

AKADEMIE MÚZICKÝCH UMĚNÍ V PRAZE

FILMOVÁ A TELEVIZNÍ FAKULTA

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Praha, 2021

Dominik Neudeker

AKADEMIE MÚZICKÝCH UMĚNÍ V PRAZE

FILMOVÁ A TELEVIZNÍ FAKULTA (FAMU)

Katedra stříhové skladby

Stříhová skladba

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Strukturální analýza guláše

Dominik Neudeker

Vedoucí práce: doc. RNDr. MgA. Martin Čihák, Ph.D.

Oponent práce:

Datum obhajoby: 9.9.2021

Přidělovaný akademický titul: BcA.

Praha, 2021

THE ACADEMY OF PERFORMING ARTS IN PRAGUE

FILM AND TV SCHOOL (FAMU)

Departement of Editing

Editing

BACHELOR THESIS

Structural Analysis of Goulash

Dominik Neudeker

Thesis supervisor: doc. RNDr. MgA. Martin Čihák, Ph.D.

Opponent of the thesis:

Date of the thesis defence: 9.9.2021

Conferred Academic Degree: BcA.

Praha, 2021

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma

Strukturální analýza guláše

vypracoval samostatně pod odborným vedením vedoucího práce a s použitím uvedené literatury a pramenů.

Praha, dne

.....

podpis diplomanta

Upozornění

Využití a společenské uplatnění výsledků diplomové práce, nebo jakékoliv nakládání s nimi je možné pouze na základě licenční smlouvy, tj. souhlasu autora a AMU v Praze.

Na tomto místě bych rád poděkoval doc. RNDr. MgA. Martinu Čihákovi, Ph.D., za vedení mé bakalářské práce. Dále bych rád poděkoval přítelkyni, rodině a přátelům za podporu.

Abstrakt:

Tato práce se zaměřuje na úzké propojení mezi procesy vytváření a konzumace filmu a jídla. Toho je docíleno za užití analogie mezi těmito dvěma uměleckými odvětvími ukázanými na příkladu procesu vzniku guláše a analýzy jeho jednotlivých postupů a prvků.

První část této práce je věnována surovinám a jejich přípravě. Druhá část skladebnému procesu, tedy vaření a třetí část konzumaci.

Abstract:

This thesis is getting in focus of the close connection in between processes known as creating/consuming a movie and food. All this is approached by using an analogy between these two so-called arts shown on a process of creating a goulash and analysis of its particular cooking moves and qualities.

First part of this work is about materials and their preparation. The second part is about syntax/editing process of goulash (cooking) and the third part is about its consumption.

Obsah	
Předkrm	8
Příprava surovin pro skladbu	11
Nástroje	11
Suroviny	13
Zpracování surovin	17
Vaření	19
Hrubý stříh	20
Dochucování	25
Čas	26
Zdobení	27
Příjem guláše a jeho trávení	29
Dezert (Závěr)	31
Seznam použité literatury a dalších informačních zdrojů	34

Předkrm

„Z kúty mladé panenské kravičky odřežeme tenký plátek čerstvého masa a pružnými údery jej do měkka naklepeme. Ozdobíme ho jemnými, vysráženými solnými krystaly. Zahalíme jej nejprve závojem z rozdrčených semen rostliny, pak jej odějeme v šat z rozšlehaných, čerstvých, nenarozených kuřátek a nakonec jej oblékneme do kabátu z rozstrouhaného chleba (tedy do ruin starého uměleckého díla).

Nyní toto nové, člověkem stvořené jsoucnó vystavíme onomu elementárnímu prvku, který dává životu vzkvétat, slunečnímu světlu, v jeho koncentrované formě - ohni. Hrozivá moc ohně budiž zmírněna kovovým štítem, pokrytým roztavenou esencí mateřského kravského mléka.

Jen krátkou chvíli žije toto jsoucnó v extatickém stavu bytostné smaženosti; výraz vesmíru člověkem podmaněného a podle jeho mínění zlepšeného. Tak je vůkolní svět člověkem brán v potaz, okoušen a s člověkem sjednocen, spolknut.

*Vzhledem k častému opakování tohoto aktu - a to již od nepaměti, nepřivádí už dnes většinu lidí v onen, jemu vlastní, nezměrný úžas. Rakouská verze toho dobytí veškerenstva lidstvem zní důvěrně známým jménem - **Vídeňský řízek**. ”¹*

(Peter Kubelka - O Vídeňském řízku, 1974)

Dalo by se říct, že dnes je téměř každý člověk přijímačem jak jídla, tak filmu. Né každý je ale filmovým autorem. Přitom většina z nás je alespoň čas od času autorem spojení tak bazálního, jako je rohlík s máslem, nebo těstoviny s kečupem a sýrem. I takováto velmi jednoduchá syntaxe je základem, svědčícím o schopnosti kreativního vyjádření. Jinak tomu není ani při stříhové skladbě. Člověk pomocí syntaxe vytváří strukturu většího, pro něj lépe stravitelnějšího celku.

