu mezi hierarchií potravin a hierarchií lidí tím, že „popisovala živé tvory, rostliny a zvířata jako články vertikálního řetězce nebo stupně žebříku. V obou případech určovala hodnotu každého zvířete a každé rostliny pozice, kterou zaujímaly v řetězci nebo na žebříčku s tím, že podle obvyklé symboliky spjaté s protikladem nahoře/dole) vzestupně se hodnota zvyšovala a sestupně snižovala. V případě rostlinné říše, vklíněné mezi svět nerostů a svět zvířat, se udávalo, že hlízy a kořeny, které jsou v nejtěsnějším kontaktu se zemským živlem a jejichž požitelná část je skryta v půdě, stojí na nejnižších stupních. Následovaly byliny, keře a nakonec stromy, jejichž plody se zdvíhají k nebi spolu

³⁹ McTighe



Obr. 7 Passerotti, Bartolomeo, Stánek s masem, kol. 1580



Obr. 8 Carracci, Annibale, Řeznický krám, kol. 1580

s plody. Větší ušlechtilost těchto produktů (plodů stromů) v porovnání s hlízkami a kořeny se ospravedlňovala nejen v metaforickém smyslu vzhledem k větší či menší blízkosti nebi, a tedy božské dokonalosti, ale také vědecky. [...] Analogicky byli na vrchol živočišné říše stavěni ptáci. [...] V době mezi 15. a 16. stoletím už jen málokdo pochyboval o tom, že nejvybranějším pokrmem a šlechtickým jídlem *par excellence* jsou bažanti a koroptve, podle nichž se hodnotili a s nimiž se srovnávaly všechny ostatní druhy masa."⁴⁰ Přednost mělo maso „bílé a lehké“ „které jistý italský lékař ze 16. století bez váhání označil za „nesmírně vhodné pro ty, kdo se věnují víc cvičení ducha než cvičení těla.“"⁴¹ Brzy se názor, že ptáci jsou hodnotnější než čtvernožci, všeobecně rozšířil, což se projevovalo i v literatuře.

Jak už jsem uvedla, nebyl to názor zcela nový: „Ve 13. století doporučuje v Německu starý sedlák Helmbrecht (hlavní hrdina stejnojmenného eposu od Wernhera der Gartenaere) synovi „svou“ obilnou stravu, neboť je přesvědčen, že maso a ryby jsou vyhrazeny pánům: „Musíš žít tak, jak žiji já, a jíst to, co ti dává tvá matka. Pij raději vodu, milý synu, než abys musel pro víno krást [...]. Týden co týden ti matka uvaří dobrou prosnou kaši, tu musíš jíst a ať se ti raději přejí, než abys dal ukradeného oře za husu [...]. Smíchej raději žito s ovsem synu, než abys jedl ryby a zostudil se.“ Ale syn s tím nesouhlasí: „Jen si pij vodu otče, já chci pít víno, jen si jez kukuřičnou [? asi chyba v překladu z italštiny. D.B.] kaši, já chci jíst to, čemu říkají pečené kuře.“⁴²

Ptactvo a drůbež (vidíme, že z masa syn jmenuje husu a kuře), včetně pávů (podávaných v rámci okázalých hostin se svými původními ocasy) byly tedy stravou prestižní. Když se po objevení Ameriky dostali do Evropy první krocani, byli zřejmě zařazeni bez velikého váhání mezi pokrmy menšiny. Montanari cituje anonymní Zprávu o některých věcech Nového Španělska, vydanou poprvé v roce 1556, kde je krocan

⁴⁰ Montanari, str. 90

⁴¹ tamtéž

⁴² Montanari, str. 60



Obr. 9 Passerotti, Bartolomeo, Stánek prodavače ryb, kol. 1580



Obr. 10 Campi, Vincenzo, Prodavači drůbeže, 1580

popsán jako „velká slepice podobná pávu“⁴³, tedy v zavedených evropských pojmech. „Indiánská slepice, jak [krocana] na starém kontinentu nazývali, se objevila na stolech, ovšem jen královských, poprvé koncem 15. století. Tehdy totiž přivezl španělský dobrodruh Pedro de Nina z Venezuely celou loď krůt.“⁴⁴ I na svatebním stole Viléma z Rožmberka se krůta objevila – a ne jedna, bylo jich prý hned 450.

Tolik ke historicky společenskému významu drůbeže a krůty. Co její zdravotní aspekty, na které dnes hlavně slyšíme? Říká se, že má krůta devět druhů masa. Je prý také obzvláště zdravá: „[...] ve srovnání s ostatní drůbeží má krůta vyšší podíl bílkovin ve svalovině - (prsí svalovina obsahuje téměř 25% bílkovin, stehno více než 21%) a nižší obsah tuků v krůtím masu - (100 gramů krůtího masa obsahuje asi 4 gramy tuku, zatímco 100 g vepřové kýty 14 gramů a pečeně 22 gramů tuku). Krůtí tuk má také výhodnější složení než tuk z vepřového nebo hovězího masa. Obsahuje více kyseliny linolové, což je jedna z esenciálních nenasycených mastných kyselin, které jsou nezbytné pro udržení dobrého stavu tepen a přispívají ke snížení hladiny cholesterolu v krvi. Dá se tedy bez nadsázky říci, že krůtí maso je zdravé“⁴⁵ alespoň to tak na svých internetových stránkách tvrdí odchovce a prodejce krůt firma Zelenka. Už doktor Jan Kopp z Raumenthalu, tělesný lékař Jeho císařského a královského veličenstva Ferdinanda I. Napsal: „Ti, kteří mnoho slepic, hus a kuřat jedí, rozumnější a moudřejší jsou než ti, kteří se sviňským a hovězím masem, zelím a řepou, mrkví, hrachem a kroupami živí.“⁴⁶ (jen tak mimochodem, asi nebude náhoda, že je tu červené maso spojováno s plodinami, ze kterých mnohé Montanari i McTighe explicitně uvádějí jako vhodné pro stůl venkovanů.)

⁴³ Montanari, str. 99

⁴⁴ Müllerová, http://www.novinky.cz/zena/styl/kruti-maso-pry-dokaze-prodlouzit-zivot_116593_438hn.html

⁴⁵ <http://www.krocana.cz/maso.html>

⁴⁶ Veselý, J., [online]

Maso drůbeží je každopádně méně tučné než maso čtvernožců, a tedy podle dnešních standardů zdravější. V každém případě lépe odpovídá stravovacímu a estetickému vzoru štíhlosti, obohacenému „obvyklými implikacemi zdravotního rázu, [který] se v Evropě významně rozšířil v první polovině 20. století [...]. Ideologie štíhlosti zvítězila na celé čáře teprve v posledních třech desetiletích.“⁴⁷ Každopádně dnes nám vládne. A obliba drůbežího masa s ní jde ruku v ruce.



⁴⁷ Montanari, str. 168

2.3 KRŮTÍ ŠUNKA

Máme tedy málo tučné a i všelijak jinak zdravé krůtí maso, které si s sebou z historie nese pomyslnou nálepkou luxusu a společenské prestiže. Teď z něj nadělejme šunku.

Krůtí šunka je produktem několikerého posunu pojmů. Se šunkou jako trvanlivou nasolenou vepřovou kýtou nemá vlastně společného nic. Odvolává se na dušenou šunku ve střívku (či spíše jemu podobnému igelitovému obalu). Dále pak svůj název odvozuje z krůtího masa, které je, jak jsem se snažila ukázat výše, synonymem zdravé a hodnotné stravy, vyšperkované puncem luxusu. Ovšem je to opravdu jen punc, či spíše jen prázdný pocit. Luxusem dnes spíš je vědět, co jíme. Sebedražší salám se nevrtná kusu masa – kdo ví, co všechno v něm je, jaké náhražky a umělá dochucovadla ho tvoří.

„Oproti masakru motorových pil a běžících pásů v moderních jatkách, nebo krvavým quasi-sakrálním oslavám Orgien-Mysterien-Theatru Hermanna Niitsche [(Obr. 11)], se buřty vyjímají skromně, nedramaticky, uboze, ne-li šosácky, přestože i ony přímo vycházejí z procesů usmrcení a porcování, které byly provedeny na jatečných zvířatech. Buřt je jednou z nespočetných variant zhodnocení hladce umíchaných, tukem, kroupami, hrozkami, kostní moučkou a podobnými přísadami doplněných zbytků, okořeněných kmínem, koriandrem a tymiánem nebo kdoví čím jiným, náležitě opepřených a naložených, anebo vyuzených. Vynalezení buřtu pramení z veskrze ekologického myšlení, které si uvědomuje hodnoty zvířete, investované péče a námahy. Ve shodě s požadavky křesťanského společenského řádu se nejspíš uplatní i náboženské motivy jako respekt ke stvoření nebo vděk k božím darům.“⁴⁸ (překlad D.B.)

„Kus masa, kýta, nebo žebra visící na řeznickém háku, jsou archaické. Oproti nim je buřt moderní. V kapitalistickém smyslu je moderní, protože se hodí pro technizovanou



Obr. 11 Niitsch, Hermann, Orgien Mysterien Theater, 1998

⁴⁸ Hübl, str.80

velkovýrobu, a taky proto, že umožňuje vysoký stupeň využitelnosti surovin, který zvyšuje výnosy. To platí i o možnosti přidávání náhražek, která umožňuje pružně a nenápadně reagovat na případné změny v zásobovací situaci."⁴⁹ (překlad D.B.) To udělalo z buřtu i jakýsi symbol nedostatku a přidělového systému. Jako takový je použit i Joseph Beuys ve svých Vitrínách (Hamburg, 1968).

Krůtí šunka sice není buřtem, ale v určitých aspektech se mu blíží. Díky své oblé průmyslové formě, která ničím nepoukazuje ke kusu masa, natož ke zvířeti, ze kterého pochází, a jeho smrti, se vyjímá skromně a nedramaticky, stejně jako buřt. Procesy usmrcení a porcování jako by s ní neměly nic společného. S největší pravděpodobností se při lisování do kulata ztratí a upotřebí i drobné kusy masa, které samy o sobě nemají valnou hodnotu. Jen se na rozdíl od buřtu nemelou a naopak jsou díky vysoké prestiži šunky náležitě zhodnoceny. Stejně jako buřt je to, čemu dnes většinou říkáme šunka, produktem technizované, industriální výroby (ostatně stejně jako chov zvířat – maso se nepěstuje, ale vyrábí). Ta s sebou nese standardizaci se všemi svými klady i zápory. Na hony vzdálené jsou domácí porážky, či židovští košer řezníci se svými pravidly a omezeními. Všeho je dost pro všechny (v naší „západní kultuře“ určitě), ale kvalita, která už nepodléhá vyšší moci, je pochybná. Funkci náboženských rituálů a příkázání, která dříve ukotvovala pravidla, usměrňovala dění, tvořila určitý druh řádu, převzaly společenské, estetické, a institucionální normy, které jsou měnitelné a obejitelné (nehledě na jejich neprůhlednost).

Navíc je krůtí šunka moderní. Šunku použil už v roce 1956 Richard Hamilton do své koláže nazvané „Co vlastně dělá naše příbytky tak odlišnými a tak sympatickými?“ (Obr. 12). Tato koláž je složená ze symbolů doby volně poskládaných. Šunka v plechovce a lízátko jsou tu zástupci poživatin. Je ovšem otázkou, jde-li tu o šunku jako potravinu, nebo plechovku šunky umístěnou na stole jako dekorativní předmět či sochu. Snad nebude unáhlené tvrzení, že už to, že se v této koláži veskrze moderních



Obr. 12 Hamilton, Richard, Co vlastně dělá naše příbytky tak odlišnými a tak sympatickými?, 1956

⁴⁹ Hübl, str. 88

předmětů a situací šunka (v plechovce) objevuje, ji řadí mezi specifika své doby, označuje ji jako moderní. Snad tu jde právě o její instantnost a trvanlivost – z nálevu v plechovce se dá v rozmezí třeba i několika let kdykoli vytáhnout „čerstvý“ kus šunky. Tento fenomén zcela nezapadá do naší současné středoevropské kultury. Tady a teď se plechovky šunky moc nevidí – modernější (či spíše módnější) je jistě drůbeží (krůtí) šunka, pokud možno krájená, zatavená v igelitu v množství odpovídajícímu jedné porci. V té se snoubí zdravý životní styl se štíhlou linií, slogany bombardující nás z dnešních reklam. Být „in“ znamená žít (jíst) zdravě a být štíhlý.

Ale zpět k luxusu krůty... Není jasně identifikovatelná, čerstvá, pestrá vyvážená strava luxusem víc, než konzervované drobné části něčeho, co na obalu halasně hlásá svůj luxusní (a případně módní) původ? Vepřová panenka vcelku osmažená, alespoň podle mého názoru, je luxusnější, než balík drobných loupáných předvařených zmražených krevet přivezených kdovíodkud, či nedejbože nejpodřadnějšího rybího masa, které si říká „krabí tyčinka“. To má s krabem společnou nanejvýš tak příchut, ale ještě k tomu syntetickou. Bohužel se může ukázat, že i podstatně méně exotická krůtí šunka má s krůtou společný jen název.

2.4 VEPŘOVÁ KRŮTA

Můj příklad krůtí šunky z nemocnice je smutným dokladem toho, že název nemusí vůbec odpovídat tomu, co se v obalu skutečně skrývá. „Krůtí šunka kráj. 40g“ totiž dle složení uvedeného na obalu obsahuje maso pouze vepřové – a k tomu samozřejmě mnoho a mnoho dalších přísad. Máme tu před sebou dvojitý klam:

Krůta nemá šunku, tento výrobek tedy není šunkou.

Bohužel se v tomto případě ale nejedná o ani krůtu, ale vepře (tento výrobek by tedy paradoxně opravdu šunkou být mohl).

Že už v naší mysli, nebo alespoň na pultech našich obchodů, není šunka uzenou vepřovou kýtou, je způsobeno posunem ve významu pojmů, který je zřejmě dán výrobním způsobem. Že je ale výrobek, který se jmenuje krůtí, vyroben z masa vepřového, je poněkud zarážející. Do hlavy se jedna přes druhou vnucuje hned několik otázek:

Co cizinci, kteří česky neumí? Se slovníkem možná přelouskají název, složení ale sotva.

Co lidé, kteří si krůtí šunku kupují v dobré víře, že tím plní dietní doporučení doktorů? Můžou být nemocní, mít vepřové maso zakázáno...

Co lidé, kteří vepřové maso nesmí jíst z jiných než zdravotních důvodů? Koupí krůtí šunky třeba nevědomky porušují svá přesvědčení. Židé a muslimové vepřové maso nesmí, mají to vysloveně uvedeno v náboženských příkázáních. Krůtu jíst smí (šunku ale ne, těžko říci, jak si poradí se šunkou krůtí). Tvrdit, že jejich přesvědčení a příkázání jsou zastaralá, že jsou to prázdné znaky vycházející ze struktur dávno neplatných je sice pěkné, ale zamysleme se pak nad tím, kde se bere pojem „šunka“ a naše přesvědčení k němu se vážící. V dobách bibilických bylo možná v teplých tropických a subtropických oblastech nebezpečné jíst prasata jako všežravce. Zákaz tedy nebyl

samoúčelným, ale veskrze praktickým. V našem klimatickém pásmu, a v dobách lednic všude, je to zákaz z praktického hlediska neopodstatněný, je jen znakem. Jak jsem se snažila ukázat výše, jsou naše přesvědčení o šunce i pojem šunky sám stejně zastaralé a stejně prázdné. Ale hlavně – je velice nefér takto mystifikovat, a tím v určitém smyslu bránit člověku, aby se svými přesvědčeními a příkázáními řídil.

Toto balení je po jedné porci, každý, kdo si jej koupí (nebo je jí, za předpokladu, že před sebou má k dispozici obal), si složení může přečíst a zjistit skutečnost. Co kdybych si ale koupila „40g krůtí šunky, prosím nakrájet“ u pultu s lahůdkami – tam by mě ani nenapadlo ptát se na složení (i kdyby napadlo, nechci si ani představit, jak by se tvářil/-a prodávající a fronta za mnou).

Kolik z nás čte složení toho, co jíme, nebo alespoň kupujeme? Jídlo je formou přijímání a integrování částí okolního světa do vlastního organismu, ne jen uspokojováním chuťových buněk. Nevíme tedy, co přijímáme, integrujeme, z čeho svůj organizmus vyživujeme a budujeme.

Týká se tato nevědomost, slepé přijímání jen potravy tělesné?

„Krůtí šunka“ je tedy spojení dvou slov, která vůbec neodpovídají výslednému pojmu. Není to ani krůta ani šunka. Je to prostě krůtí šunka, nový pojem, nový znak.

Tento klam, či tato novost se rozhodně netýkají jen krůtí šunky. Krabice nápoje na nás zdaleka volá „já jsem BANÁN, a s vlákninou!“, krabí tyčinky už jsem zmínila, pomazánkové máslo, které je spíš pomazánkou než máslem zná snad každý, ovšem horší je asi rostlinný tuk pod názvem „másličko“ – příkladů je dost v každé samoobsluze, natož super- či hypermarketu.

Slova jakoby ztrácela své významy, či spíše nad nimi začínala vládnout. Co si o věcech myslíme je podstatnější, než co doopravdy jsou. Co si myslet si často rádi necháme poradit. Týká se to jenom jídla? Nejasnost složení a původu potravin je

svázána s nejasností stravovacích stylů. Ty byly dříve ostře ohraničeny. V 17. – 18. století se do českého prostředí přenesl „francouzský styl „haute cuisine“, charakterizovaný nejen vybraným způsobem stolování, ale především dalším tříbením chutí a vyčleněním delikates od méně kultivovaných (rustikálních) jídel.“⁵⁰ Co kdo jedl bylo přísně definováno příslušností ke společenské figuraci. Dnes je všeho dost, a hlavně je dost náhražek. Ty nám umožní cítit se být něčím lepším, než jsme – vždyť jídlo pořád zůstává symbolem společenského postavení. Všichni si jakoby můžeme dovolit totéž, i když to není úplně totéž. Uniformizace, nivelizace vede ke ztrátě individuality, zmatení identit – člověk se přece potřebuje rozpoznávat jako to, co je, potřebuje rozdíly mezi lidmi, aby se mohl orientovat v realitě lidské společnosti. Nejasnost stravovacích stylů odráží nejasnost společenského zařazení, je spojená i s nejasností povolání – to s sebou nese problém přijmout se jako to, co jsme, ztrátu individuality. Dostáváme se opět k tomu, že nevíme, kdo jsme, přeneseně tedy nevíme z čeho se skládáme, z čeho svůj organizmus vyživujeme a budujeme, co přijímáme za své, co jíme.

V těchto podmínkách odtržení od kořenů (a trochu i od zdravého rozumu) se rýsuje nová kultura elity, která se snaží vrátit k ekologii a „přirozenosti“ (což také může ústít až do snobskosti). Montanari tento fenomén nazývá „venkovskou nostalgií“, která je ale založená na čistě městských hodnotách. „Blažený venkov je městská představa a jen zprostředkovaně může tento obraz být přijat i na venkově (a jen tehdy, jsou-li venkované začleněni do městské kultury). Lze si snad představit něco více městského než dnešní *revival* méně ušlechtilých obilnin a nejrůznějších druhů tmavého chleba? Jen velmi bohatá společnost si může dovolit oceňovat chudobu.“⁵¹ Tato nostalgie může vést i k paradoxům jako je obarvování pečiva na tmavo – tedy klamu podobnému krutí šunce. Objevuje se i ekologicko-etické vyhledávání věcí znovu lokalizovaných – snaha kupovat domácí produkty spíše než dovezené, hledět na původ, ne jen cenu, ke kořenům se tedy v určitém smyslu vracet.