Tato práce se bude zaměřovat na velmi úzké propojení práce stříhače/filmového tvůrce a *gastronomie*² za pomoci analýzy guláše³. Nahlédne na správnou přípravu jídelních, či filmových surovin, jejich funkci, a základní pravidla, směřující k finální

¹ KUBELKA, Peter, MAZANEC, Martin, ed. *Peter Kubelka*. Olomouc: Pastiche Filmz, 2008. PAF. ISBN 978-80-254-4218-0. s. 64.

² Etymologie slova odkazuje k významu starých řeckých slov gaster (žaludek) a nomos (mrav, zvyk). První souvisí s fyziologií (gaster), druhá (nomos) s uvědomělou potřebou závislou na společenských okolnostech. HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7.

³ První zmínka o guláši na českém území se datuje roku 1805 a to v knize Anny Marie Neudecker *DIE BAYERSCHE KÖCHIN IN BÖHMEN*. Ein Buch das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Küchen eingerichtet ist, und in beiden mit besonderm Nutzen gebraucht werden kann. - KORBELÁŘOVÁ, Irena, Radmila DLUHOŠOVÁ a Jitka SOBOTKOVÁ. *Paměť chuti: receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulínární kultury a kulínárního dědictví českých zemí*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2020. ISBN 978-80-7510-439-7. s. 169 - 173.

syntaxi. Cílem této práce tedy není objevovat neobjevené, ale spíše se za použití analogií a hledání myšlenkových paralel - v celé šíři tvůrčího procesu, přes přípravu guláše, jeho konzumaci až po jeho trávení - přiblížit k odpovědi na otázku, zda má film, či strukturální myšlení, které je pro filmaře/střihače tak důležité, kořeny ve vaření.

Jídlo, jak ho dnes známe, má ve vší své komplexnosti vždy vlastní strukturu. Jak píše Jan Kučera; „(...) prvky díla, jejich vzájemné vztahy a procesy, probíhající v těchto vztazích, jsou zcela určitým způsobem organizovány podle zákonů látky, z níž je dílo provedeno.“⁴ Mukařovský dokonce píše, že; „Struktura je definována jako celek, jehož části tím, že do něho vstupují, nabývají speciálního charakteru.(...) celek je víc než suma částí, ze kterých se skládá.“⁵ V případě guláše tomu není jinak. Každá z částí totiž napomáhá rozvoji celku a její vzájemné vztahy s ostatními částmi vytváří jedinečné strukturální dílo vyššího smyslu, než jen seřazením těchto částí vedle sebe. Proč jsem se rozhodl vybrat si zrovna guláš? Přemýšlel jsem totiž nad ideálním jídlem, na kterém se dají ukázat základy jídelní skladby. Kritéria pro výběr finálního jídla byla následující:

- 1) Vnitřní rozmanitost složek
- 2) Rozmanitost chuťových, mechanických a výživových vlastností složek
- 3) Možnost zřejmého předvedení důležitosti času při přípravě
- 4) Pravděpodobnost pro obecnou znalost jídla (či jeho složek)
- 5) Jednoduchost provedení - komplexnost celku

O tom jak bude vypadat finální struktura guláše, a jak bude tato struktura přijímána, rozhoduje několik aspektů. Tyto aspekty jsem se tedy rozhodl použít jako kapitoly této práce:

Příprava surovin - Recept je sice důležitý, ale vlastnosti daných surovin a jejich úprava jsou výchozím aspektem k finální podobě, či chuti celku. Ty mohou být ovlivněny aktuální, jak zeměpisnou, tak finanční, technickou, časovou a jinou situací autora. Je ale potřeba nahlédnout i pod pokličku ověřených procesů, a osvojit si nástroje a základní postupy pro zdárné vytvoření díla v co nejširším záběru. A suroviny pomocí těchto postupů a nástrojů správně opracovat. Vytvoří se tak úrodná půda pro následnou sklizeň kvalitních surovin na další úpravu.

⁴ KUČERA, Jan. *Střihová skladba ve filmu a v televizi*. 3. vydání. V Praze: Akademie múzických umění, 2016. ISBN 978-80-7331-386-9. s 13.

⁵ MUKAŘOVSKÝ, Jan, *Studie z estetiky*, Praha: Odeon, 1966. s. 127.

Vaření - Také známo jako skladebné dovednosti. Autor musí znát dostatečně základy strukturální a chuťové skladby, a aplikovat je u konkrétního pokrmu, právě pro docílení následného pochopení - vychutnání díla. Proto je důležité určit si hlavní myšlenku jídla, styl a další náležitosti.

Příjem guláše a jeho trávení - Tato část se už zaměří na dovednosti degustátora. Kulinářská syntaxe se projeví většinou na základě zkušeností a vychutnávacích možností konzumenta. Zkušený gurmet pak chápe významy různých spojení, ale i ty nejskrytější chutě.

Nutno dodat, že drtivá většina předkládaných myšlenek, které se zmiňují o jídle, se automaticky vztahuje k filmovému procesu. Ač se může zdát, že tomu tak není.

Nyní ale už nastal čas přesunout se do filmové kuchyně.

1. Příprava surovin pro skladbu

Před zahájením každého tvůrčího procesu je třeba vypěstovat, nakoupit, ukrást, či jinak obstarat používané suroviny k dalšímu počínání a zamezit tak problémům při přípravě díla.

Jako první je důležité si stanovit, jak ke guláši budu přistupovat. Gulášových směrů je totiž velmi mnoho, některé jsou považovány za klasičtější, dalo by se říci konzervativnější, ale podstata jídla by měla zůstat vždy zachována - masa se v různých provedeních v guláši mění, gulášová omáčka ale zůstává. K jídlu, ostatně jako k ostatním typům umění přistupují různé kultury jinak, stejně tak je tomu u rodinných pramenů, ale i u jednotlivců.

Já jsem se rozhodl pro rostlinnou verzi bez lepku a to nejen z důvodu etického, ale i z důvodu možnosti výskytu celiaků na hostině.⁶ Místo chleba, či knedlíků bude tedy přílohou bramborák. Místo masa použiji sojové kostky. K zahuštění bude ale potřeba tedy něco jiného, než mouka. Vyšší hustoty omáčky proto docílím pomocí rozvařených brambor. Už v této fázi, tedy fázi prvotní myšlenky, přemýšlím, jak pomocí užívaného přístupu k daným surovinám za upravujících procesů - či nástrojů mohu dojít ke zdárnému konci.

1.1. Nástroje

Ne nadarmo se říká, že *hlad je nejlepší kuchař*. Potřeba tvořit na prvním místě vychází z potřeby konzumovat, vstřebávat, vnitřně se naplnit. A to platí, ať už se jedná o jídlo, nebo o - jakékoliv z dalších - člověkem vytvořených umění. Tato potřeba tvořit ale nevede jen k tvoření věcí vstřebatelných, ale i věcí, které pomáhají věci vstřebatelné získat, či znovu tvořit - nástroje.

První nástroje byly vyráběny a používány nejen u člověka, ale i u kognitivně myslící zvěře. A to právě za účelem získávání potravy, tedy za účelem vnitřního naplnění.⁷ Dále se pak nástroje napříč lidskou existencí vyvíjely, často směrem k ulehčení pěstování plodin, či k sofistikovanější úpravě jídla a následné snazší stravitelnosti.⁸

⁶ Jsem si vědom, že toto rozhodnutí může paradoxně vést k menšímu úspěchu mezi lidmi, uznávající pouze masovou verzi guláše s knedlíkem. Důležitost možnosti pozření guláše větším počtem hostů mi ale přišla přednostní. Kdybych tak neudělal, vyčítal bych si zjištění, že někdo z hostů kvůli své predispozici nemůže jít pozříť.

⁷ BLAŽEK, Vladimír, *ŽIVA 5/2016*, Praha: Academia, 2016. s. 206-207.

⁸ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vydání 3., rozšířené a upravené. Praha: Academia, 2015. ISBN 978-80-200-2498-5. s. 268 - 276.

Jídlo, a jeho aktuální podoba a vyznění, je tedy jako film podmíněno technologickým pokrokem (možné technické provedení⁹, možnost reprodukce¹⁰). Stejně tak je jídlo ovlivněno i obecným - sociálním postojem (trendy)¹¹.