⁵⁰ Dějiny hmotné kultury II (2), str.826

⁵¹ Montanari, str. 158

3 JAK JÍME

„V posledních desetiletích našeho století došlo v evropské společnosti k radikální individualizaci řady činností a lidé – individuality – se postupně uvolňovali ze řady svazků – z manželství, škol, povolání, obcí a ze řady dalších společenských oblastí. Řada rituálů, jež demonstrovaly jednotu různých společenských skupin, byla zrušena a zapomenuta. To vše znamenalo nejen šanci pro další autonomii individuů, ale též ztrátu jistoty a určité vřelosti a solidarity, jež byly vyjádřeny právě sdílením identifikačního rituálu společného jídla.“⁵² Jedna věc je, že nevíme, co vlastně jíme, druhá pak, že se do určité míry vzdáváme společenské dimenze jídla, „společného stolu“. I o tom takový balíček krutí šunky svědčí. Naše „krutí šunka“ je 40g balení, jedna porce krájené uzeniny.

Balení potraviny po jedné porci jaksi neguje společenskou situaci jídla, která hrála vždy významnou úlohu. Kolektivní opatřování jídla, jeho dělení, jídelní rituály, pohostinnost, to vše jsou podstatné sociální skutečnosti, které krystalizovaly po staletí. „V procesu modernizace se jídlo stalo méně významným aktem, jenž je tak zprofanován, že se zdá směšné jej v každodenním životě sdílet s druhým. Člověk jídlo často redukuje na stejný úkon jako je každodenní čištění zubů. Tím se stal svět triviálnějším, neboť se ztrátou „stolu“ pro společné jídlo ztratili jsme i pocit pospolitosti a určitou náhradu za anonymní bytí.“⁵³

Společné jídlo je společenským aktem. Mimo jiné poskytuje příležitost pro společenskou kontrolu. „Společné jídlo, hlavně pak společná mísa – to byla ve skutečnosti pouhá metafora, neboť jídlo bylo jako nejdůležitější strategický zdroj a prostředek přežití mezi členy domácnosti hierarchicky rozdělováno. U stolu pak byla přísně dodržována sociální hierarchie domácnosti a hierarchie pohlaví.

⁵² Dvořáková-Janů, str. 19

⁵³ Dvořáková-Janů, str. 18

V zemědělských domácnostech si směl brát první – po společné modlitbě – ze společné mísy hospodář, pak hlavní čeledín, atd. až po nezletilé nemanželské děti, děti na vychování. Když skončil jídlo hospodář, museli skončit též čeledínové a děvečky.⁵⁴ Ve vyšších společenských kruzích bylo společné jídlo prostorem pro dokázání příslušnosti k dané třídě – znalostí dobrých způsobů a chování. Při hostinách umožňuje právě společenská dimenze také předvést pohostinnost a zámožnost hostitele, podpořit jeho prestiž, reprezentovat.⁵⁵ „Konzumace jídla i hodovní rámec, v němž konzumace probíhala, byly především nástrojem k vyjádření a projevení moci“ píše Montanari o společnosti 14. – 16. století. „Vytvářel se nový obraz moci, která se předváděla z dálky a z dálky také prosazovala své výsady. Tabule už nebyla místem společenské soudržnosti kolem vládce, ale spíš místem oddělení a výlučnosti. Jen málokdo se směl hostiny zúčastnit a většina jen přihlížela. „Než je [pokrm] podali na stůl, s velkou slávou je nosili po nádvoří paláce [...], aby je ukázali lidu a ten spatřil tolik nádhery.“ píše kronikář Cherubino Ghirardacci, když vypráví o velké hostině, kterou v Boloni v roce 1487 uspořádal Giovanni II. Bentivoglio na oslavu sňatku svého syna Annibala s Lucrezií d'Este.“⁵⁶

Důležitost společenské dimenze jídla a četnost jejích funkcí plyne jednak z toho, že jídlo je strategickým zdrojem, druhak z našeho „kolektivního výrobního způsobu“. V jisté kultuře indiánských lovců se jídlo odehrává v ústraní – lovec-stopař-samotář, obstaravatel potravy pro celou komunitu, má v jídle absolutní přednost – on se musí nasýtit, aby se zvýšila pravděpodobnost, že bude úspěšný v dalším, lovu, a tím pádem se nasýtil i zbytek kmene. V dnešní době jakoby se náš stravovací model více blížil tomuto indiánskému. Společné jedení se stává spíše výjimečným, slavnostním. „Kolektivní pravidla chování u stolu mezi vlastníky (panstvem) a služebnictvem byla uvolněna zejména v 19. století, kdy právě toto uvolnění bylo reflexí řešení dobových

⁵⁴ Dvořáková-Janů, str. 19

⁵⁵ Dvořáková-Janů, str. 18

⁵⁶ Montanari, str. 92

sociálních otázek.⁵⁷ Od té doby se postupně zjevně uvolnila i kolektivní pravidla chování u stolu v rodině, spolu s tím, jak se individualizoval denní program jednotlivých členů. Rychlá urbanizace, industrializace a nárůst populace přerušily předávání jídelních tradic⁵⁸. Dlouholetý vývoj jídelních rituálů a zvyků k čím dál složitější a propracovanější sociální hře byl přerušen a do určité míry negován.

Oddělilo se jídlo funkční, sytící, které se odehrává většinou osamoceně, nebo v nezúčastněné společnosti, a jídlo společenské, oslavné, kde je patrnější návaznost na staré tradice. To reflektuje náš životní styl „...lidé uspěchané doby jí mimo domov a nezřídka v poklusu...“⁵⁹ Jídlu často nepřipisujeme valnou váhu, jde o zahnání hladu, nasycení během pracovního procesu. Potom, ve volném čase, je možné se v klidu a společensky najíst. Troufám si tvrdit, že většina lidí většinu svých pokrmů prostě zhltná. Na společenské jedení není čas, a s rozdělením společenských formací, i s tím, že každý člen rodiny se během dne často pohybuje na různých místech, ani příliš příležitostí. Objevil se v našich podmínkách poměrně nový společenský rituál chodit do restaurace na společnou večeři (místo dřívějšího chození na pivo, to se jídla odehrávala spíše doma – snad je to zvyk přejatý z francouzské kultury, kde je otázkou prestiže se čas od času objevit v restauraci).

K oddělení funkčního a společenského jídla se přidává společenský a filozofický důsledek industrializace – urbanizace spolu s odloučením od přírodních cyklů a jevů, zánik víry v božsky prozřetelné uspořádání přírody i společnosti a v božské sankce (například ve vnímání neúrody). „Náboženský člověk jí rituálně a potrava je rozmanitým způsobem zhodnocována [...] živiny jsou pokládány buďto za posvátné, nebo za dar božstva, nebo za obětinu bohům.“⁶⁰ Naproti tomu industriální člověk se

⁵⁷ Dvořáková-Janů, str. 19

⁵⁸ Dvořáková-Janů, str.45

⁵⁹ Novák, J.

⁶⁰ Eliade, str. 112

začíná považovat za produkt vlastního úsilí⁶¹. Roste jeho pocit nezávislosti na přírodě či vyšší moci, tím se ztrácí i potřeba oslavného či děkovného jídla. Jídlo se částečně degraduje zpět na biologickou potřebu, ztrácí společenské konotace. Objevuje se ideál „jídla v tubě“ vše nutné obsahující, snadno stravitelné potraviny s minimem balastních prvků, nevedoucí k přílišnému vyměšování (Amarouny z Návštěvníku, jídlo pro kosmonauty...)

Staleté vnášení disciplíny do procesů spojených s jídlem, regulace pudů, kontrola afektů jakoby mizely. Sytící se člověk se tak trochu vrací ke svým zvířecím předkům, které se kultura snažila dlouhé generace vytěsnit. „Za očividným odstupem ... od jídla [v románech 12. a 13. století], za odmítáním podrobných popisů se ve skutečnosti skrývá neutuchající pozornost věnovaná „ušlechtilému chování“ a všemu, co jídlo nezbytně doprovázelo: krásný stůl, krásné ubrusy a nádobí, dobrá společnost a příjemná konverzace, hudba, divadelní představení, vytříbené chování. Tehdy se zrodily „dobré způsoby“, soubor rituálů stolování založených nikoli na síle, nýbrž na eleganci, nikoli na substanci, ale na formě (ve „stravovacím“ smyslu). Právě ve dvorském prostředí 12. a 13. století se tyto „způsoby“ začaly upřesňovat jako znaky společenské distinkce, která už nespočívala (jen) v množství jídla, ale také v kvalitě a způsobu stravování.“⁶² To zůstává platné u společenského jídla, ne tak u jídla sytícího.

Na ušlechtilé chování, dobré způsoby, dobrá společnost a krásný stůl není ve školních či závodních jídelnách, menzách ani u rychlého občerstvení příliš pomyšlení. Tam se ale asi většina z nás stravuje většinou. Znakem blahobytu se místo elegance a „způsobů“ stává možnost volby a výběru. Tak balíček jedné porce krůtí šunky dává zakusit svobodu, že můžu jíst právě to, na co mám chuť, a nemusím se omezovat tím, co je právě potřeba dojíst, aby se nepokazilo, co kuchařky právě navařily, čeho se urodil nadbytek. Můžu jíst sám. Nemusím si kupovat celou kýtou (nebo krůtu) – to najednou

⁶¹ Hron, str. 181-2

⁶² Montanari, str. 62

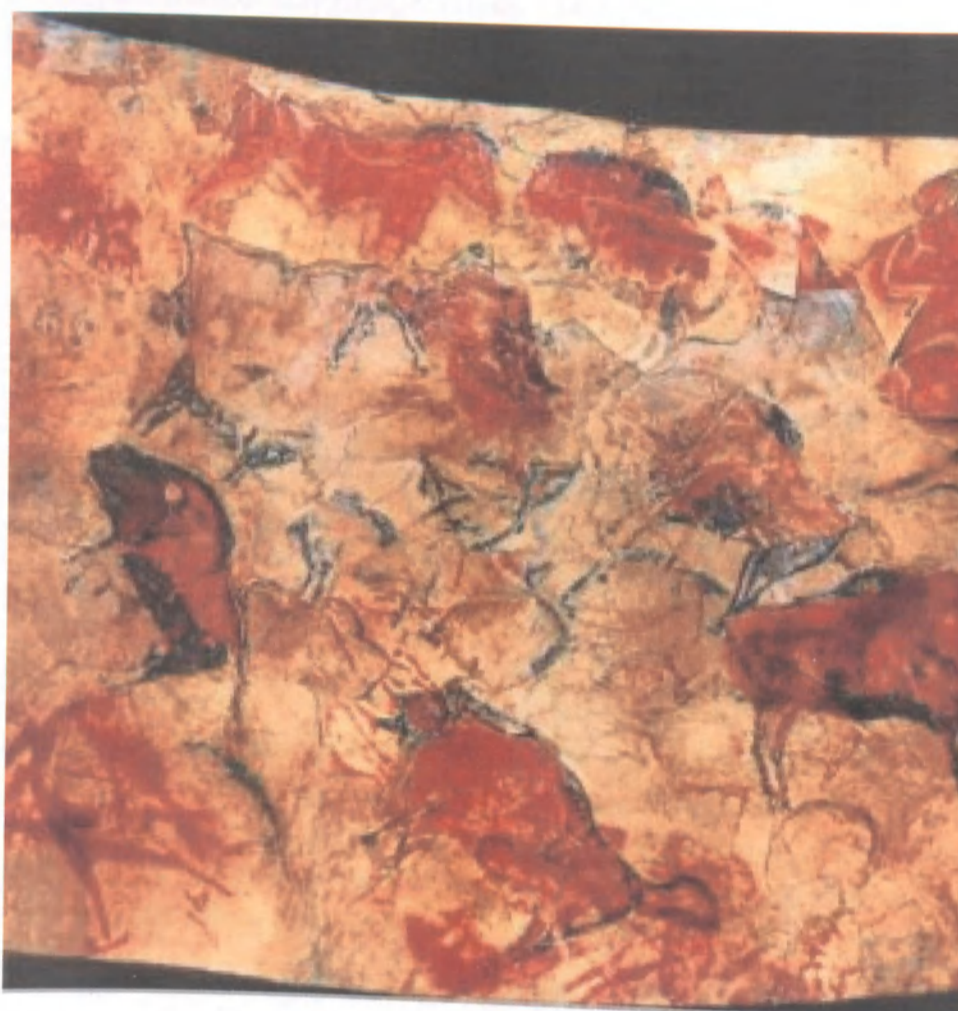
nesním, a co kdybych na ni zítra neměl chuť. Tato svoboda si ale vybírá svou daň v podobě ztráty právě těch regulačních mechanismů, jichž bylo společné jídlo prostředníkem. Přes dostatek a svobodu volby se stále častěji setkáváme s poruchami příjmu potravy. Díky zdokonaleným zemědělským a konzervačním technologiím, dopravě, a světovému obchodu je možné prakticky kdykoli jíst cokoli, na stole se nemusí projevit střídání ročních období co se skladby stravy ani hojnosti týče. Chybí měřítko pro výběr toho, co jíst (krom individuální chuti a financí). Na jedné straně je dostatek, až přebytek, obrovský výběr, který svádí k hýření a přejídání, na straně druhé estetický vzor štíhlosti, a představa, že kdo málo jí, je výkonnější a tedy úspěšnější. K tomu přidejme odklon od tradičních regulačních mechanismů v podobě náboženských a společenských příkázání a úzů, a je tu naléhavá potřeba najít nový vyvážený a uvědomělý vztah k jídlu.

4 JÍDLO (MASO) V UMĚNÍ

Pro tuto část své diplomové práce jsem vybrala pět děl vytvořených v průběhu staletí, která, z mého pohledu, určitým způsobem ilustrují vztah naší kultury k jídlu. Zdá se mi, že se v nich odráží i určité vzdalování se od jídla, které se človka původně jako jeho bytostná nutnost bytostně dotýkalo, zatímco dnes (v naší kultuře přebytků), jde spíše o příjemnou kratochvíli, nebo neuvědomělé sycení.

Těchto pět děl se pokusím rozebrat s ohledem na širší kontext jejich vzniku, a jiná díla, s nimi související. Většina těchto děl se přirozeně netýká šunky, všechny ale vypráví něco o člověku a jeho vztahu k masu.

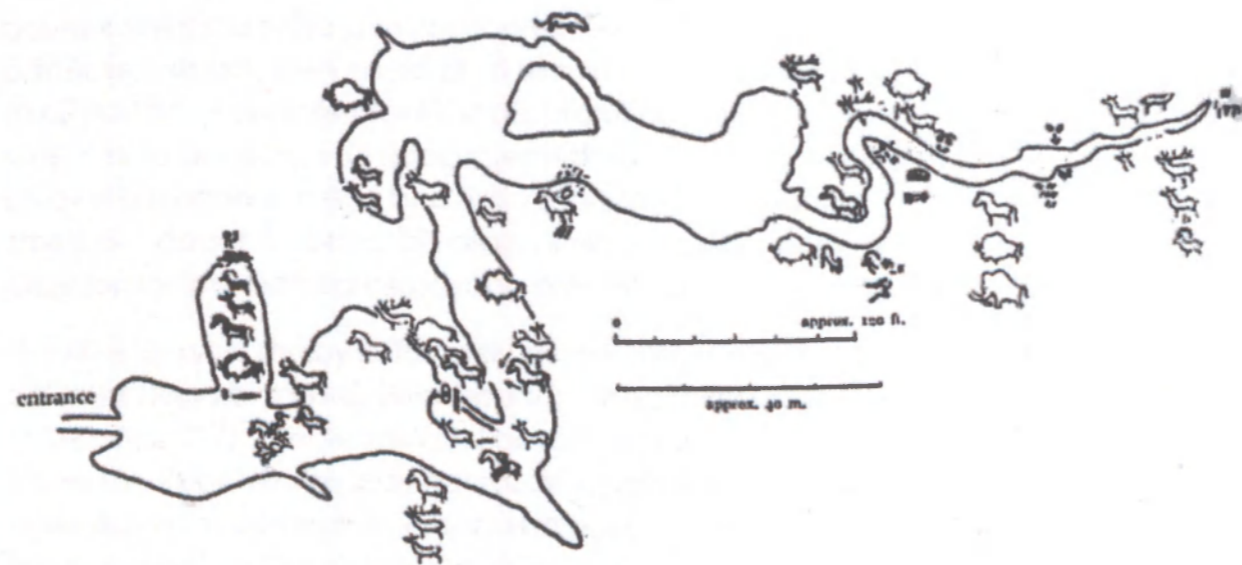
4.1 ALTAMIRA – Praveké jeskynní malby



Obr. 13 Malby na stropě Velké síně v Altamíře



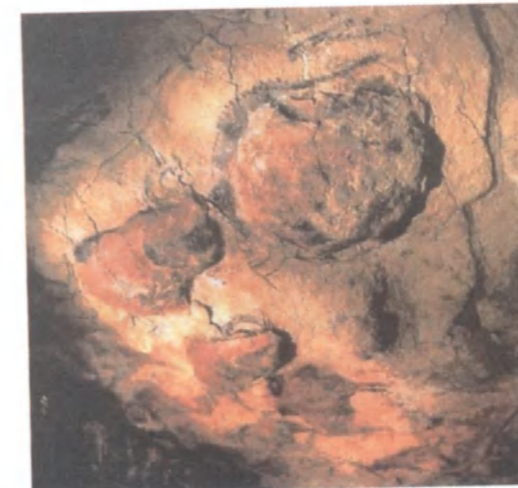
Jeskyně Altamira byla obydlena v aurignacienu, a potom opět v mladším solutréenu a magdalénienu, kdy nejspíš vznikly i 14m dlouhé malby Velkého sálu. Obývána byla jen přední část jeskyně, zatímco malby zdobí i zadnější části.



Obr. 15 Altamira - Plánek jeskyně

Malby Velkého sálu zobrazují stádo bizonů v nejrůznějších postojích, koně, divoké vepře a laně. Byly vytvořeny jen třemi barvami – černou, okrem, a červení, přesto jsou neobvykle životné a plastické. Černá barva vykresluje obrys, nebo jeho část, zbytek je mistrovsky vystínován. Ke zvýšení prostorové iluze využil jeskynní malíř i plastického reliéfu skalní stěny (Obr. 16).

Jednotliví bizoni stojí či leží ve velice přirozených, dynamických polohách; je znát, že je měl umělec (či umělci) důkladně odpozorované a zažité. Zvířata jsou v pohybu, zdají se snad i dýchat. O celkové kompozici nelze hovořit – není tu zobrazeno stádo, ale mnoho jednotlivých zvířat, která stojí (či leží) na různých rovinách v různém sklonu. Některé kresby se vzájemně překrývají, způsob využití výtvarných technik je



Obr. 16 Altamira - využití skalních výstupků



Obr. 14 Altamira - Detail bizona

nejdenotný. Malby jsou možná dílem více umělců (či šamanů), kteří ani nepracovali ve stejném období.