Peter Kubelka ve své přednášce *Čím je pro člověka jídlo a pití*, říká: „*V kuchyni se tvoří déšť, sucho, horko, chlad, pevnost, tekutost, měkkost, tvrdost, staroba, mladost, střídání ročních období, nejrůznější oblasti země.*”¹² Žádného z těchto výtvorů se ale nedoběříme bez potřebných nástrojů a to v celé délce tvůrčího, ale i degustačního procesu. Proto je třeba si na guláš připravit nástroje následující:

Na vaření:

prkénko (ekvivalent stříhačského stolu/či workspace)

nástroj umožňující opracovávat, či rozdělovat užívané přísady (nůž, nůžky, jemné struhadlo)

Hrncel větších rozměrů (přibližně 10 porcí guláše)

Pánvičku na smažení bramboráků

Další, tentokrát menší hrncel na úpravu sojového masa

Cedník pro disociaci kapalných složek rajčat od její pevné složky

Míchačka/vařečka

Oheň!

Vaření, jako ho dnes známe, by neexistovalo bez vynálezu ohně - jako nástroje. Ještě než byli lidé schopni oheň vytvořit uměle, byl oheň udržován v jeskyních klidně i stovky let pro svou socializační i technickou důležitost.¹³ Filmu by stejně tak nebylo, bez vynálezu fotografie. I kdyby fotografie byla jen syrovou kuchyní filmu, stále v ní platí základní skladebné funkce. Nikoliv však časové, ale kompoziční, světlotonální a jiné. Fotografie se tedy neskládá v čase, ale v ploše. V čase jí ale samozřejmě

⁹ SALT, Barry, *Film Style and Technology: History and Analysis*, 3. vydání, úvod.

¹⁰ BENJAMIN, Walter, *Umělecké dílo ve věku své technické reprodukovatelnosti*.

¹¹ RUBIN, Andrea, *World Food Trends and the Future of Food*, Itálie: LediPublishing 2015, s. 33-38.

¹² KUBELKA, Peter, MAZANEC, Martin, ed. *Peter Kubelka*. Olomouc: Pastiche Filmz, 2008. PAF. ISBN 978-80-254-4218-0. s. 84.

¹³ LINHART, Tony. *Gastronomické záhady, aneb, Pohledy do historie kuchařského umění: 120 historických i moderních kuchařských receptů*. Praha: Public History, [1994]. ISBN 80-901432-7-X. s. 5.

vnímáme¹⁴, ostatně jako kterékoliv z umění.¹⁵ Čas ale není hlavním výrazovým prostředkem fotografie. Je spíše součástí procesu zpracování.

Už v průběhu staršího paleolitu znali Australopithecus a zejména Homo habilis, tj. člověk zručný, oheň.¹⁶ Dnes je oheň známý ve vztahu k jídlu spíše jen v přenesené rovině zvýšené teploty plotýnky - i ta ale zaštiťuje čas. Ve vztahu k jídlu je oheň a jeho teplota přidanou hodnotou nových možností, urychluje dobu zrání, přidává jídlu energii¹⁷, a napomáhá rychlejšímu průběhu chemických reakcí a následnému vytváření nových chutí a struktur.

Oheň měl zásadní vliv i na kinematografii a to z toho důvodu, že byl nástrojem pro první veřejnou projekci stínových her a výtvarného umění¹⁸ ještě v dobách jeskynních. Toto prvenství mu vydrželo až do 21. října 1879.¹⁹ Oheň je tedy stěžejním nástrojem jak pro vaření (a jeho vývoj), tak pro film. Každé z těchto odvětví čerpá pro svůj prospěch z ohně jinou jeho vlastnost. Jídlo teplo, film světlo a stín. Oba - čas.

Dost bylo času, prozatím postačí jím trávit toto čtení.

1.2. Suroviny

Suroviny jsou elementárními složkami skladebného procesu vaření. Jedinečná chuť, konzistence, tvar a výživové hodnoty jsou pak důsledkem spojení různých, ale i podobných vlastností surovin.

Připravím si tedy suroviny následující:

Na guláš:

olej

7 průměrných brambor

3 žluté cibule

¹⁴ FLUSSER, Vilém. *Za filosofii fotografie*. Vyd. 2., upr. Přeložil Josef KOSEK, přeložila Božena KOSEKOVÁ. Praha: Fra, 2013. Vizuální teorie. ISBN 978-80-86603-79-7. s. 12.

¹⁵ MUKAŘOVSKÝ, Jan. *Studie z estetiky*, Praha: Odeon, 1966. s. 127.

¹⁶ BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vydání 3., rozšířené a upravené. Praha: Academia, 2015. ISBN 978-80-200-2498-5. s. 17.

¹⁷ WRANGHAM, Richard W. *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*. New York: Basic Books, 2009. s. 27 (Kapitola 3).

¹⁸ LINHART, Tony. *Gastronomické záhady, aneb, Pohledy do historie kuchařského umění: 120 historických i moderních kuchařských receptů*. Praha: Public History, [1994]. ISBN 80-901432-7-X. s. 5.

¹⁹ Thomas Alva Edison - Vynález elektrické žárovky. Thomas Alva Edison je mimochodem i stěžejní postavou pro rozvoj filmového řemesla. Ať už vynálezem kinetoskopu, nebo postavením studia Black Maria, které vyprodukovalo na 1200 filmů v období rané kinematografie.

1 velkou červenou cibuli
200 g sušených sójových nudliček
2kg rajčat
6 stroužků česneku²⁰
sůl, mletá gulášová paprika, mletý kmín, majoránka, chilli

Na bramboráky:

olej
25 velkých brambor
2 cibule
3 stroužky česneku
majoránka, sůl, pepř

Vlastnosti surovin - každá konkrétní surovina má své jiné konkrétní vlastnosti. Kdyby měla každá surovina vlastnosti stejné, jako jiná, nebylo by možné docílit mísení chutí. Na kvalitativních vlastnostech surovin ale závisí i kuchařovo následné počínání. Kučera o této problematice píše: „*Čím dokonaleji tvoří předchozí tvůrci skladebné podmínky, tím je střihač při své práci z tvůrčího hlediska svobodnější, neboť jejich vazby může provádět co nejjemněji a nejpřesněji.*”²¹ Z nekvalitních surovin není možné uvařit ani při sebe větším snažení plnohodnotný a kvalitní chod - V případě nekvalitních surovin je často ale jídlo možné dokončit buď za smíření s aktuálními podmínkami a nebo za předpokladu změny původního plánu, či umělého dochucování a nahrazování složek jinými. Proto je potřeba u obstarávání nebo pěstování potravin dát pozor. Ale nezanedbat ani užší výběr při těsném rozhodování před vhozením do hrnce, pánve, nebo pekáče. U filmu se tomu říká *skladebné natáčení*; Kučera pokračuje: „*Čím povrchněji a negramotněji je natočen filmový materiál nebo nasnímana televizní hra či reportáž, tím je střihač z tvůrčího hlediska méně svobodný. Samozřejmě, že pak musí skladebně nedokonalý materiál všelijak upravovat, „zachraňovat”, což se jeví mnohdy povrchnímu pohledu jako střihačská svoboda. To však není tvůrčí, nýbrž řemeslná svoboda, která nemůže dílu přidat nic podstatnějšího na vnitřních hodnotách.*”²² Není tedy možné v

²⁰ Moje babička říká, že guláš a bramborák musí být cítit, jinak to není guláš, či bramborák.

²¹ KUČERA, Jan. *Střihová skladba ve filmu a v televizi*. 3. vydání. V Praze: Akademie múzických umění, 2016. ISBN 978-80-7331-386-9. s. 26.

²² KUČERA, Jan. *Střihová skladba ve filmu a v televizi*. 3. vydání. V Praze: Akademie múzických umění, 2016. ISBN 978-80-7331-386-9. s. 27.

případě přípravy zamýšleného jídla kvalitu jednotlivých potravin přehlížet. A je potřeba při výběru surovin pro toto konkrétní jídlo zhodnotit, jakou funkci bude surovina v daném celku zastupovat. Myslet nejen na vlastnosti jednotlivých surovin, ale i na jejich skladebné vlastnosti.

Vlastnosti surovin jsem po analyzování několika testovaných verzích guláše, ale i ostatních jídel a za pomoci chutnacích pokusů na mých hostech, pozvaných přímo pro potřeby objektivnější analýzy, rozdělil následovně:

Mechanické vlastnosti složky: Mechanickými vlastnostmi je možno rozumět jakoukoliv vlastnost, promítající se především do taktilního vnímání jídla - pružnost, pevnost, tvárnost, houževnatost, viskozita. Tato vlastnost je podmíněna stavebními jednotkami tkání a autorovi slouží jako výrazový prostředek užívaný pro vyjádření fyzičnosti jídla a jeho částí pomocí škály jednotlivých konzistencí těchto částí. Bereme-li suroviny jako záběry, plní tato vlastnost estetickou funkci vnímanou za pomoci fyzických dotyků, ne tedy zrakovým smyslem, ale mechanickými styky s ústní dutinou. Tyto styky se ale pak mohou projevit v dalších lidských smyslech. Jako například sluch (křupání, čvachtání) a nebo zrak (mikrootřesy) a mají velký vliv na podvědomé vnímání jídla.