„Umění znamená především přisvojování. Projevuje se jako prostředek, který člověka poutá k vnějšímu světu a zmírňuje překážku vrozené odlišnosti, která ho od světa odděluje, i strach, který se ho před ním zmocňuje. Už nejstarší umělecké projevy měly dvojí poslání: jednak se člověk snažil promítnout sám sebe do vesmíru, zanechat v něm svou podobu, svůj podpis, jednak si ho přisvojit a dobýt. V obou případech usiloval o ovládnutí světa: buď tím, že mu chtěl vtisknout svou pečeť, nebo se ho zmocnit v podobě obrazu či odrazu, s nímž možno operovat a jež možno ovládat. Obě tendence – sebezprosazování i přisvojování – vznikají z téhož záměru.“⁶³

Pravěké jeskynní malby zvířat měly zřejmě magický charakter – jak lze soudit z obrazů zvíře se stopami zásahů (Montespan), nebo rovnou zobrazených probodnutých (Niaux, Obr. 17). „Podle základní pověry platné v magii všech dob je část totožná s celkem. Reprodukce tedy nahrazuje originál. Na rozdíl od něho nemůže ovšem uniknout ani vzdorovat, je vydána na pospas svému majiteli.“⁶⁴ Aby byla tato ekvivalence části s celkem platná, je potřeba docílit co nejvěrnější podoby. Věrným zpodobením zvířete se jej tedy pravěký člověk zmocňoval. To samo mohlo přinášet úspěch při lovu, anebo byl úspěch přivoláván dalšími magickými úkony, jako tanci, nebo vrháním zbraní na zpodobené zvíře.

Jídlo a jeho obstarávání bylo nezbytnou, jednou z nejdůležitějších, součástí lidských životů. Postupujícím vývojem se člověk od obstarávání jídla čím dál více oddaloval. Zemědělství a uskladnění potravin omezuje akutnost hladu, a zvíře chované není tak nebezpečné, a navíc je vždy k dispozici. Už tento posun snížil dramatickosti obstarávání jídla, přinesl jakés takés jistoty; a tím možná i menší bezprostřednost a naléhavost lidského vztahu k masu.

⁶³ Larousse, Umění pravěku a starověku, str. 12

⁶⁴ tamtéž



Obr. 17 Bizoni zasažení šípy, Niaux

Pro paleolitického člověka, tvůrce jeskynních maleb, byl hlavním způsobem obživy lov a sběr. Člověk byl na zvěři přímo závislý. Lovem si opatřoval nejen maso, ale i kožešiny, kosti, a tuk. Lov byl otázkou života a smrti – jednak pro potenciální nebezpečí hladu při neúspěchu, jednak pro nebezpečí, kterým se lovci vystavovali během samotného lovu. V takové situaci se zdá pravděpodobné, že lovné zvíře bylo vnímáno ne jen jako chodící kus šunky, ale i jako přírodní síla, něco božského.

Pro lovecké úspěchy a tedy získání potravy bylo třeba dobře znát zvyky lovené zvěře, z jeskynních maleb je patrná i veliká znalost zvířecího těla. Lovci, mezi nimi zřejmě i malíři, se s podobou zvířat i s jejich pohyby důvěrně a zblízka seznamovali. Snad jedině tato důvěrná blízkost, propojenost života člověka a zvířete, dokáže vysvětlit naléhavost a živost zobrazených zvířecích těl.

Těsná provázanost umění s každodenní realitou, jeho v určitém smyslu praktická funkce, dost možná umožnila jeho rozvoj. V průběhu doby ale jakoby se nejen umění, ale „vysoká kultura“ vůbec snažila na živočišnost, provázanost života člověka a zvířete zapomenout, negovat ji. Člověk přece není zvíře a právě kultura a umění toho jsou dokladem. To se projevuje v nemalé míře právě v kultuře jídla.

4.2 ŘEZNICKÝ KRÁMEK S ÚTĚKEM DO EGYPTA, Pieter Aertsen, 1551

Olej na dřevě, 124 x 169 cm

Uppsala University Art Collection



Obr. 18 Aertsen, Pieter, Řeznický krámeč s útekem do Egypta, 1551

Tomuto obrazu se dostalo mnoho pozornosti. Byl označován za první zátiší, první zobrazení syrového masa jako hlavního tématu, za obraz moralizující i oslavný, světský i náboženský.⁶⁵

Popředí obrazu zaujímá přehlídka neuvěřitelné hojnosti masa syrového i upraveného. Telecí i prasečí hlava, sádlo, ptáci, ryby, kopýtka, klobásky, jitrnice – hojnost (dnes) nevídaná. Podle Houghtonové však v „masožravé Evropě“ poloviny 16. století, v Antverpách, kde obraz vznikl, scéna běžná. Ovšem běžná v běžném životě, ne na obraze, vymalovaná s takovou přesností, s typicky holandským smyslem pro materiál, lokální barevnost, vizuální přesnost, detail. V této době ještě zátiší není běžným žánrem – není typické do popředí umisťovat, hlavní důraz klást na předměty místo osob (Houghtonová).

Děj, osoby jsou Aertsenem potlačeny, zatlačeny do pozadí. U "severských manýristů" není neobvyklé zobrazovaný děj v kompozici potlačit.⁶⁶ Otázkou ovšem je, co je tu hlavním předmětem zobrazení. V pozadí vlevo se odehrává jakási zahradní scéna, kterou lze identifikovat jako útěk do Egypta – Marie cestou dává almužnu chleba chudé rodině. Vpravo, ve středním plánu, vidíme muže, lícího tekutinu do džbánu. Je to příslušník řeznického cechu, v tehdejších Antverpách přebujelého, nebo navrátilivší se ztracený syn Lukášova evangelia?⁶⁷ A co hodovníci v síni vzadu vpravo?

⁶⁵ Houghton, [citováno 13.9.2005].

http://www.findarticles.com/p/articles/mi_m0422/is_2_86/ai_n6140250

⁶⁶ WebMuseum: Aertsen, Pieter: Butcher's Stall with the Flight into Egypt: [online] , poslední revize: 14.10.2002 , [cit. 6.9.2005] , <<http://www.ibiblio.org/wm/paint/auth/aertsen/butchers-stall/>>

⁶⁷ WebMuseum: Aertsen, Pieter: Butcher's Stall with the Flight into Egypt: [online] , poslední revize: 14.10.2002 , [cit. 6.9.2005] , <<http://www.ibiblio.org/wm/paint/auth/aertsen/butchers-stall/>>



Obr. 19 Breughel, Pieter st., Země blahobytu, 1567



Obr. 20 Aertsen, Pieter, Trhovkyně se stánkem se zeleninou, 1567

Řeznický krámk má mnoho významových rovin. Aertsen tu hýří symboly a cedulkami, které dnešnímu divákovi mnoho neřeknou (zvláště ne na reprodukci, kde jsou nečitelné). Pro soudobého diváka musel být obraz ale významy nabit. Zjevně tu nejde o pouhé radostné zátiší oslavující dobrou úrodu. Několik významových rovin se prolíná způsobem nejednoznačným. Na co klást důraz? Čemu věnovat více pozornosti? Je tu kontrast hojnosti masa, snad symbolizující sprostou tělesnost, touhu po světských radostech a hýření, s chudou almužnou chleba – chléb, tělo Kristovo, střídmost, odříkání, potrava duchovní? Je-li postava v červeném ztracený syn, nenalévá víno? Potlačené potravinové symboly křesťanské proti světsky krvavé, mastnými rty vonící hojnosti obžerství hodokvasu? Svár postu s masopustem? V pozadí visící stažené prase snad symbol ukřižování... Není tu nemyslitelná ani souvislost s obrazy Aertsenova mladšího současníka Pietra Bruegela st., jeho vesničany s pupky praskajícími v zemi hojnosti a blahobytu, kde "pečení holubi lítají do huby" a koláče jsou bez práce (Obr. 19).

Při dlouhém zkoumání může hromada masa vyvolat i nechut, přesytení. Objeví se myšlenka na smrt, pomíjivost tělesných potěšení.

Aertsenův obraz je zřejmě prvním, ve kterém je syrovému masu věnována taková péče. Dříve bychom našli zobrazení řezníka při práci, ale šlo tu právě o tu práci, ne o maso. V Aertsenově době se začínají rozmáhat obrazy, kde je velká péče věnována právě požívatinám, většinou ve scénách kuchyňských nebo trhovských. Nejde tu o zátiší, ale spíše jakési žánrové scény (i když třeba s náboženským motivem Marie a Marty). Takovými se zabývali právě Aertsen (Obr. 18, Obr. 20), jeho synovec a žák Beuckelaer (Obr. 21, Obr. 22, Obr. 23), najdeme je nejen ve výše reprodukovaných dílech Vincenza Campiho (Obr. 4, Obr. 6, Obr. 5, Obr. 10), Annibala Carracciho (Obr. 3, Obr. 8), Bartolomea Passarottiho (Obr. 7, Obr. 9). Aertsenův řeznický krámk se zdá být prvním, o jeho okamžitém úspěchu svědčí to, že se obrazy s touto tematikou začaly tvořit i v jiných dílnách, i to, že Aertsenova dílna vyprodukovala



Obr. 21 Beuckelaer, Joachim, Trhovkyně s ovocem, zeleninou a drůbeží, 1564



Obr. 22 Beuckelaer, Joachim, Kristus v domě Marie a Marty, 1656

nejméně čtyři téměř identické kopie, které se dodnes dochovaly (chované jsou v Raleigh, Uppsale, Amsterdamu a Maastrichtu). Významy těchto obrazů nejsou jednoznačné, spekuluje se o alegoriích smyslů, či ročních dob, sociální satíře, morální symbolice...

Dnešní divák je na vnímání „Řeznického krámku“ připraven řadou zobrazení syrového masa, která přišla po něm. První v řadě to byl asi Kristus v domě Marie a Marty a Stažené prase Joachima Beuckelaera (Obr. 22, Obr. 23), tradice pokračovala přes Annibala Carracciho (Obr. 8), Bartolomea Passerottiho (Obr. 7), Davida Tenierse mladšího (Obr. 24), a Rembrandta, který se tomuto tématu věnoval alespoň ve dvou dílech (Obr. 25, Obr. 37), až k Chaimu Soutinovi (Obr. 36, Obr. 38, Obr. 39, Obr. 40, Obr. 41, Obr. 43, Obr. 45), Francisu Baconovi (Obr. 26), či Hermannu Nitschovi (Obr. 11, Obr. 27).

Ve všech těchto dílech hraje podstatnou úlohu syrové maso, ale liší se jeho působení. V Beuckelaerově obraze Kristus v domě Marie a Marty (Obr. 22) jakoby šlo v první řadě o maso jako jídlo. Teniersův vůl (Obr. 24) věčně, mírumilovně, nekrvavě visí a čeká na naporcování. U Aertseny je maso přítomno jako jídlo, ale současně neodbytně vnucuje myšlenku smrti. Podobně je tomu u Carracciho (Obr. 8), kde se prolíná změť visících těl zvířecích s podobně zkroucenými těly řezníků. Passerottiho prodavači (Obr. 7) se v záplavě masa trochu ztrácí, což má opět podobný efekt. V ostatních zmiňovaných příkladech vstupuje jaksí do popředí smrt. Beuckelaerovo Stažené prase (Obr. 23), a Rembrandtovi volové (Obr. 25, Obr. 37) jsou jistě věrnými obrazy masa visícího bezprostředně po porážce, ale tajemno, až posvátno, které se kolem nich line moc nedovolí pomyslet na jídlo. Možná proto někteří hovoří o symbolice ukřižování. U Chaima Soutina (Obr. 36, Obr. 38, Obr. 39), Francise Bacona (Obr. 26), a Hermanna Nitsche (Obr. 11, Obr. 27) už jedlost ustupuje do pozadí úplně. Zabité zvíře, visící (či ležící) zkroucené maso lidsky trpí. O tom ale dále. Přidržíme se nyní Aertseny.



Obr. 23 Beuckelaer, Joachim, Stažené prase, 1563



Obr. 24 Teniers, David, ml., Řeznický krám, 1642

V Antverpách 16. století ještě nejspíš k jídlu věčně patřila smrt zabíjených zvířat, bez zbytečného sentimentu. Člověk od své potravy, od jejího získávání nebyl příliš vzdálen. Měšťan si ji sice sám nelovil, nezabíjel a nepřipravoval, jak tomu nejspíš bylo u člověka pravěkého, tvůrce maleb v Altamíře, ale před realitou nezavíral oči – viděl ji v dosti surovém stavu na tržištích, u profesionálních řezníků. Už Hedovo zátiší (Obr. 28) ale vypovídá o něčem jiném. Žánrová scéna s sebou nese akci. Zátiší naproti tomu prezentuje nehybný stav. Aertsenův obraz prezentuje maso-jídlo v procesu přípravy, Hedův pak těsně před konzumací – smrt se z něj zcela vytratila, z masa zbaveného brutální krvavosti se stala šunka, jednoznačné jídlo.



Obr. 25 Rembrandt, Harmensz. van Rijn, Stážený vůl, asi 1638



Obr. 26 Bacon, Francis, Hlava s
hovězími pŮlkami, 1954



Obr. 27 Nitsch, Hermann, Orgien
Mysterien Theater, 1998

4.3 ZÁTIŠÍ, Willem Claesz. Heda, 1651

Olej na dřevě, 69×56 cm

Soukromá sbírka



Obr. 28 Heda, Willem Claesz., Zátiší, 1651



Toto střídme zátiší zobrazuje pohár zvaný roemer s bílým vínem, sklenku na víno, slánku, převržený stříbrný pohár, šunku a housku na cínových talířích. To vše srovnané na dřevěném stole částečně přikrytém bílým ubrusem.

Obraz je, jak je pro Hedu typické, laděn do jednotné barevné tóniny. Dominuje zlatavě hnědá, zvýrazněná stříbrnými odlesky a kontrastem růžové šunky. Bílý ubrus celou skupinu jaksí ukotvuje. Předměty rozvázně rozmístěné po stole vystupují z neutrálního pozadí, jsou podkladem pro rafinovanou hru světla a odlesků, které je navzájem váží. Světlo odlišuje i vlastnosti materiálů a jejich povrchy. Heda mistrovsky (po nizozemsku) zachytil křehkost skla, chlad slánky, měkkost a chutnost šunky, křupavost housky a jemnost ubrusu. Kompozice je vyvážená, téměř centrální, s osou mírně vychýlenou doprava. Život do statického zátiší vnáší ležící pohár (který se v zátiších W. C. Hedy vyskytuje často), šikmo položený nůž a talíř nebezpečně přesahující přes okraj stolu.

Hedova komorní zátiší (označovaná jako „monochromní bankety“) často zobrazují roh stolu, na kterém je prostřeno k jednoduché, ale vybrané snídani či svačině, nebo na něm zůstaly její zbytky. Evokují přítomnost člověka, který jako by se právě chystal k prostřenému stolu zasednout, nebo jej před chvílí opustil (Obr. 29, Obr. 30). Opuštěné stoly se zbytky po hodování jakoby se ale vyskytovaly hlavně v tvorbě 30. let, a to nejen u Hedy, ale například i u Jana Jansz. van den Uyl (Obr. 31). Tady „malíř nutí pozorovatele hledat ve změti předmětů řád podstatně odlišný od obřadného pojetí pozdní renesance“⁶⁸. Za povšimnutí snad stojí, že Zátiší se šunkou (Obr. 29), obsahuje předměty velice podobné těm na rozebíraném zátiší z roku 1651 (Obr. 28), jen jde o jakési „před a po“ (na tento typ zátiší možná navazuje Daniel Spoerri se svými obrazy-pastmi (Obr. 34)– asamblážemi vzniklými zastavením stolování v dopředu neurčeném okamžiku, zafixováním všeho na stůl a jeho přetvořením na „obraz“ změnou „úrovně“ z horizontální na vertikální. Zachycení momentu z toku času

⁶⁸ Šíp, str. 120



Obr. 29 Heda, Willem Claesz., Zátiší se šunkou, 1635



Obr. 30 Heda, Willem Claesz., Po svačině, či Desert, 1637

je jeho zabitím, vytržením z jeho smyslu v toku existence, přeměnou na nepoužitelný, zbytečný objekt. Spoerri přímo adresuje téma smrti⁶⁹).

Hedovo nejstarší datované dílo je zátiší Vanitas z roku 1621 (Obr. 32)⁷⁰. Prvky vanitas – marnosti či pomíjivosti, najdeme i v jiných zátiších této doby. Nemusí být nutně ztvárněny lebkami, vyhasínajícími svíčkami a hodinami. K pomíjivosti dost možná odkazují skvrny začínající hniloby i hmyz a jiná havěť lezoucí po ovoci a na zátiších Balthasara van der Ast (Obr. 33), a nebo právě, podobně jako u Spoerriho, Hedovy zbytky po hodování

„Holandské malířské zátiší nechtěly však vyjadřovat pesimistickou morálku „dobré smrti“ ani hedonisticky vyzývat k „radostnému životu“. Vizualní a hmatový senzualismus, odpor proti mnišskému asketismu a přirozený sklon holandského lidu bohatě holdovat „dovoleným“ požitkům, hojnosti a rafinované jemnosti, které mu měly být náhradou za potlačovanou sexualitu, přispěly k tomu, že zátiší hrálo v Nizozemí tutéž úlohu jako akt v katolické i pohanské Itálii: bylo oslavou hmoty. [...] Intenzivní prožitek okamžiku a bezprostřední smyslový požitek se vtisknou do paměti a přítomný okamžik se prodlužuje do věčnosti. Neboť každá věc má, jako tělo, jako příroda, i svou duchovní hodnotu, která časem spíše vzrůstá, než slábne a nemůže být zničena.“⁷¹

Že je Hedovo zátiší požitkem pro všechny smysly těžko rozporovat, ovšem prodloužení okamžiku do věčnosti neodpovídají právě ta zátiší se zbytky, která nutně odkazují na něco, co bylo, a už pominulo. Jídlo, které jiní zobrazovali jako téměř nedotknutelné, naaranžované na ozdobu, je nahlodáno, rozházeno. Předměty přestávají oslavovat zámožnost a vkus majitele, ale stávají se svědky spontánních aktů, které narušují slavnostní atmosféru.

⁶⁹ Hatch, <<http://www.artmargins.com/content/feature/hatch.html>> změněno 26.6.2007, citováno 23.8.2007

⁷⁰ internet, Web Gallery of Art. <<http://www.wga.hu/frames-e.html?/html/h/heda/stillif1.html>>

⁷¹ BRION, M.: *Realismus v protestantských a buržoazních zemích*. In: HUYGHE, R. (hl. ed. Umění a lidstvo): *Umění renesance a baroku*. Odeon, Praha 1970, str. 268-269



Obr. 31 Uyl, Jan jansz., Zátiší s cínovým džbánem, 1632



Obr. 32 Heda, Willem Claesz., Vanitas, 1621

Právě tento časový aspekt holandského zátiší a marnost adresuje v současném umění Sam Taylor-Wood ve svém videu *Zátiší (Still Life)* (Obr. 35), kde nechá zrychleně podlehnout zkáze krásné ovocné zátiší, či *Malá smrt (A Little Death)* (Obr. 44), ve kterém pověšený mrtvý zajíc ožije hemžením červů, a kdo ví jaké jiné havěti, aby byl smyčkou znovu vzkříšen do své smrti.

Ať honosné nádobí a šunka značí cokoli, jisté je, že se jedná o atributy luxusu a radosti ze života („Grandgousier byl svého času veselý chlapík, neboť si s chutí přihýbal na dno, jak jen kdo tehdy ve světě, a potrpěl si na nasolené vepřové. Proto mívával hezkou zásobu pěkných uzených kýt z Mohuče a Bayonne“⁷² ... píše už o 100 let dříve Rabelais). Je to jídlo, které se na stůl konzumentů dostávalo hotové, o přípravu se staral někdo jiný. Na obraze už vidíme jídlo, ne maso či zvíře. Co je jedeno je přesto dosti zřejmé – šunka je sice uzenou, ale kýtou, a je to na ní znát.



Obr. 33 Ast, Balthasar van der, Košík s ovocem, kolem 1632

⁷² Rabelais, str. 20



Obr. 34 Spoerri, Daniel, Sevilla-Serie Nr. 27, 1992



Obr. 35 Taylor-Wood, Sam, Still Life, 2001, záběry z videa

4.4 STAŽENÝ VŮL, Chaim Soutine, c. 1925

Olej na plátně, 140 x 107.5 cm

Albright-Knox Art Gallery, Buffalo, N.Y.



Obr. 36 Soutine, Chaim, Stážený vůl, c. 1925

Faint, illegible text on the left side of the page, possibly bleed-through from the reverse side.



Soutinovi byl inspirací Rembrandtův stažený vůl (Obr. 37) – tentýž motiv je ale zpracován dvěma naprosto rozdílnými způsoby.

Oba obrazy znázorňují visícího vola. Rembrandtův je realistický, ale prodchnut tajemnem, vnitřním světlem, jehož byl Rembrandt mistrem. Skutečnost je prostředníkem k duchovnímu prožívání. Soutinův vůl se pohybuje na hranici figurativního a abstraktního. U Soutina nalzáme vypjatě expresionisticky, existencionálně ztvárněný figurativní předmět, který svým zpracováním předjímá abstraktní expresionismus a snad i informel, skutečnost hmotně prožitou. Trup Soutinova vola je součástí celku reality, vystupuje do popředí, ale není vyčleněným objektem, na svém okolí nezávislým. Jeho bolestné křeče se odrážejí ve všem kolem. Mocně působí výrazové hodnoty sytých barev, dynamických gest, deformace tvaru. Soutine si, když si to mohl dovolit, objednal u řezníka celého vola, který mu pak visel v ateliéru, dokud prý nebyl malíř hygieniky (a sousedy) přinucen smrdící, rozkládající se mrtvolu odstranit. Maloval stažené zvíře, barvy osvěžoval čerstvou krví (mouchy odháněla modelka – zajímavá záměna rolí). Výsledná barva Soutinova vola-mrtvoly je vyloženě brutální – jako by krev nepoužíval k natírání masa, ale přímo místo barvy.

Soutinův vůl je zmučeným jedincem spíše než jídlem. Mrtvé maso pulzuje živou bolestí. Jakoby Soutine vyjadřoval přesun pozornosti, tak typický pro moderní Evropu. Nejde tu už o věčné, objektivní. Důraz je kladen na osobní nazírání, pocity zakoušené jednotlivcem, ne obecně platná tvrzení – ve středu zájmu je JÁ, které se odráží ve svém okolí, rozplývá se znovu ve věčném, objektivním, ale při tom cítí, myslí, křičí samo sebe ven.

Soutine vola maloval vícekrát. Je zajímavé pozorovat posun k čím dál živějšímu výrazu, dál od odtahité vnější reality – ztrácení odstupu, sžívání se s kusem masa (které právě ale je čím dál méně kusem masa, čím dál více člověkem). Na vývoji zpracování motivu je znát postupné abstrahování k syntetickému tvaru, hledání a nalézání jeho podstaty, oproštěné od všeho nadbytečného (srov. Obr. 38, Obr. 39). Soutine se



Obr. 37 Rembrandt, Harmensz. van Rijn, Stažený vůl, 1655

oddává expanzivě masa, zvířete, které už zvířetem není – které bývalo býkem, symbolem nezkrotné síly, plodnosti, vášně, slepého hněvu; které bývalo volem, bývalým býkem člověkem odkázaným k poslušnosti a pasivitě ... zvířete, které se stalo jen hromadou masa, ne určeného k snědení, ale masa o sobě, bezúčelného, němě volajícího, vše kolem sebe ohlušujícího.



Obr. 39 Soutine, Chaim, Stažený vůl, asi 1926



Obr. 38 Soutine, Chaim, Stažený vůl, asi 1924

Kromě býků maloval Soutine i zajíce, kohouty, krůty, ryby (Obr. 43, Obr. 45) – tady však je spíš znát inspirace Chardinovými loveckými zátišími. Mrtvá zvířata jsou expresivní, ale jsou přeci jenom částečně masem k snědení, nedosahují lidské bolestnosti hovězích či telecích kusů, ať už těch malovaných kolem roku 1925 (Obr. 36, Obr. 38, Obr. 39), nebo těch dřívějších, která jsou masu o trochu blíže, než lidskému utrpení (Obr. 40, Obr. 41).

Ani v obrazech menší zvíře se však Soutine nedrží přístupu k lovné zvěři v souladu se zásadami myslivosti, která je v loveckých zátiších patrná od 17. století, i u Chardina. „Ulovenou kořist bylo třeba předvádět nikoli jako zabitou a uštvanou, nýbrž regulérně složenou. Lovce jí vzdával poctu jako přemoženému protivníku. Rozpětí křídel, krása peří, hebkost srsti a vzrůst parožní jsou v tomto pojetí kategoriemi přísně dodržované etikety, která přikazuje umístit, rozložit a osvětlit kořist tak, aby byl potlačen její mrtvolný vzhled, aby naopak vynikla krása uloveného zvířete.“⁷³ Ne tak u Soutina. Tady je to ubohá mrtvola.

V poněkud mrtvolném duchu se nese i „očistná“, „obětní“ orgiastická tvorba Hermanna Nietsche (Obr. 11, Obr. 27), která je ovšem brutálnější svojí hmatatelností, blízkostí čerstvé teplé krve lidskému tělu. Skrze intenzitu fyzického prožitku se rodí mystika agrese a brutality, která má za cíl přiblížit původní, dnes vyprázdněné symboly, uvolnit zábrany, a v konečném důsledku vést ke katarzi, oslavě mystiky existence.

Nádech zmaru, kde mrtvé zvíře také přestává mít cokoli společného s jídlem, není však obětí v žádném slova smyslu, jen podléhá zkáze a procesům hnití, má i „Malá smrt“ Sam Taylor-Wood (Obr. 44). Visící mrtvý zajíc je vystřížen z Chardinova zátiší během několika okamžiků ožije nechutným hemžením červů, aby byl zázrakem videosmyčky vrácen do své klidné, důstojné smrti. Celému dění je svědkem šfavnatá broskev, která zůstává zubem času netknuta. Neočekávaný výsledek i pro autorku. Jako by demonstrovala nevinnou čistotu rostlinné říše proti hrubé živočišné tělesnosti.

⁷³ Šíp, str. 92



Obr. 40 Soutine, Chaim, Kus hovězího, 1923

Ač o hrubosti jakoby nemohla být řeč. Heboučkový zajíček – člověka by snad ani nenapadlo, že je mrtvý, je to jaksi v pořádku, že visí za nohu hlavou dolů – kdyby se před očima nerozložil v červy se hemžící hromádku opelichaného bahna. Nelze nevzpomenout zátiší "Vanitas". Otázka pomíjivosti a žebříčku hodnot se dere do mysli. Jen řečeno dnešním jazykem, přímo, na rovinu. Kupodivu ne hrubě. Smrt je prostým faktem, leží tu před námi jak na talíři.



Obr. 41 Soutine, Chaim, Hovězí půlka s telecí hlavou, 1923

Oproti tradici zátiší, která se od zvířete, masa, přesunuje k hotovému jídlu připravenému ke konzumaci (nebo těsně po ní), se nese tradice syrového masa. Ta se vzdaluje jídlu směrem k smrti, utrpení, zmaru, případně soucitu.



Obr. 42 Chardin, Divoká kachna s pomerančem, asi 1730



Obr. 44 Taylor-Wood, Sam, Malá smrt, 2002



Obr. 43 Soutine, Chaim, Visící krocan, 1925



Obr. 45 Soutine, Chaim, Stažený zajíc, 1921

4.5 OBLOŽENÉ CHLEBY, Jeff Koons, 2000

Z cyklu „Easyfun-Ethereal“

Olej na plátně, 304.8 x 426.7 cm

Solomon R. Guggenheim Museum, New York



Obr. 46 Koons, Jeff, Obložené chleby, 2000



Nic ze smrti, utrpení, zmaru, soucitu nenajdeme ve veselém světě Jeffa Koonse. Koons je jedním ze současných umělců zkoumajících možnosti umění v době přesycenosti médií. Snaží se „komunikovat s masami“, a používá pro to jazyk masám srozumitelný – jazyk reklam, marketingu a zábavního průmyslu. Předkládá krásné hotové produkty. Ovšem i samo jeho dílo je takovým produktem spíše než unikátní autorskou tvorbou: Koons svá díla tvoří na počítači, do konečné podoby olejomalb je dotváří celý tým bezejmenných realizátorů.

Obraz „Obložené chleby“ ze série *Easyfun-Ethereal* zobrazuje veselé, smějící se šunkové chleby, šplouchající proudy mléka, prameny čokoládové polevy a hroznové víno – samé dobré věci – a jakousi část jakéhosi stroje na neutrálním pozadí jasné oblohy. Podobně i „Rty“ (Obr. 47) spojují nespojitě, „chutné“ až „sexy“ výřezy z reklamních klíšé na bezstarostné krajině.

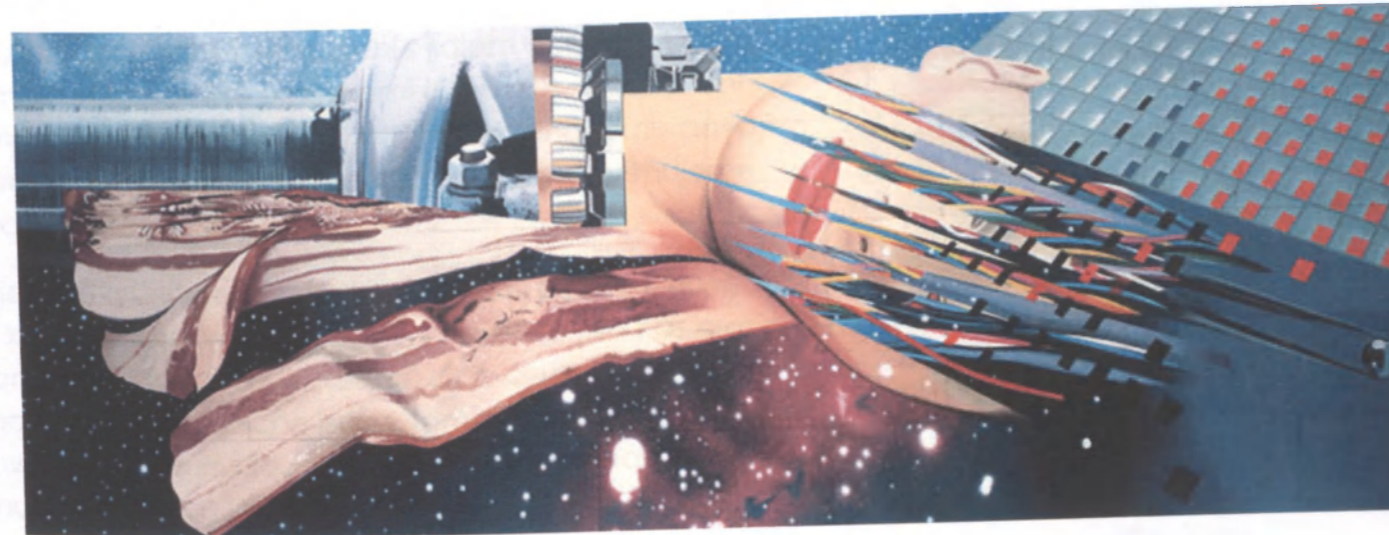
„Koonsův nový směr Pop malířství umně spojuje uměleckohistorické reference, hlavně surrealismus a abstraktní expresionismus, aby zobrazil formy snových slastí nepodléhající gravitaci.“⁷⁴ (překlad D.B.)

Jídlu se věnovali i jiní pop-artisti, Koonsova série *Easyfun-Ethereal* jakoby navazovala na Rosenquistova „Zloděje hvězd“ (Obr. 48) (kde se ostatně taky objevuje uzené maso, ale v podobě méně „zdravé“ a „dietní“). Ten v sobě ale, stejně jako jiná Rosenquistova díla (Obr. 49), nese jakési znepokojení nad až strašidelným přezvěšením a nesmyslným propojením obrazů.



Obr. 47 Koons, Jeff, Rty, 2000

⁷⁴ Guggenheim Collection - Artist - Koons - Sandwiches: [online].
<http://www.guggenheimcollection.org/site/artist_work_md_P63.html> změněno 26.6.2007, citováno 23.8.2007



Obr. 48 Rosenquist, James, Zloděj hvězd, 1980

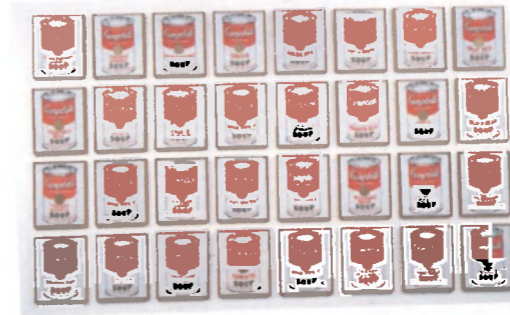
„Rosenquist byl přesvědčen, že komerční a médii šířené obrazy mají větší sílu a průraznost, než může vytvořit mysl někoho, kdo maluje obrazy zavřený ve svém ateliéru⁷⁵.“ (překlad D.B.)



Obr. 49 Rosenquist, James, Špagety, 1970

Komerční obrazy, vizuální kulturu každodennosti ve spojení s jídlem adresoval asi nejznáměji Andy Warhol se svými Campellovými polévkami (Obr. 50). Opakování banálního motivu, jeho povýšení na umění, jeho anonymita a prázdnota mu dávají hrozivý rozměr. Stejně jako Oldenburgovo nafouknutí jídel, kterým ani nevěnujeme přílišnou pozornost, do obludných rozměrů (Obr. 51).

U Koonse se však toto znepokojení nevyskytuje. Hledá nový kulturní přístup k novému světu. Zobrazuje svět reklamně krásný, bezstarostný, veselý, který je tu pro nás pro všechny, kde si můžeme bez konce užívat pozlátka. Vše, včetně chuti, se ztrácí za svou představou. Výkřiky Soutina, Bacona a Nitsche jsou v tomto světě bezpředmětné, zbytečné a němé, poklid Hedových zátiší je nudou, syrové maso Aertsenovo, či zvíře lovené pravěkým lovcem nechutností, kterou je lepší nepřipomínat.



Obr. 50 Warhol, Andy, Campellovy polévky, 1962



Obr. 51 Oldenburg, Claes, Burger, 1962

5 VIZUÁLNÍ KULTURA JÍDLA

Jídlo, stolování a chování při jídle prodělalo postupnou socializaci a estetizaci.

„Skladba jídla, technika jeho přípravy a uchování, podobně jako formy stravování se od časů, kdy pračlověk – lovec-sběrač – sbíral plody, byliny a hlízy či lovil zvířata a chytal ryby, vyvinuly k významovému systému vyjadřujícími sociální vztahy a normy. To vše se skrývá v signálech četných stravovacích zvyklostí.“⁷⁶ Skrývá se to i v reflexích výtvarného umění. Na rozebíraných dílech jsem se pokusila ilustrovat postupné vzdalování od živočišnosti, krvavosti, masa; nabalování složitých sociálních rituálů a znaků, plynoucích ze společenských struktur. Toto nabalování nepochybně započalo současně s vývojem lidské společnosti, dnes ale nabývá zajímavých dimenzí. Znaky se vyprazdňují, ztrácejí souvislost se strukturami, na jejichž základě vznikly; a na druhé straně bují přirozená živočišnost, která byla nejspíš právě touto ztrátou souvislostí utržená ze řetězu.

„Člověk je sice fyzicky zvyklý denně jíst, ale své jídlo nekonzumuje instinktivně, jako zvíře. Volby jídla, jídelní zvyklosti a chování jsou určovány individuálně psychickými a sociokulturními vzory chování, jež principiálně poznamenávají všechny jídelní aktivity.“⁷⁷ Tyto vzory chování se ale poněkud rozpadají spolu s uvolňováním společenských svazků. Zůstává požadavek vysoké vizuální lákavosti jídla, který do značné míry ovlivňuje jeho výběr. I to je oddalováním od zvířeckosti. „M. Foucault (1980) uvádí, že vizualizace chuti znamená větší distanci prostřednictvím „socializujícího“ pohledu v protikladu ke ztělesnění ústního prožitku (chuti).“⁷⁸ Důraz na dobré mravy a úpravu stolu byl kladen už ve 12. a 13. století, jak jsem zmiňovala výše (Kap. 3 JAK JÍME, str. 33, cit. Montanari, str. 62). „V průběhu 17. a raného 18. století vstoupily do oblasti přípravy a konzumu jídla nové aspekty, které neznáme ze

⁷⁶ Dvořáková-Janů, str. 30

⁷⁷ Dvořáková-Janů, str. 26

⁷⁸ Dvořáková-Janů, str. 24

záznamů předchozí doby, věnovaných jídlu a jeho přípravě – dochází k estetizaci. [...] Jídlo se v té době stávalo nejen stále více vybraným, ale též jakousi pastvou pro oči („jíme očima“), skvostně nazdobené, stůl vyzdoben, výtvarně „pojednán“. [...] Ve stejné míře, v jaké se prosazovalo jídlo jako potěšení pro oči a požitek z krásného uspořádání, působil i určitý zvířecí prvek. Již v 17. a raném 18. století se široce diskutovalo na knížecích dvorech o chuti, v níž šlo o rozlišení nuance „hrubosti“ a „zjemnění mravů“. Pojem „chuť“ měl v dobovém kontextu mnohoznačný význam a dodnes obsahuje i prvek estetický. A estetizace jídla byla pokusem o zjemnění jídla, o obranu proti hrubosti (zvířeckosti) a s tím souvisejícím vyloučením nižších vrstev.⁷⁹ Zvíře a živočišnost v nás, vše co k nim poukazuje, byly soustavně potlačovány (opět zde musím zmínit Hermanna Nitsche (Obr. 11, Obr. 27), který se právě uvolněním vnitřního zvířete snaží ve svém „Orgien-Mysterien-Theatru“ o dosažení katarze – proklamuje návaznost na dionýská mysteria).. „Mravy a způsoby chování u stolu přispěly k tomu, že distance mezi pojídajícím a pojídaným jídlem byla stále větší. Člověk ztratil bezprostřednost, s níž se dosud zmocňoval vyvoleného podílu, jenž ztělesňoval okolní zvířecí a rostlinný svět...“⁸⁰ K této distanci přispívá například i používání jídelního náčiní, které omezuje fyzický kontakt s jídlem.