Chuťové vlastnosti: Jak píše průkopník vědy o labužnictví a první teoretik fyziologie chuti, Jean Anthelme Brillat-Savarina: „*Počet druhů chutí je ohromný, neboť každá rozpustitelná hmota má zvláštní příchut', jež se druhé vůbec nepodobá.*”²³ Podle Savarina je chuť důsledkem potřeby doplnění ztráty fyzické energie, způsobené fyzickou námahou a ubýváním životních sil, ale i potřeby neustále růst nebo se rozvíjet, plynoucí z podstaty živého organismu.²⁴

Za chuťové vlastnosti lze pokládat chuť, či chutě konkrétní suroviny. Každá surovina má totiž vnitřní význam, který je ojedinělý právě pro tu danou ingredienci, ale i konkrétní část této ingredience. Chutě určují možné směry, jakými se se surovinou dá pracovat v konkrétním jídle a disperze chuťového využití v různých jídelních provedeních. Zároveň ale neexistuje věc na světě, o které bychom nevěděli jak chutná.

²³ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti : Kniha milovníků dobrých jídel. 2.*, upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994. ISBN 80-7106-111-5. s 37.

²⁴ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti : Kniha milovníků dobrých jídel. 2.*, upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994. ISBN 80-7106-111-5.s 34.

Jak říká Kubelka: „*Víme jak chutná ubrus, víme jak chutná česneková slupka, víme, jak chutná omítka, tedy na to přicházíme, všechno jsme olízali. Možná nevíme kdy, ale přece jen. Základem poznání světa je jeho slízání. Svět v ústech!*”²⁵ Přes to dvě rajčata nikdy nejsou chuťově totožná, stejně tak ale dvakrát nenamalujeme stejný obraz, či nevyfotíme stejnou fotografii.²⁶ Každý přístup a podmínky pro pěstování, či růst, jsou neopakovatelné. Proto je každé umělecké dílo jedinečným činem, vznikající konkrétní shodou okolností.

Součástí chuťových vlastností je i *vnitřní chuťová energie* konkrétní ingredience. Také by se tato vlastnost dala definovat jako hustota výskytu chuťové informace, na které poté závisí přidávaný objem ingredience. Filmovou parafrází tohoto aspektu je významová hodnota záběru. Každý záběr v sobě nese konkrétní význam, který je při skladbě ovlivňován - a je na něj nahlíženo - v kontextu předešlých a následujících záběrů. Kdyby byl ale tento význam akcentován v nevhodnou dobu, upozorňovala by na sebe složka příliš a naváděla tak vnímatele špatným směrem. Může tak narušit význění celé scény, nebo filmu.

Příklad je prostý - přesolené jídlo.

Aromatické vlastnosti: Aromatické vlastnosti jsou pro jídlo tím, čím je zvuk pro film. Podle Brillat-Savarina je čich od chuti neodlučitelný²⁷ a „*Každá chutná látka je nevyhnutelně vonná.*”²⁸ Kučera stejně tak píše: „*Zvuk má totiž zvláštní přilnavost k vizuálnímu dojmu: Vizuální vjem doprovázený zvukem se nedá od zvukového vjemu očistit.*”²⁹ Právě z tohoto důvodu je nutné s touto složkou pracovat významově a mít čichový orgán během vaření na paměti. Čichem tedy vstřebáváme plynné části jídla, které se nepřetržitě uvolňují (vypařují) o to víc, čím vyšší je teplota podávaného pokrmu. Proto je důležité pracovat s čichovou složkou jemně, aby nedošlo k rozsáhlému

²⁵ KUBELKA, Peter, MAZANEC, Martin, ed. *Peter Kubelka*. Olomouc: Pastiche Filmz, 2008. PAF. ISBN 978-80-254-4218-0. s. 86.

²⁶ BARTHES, Roland. *Světlá komora: poznámka k fotografii*. Vyd. 2., upr., (Ve Fra 1.). Přeložil Miroslav PETŘÍČEK. Praha: Fra, 2005. Vizuální teorie. ISBN 80-86603-28-8. s. 13.

²⁷ Mohu potvrdit vlastní zkušenosti z března 2021, kdy jsem na několik dní ztratil čich a s ním i chuť.

²⁸ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti : Kniha milovníků dobrých jídel*. 2., upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994. ISBN 80-7106-111-5. s. 38.

²⁹ KUČERA, Jan. *Střihová skladba ve filmu a v televizi*. 3. vydání. V Praze: Akademie múzických umění, 2016. ISBN 978-80-7331-386-9. s. 145.

výskytu převoněných klišé. Existují samozřejmě látky aromatictější, s vyšší *vnitřní pachovou energií*, a proto v tomto případě platí stejná skladebná pravidla jako s chuťovou složkou. Tato vlastnost je stejně jako chuťová nositelem vnitřního významu.