Potlačování živočišnosti požívání provází i potlačování všeho, co odkazuje ke smrti. „Netřeba zdůrazňovat, že dnes by bylo nemožné a nechutné budící, kdyby se na stůl podávaly půlky telat, vepřů, či jelenů, anebo bažant zdobený peřím, jako tomu bylo ve středověku. V posledních 250 letech se změnila a vyvinula mentalita, a je zřejmé, že postupně došlo k útulmu všeho, co by při jídle připomínalo smrt zvířat a nebo vůbec zvířecí těla.“⁸¹ Tento posun je patrný i na rozebíraných uměleckých dílech – od zobrazení zvířete se distancují k jeho částem, k masu, a nakonec k finálnímu produktu, hotové poživatině (či dokonce jejímu obalu (Warhol, Obr. 50)), bez referencí k tomu,

⁷⁹ Dvořáková-Janů, str. 23

⁸⁰ Dvořáková-Janů, str. 21

⁸¹ Dvořáková-Janů, str. 20

z čeho se jídlo skládá. „Moderní civilizace vyvinula technologie, jejichž konečným výsledkem jsou např. „jemné karbanátky“, „rybí prsty“, „hot dog“ či „McDonald's“, z nichž málokdo pozná, že jde o produkt ze zabitého zvířete, natož ze kterého. Nic tu nepřipomíná živočicha, ani jeho „život“, ani usmrcení.“⁸² V této souvislosti, ač nejde přímo o vizuální aspekt jídla, nemůžu nezmínit i vegetariánství z falešného sentimentu, z odmítání krutosti a agresivity (ač jsem daleka tvrzení, že by takové bylo každé vegetariánství!). Takový postoj je nedůsledný, protože „humanizace je proces neoddelitelný od využívání a zneužívání jiných živočišných druhů v masovém měřítku, jak jejich práce, tak využíváním mrtvých těl zvířat.“⁸³ Problémem není požívání masa, ale znovunalezení rovnovážného vztahu mezi potravou a smrtí. Setkala jsem se s nejednou hospodyní, která maso raději než u řezníka kupuje v supermarketu, zabalené do vaničky a potravinové fólie, protože méně odkazuje k zvířecímu tělu. „Dnešní průměrný obyvatel města neví nic o procesu zabíjení zvířat na porážce – maso je snadno dostupné v supermarketech – a je tak chráněn před pocitu viny za smrt zvířete.“⁸⁴ Při koupi uzenářského výrobku typu krůtí šunky je tomuto pocitu viny vzdálen na hony. Nepříjemné vizuální zážitky, které by mohly navozovat nepříjemné emoce, jsou vytěšňovány.

„Je pro nás asi těžké představit si úžas a čiré potěšení diváků 17. století nad schopnostmi umělce, který dokázal zobrazit výtečné jídlo s takovou přesností. Naše oči jsou otupělé nesčetnými zobrazeními jídla v kuchařských knihách a reklamách určených k podpoře prodeje balených poživatin.“⁸⁵ (překlad D.B.) Jsme zavaleni obrazy (samozřejmě nejen jídla), a ty se stávají mnohdy důležitějšími, než realita. Obklopujeme se většinou zdáním ideálních věcí – plechovka rajského protlaku realisticky zobrazující rajčata, z nichž byl doopravdy vyroben, by asi nikoho

⁸² tamtéž

⁸³ Jackson, str. 88

⁸⁴ Jackson, str. 89-90

⁸⁵ Web Gallery of Art, image collection, virtual museum, searchable database of European fine arts (1100-1850): [online]. <<http://www.wga.hu/index1.html>> změněno 1.4.2007, citováno 23.8.2007

nenadchla. Zájem obrazů je kladen buď na surovinu v ideálním stavu, nebo jen na výsledný produkt (toto reflektuje i dílo Jeffa Koonse (Obr. 46, Obr. 47)). Obal bývá důležitější, než to, co skrývá. „Zatímco v minulém století potravináři usilovali o co nejuvěrnější zachování přírodní podoby, vůně a struktury, dnešní přístup označují New York Times jako „zákuskovitost“ (snackability). Surovina se přetvoří tak, aby výsledek byl hlavně snadno konzumovatelný – vůbec nevadí, když s originálem nebude mít vizuálně nic společného. Vždyť stačí natisknout jeho obrázek na obal.“⁸⁶

Společenský vývoj směřuje ke stále větší kulturnosti a civilizovanosti, přírodě a přirozenosti se poněkud vzdaluje jako něčemu divokému, nezkrotnému, ohrožujícímu. Možný obraz stravy budoucnosti načrtává Brigit Richard v článku „Fast Food – Fast Moves. Speiseräume.“⁸⁷ na základě současných obrazů a faktů: jídla v sci-fi filmech, vývoji normovaného předpřipraveného jídla pro domácí i speciální použití (nemocnice, letadla...), a stravy pro kosmonauty. Akceptováním předpřipravených jídel jsme se už dnes vzdali kontroly nad jejím složením, v případě polotekuté nemocniční stravy či stravy pro kosmonauty i autonomie v jejím finálním zpracování kousáním. Stravou budoucnosti by mohly být jakési „amarouny“ – hmota, která se snadno přijímá, obsahuje vše, co tělo potřebuje, ale jen minimum ostatních látek – vždyť jejich vylučování je něco nepěkného. Mizí sociální rozdíly – biologické potřeby nejsou příliš rozdílné, a samozřejmě i společenské aspekty přípravy a dělení jídla. Uniformní jídlo pro uniformní společnost. Snadno konzumovatelné, hygienické, standardizované, zautomatizované, vlastně naprosto umělé jídlo, nenesoucí žádný znak svého biologického určení. Vizually odcizené biologičnosti navíc i umělými, nepřirozenými barvami (Star Trek, 2001; Vesmírná odyssea). **Zcela nesouvisející s vzájemností, agresivitou, strachem z pozření, sebedestrukce či sebeláskou, i vším ostatním, co se objevuje třeba ve Švankmajerově Jídle (1992).**

⁸⁶ Novák, J.

⁸⁷ Richard, B.

Prozatím ovšem jídlo své přírodní či přirozené konotace neztrácí zcela – ony jsou totiž konec konců i zdrojem potěšení – jídlo přeci není jen sycení těla. Pomáháme si ale umělými barvivy, konzervanty, emulgátory, které homogenizují, standardizují konzistenci a strukturu. Posun je vidět na kolážích Richarda Hamiltona (Obr. 12, Obr. 52). Na té novější je na stolku místo plechovky šunky (jídla sice standardizovaného, konzervovaného, ale pořád ještě jakž takž kusu masa), mikrovlnná trouba, a talíř s nějakými obdélníky. Jeden kousek jako druhý. Guláš ztrácí svou přitažlivost – kousky masa v omáčce – neidentifikovatelné, nepřesné, nerovné. Chceme vidět, co jíme. Že to málokdy odpovídá realitě, to je celkem fuk. Chceme vidět, že jíme to, co bychom jedli rádi. Chceme vidět, že to, co jíme je dokonalé.



Obr. 52 Hamilton Richard, Co vlastně dělalo včerejší přibytky tak odlišnými a tak sympatickými?, 1991/92

6 DIDAKTICKÁ ČÁST

Cílem mé didaktické práce s tématem je přivést žáky skrze to, co, jak a s kým jedí, k zamyšlení nad tím, kým jsou, v jakých společenských strukturách se pohybují, a jak vypadá žádoucí stav.

Jak jsem už několikrát podotkla, jídlo je formou přijímání a integrování částí okolního světa do vlastního organismu. Nepřemýšlíme-li tedy, o tom, co přijímáme, integrujeme, vzdáváme se kontroly nad tím, z čeho svůj organismus vyživujeme a budujeme. To platí samozřejmě nejen ve smyslu tělesném – a o to větší důležitost tématu přikládám.

I v jídle se projevují nutkavé trendy manipulující lidi k uniformitě. Mizí místní stravovací charakteristika i závislost na přírodních cyklech. Samozřejmost dostupnosti téměř čehokoli k jídlu téměř kdykoli (bez ohledu na roční období či prostředí výskytu) nás zahlcuje. V této samozřejmosti se může ztrácet rozkoš z jídla, dráždění smyslů vedoucí k uvědomění si živoucnosti. Nechci tvrdit, že je ta samozřejmost špatná, jen klade zvýšené nároky na zodpovědnost jedince.

Didaktická práce s tématem by měla zvýšit citlivost ve vnímání světa i sebe sama, podpořit hledání vlastní cesty, zvyšovat odolnost k stále agresivnějším a vlezlejším vnějším (marketingovým) vlivům. Děti by si měly uvědomit svou jedinečnost i společenskou sounáležitost, kulturní kontexty a souvislosti, společenské aspekty v užším i nejšířším smyslu, pokud možno dospět i k ekologickým tématům. V jídle, jedné ze základních potřeb člověka, se odráží mnohasetletý vývoj společnosti, je prosyceno symboly. Má-li se člověk orientovat v konzumním světě, neztrácet hodnotu, je potřeba, aby byl schopen jít pod povrch, pod lákavý obal, reklamu, design. Musí uplatnit samostatné myšlení, poznávání skutečnosti, být si vědom souvislostí plynoucích z dlouhého vývoje, existence skrytých smyslů.

Naše městská kultura je navíc odtržená od produkce potravin – ty zdánlivě rostou v supermarketech, složitým průmyslovým zpracováním ztrácí mnoho z odkazů ke

svému přírodnímu původu. Skrze výtvarnou výchovu si děti mohou přírodnost, přirozenost i cykličnost jídla snadno připomenout.

Téma jsem rozdělila na dvě základní bloky: CO JÍME a JAK JÍME. CO JÍME se týká jídla jako potravy: původu, přípravy, vzhledu (a samozřejmě i chuti, vůně...). JAK JÍME se týká jídla jako jedení: adresuje spíše společenskou dimenzi. Tyto bloky se vzájemně prolínají. Postupuji zdánlivě nelogicky od hotového jídla, přes jeho vnímání a přijímání, a teprve pak k jeho původu. Důvodem mi je motivace. Osobní témata pro nalákání a upoutání zájmu na začátek, po nich přechod do obecnějších oblastí, o kterých předpokládám, že jsou méně zjevné. Na konec zařazuji hraniční blok JÍDLO-NEJÍDLO, jehož cílem je prozkoumat nejrůznější předěly oddělující jídlo či jedení od ostatního.

Zajímavé multikulturní rozšíření tématu, které zde ale nebudu dále rozebírat, by jistě nabízelo srovnání s jinými kulturami – v ohledu na to, co všechno je možné jíst (protože „víme, že „jedlost“ není vlastnost, jež byla přirozeně vtisněna rostlinám a zvířatům okolo nás. Je varováním, jež je vloženo kulturním popisem do sociálního rámce určité společnosti. Tak je diferencována možnost toho, co se /nazíráno fyzicky/ považuje za možné jíst a pít. Může jít o houby, poupata květin, hmyz nebo hlemýždě. To, zda některé jídlo platí za jedlé nebo nejedlé, je – až na některé výjimky v případě jedovatosti – sociálně usměrněno. Nevypovídá vůbec nic o biologické hodnotě určité potraviny. Zda člověk utiší hlad masem z koně nebo vepře, neznamená pro tělo příliš podstatný rozdíl. Pro sociální hodnocení oběda určitou společností znamená rozdíl podstatný.“⁸⁸). Zajímavým rozšířením obzorů by byl i průzkum, jak vypadají společenské rituály a situace jídla jinde – od zmiňovaných indiánů stopařů po křováky či Japonce.

⁸⁸ Dvořáková-Janů, str. 15

CO JÍME – MOJE JÍDLO

Tato část didaktické práce by měla podchytit současný stav. Týká se uvědomění si toho, co máme rádi, co jíme, a jak je nám to vnějším světem prezentováno. Slouží žákům jako úvod do tématu, jakési soustředění pozornosti; učitelé pak k prozkoumání výchozí situace, zjištění, jaký vztah k tématu může od žáků očekávat.

Příklady úkolů:

- Moje oblíbené jídlo – fantazijní studie – kresba/malba/modelování (Obr. 53)
- Přezvítěšené modely jídla – motivace výtvarnou kulturou: Claes Oldenburg
- Reklama na chuť – koláž – motivace výtvarnou kulturou: Jeff Koons
- Hamburger – oblíbené „stolové“ jídlo upravené do fastfoodové formy

CO JÍME – JAK MI TO CHUTNÁ

Naše kultura je velice vizuální a ostatní smysly jsou často potlačeny. Tato řada je zaměřena na rozvíjení vztahů zrakového vnímání k vnímání ostatními smysly a smyslové citlivosti vůbec. Žáci by měli hledat adekvátní výtvarné výrazové prostředky pro vyjádření svých mimovizuálních smyslových vjemů (ideálně i obráceně). Porovnáním svých výstupů s pracemi spolužáků by měli dospět k uznání subjektivity vnímání, docenění své jedinečnosti, ale hlavně k toleranci druhých.

Příklady úkolů:

- „Co jsem dnes sněd“ a jak mi to chutnalo – v obkreslené siluetě znázorněné realistické jídlo, emotivní chuť
- Sbíрка / výstava vůní / chutí
- Encyklopedie chutí – ochutnávání stejné věci, samostatné malby / grafický přepis chuťových prožitků, jejich spojení do společné plochy, porovnání
- Encyklopedie vůní – poslepu očichávání různých věcí, malba/grafický přepis čichových vjemů



Obr. 53 Moje oblíbené jídlo, 14 let

JAK JÍME – JEDLÍCI

Řada o nutnosti, přirozenosti, biologičnosti jídla – potravu potřebují všechny živé organizmy, člověka nevyjímaje. Městský člověk zprostředkovaně využívá zvířata, aniž by je (většinou) dobře znal. Úkoly této řady by mohly částečně zaplnit tuto mezeru. Kromě toho mají sloužit k přiznání blízkosti člověka a zvířete ve smyslu živočišné přirozenosti člověka – pokud možno s nadsázkou a humorem.

Příklady úkolů:

- Encyklopedie – co papají zvířátka (s přesahem do jejich užítkovosti např. husa, pasení, zob, šišky; peří, maso)
- Encyklopedie – potravinové řetězce v přírodě
- Jedlíci – motivace výtvarnou kulturou: George Grosz, James Ensor, Hieronymus Bosch, Annibale Carracci, Vincenzo Campi...
- Jedlíci – animace – rozfázovaný pohyb při jedení

CO JÍME – DARY PŘÍRODY

Jídlo neroste v supermarketu. Z našeho často samozřejmého přístupu k jídlu jako zboží, hotovým produktům, se vytrácí uvědomění závislosti na přírodě, úrodě, sezónních cyklech. Tuto závislost, organičnost, cykličnost, přírodní původ toho, co ke své výživě potřebujeme, a práci, kterou je nutné vynaložit, připomíná tato řada. Dotýká se i nutné smrti zvířat, která je v naší společnosti, která se potřebuje neustále dojímat nad svou dobrotou, tabuizována. Snažím se téma smrti dostat do reálnějšího světla, ale uvědomuji si jeho citlivost, nevhodnost přímého podání.



Obr. 54 Encyklopedie - co papají zvířátka, 8 let

Příklady úkolů:

- Studie zeleniny, řezy – organické, růstové tvary
- Sezonní jídelní portréty – jaro, léto, podzim, zima – motivace výtvarnou kulturou: Arcimboldo
- Encyklopedie – zemědělcův rok (dříve a dnes) – motivace výtvarnou kulturou: hodinky vévody z Berry a pod., Fr. Skály ilustrace k „Řemesla našich předků“
- Zvíře – maso – lov. Rituál: zvíře z hlíny, masky, tanec okolo, lov. Motivace výtvarnou kulturou: Niaux
- Zvíře – maso – lov. Hledání tvaru zvířat po zdech / v muchlázi / kolorovaný muchlaný reliéf / reliéf z papíroviny, domalovat přírodními barvivy. Motivace výtvarnou kulturou: Altamira
- Zvíře, které mi dává, co mám rád – (zvíře, které sním, anebo mi něco dobrého k jídlu dává)

CO JÍME – ZPRACOVÁNÍ

Pátá řada tematizuje industriální procesy, kterými přírodní suroviny prochází – a vychází často změněny k nepoznání. Umožňují nám mít se dobře, tak na ně nezapomínejme.

Příklady úkolů:

- Encyklopedie – jak se dělá chleba, salám, sýr, špagety... – komiks - motivace výtvarnou kulturou: Fr. Skály ilustrace k „Řemesla našich předků“
- Maso v řeznictví x supermarketu
- Encyklopedie – z čeho se skládá... – co všechno obsahuje čokoláda, hamburger, vlašský salát, ... a jak se to tam dostalo.

CO JÍME – PŘÍPRAVA JÍDLA

V mnoha rodinách se zkracuje doba přípravy jídla např. používáním různých polotovarů, a nebo se odbývá v nepřítomnosti dětí. Kuchyň v mnoha domácnostech ztratila ústřední místo. Co se tam děje? Jakou úpravou prochází jídlo, než ho sníme? Určitě zajímavé by bylo i přidání historického bloku.

Příklady úkolů:

- Kuchyňské náčiní z papíru / jiného materiálu
- Jídlo před, při, po – zátiší surovin, prostřená tabule, zbytky – motivace výtvarnou kulturou: W.C.Heda – zátiší se šunkou
- Akce: příprava jídla přímo na hodině, její záznam, dokument
- Jak pejsek s kočičkou vařili dort – co se dá při vaření s dobrým úmyslem zpackat
- Vymyšlený recept – hra s písmem
- Ideální kuchyně – co je tam třeba

JAK JÍME – RITUÁLY

Společenský aspekt jedení tematizuje tato řada – od rituálů rodinných, každodenních, po veliké oslavy. Mohla by sledovat historický vývoj, kultivaci a estetizaci jídla v průběhu staletí. Nabízí akčnější přístup, který by mohl výuku oživit.

Příklady úkolů:

- Moje snídaně/oběd/večeře – rodinné jídelní rituály (Obr. 55)
- Vítací obřady různých kultur – chléb+sůl, čajové obřady, renesanční vítací přípitky
- Hostina – dobová hostina pánů, nebo naopak sedláků – nebo k nějaké příležitosti: svatba, pohřeb, Vánoce, křtiny... – scénář, vytvoření kostýmů, jídla, nádobí (kašírování/keramika/modelování z papíru), pak sehrát – film či tota
- Hostina – animace – z hlíny – motivace výtvarnou kulturou: Jan Švankmajer
- Viz též Příloha Pracovní listy pro UPM



Obr. 55 Rodinné jídelní rituály, 9 let

JÍDLO – NEJÍDLO

Závěrečný celek prozkoumává, co ještě jídlem je, a co už není. Týká se hraničních oblastí snědenosti, zkaženosti, cizopasníků, nejedlosti... má za cíl vymezit hranice, ukotvit jídlo ve světě, poukázat na jeho široké souvislosti a dopady, na psychologickou symboliku.

Příklady úkolů:

- Eat art – objekty/sochy z jídla – chlebové střídky, mrkve, okurky, buřtů...
- Cizopasníci – zaostřeno na potvůrky v barokních zátiších
- Kazící se jídlo – proces – motivace výtvarnou kulturou: Sam Taylor-Wood
- Zbytky – kresba postupně užídaného pokrmu (příp. pak animace)
- Zbytky – Willem Claesz. Heda x Daniel Spoerri – zátiší x objekt
- Požírání navzájem – kanibalismus – z mytologie např. Kronos vs. Zeus, Jonáš a velryba... výtvarná kultura např.: Švankmajer: Oběd; Pieter Brueghel st.: Velké ryby žerou malé

7 OBHAJOBA VLASTNÍ TVORBY

Moje výtvarné zpracování tématu se skládá ze dvou samostatných částí. Jedna se týká pojmových záměn a klamů, kterými se svět jídla naší doby hemží, druhá pak samotného aktu požívání.

První část se skládá ze dvou zátiší – jednoho „klasického“ na fotografii, druhého „živého“, instalovaného přímo na místě. Fotografie adresuje fyzický základ jídla, jeho materiální, přirozený stav, instalace pak manipulace, které se s jídlem dějí; obalové a marketinkové triky, které ústí až v klamy. Z citronu se stává „citronek“, tedy citronový koncentrát, který ale vizuálně odkazuje k citronu opravdovému, z ořechů müsli tyčinky, které jsou snadněji konzumovatelné, šunka se ze stejného důvodu nakrájí a zabalí do vesele potištěné folie, hrozové víno pokryje TetraPakovou krabicí, jejíž obsah je prost semínek i šlupek (a možná i těch hroznů) a nemusí se mýt...

Kontrast těchto zátiší by měl podtrhnout kulturnost, která se nám, tvrdím, poněkud vymkla z rukou. Jídlo je jedna ze základních lidských potřeb, ale je opředeno nánosy znaků, vycházejících ze společenských struktur, z nichž o mnohých už dávno nic nevíme.

Téměř permanentní dostupnost téměř libovolného jídla nás zbavuje pocitu závislosti na vnějších (přírodních) podmínkách, ztrácí se pokora plynoucí z nejistoty, nedostatku. Díky průmyslové výrobě jídla se ztrácí i náš kontakt s tím, co jíme. Kvůli rozdělení rodin rozdílnými denními programy a vůbec rychlé urbanizaci, industrializaci, migraci a kdo ví čemu ještě, se ztrácí kontakt se strými tradicemi. Tím se ztrácí i něco z po staletí budované lidskosti jídla – dělení se, pohostinnost, společný stůl, jsou pojmy, jejichž důležitost pozvolna upadá.

Jídlo jako znak – a že jídlo může být znakem leccčeho – trochu ztrácí půdu pod nohama. „Znak není pouze to, co zastupuje něco jiného, ale především – a zásadně --



Obr. 56 Zátiší



Obr. 57 Žrouti

to, co zastupuje své možné interpretace. Znak je to, co může být interpretováno."⁸⁹ Jeví se mi, že se ztrátou pokory, ztrátou kontaktu se vznikem jídla a s jeho starými souvislostmi, se ztrácí i mnoho možných interpretací jídla.

Zbývá tu tedy vysoce industrializované, standardizované jídlo-produkt: často instantní či alespoň předpřipravené, které ale vizuálně odkazuje k tradici, pravosti; předstírá, že instantní není.

Druhá část tematizuje lidskou podobu, hranici patřičnosti a nepatřičnosti požívání, živočišný základ jídla. Vznikla na základě fotografie přítelkyně při jídle – podotýkám, že při jídle naprosto slušném a spořádaném. Fotoaparát zachytil okamžik okem nezachytitelný, moment, ve kterém se přítelkyně proměnila v až nechutnou sytící se bytost. Ta fotografie mi připomněla, že jídlo může vyvolat i negativní pocity, že je v určitém smyslu agresivním aktem, při kterém masakrujeme část světa, jehož jsme součástí, že krom jiného v sobě nese i hrozbu (třeba latentního kanibalismu).

Tuto fyzičnost až agresi jsem se pokusila zachytit způsobem kresby, gestičností odrážející fyzičnost pozívání. Kresby si nekladou za cíl věrné zpodobení, ale expresi přirozené živočišnosti (která je v přímém protikladu k nefyzické, nepoživající (spíše plasticky erotické) lidské kráse většinou prezentované reklamou, či Jeffem Koonsem).

Moje výtvarná práce s tématem problematizuje rostoucí propast mezi futuristickou vizí dokonalé stravy, obsahující vše potřebné k zachování věčného mládí a krásy, a chutí jíst, chutí prastarou, prazákladní, v podstatě asi neměnnou, která si žádá jídlo nejen obsahující vše potřebné pro věčné zdraví a mládí, ale poskytující potěšení pro všechny smysly.



Obr. 58 Žrouť - detail

⁸⁹ Eco, str. 413

8 ZÁVĚR

Na závěr se opět vrátím k Montanarimu: „„Delokalizační“ proces uvolnil (hospodářské i kulturní) sepjetí jídla s územím a propůjčil tím alimentárnímu systému a modelům průmyslového světa rys větší *uniformity*, podporovaný zájmy velkých výrobců a přitažlivou reklamou. Zmíněný proces urychlily také další faktory: navazování vztahů a rozšiřování znalostí díky značné mobilitě společnosti (cesty za prací nebo turistikou), odstranění závislosti na ročních obdobích [...], postupné zanikání rituálního významu pokrmů a jejich periodického střídání (během týdne či roka), spjatého s rytmem náboženských svátků, masopustu a půstu, postních a masopustních dnů (a období). Tento vývoj způsobil, že mnohé produkty ztratily svůj „smysl“ i kulturní rozměr, a otevřel cestu nejružnějším experimentům a kombinacím. Všechny potraviny tak splynuly do jediné neomezené kategorie.“⁹⁰ Tento problém se netýká jen jídla – do jedné kategorie spadáme i my, lidé. Ztrácíme individualitu, vědomí identity. Hrozí, že se staneme také jen produkty. Okolní (post)průmyslový svět nás láká do své náruče, vzbuzuje touhu, abychom se stali dokonalými, věčně mladými a zdravými a štíhlými a krásnými Barbie a Keny. Naše biologická podstata je ve světě obrazů technické dokonalosti na obtíž, špinavá a těžká. Všude jsou nastraženy vábničky obrazů krásy – lákavé povrchy civilizačních výtvarků. Snadno se za nimi ztratí člověčenství.

Symptomatickým se mi jeví právě jídlo. Je produkováno mimo naše zorné pole – jsme syceni kdo ví čím. Snadno se podléhá slepému přijímání, snadno se zapomíná přemýšlet o pojmech a konextech. Snadno se zapadá do uniformního rámce. Zavalení přemírou možností jsme nuceni přemýšlet o volbách nepodstatných (jako třeba kterou z mnoha šunek si koupím), místo budování lidskosti a kulturních hodnot. A je málo času sdílet – jídlo, i věci podstatnější.

⁹⁰ Montanari, str. 157

Ve své práci jsem se snažila ilustrovat, jak jsme se po staletí vývoje civilizovali a zkulturnovali – až jsme trochu opomněli kým vlastně jsme, kde tkví kořeny té civilizovanosti a kulturnosti – trochu jsme se ztratili. Nalezení sebe sama, plné uvědomění si života – třeba přes rozkoš smyslů plynoucí z jídla, ale rozkoš plně prožitou (což je, dle mého názoru, možné jen ve sdílení) – je mi problémem velice aktuálním. Ostatně, uznání vlastní jedinečnosti, individuality a příslušnosti k nějaké kultuře, schopnost se samostatně a hlavně zodpovědně rozhodovat – rozrůznění, diverzifikace – by mohlo znamenat méně masových náporů, a tedy i menší socio-ekologické dopady.

Cílem této práce bylo upozornit na ztrácení identity, vzdalování se přirozenosti, rozpad pojmů. Upozornit na potřebu znovu najít vyvážený vztah k okolnímu světu, lidem okolo, sobě samému. Najít i vyvážený vztah k jídlu – protože jídlo je formou poznávání, zmocňování se okolního světa. Možná cesta se mi jeví právě skrze plné prožívání, poznávání a přiznávání skutečnosti hmotné i sociální, a v neposlední řadě plnohodnotné sdílení prožívaného a poznávaného s ostatními.

„Ochutnání ovoce ze stromu poznání vede k pronikavé změně; v *Genesi* je jedení rozhodujícím iniciačním faktorem. Co bylo dříve vně, je nyní uvnitř a stalo se součástí těla. Nové vědomí Adama a Evy vedlo k prohloubení jejich lidství. Jestliže něco pozijeme, strávíme, asimilujeme – jestliže do nás něco vstoupí a stane se součástí naší bytosti – změní nás to, už nejsme stejní jako dříve.“⁹¹

⁹¹ Jackson, str. 54

9 SEZNAM VYOBRAZENÍ

Obr. 1 Willem Claesz. Heda, Snídaně se šunkou, 1646	16
Obr. 2 Manet, Édouard, Šunka, 1880.....	16
Obr. 3 Carracci, Annibale, Jedlík fazolí, 1580-1590.....	18
Obr. 4 Campi, Vincenzo, Jedlíci sýra, 1585	18
Obr. 5 Campi, Vincenzo, Kuchyně, 1580.....	19
Obr. 6 Campi, Vincenzo, Prodavači ryb, 1580	19
Obr. 7 Passerotti, Bartolomeo, Stánek s masem, kol. 1580.....	20
Obr. 8 Carracci, Annibale, Řeznický krám, kol. 1580.....	20
Obr. 9 Passerotti, Bartolomeo, Stánek prodavače ryb, kol. 1580	21
Obr. 10 Campi, Vincenzo, Prodavači drůbeže, 1580	21
Obr. 11 Nitsch, Hermann, Orgien Mysterien Theater, 1998	24
Obr. 12 Hamilton, Richard, Co vlastně dělá naše přibytky tak odlišnými a tak sympatickými?, 1956.....	25
Obr. 13 Malby na stropě Velké síně v Altamíře.....	36
Obr. 15 Altamira - Plánek jeskyně	37
Obr. 14 Altamira - Detail bizona	37
Obr. 16 Altamira - využití skalních výstupků	37

Obr. 17 Bizoni zasažení šípy, Niaux	38
Obr. 18 Aertsen, Pieter, Řeznický krámek s útekem do Egypta, 1551	40
Obr. 19 Breughel, Pieter st., Země blahobytu, 1567	41
Obr. 20 Aertsen, Pieter, Trhovkyně se stánkem se zeleninou, 1567	41
Obr. 21 Beuckelaer, Joachim, Trhovkyně s ovocem, zeleninou a drůbeží, 1564	42
Obr. 22 Beuckelaer, Joachim, Kristus v domě Marie a Marty, 1656	42
Obr. 23 Beuckelaer, Joachim, Stažené prase, 1563	43
Obr. 24 Teniers, David, ml., Řeznický krám, 1642	43
Obr. 25 Rembrandt, Harmensz. van Rijn, Stažený vůl, asi 1638	44
Obr. 26 Bacon, Francis, Hlava s hovězími půlkami, 1954	45
Obr. 27 Nitsch, Hermann, Orgien Mysterien Theater, 1998	45
Obr. 28 Heda, Willem Claesz., Zátíší, 1651	46
Obr. 29 Heda, Willem Claesz., Zátíší se šunkou, 1635	47
Obr. 30 Heda, Willem Claesz., Po svačině, či Desert, 1637	47
Obr. 31 Uyl, Jan jansz., Zátíší s cínovým džbánem, 1632	48
Obr. 32 Heda, Willem Claesz., Vanitas, 1621	48
Obr. 33 Ast, Balthasar van der, Košík s ovocem, kolem 1632	49
Obr. 34 Spoerri, Daniel, Sevilla-Serie Nr. 27, 1992	50

Obr. 35 Taylor-Wood, Sam, Still Life, 2001, záběry z videa.....	50
Obr. 36 Soutine, Chaim, Stažený vůl, c. 1925.....	51
Obr. 37 Rembrandt, Harmensz. van Rijn, Stažený vůl, 1655.....	52
Obr. 38 Soutine, Chaim, Stažený vůl, asi 1924.....	53
Obr. 39 Soutine, Chaim, Stažený vůl, asi 1926.....	53
Obr. 40 Soutine, Chaim, Kus hovězího, 1923.....	54
Obr. 41 Soutine, Chaim, Hovězí půlka s telecí hlavou, 1923.....	55
Obr. 42 Chardin, Divoká kachna s pomerančem, asi 1730.....	56
Obr. 43 Soutine, Chaim, Visící krocan, 1925.....	56
Obr. 44 Taylor-Wood, Sam, Malá smrt, 2002.....	56
Obr. 45 Soutine, Chaim, Stažený zajíc, 1921.....	56
Obr. 46 Koons, Jeff, Obložené chleby, 2000.....	57
Obr. 47 Koons, Jeff, Rty, 2000.....	58
Obr. 48 Rosenquist, James, Zloděj hvězd, 1980.....	59
Obr. 49 Rosenquist, James, Špagety, 1970.....	59
Obr. 50 Warhol, Andy, Campbellovy polévky, 1962.....	60
Obr. 51 Oldenburg, Claes, Burger, 1962.....	60

Obr. 52 Hamilton Richard, Co vlastně dělalo včerejší přibytky tak odlišnými a tak sympatickými?, 1991/92.....	65
Obr. 53 Moje oblíbené jídlo, 14 let.....	68
Obr. 54 Encyklopedie - co papají zvířátka, 8 let.....	69
Obr. 55 Rodinné jídelní rituály, 9 let.....	71
Obr. 56 Zátíší	73
Obr. 57 Žrouťi	73
Obr. 58 Žrouťi - detail.....	74

10 POUŽITÁ LITERATURA

20th Century Art, Museum Ludwig Cologne. Köln : Taschen, 2003. ISBN 3-8228-2562-X

Akademický slovník cizích slov, Praha : Academia, 2000. ISBN 80-200-0607-9

ArtNews: [online], poslední revize 24.2.2007 [cit. 24.2.2007].
<<http://tnewsmagazine.com/2007-feb/art-news.php>>

Aut kol. ČERVENÁ, V. a kol.: *Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost*. Praha: Academia, 2005. ISBN 80-200-1347-4

BALEKA, J.: *Výtvarné umění – výkladový slovník*. Praha: Academia, 1997. ISBN 80-200-0609-5

BAWAG-Foundation: [online], poslední revize 13.9.2005 , <<http://www.bawag-foundation.at/presse/bilder.asp?id=600>>

Bojovník za lepší konzum - MAXIM VELČOVSKÝ: [online]. Poslední revize 9.1.2006 [cit. 9.1.2006]. < <http://www.jedinak.cz/stranky/txtvelcovsky.html>>

BONDY, E.: *Invalidní sourozenci*. Brno: "Zvláštní vydání...", 2002. ISBN 80-85436-79-5

BREMNESSOVÁ, L.: *Bylinář – praktický průvodce*. Praha: Fortuna Print, 2004. ISBN 80-7321-113-0

CINOTTI, M.; De LAVERGNÉE, A. B. : *Maliarske zbierky, Louvre, Paříž*. Bratislava : Tatran, 1989. ISBN 80-222-0030-1

Contour 2005: [online], poslední revize 17.8.2005 ,
<<http://www.mechelen.be/contour/UK/stw.htm>>

ČERNÝ, J., HOLEŠ, J.: *Sémiotika*. Praha : Portál, 2004. ISBN 80-7178-832-5

- DEMPSEYOVÁ, A.: *Umělecké styly, školy a hnutí. Encyklopedický průvodce moderním uměním*. Slovart, 2002. ISBN 80-7209-402-5
- DUCKECK, J. : *Show Caves of Spain: Altamira*: [online] , poslední revize: 23.7.2007.
<<http://www.showcaves.com/english/es/showcaves/Altamira.html>>
- DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V.: *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999. ISBN 80-85866-41-2
- ECO, U.: *Znaky, ryby a knoflíky. Poznámky k sémiotice, filozofii a humanitním vědám*. In: *O zrcadlech a jiné eseje*. Praha : Mladá fronta, 2002. ISBN 80-204-0959-9
- ELIADE, M.: *Posvátné a profánní*. Praha, OIKOYMENH, 2006. ISBN 80-7298-175-7
- FORGE, A.: *Soutine*. Londýn : Spring Books, 1965
- GOMBRICH, E.H.: *Příběh umění*. Praha: Argo, 2006. ISBN 80-7203-143-0
- Guggenheim Collection - Artist - Koons - Sandwiches*: [online].
<http://www.guggenheimcollection.org/site/artist_work_md_P63.html> změněno 18.5.2005, citováno 5.11.2007
- HATCH, J.G.: *On the Various Trappings of Daniel Spoerri*:. [online].
<<http://www.artmargins.com/content/feature/hatch.html> > změněno 26.6.2007, citováno 23.8.2007
- HELLER, J. : *Starověká náboženství – studijní texty*. Praha: Kalich, 1988.
- Hermann Nitsch*: [online] , poslední revize: 5.2.2004 , [cit. 23.8.2007] ,
<<http://www.nitsch.org/>>
- HOBSTOVÁ, Pavla.: *Koupím biopotraviny. Zn.: nešetřím*. Respekt. 2006, č.47, s.6. ISSN 0862-6545

HOUGHTON, Charlotte. *This was tomorrow: Pieter Aertsen's Meat Stall as contemporary art* [online]. Datum publikování: 1.6.2004 [citováno 13.9.2005].
<http://www.findarticles.com/p/articles/mi_m0422/is_2_86/ai_n6140250>

HRON, Z.: První moderní básník William Blake. In BLAKE, W.: *Napíšu básně kytkám na listy*. Praha: Československý spisovatel, 1981.

HÜBL, M.: Ein Zipfel vom Weltgeschehen. Versuch über Wurst und Kunst. *Kunstforum International*. 2002, Bd.160. str. 78-89.

HUYGHE, R. (hl. ed. Umění a lidstvo): *Umění pravěku a starověku*. Praha: Odeon, 1967

HUYGHE, R. (hl. ed. Umění a lidstvo): *Umění renesance a baroku*. Praha: Odeon, 1970

HUYGHE, R. (hl. ed. Umění a lidstvo): *Umění středověku*. Praha: Odeon, 1969

HUYGHE, R. (hl. ed. Umění a lidstvo): *Umění nové doby*. Praha: Odeon, 1974

CHALUMEAU, J.-L. : *Přehled teorií umění*. Praha : Portál, 2003. ISBN 80-7178-663-2

JACKSON, E.: *Jídlo a proměna – symbolika jídla ve snech, pohádkách a mýtech*. Brno: Nakladatelství Tomáše Janečka, 2004. ISBN 80-85880-37-7

Jak žili: [online], poslední revize: 1.3.2005. <<http://programy.mb-net.cz/mb-pravek-novovek/J.htm>>

JANOTKA, M., LINHART, K.: *Řemesla našich předků*. Praha: Svoboda, 1987

KOMÁREK, M. : *Jsou košer porážky „košerů“?* [online] , *Reflex* 47/2004 . poslední revize: 29.7.2007. <<http://www.reflex.cz/Clanek17991.html>>

KOSEOVÁ, V.: *Stolničení*. In *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*. Praha: Avicenum, 1983

- KRATOCHVÍL, Z., BOUZEK, J.: *Proměny interpretací*. Praha : Hermann & synové, 1996.
- KULKA, J.: *Psychologie umění*. Praha: SPN, 1991. ISBN 80-04-23694-4
- KULKA, T. : *Umění a kýč*. Praha : Torst, 2000. ISBN 80-7215-128-2
- McTIGHE, S.: *Foods and the body in Italian genre paintings, about 1580: Campi, Passarotti, Carracci*. [online]. Datum publikování: 1.6.2004 [citováno 7.12.2006]. <http://tindarticles.com/p/articles/mi_m0422/is_2_86/ai_n6134359>
- MONATANARI, M. : *Hlad a hojnost – dějiny stravování v Evropě*. Praha : NLN, 2003. ISBN 80-7106-560-9
- MÜLLEROVÁ, E. : *Krůtí maso prý dokáže prodloužit život*. [online]. Poslední revize 23.6.2007 [cit. 23.6.2007]. <http://www.novinky.cz/zena/styl/kruti-maso-pry-dokaze-prodlouzit-zivot_116593_438hn.html>
- New Statesman - *The stuff of life*: [online], poslední revize 13.9.2005 , <<http://www.newstatesman.com/200509050024>>
- NOVÁK, J. *Jablko pro naše století*. Pátek lidových novin. 12/2006. Lidové noviny, 24.3.2006
- OLBRICHOVÁ, Alice.: *Ideje versus peníze*. Ekonom. 2006, č.44, s. 16-18. ISSN 1210-0714
- OLBRICHOVÁ, Alice.: *Moderně znamená postaru*. Ekonom. 2006, č.44, s. 20-21. ISSN 1210-0714
- PANOFSKY, E.: *Význam ve výtvarném umění*. Praha: Odeon, 1981.
- PETRÁŇ, J. a kol.: *Dějiny hmotné kultury II (1)*. Praha: Karolinum, 1995. ISBN 80-7184-085-8. Kapitola III (2) *Rituálové situace a symboly v uspořádání společnosti*. Distinktivní známky hmotné kultury

PETRÁŇ, J. a kol.: Dějiny hmotné kultury II (2). Praha: Karolinum, 1997. ISBN 80-7184-086-6. Kapitola VII (1) Konzum. Strava.