Výživové vlastnosti: to jest *biologická* a *energetická* hodnota stravy (sacharidy, bílkoviny, tuky, minerální látky, vitamíny, voda)³⁰, doprovázející a zaručující funkčnost vstřebávání látek a jejich přeměnu. Dnes je možné sestavit jídla, polotovary, nebo dokonce infuze podle zaručených postupů plné všech potřebných živin podle tabulek, které jsou výsledkem mnohaleté analýzy lidského vstřebávání, a obejít tak proces vaření, ba dokonce proces vychutnávání. Kdyby se tak dělo, tak by člověk už dle mého názoru neměl z tohoto umění radost, a proto většina lidí stále ještě vstřebává autentické pokrmy.

Každá ingredience obsahuje jiný obnos těchto vlastností. Doporučuje se proto konzumovat stravu co nejpestřejší. Z tohoto důvodu se domnívám, že vhodná analogie pro tuto vlastnost ve filmu je, podle Kučery, funkce *postupnosti (biologická)* a *protikladnosti (energetická hodnota) záběrů*.³¹ Pestrost užitých záběrů totiž napomáhá vstřebatelnosti filmu - a to díky dynamice mezi záběry. Nadužívání pouze jednoho typu záběru by filmu mohlo ubírat na výživové hodnotě. Samozřejmě že film může jednu složku užívat přednostně nad druhou - například celky nad ostatní typy záběrů (v jídle například hodnotu sacharidů nad bílkoviny) - ale riskuje poté monotónnost filmového díla. Je ale možné pracovat s výživovými vlastnostmi jako s výrazovým prostředkem, vedoucím ke konkrétnímu vychutnání. Existují přece filmy, které se odehrávají převážně jen v celcích. Stejně tak existují jídla plná cukru, s nízkým obsahem bílkovin a i tak jsou vstřebatelná. Plní svou funkci, a jejich autor si je jejich funkcí vědom.

Podle těchto vlastností se ale většina lidí při přípravě jídla neřídí. A to proto, že je to vlastnost zaměřená spíše na stylovou stránku, nevytvářející primární význam díla. Chutě a vůně totiž narozdíl od výživových vlastností působí povzbudivě již při konzumaci na nervovou soustavu.³² Proto se při vytváření jídla vyplatí dbát převážně na tyto dvě vlastnosti.

³⁰ HRUBÝ, Stanislav. *Výživa v kostce*. Úvaly: Ratio, [1997]. Gastronomie. ISBN 80-238-1588-1. s. 18-46.

³¹ KUČERA, Jan. *Stříhová skladba ve filmu a v televizi*. 3. vydání. V Praze: Akademie múzických umění, 2016. ISBN 978-80-7331-386-9. s. 33.

³² KUDEROVÁ, Libuše. *Nauka o výživě pro střední hotelové školy a veřejnost*. Praha: Fortuna, 2005. ISBN 80-7168-926-2. s. 125.

Všechny dříve zmíněné vlastnosti se mohou za pomoci tepelné nebo mechanické úpravy měnit. Více o této problematice bude rozebráno v kapitole **vaření**

1.3. Zpracování surovin

Další nakládání se surovinami konkretizuje tvary ingrediencí za pomoci oddělovacích, či deformačních nástrojů a třídí je podle konkrétních vlastností. V této části se už předběžně rozhoduje o základním tvaru guláše, a směru, jakým se bude proces vydávat. Samozřejmě je možné za pochodu přístup ještě částečně upravovat.

První věcí, kterou je třeba udělat, je důsledné prohlédnutí připraveného materiálu. Ověříme si, jestli žádná z ingrediencí nechybí, a jestli jsou všechny v řádném stavu pro další úpravu. Při dalším postupu se vyberou jednotlivé suroviny. Rád bych uvedl jako následující příklad ne připravovaný guláš, ale pro zřetelnější pochopení rozebírané problematiky uvedu jídlo jiné - francouzské brambory. Mám pytel plný brambor, ale na připravované jídlo není třeba brambor větších rozměrů. Vyberu proto ty, které se k mému účelu hodí nejvíce. Vyskytnou se pravděpodobně suroviny, které bude potřeba umýt, nebo očistit od nečistot, případně oddělit námi nechtěné, nebo nepoužívané části; Slupky, kořeny, výběžky, listy, klapky, prostě vše, co je zřejmé, že v pokrmu nebude použito.³³ U francouzských brambor záleží na tvůrci jak bude k bramborám přistupovat, jestli je chce krájet na kolečka se slupkou, nebo bez slupky, najdou se dokonce i tací, kteří brambory krájí na menší kvádríky, a letmo tak stírají pomyslné hranice mezi francouzskými bramborami a poutine. Přístupy se budou lišit napříč rodinnými prameny i kulturami. Francouzi samozřejmě budou vytvářet brambory francouzské, ať už chtějí, nebo ne. Tento národ nastavil způsob jakým se k přípravě tohoto jídla přistupuje. Ostatní už jenom tento postup kopírují a nebo přeměňují podle svého uvážení. Stejně tak už jen z principu budou vytvářet francouzskou kinematografii se všemi svými ojedinělými přístupy a postupy. Obohacují tak ostatní kuchyně, či kinematografie a ostatní kuchyně, či kinematografie obohacují, nebo rozvíjí francouzské přístupy nazpět.