PIJOAN, J.: Dějiny umění/ 1 - 10, Praha : Odeon, 1982 - 1986

Pure [Maxim Velčovský 2000] -- Studio -- Qubus Design: [online]. Poslední revize 9.1.2006 [cit. 9.1.2006].

<<http://www.qubus.cz/2005/products.php?categoryID=1&productID=101&offset=>>

RABELAIS, F.: Gargantua a Pantagruel. Praha : Státní nakladatelství krásné literatury a umění, 1962.

RICHARD, B.: Fast Food – Fast Moves. Speiseräume. Kunstforum International. 2002, Bd.160. str. 62-77.

ROBERTS, H. E. : Encyclopædia of Comparative Iconography – themes depicted in works of art. Chicago, London : Fitzroy Dearborn Publishers, 1998. ISBN 1-57958-009-2

SEDLÁČKOVÁ, H. a kol.: Kuchařka naší vesnice. Praha: Cesty, 1996. ISBN 80-7181-061-4 Kapitola Prostírání a stolování.

SOURNIA, J.-Ch.: Dějiny pijáctví. Praha: Garamond, 1999. ISBN 80-86379-01-9

ŠPAČEK, L.: Velká kniha etikety. Praha: Mladá fronta, 2005. ISBN 80-204-1333-2

Uměleckoprůmyslové museum v Praze: [online]. Poslední revize 9.1.2006 [cit. 9.1.2006]. <<http://www.upm.cz/index.php?language=cz&page=203>>

Václav I. - Wikipedie, otevřená encyklopedie: [online], poslední revize 27.2.2007 [cit. 1.3.2007]. <http://cs.wikipedia.org/wiki/V%C3%A1clav_I.>

VESELÝ, J.: Toulky Českou minulostí - Příspěvek: [online] , poslední revize: 23.6.2007. <http://www.rozhlas.cz/toulky/drobtty/_zprava/224877>

VYGOTSKIJ, L. S.: Psychologie umění. Praha : Odeon, 1981.

WebMuseum: Aertsen, Pieter: *Butcher's Stall with the Flight into Egypt*: [online] ,
poslední revize: 14.10.2002 , [cit. 6.9.2005] ,
<http://www.ibiblio.org/wm/paint/auth/aertsen/butchers-stall/>

12 PŘÍLOHA: PRACOVNÍ LISTY PRO UPM

Pracovní listy

UPM

Stálá expozice

Umění ohně - Umění hašení žízně

Cíl Snahou těchto pracovních listů je nabídnout brýle pro prohlížení výstavy, pro její ozvláštnění, pro detektivní práci spočívající v důkladném pozorování, hledání souvislostí, představování si a vymýšlení. Návštěvník by s nimi v ruce neměl znuděně proběhnout všechny sály, ale několikrát soustředěně projít třeba i jen jeden.

Prekoncepty Při tvorbě těchto pracovních listů jsem chtěla zpochybnit představu že:
- pije se ze sklenic, hrnků a kelímků, případně lahví, je to celkem jedno
- muzejní exponáty byly, jsou a budou od toho, aby byly prohlíženy v muzeu

A to proto, že co, z čeho, a jak se pije, podléhá mnoha faktorům, např.:

- dobovým zvyklostem
- příležitosti konzumace
- možnostem stolovníků, jejich postavení

A to, co v muzeu vidíme, je opravdové nádobí, které bylo používáno k účelům, ze kterých si některé ani neumíme představit, ale rozhodně stojí za to, si je představovat. Stávalo na opravdových stolech, nebo ve vitrínách představovalo zámožnost svého majitele, pilo se z něj na uvítání nebo rozloučení, ale rozhodně nebylo vyrobeno pro toto muzeum. Každý exponát má svou historii a příběh, zasluhuje si být posuzován zvlášť, patřil nejspíš do úplně jiného prostředí, než je skleněná vitrina plná jemu podobných. Expozice nemá být mauzoleem mrtvých dob, ale panoptikem různých mravů a způsobů, je ovšem na návštěvníkovi, aby je objevil.

Koncepty Koncepty, se kterými tyto pracovní listy pracují jsou
- **f u n k c e** – "1. obor působnosti, zaměřenost k něj. účelu, poslání, platnost, význam..." (Akademický slovník cizích slov)
- **f o r m a** – "tvar, vzezření, podoba; termín se vztahuje k prostoru, objemu, hmotě, ploše, kompozici, faktuře, uměleckému rukopisu ad. Smyslovým, estetickým a umělecko-historickým kategoriím..." (Baleka str. 105)
- **m a t e r i á l** – "1. látka, surovina, ze kt. se něco vyrábí..." (Akademický slovník cizích slov)

Na tyto klíčové aspekty designu by se návštěvník měl zaměřit – pokud možno

nenásilně, nenuceně, co nejspontánněji uvažovat o jejich významu. Pracovní listy si nekladou nárok na přesné definice a vymezení, chtějí tyto pojmy v jejich každodennosti a všudypřítomnosti jen přiblížit veřejnosti, jednoduše a srozumitelně je osvětlit.

Ve všem okolo nás se funkce s formou snoubí (materiál lze považovat tu za aspekt formy, tu funkce). Rozdíl je v míře a poměru funkčního a estetického hlediska.

Návštěvník, který expozici projde s pracovním listem v ruce, by už neměl se samozřejmostí sáhnout po prvním reklamním hrnečku v policičce, vždy by si měl uvědomit, z čeho vlastně jí a pije.



To, po čem v policičce sáhne je totiž ovlivněno tím, co bude pít, kým vlastně je, k jaké příležitosti se jde napít, odkud pochází, a proč vlastně k té policičce došel...

Navigace V pracovních listech najdete úkoly k vypracování v muzeu i úkoly na doma. Poznáte je podle loga. Není nutné se držet konkrétního pořadí – listy jsou rozděleny do bloků podle základních konceptů, které spolu souvisí, ale žádný z nich nemá přednost.

Náměty k
zamyšlení-
příprava
před
výletem do
muzea

Několik možných námětů pro přípravu před návštěvou muzea – především pro hodiny výtvarné výchovy:

"JÍDLO" – jak vypadá moje – "SVAČINA" a/nebo
"OBĚD" a/nebo
"VEČEŘE"

Každé z těchto jídel má svou tradici a řád. Taková svačina – připravují ji školákům maminky? Nebo dostanou koupenou sušenku?

Dřív trvaly některé učitelky na 1. stupni na nošení látkového prostírání a svačení na něm, v sedě v lavici, div ne s květinou...

Oběd většinou konzumují všichni členové rodin zvlášť – restaurace, "závodní kuchyně", školní jídelny. Je to dáno dnešním rozvrhem dne. Přes den se každý věnuje svému zaměstnání, rodina se schází až večer.

Ale sejde se večer rodina alespoň ke společné večeři? Ví rodiče co a jak jedí jejich potomci? Nebo si každý vytáhne něco z lednice, když dostane chuť a sedne si s tím k televizi nebo počítači?

Rodinný stůl je v jistém smyslu následovníkem obětního kamene. Společné jídlo je společným poděkováním, že je co jíst. Jídlo není takovou samozřejmostí, jak se nám, v naší době (a místě) dostatku všeho v libovolné míře, jeví. Jídlo je rituálem, nejde tu jen o jídlo, stravování, nasycení, je to i společné stolování společenský akt, který alespoň míval svá přesně stanovená pravidla – otec rozlamoval chléb, jíst má podle dnešní etikety začínat nejvýznamnější přítomná žena...

Z toho pramení i péče věnovaná nejen přípravě jídla, ale i jeho úpravě, a také všemu stolovnímu náčiní a příslušenství.

Dnes se dá koupit vše hotové, ohřát, sníst třeba rukama. Přesto pro významné slavnostní příležitosti vracíme se k stříbrným příborům po prababičce a slavnostnímu nádobí.

Což nás přivádí k dalšímu možnému tématu:

"OSLAVA"

Oslava může být pojata buď tradičně, se sklem, porcelánem, stříbrem či nerezí, bílým látkovým ubrusem a ubrousky, květinami...

a nebo plastové kelímky, tácky, příbory, ubrus omyvatelný, papírový, nebo žádný... nic se nerozbije, nic se nemusí mýt, popelnice je velká dost, a času málo...

jaký v tom je vlastně rozdíl?

Pro jakou příležitost byste zvolili který styl oslav?

A nebo takový "HAMBURGER" – vymyslete způsob, jak servírovat třeba svíčkovou, nebo jiné jídlo, pokud možno vaše oblíbené, ale jídlo jaksi "stolové", ve fastfoodové formě. Slisujte ho tak, aby se dalo vzít a jít. A pokud možno vypadalo pěkně, nebo alespoň chutně.

Mohlo by to být jídlo budoucnosti?

Líbilo by se vám se takhle pořád stravovat? Rozhodně by to ale bylo praktické – kdo se má mořit třeba s takovým navíjením špaget. Ale s navíjením špaget zase může být spousta legrace...

Náměty k
zamyšlení –
co po
návštěvě

"DOBOVÁ HOSTINA" – připravit, sehrát aristokratickou hostinu
– buď nakreslené jídlo, nádobí, nebo
– makety (Claes Oldenburg)
– nakreslit hodovníky

pro inspiraci Dějiny hmotné kultury II (1) str. 102

"SEDLÁCKÉ JÍDLO" – připravit a pochutnat si na sedláckém jídle – lžicemi nebo rukama ze společné mísy – oprostít se od načinčaných stolů a nádobí, jíst pro výživu.

"OSOBNÍ POHÁR" – vyrobit si pohár, osobní znak prestiže – co mne vystihuje, co mám rád, co se mi líbí, co chci, aby si ostatní mysleli, co jim naznačuji... výroba makety z papíru, hlíny – oproti úkolu v pracovních listech je tu trojrozměrnost.

"DAROVACÍ RITUÁL" – vymyslete a provedte rituál darování svého poháru. Takový pohár dostat je velikou ctí, někomu jej darovat znamená velikou poctu. Váš rituál by toto měl odrážet.

"ŽERTOVNÉ POHÁRY" – renesanční mistři skláři uměli vyrábět poháry, které, když nebyly správně uchopeny, toho, kdo z nich pil polily. Měly třeba v základu číše drobné dírky, kterými, když se nezacpaly prsty při uchopení, nápoj vytekl.

Něco podobného vymyslel ve 20. století, ač teoreticky, Egon Bondy:

"Vymyslel jsem báječnou věc na státní svátek!" oznamoval nadšeně. "A nejlíp to oceniš právě ty jako ženská. Podle tohoto prospektu Chemical United jsem udělal novou umělou hmotu z požitelných syntetik a právě z ní tady kroužím sklenice. " B. viděla, že stolička, před níž Španělák seděl, byl malý slaboproudý hrncířský kruh. Španělák si rád vyráběl vlastní nádoby a obdarovával jimi své přátele, proto B. projevila jen stejný zájem jako jindy.

"Ale fór téhle nové hmoty je v tom, že jak do téhle sklenice -" a zvedl ji v ruce pod žárovku - "naliješ pivo nebo víno, začne tekutina sklenici vstřebávat - a to, pěkně prosím, od horního okraje a nikoliv stejnoměrně po celém objemu sklenice (je to větší oxidací) a sklenice pak se buď rozlívá, nebo ji musíš stále upíjet, až ji vypiješ s pivem. Bude hrozně legrační, až se všem budou sklenice zmenšovat stále v rukou a jak budou muset stále upíjet, aby se nepolili! Schválně odnesu všechny stolky a poličky, aby neměli kam sklenici postavit, ale neprozrad' to na mne do té doby nikomu! Podívej se -" a Španělák do sklenice, kterou jí ukazoval, nalil z konzervy pivo. Za chvíli začala sklenice přetékat a oba museli rychle upíjet, až jim v rukou zbylo jenom dno a i to se rozlilo a zmáčelo jim ruce a kapalo na zem."

Egon Bondy : Invalidní sourozenci

Vymyslete něco takového a nakreslete podrobný návod.

"ZÁMĚNA MATERIÁLU"



Pure by Maxim Velčovský (2000)

"Inspirován fastfoodovou kulturou, měním se životním stylem na cestě z komunismu do kapitalismu, začal jsem odlévat roztodivné recyklovatelné tvary. Ohromen jejich minimalismem a křehkou estetikou, která tolik připomínala porcelán, začal jsem vytvářet kolekci pro rychlé lidi, kteří drží své servisy zamčené doma ve skříních a tráví život v kanceláři, konzumují potravu z instantního designu na jedno použití. Fascinován faktem, že pouhou změnou materiálu upoutáte pozornost na tvar jež lidé každodenně vyhazují a inspirován přirozeným kutilstvím (odřezané spodky pet lahví jsou pohodovou univerzální náhražkou všude tam, kde je zapotřebí nějaké nádoby), odlil jsem sérii tohoto recyklovatelného designu a pozastavil jej v jeho čase ve formě jakýchsi zkamenělin v tom nejušlechtlejším materiálu jakým je právě porcelán."

Náměty – práce s PET lahvemi, kelímky

- jiné záměny materiálu – návaznost na téma "OSLAVA" před výstavou

Literatura:

- Akademický slovník cizích slov*, Praha : Academia, 2000. ISBN 80-200-0607-9
- Baleka, J.: *Výtvarné umění – výkladový slovník*. Praha: Academia, 1997. ISBN 80-200-0609-5
- Bojovník za lepší konzum - MAXIM VELČOVSKÝ: [online]. Poslední revize 9.1.2006 [cit. 9.1.2006]. < <http://www.jedinak.cz/stranky/txtvelcovsky.html> >
- Bondy, E.: *Invalidní sourozenci*. Brno: "Zvláštní vydání...", 2002. ISBN 80-85436-79-5
- Janotka, M., Linhart, K.: *Řemesla našich předků*. Praha: Svoboda, 1987
- Koseová, V.: Stolničení. In *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*. Praha: Avicenum, 1983
- Montanari, M.: *Hlad a hojnost – dějiny stravování v Evropě*. Praha, Nakladatelství Lidové noviny, 2003. ISBN 80-7106-560-9
- Petráň, J. a kol.: *Dějiny hmotné kultury II (1)*. Praha: Karolinum, 1995. ISBN 80-7184-085-8. Kapitola III (2) Rituálové situace a symboly v uspořádání společnosti. Distinktivní známky hmotné kultury
- Pure [Maxim Velčovský 2000] -- Studio -- Qubus Design: [online]. Poslední revize 9.1.2006 [cit. 9.1.2006]. <<http://www.qubus.cz/2005/products.php?categoryID=1&productID=101&offset=>>
- Sedláčková, H. a kol.: *Kuchařka naší vesnice*. Praha: Cesty, 1996. ISBN 80-7181-061-4 Kapitola Prostírání a stolování.
- Sournia, J.-Ch.: *Dějiny pijáctví*. Praha: Garamond, 1999. ISBN 80-86379-01-9
- Špaček, L.: *Velká kniha etikety*. Praha: Mladá fronta, 2005. ISBN 80-204-1333-2
- Uměleckoprůmyslové museum v Praze: [online]. Poslední revize 9.1.2006 [cit. 9.1.2006]. <<http://www.upm.cz/index.php?language=cz&page=203>>

Nádoby na pití nemusí být jen ze skla či keramiky. Dnes je běžně používaným materiálem levný a nerozbitný plast. Plastový kelímek na jedno použití, který tu vidíte, však není ani levný, ani nerozbitný. Designér Maxim Velčovský jej navrhl z porcelánu. Z nejobyčejnější, masově používané nádoby na pití se pouhou změnou materiálu stalo luxusní zboží.

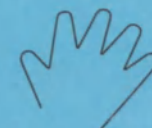
Čím se porcelánový kelímek liší od poháru z titulu strany?

Z porcelánového kelímku může majitel pít, zatímco o dřevěném poháru je třeba být opatrnější. Pohár s dráčkem byl vyroben ručně a je pouze jeden. Způsobem výroby a především účelem užití.



Maxim Velčovský, Pure

Na zdraví!

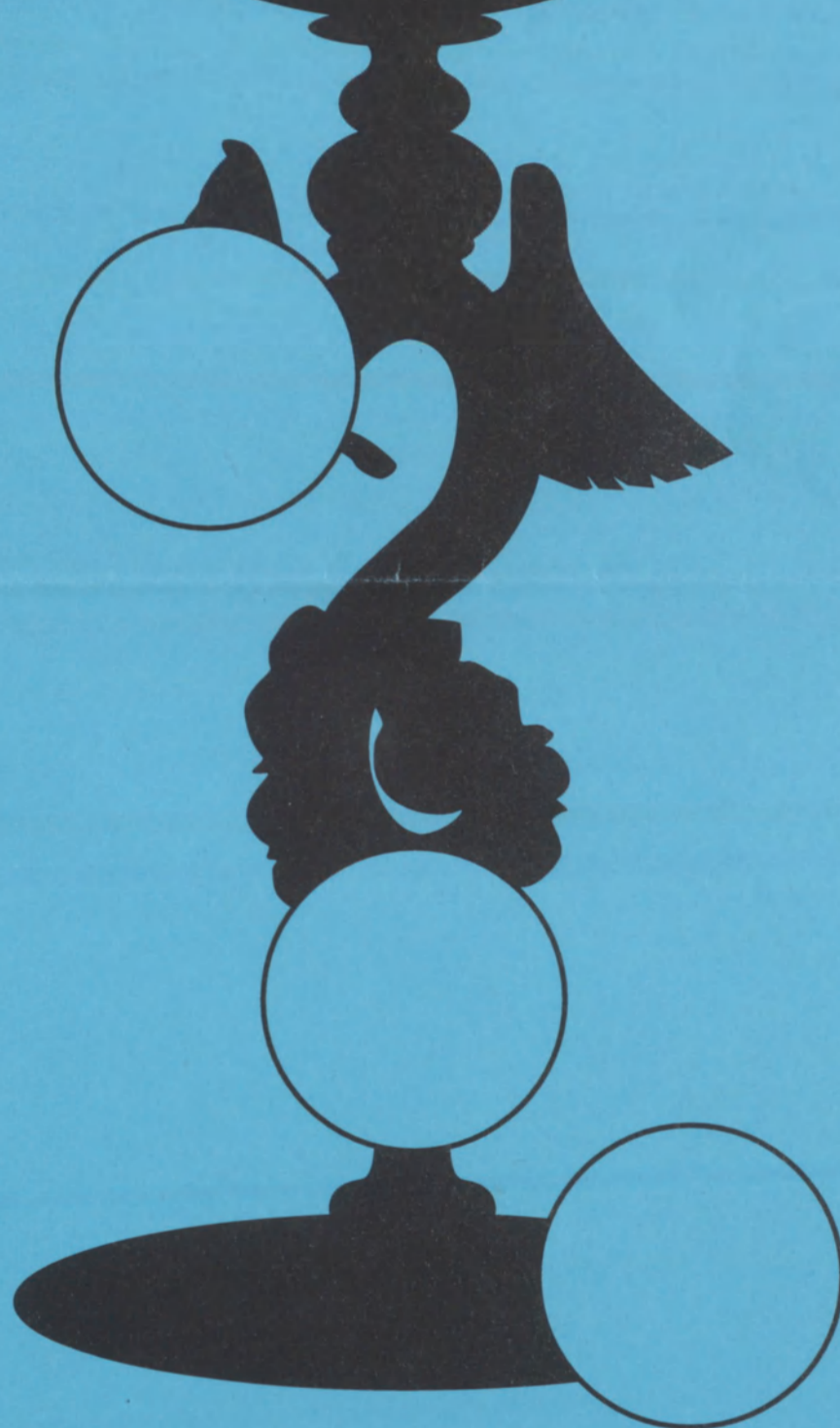


Dobrý den, jsme rádi, že jste se přišli podívat do naší stálé expozice. Nabízíme vám, abyste se s těmito samoobslužnými listy prošli sálem skla a keramiky a zkusili se zamyslet nad obřadem, který provází lidstvo od samého počátku, neustále se vyvíjí a mění a všichni se s ním setkáváme každý den.

O který obřad se jedná?

Máte-li tedy chuť (vlastně spíš žízeň), pojděte se s námi projít tímto sálem. Vaše muzeum

V sedmnáctém století bývalo stolování důležitou součástí života dvořanů. Nesouviselo jen s kulinárními prožitky, ale bylo spojováno i s projednáváním úředních záležitostí, s reprezentací a přinášelo i estetický zážitek.



Najděte nádobí z tohoto období vystavené na našem prostřeném stole.

Nádobí se vystavovalo v kredencích. Najděte tento typ nábytku ve výstavním sále.

Exkluzivní kusy nádobí zdobily slavnostní tabuli. To byl pravděpodobně účel i tohoto poháru z italských Benátek.

Zkuste najít pohár v expozici. Dokreslete chybějící detaily.

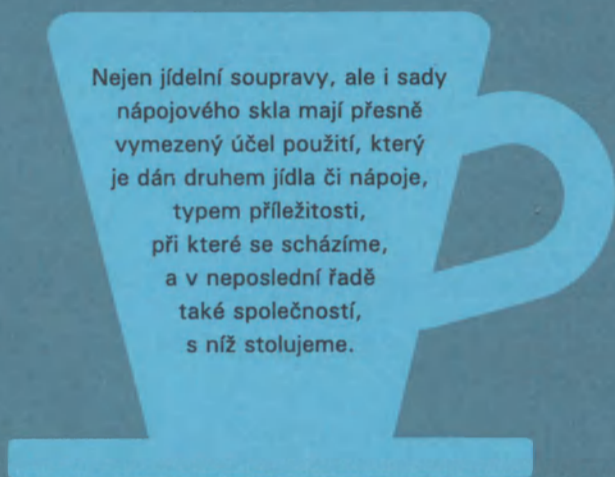
K čemu myslíte, že sloužil? Jaký byl asi jeho příběh?

Zkuste si stručně zaznamenat, co vás napadne.

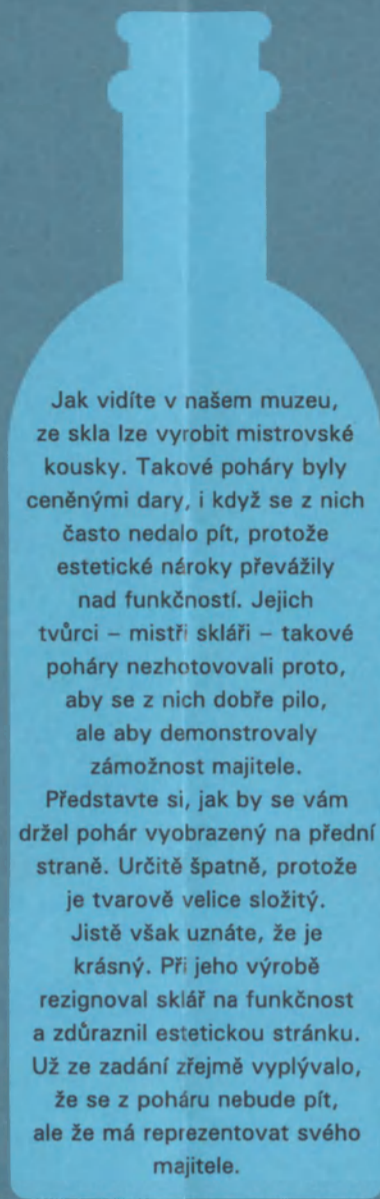
Literatura pro vaši inspiraci)

- Janotka, M., Linhart, K.: *Řemesla našich předků*. Praha, Svoboda 1987
- Koseová, V.: Stolníčení. In *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*. Praha, Avicenum 1983
- Montanari, M.: *Hlad a hojnost – dějiny stravování v Evropě*. Praha, Nakladatelství Lidové noviny 2003
- Petrář, J. a kol.: *Dějiny hmotné kultury I (1) a II (2)*. Praha, 1985–1995.
- Sedláčková, H. a kol.: Prostírání a stolování. In *Kuchařka naší vesnice*. Praha, Cesty 1996
- Sournia, J.-Ch.: *Dějiny pijáctví*. Praha, Garamond 1999
- Špaček, L.: *Velká kniha etikety*. Praha, Mladá fronta 2005

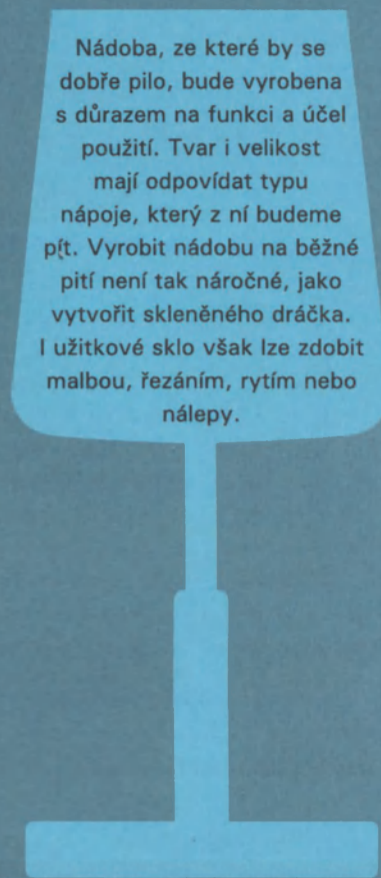
Samoobslužné pracovní listy k sálu skla a keramiky stálé expozice UPM v Praze
 autorka) Denisa Bártová
 odborná spolupráce) Vladimíra Sehnalíková
 pedagogické vedení) Marie Fulková
 redakce) Alena Bártová
 reprodukce fotografií) Ondřej Kocourek, Gabriel Urbánek
 Vydalo Uměleckoprůmyslové museum v Praze v roce 2007



Nejen jídelní soupravy, ale i sady nápojového skla mají přesně vymezený účel použití, který je dán druhem jídla či nápoje, typem příležitosti, při které se scházíme, a v neposlední řadě také společností, s níž stolujeme.



Jak vidíte v našem muzeu, ze skla lze vyrobit mistrovské kousky. Takové poháry byly ceněnými dary, i když se z nich často nedalo pít, protože estetické nároky převážily nad funkčností. Jejich tvůrci – mistři skláři – takové poháry nezhotovovali proto, aby se z nich dobře pilo, ale aby demonstrovaly zámožnost majitele. Představte si, jak by se vám držel pohár vyobrazený na přední straně. Určitě špatně, protože je tvarově velice složitý. Jistě však uznáte, že je krásný. Při jeho výrobě rezignoval sklář na funkčnost a zdůraznil estetickou stránku. Už ze zadání zřejmě vyplývalo, že se z poháru nebude pít, ale že má reprezentovat svého majitele.



Nádoba, ze které by se dobře pilo, bude vyrobena s důrazem na funkci a účel použití. Tvar i velikost mají odpovídat typu nápoje, který z ní budeme pít. Vyrobit nádobu na běžné pití není tak náročné, jako vytvořit skleněného dráčka. I užitkové sklo však lze zdobit malbou, řezáním, rytím nebo nálepy.

Projděte si expozici.

Najděte nádobu na pití, která se vám nejvíce líbí.

Najděte nádobu, ze které by se vám nejlépe pilo.

Jde o tutéž nádobu?

Podívejte se, jestli nemáte doma vy nebo třeba babička také vystavené slavnostní nádobí a sklo, které se dědí z generace na generaci a je pouze na ozdobu, a pokuste se zjistit jeho historii.

Najděte v sále kolekci nádob určených k dotýkání a zrakem i hmatem se s nimi seznamte. Podívejte se, kterými exponáty v sále jsou inspirovány.

Projděte expozici ještě jednou a všimněte si kromě tvaru i dekoru nádob. Zapište si nebo nakreslete, co všechno je na nádobách na pití zobrazeno.

Pak požádejte paní kustodku u vchodu do stálé expozice o polštářek, aby se vám pohodlně sedělo a zkuste vymyslet nádobu na pití, kterou byste někomu dali darem. Projděte expozici ještě jednou a všimněte si kromě tvaru i dekoru nádob. Zapište si nebo nakreslete, co všechno je na nádobách na pití zobrazeno.

Výjimečnost skla spočívá zejména v jeho hře se světlem, která umocňuje barvu nápoje, a také v jeho křehkosti. Právě ta způsobuje, že se nedochová mnoho skleněných artefaktů v celku. Restaurátoři je pak musí poslepovat ze stěpů, což je mravenčí práce – chybějící stěpy je nutné doplnit nově vyrobenými...

Pohár s víchem se scénou vjezdu Karla V. do Anwerpu, kolem 1885, Johann F. Hofmann (1840–1900), Karlovy Vary, křišťálové sklo, broušené, fezané



Podívejte se na sadu nápojového skla Gina sklářského výtvarníka Pavla Hlavy a zkuste se zamyslet, proč je sklenice na bílé víno objemově menší než na víno červené, proč se sklenice na koňak zužuje směrem nahoru... Určitě objevíte spoustu rozdílů, které vás běžně nenapadnou.



likér
60 ml



sherry
90 ml



bílé víno
150 ml



goblet (červené víno)
340 ml



sekt flétna
210 ml



sekt miska
200 ml



pivo
260 ml



brandy
250 ml

Podívejte se, jestli doma pijete nápoje ze správných sklenic.

Zkuste si každý den najít chvílku na setkání se svými blízkými u jídla. Překvapte je jinak prostřeným stolem, než jsou zvyklí, a společně si pak obřad stolování vychutnejte...

Dobrou chuť a dobrou zábavu vám přeje
Vaše muzeum)

Nabízíme vám možnost složit z papírových stěpů největší pohár, který tu najdete. Na ústřížky jsme napsali úryvky z etikety nápojového stolování a nápady na doma.

Nealkoholické nápoje)
Kolečko citronu, lístek máty nebo meduňky vytvoří z obyčejné sklenice vody vizuálně i chutově jiný zážitek.

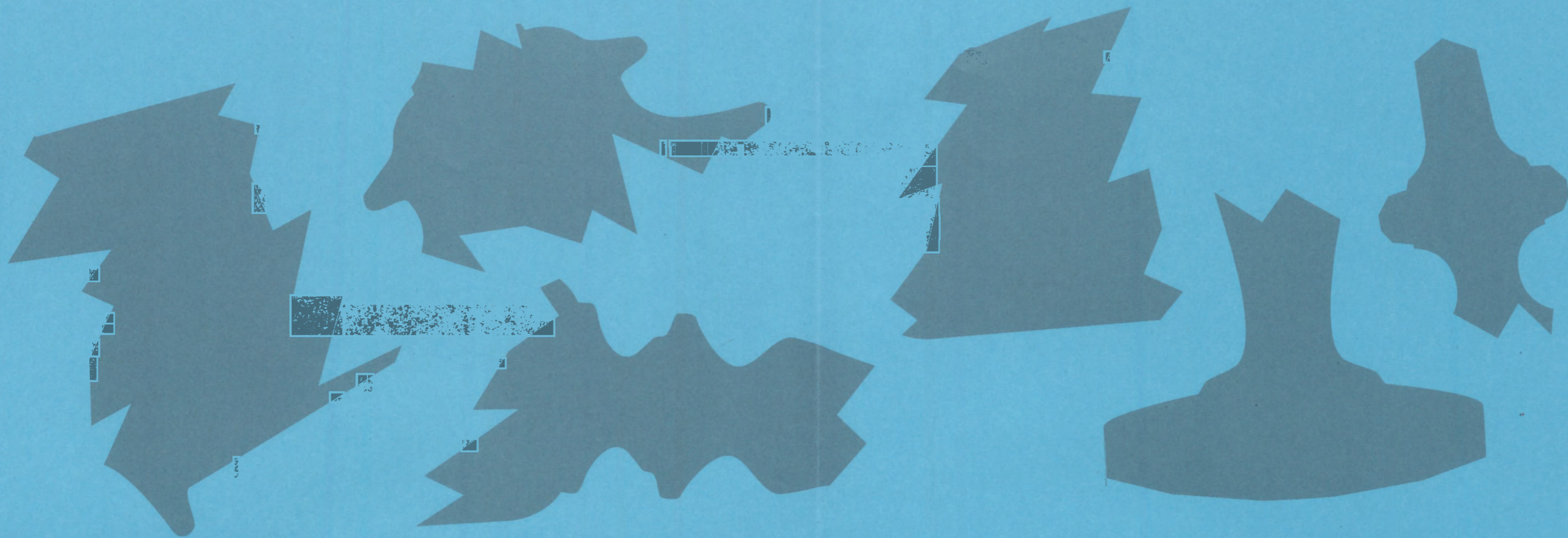
Přípitek)
Ťukáme si jenom s vínem a sektem, vždy se díváme do očí a sklenice zvedáme za stopku. Sklenice s ostatními nápoji pouze pozvedáme.

Společenské stolování)
Hlavní účel pozvání na oběd či večeři nespočívá v tom, že dostaneme najíst, ale že budeme ve společnosti. Je to příležitost poznávat se, navazovat kontakty, konverzovat – a to vše při společném stolování!

Držení sklenic)
Sklenice s vínem držíme za stopku, a to tím níž, čím je podávané víno chladnější. Červené víno můžeme držet nejvýše, bílé víno držíme uprostřed stopky, nejnižší sekty zcela dole.

Led v nápoji)
Pokud chcete mít led jako křišťál, mějte bystře vodu před zmraznutím přechvátit, nebo použít vodu nhl. erární!

Prostrání)
Sklenici na víno k hlavnímu chodu stavíme centimetr nad špičku nože hlavního příboru, ostatní sklenice s ní mají tvořit řadu nebo trojúhelník. Řada by měla respektovat posloupnost, ve které nápoje pijeme.

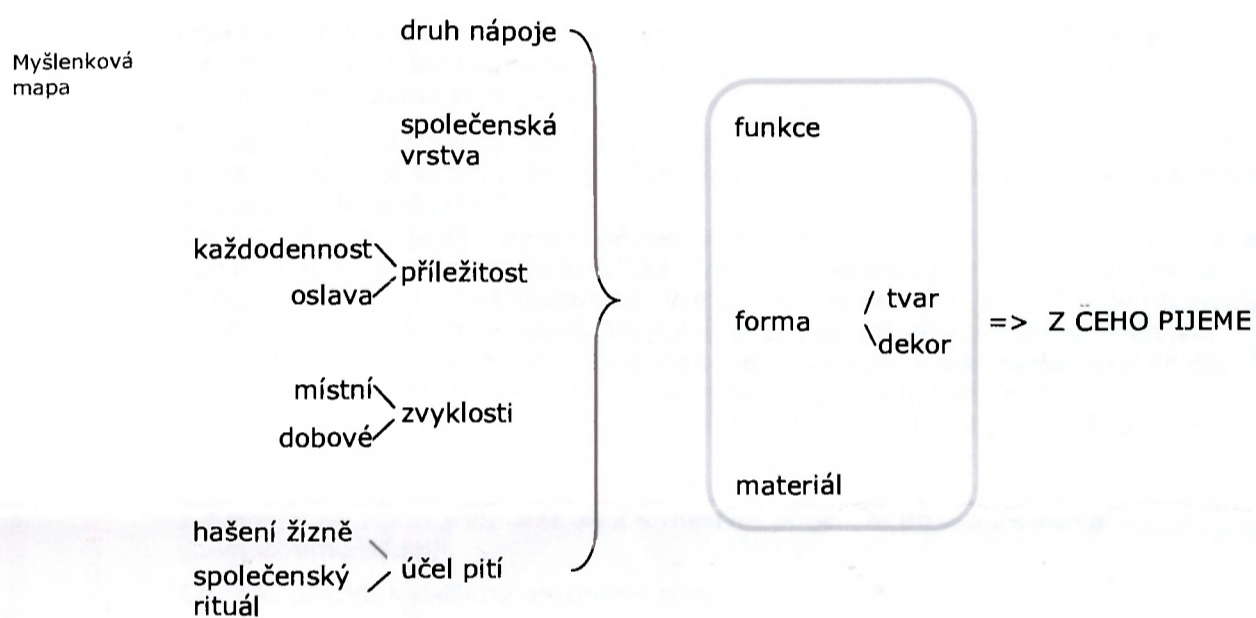


místo pro nalepení poháru

nenásilně, nenuceně, co nejspontánněji uvažovat o jejich významu. Pracovní listy si nekladou nárok na přesné definice a vymezení, chtějí tyto pojmy v jejich každodennosti a všudypřítomnosti jen přiblížit veřejnosti, jednoduše a srozumitelně je osvětlit.

Ve všem okolo nás se funkce s formou snoubí (materiál lze považovat tu za aspekt formy, tu funkce). Rozdíl je v míře a poměru funkčního a estetického hlediska.

Návštěvník, který expozici projde s pracovním listem v ruce, by už neměl se samozřejmostí sáhnout po prvním reklamním hrnečku v poličce, vždy by si měl uvědomit, z čeho vlastně jí a pije.



To, po čem v poličce sáhne je totiž ovlivněno tím, co bude pít, kým vlastně je, k jaké příležitosti se jde napít, odkud pochází, a proč vlastně k té poličce došel...

Navigace

V pracovních listech najdete úkoly k vypracování v muzeu i úkoly na doma. Poznáte je podle loga. Není nutné se držet konkrétního pořadí – listy jsou rozděleny do bloků podle základních konceptů, které spolu souvisí, ale žádný z nich nemá přednost.