Já osobně bych slupku od brambor oddělil, ale cokoliv se dá po sebemenší rozvaze znovu vytáhnout z koše a mezi jídlo znovu začlenit. Poté si tyto upravené a očištěné potraviny můžeme rozdělit do jednotlivých nádob (záběry do binů, či bas) a

³³ V počátku stříhového procesu se od záběrů často odstřihávají klapky, či začátky kamerového záběru před tím, než režisér vykřikne „AKCE!“.

nebo tyto potraviny čistit za pochodu a do jídla vhazovat postupně. Každé jídlo si zaslouhuje svůj unikátní přístup a každý má v kuchyni jiný postup práce. (tzv. workflow) Právě proto nikdy nejsou dvě jídla stejná. Přístupy a postupy přes to podobné být mohou.

Jedním z dnešních, velmi rozšířených, zvyků je nechat si předpřipravít, nebo dokonce vytvořit už vybrané a upravené suroviny od někoho jiného (houska od pekaře, sýr od mlékaře, v případě guláše to mohou být předem připravené bramboráky). Těmto lidem se ve filmu říká *asistenti stříhu*. Spolupráce s nimi pak závisí na vzájemné důvěře (občas litujete, že jste si housky neupekli sami, občas ochutnáte housku lepší, než kterou byste kdy dokázali upéct). Většinou tento postup vede k urychlení, či zpohodlnění práce. S těmito surovinami poté vždy nakládáte skladebně až vy, a vy rozhodujete jakou z nich v jaký čas do díla vložíte, či doupravíte.

Jazyk

Ještě před vařením je třeba si uvědomit, že i jídlo má svůj *jazyk* sloužící ke komunikaci. Jazyk je totiž příčinou pochopení mechanických vlastností jídla, protože slouží jako pomocník při žvýkání, rozměňování, obracení a polykání potravy³⁴. Jazyk je ale zároveň stěžejní pomůckou při vnímání vlastností chuťových, protože je pokryt chuťovými pohárky.³⁵

Mezi filmem a jídlem je ale zásadní rozdíl. Film totiž komunikuje s divákem pomocí jiných hlavních smyslů, převážně zraku a sluchu. Tím samozřejmě nechci říct, že jídlo není zároveň i vizuálním dílem, nebo že u filmu se nám nemohou sbíhat sliny³⁶, ale jejich prvotní podstatou je obohatit odlišné smysly. Odmítnout však pozřít jídlo z vizuálních důvodů je ale něčím, co by se dalo nazvat jako otázka *vkusu*, nebo také vizuální rozmazlenost. Peter Kubelka zrak staví v hierarchii smyslů při vybírání stravy až na poslední místo.³⁷ Zrak plní funkci kontrolní, ale může být ošálen právě vzhledem vybrané potraviny. Chuť je na druhé straně zase kontrola poslední, nejdůležitější, protože po komunikaci jazykem rozhoduje o následném spolknutí, či vyplivnutí jídla.

³⁴ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti : Kniha milovníků dobrých jídel*. 2., upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994. ISBN 80-7106-111-5. s. 35.

³⁵ KUDEROVÁ, Libuše. *Nauka o výživě pro střední hotelové školy a veřejnost*. Praha: Fortuna, 2005. ISBN 80-7168-926-2. s. 52.

³⁶ Časté užití vizuálního ztvárnění jídla, či pití na plátně, či reklama.

³⁷ KUBELKA, Peter, MAZANEC, Martin, ed. *Peter Kubelka*. Olomouc: Pastiche Filmz, 2008. PAF. ISBN 978-80-254-4218-0. s. 86-87.

2. Vaření

Vařením se nerozumí jen tepelná úprava jídla, ale i účelné kombinování jeho vzájemných chuťových, čichových, mechanických a výživových vlastností s ostatními potravinami. Typ tepelně-časové úpravy pak určuje styl vyprávění daného jídla. To jest pečení, vaření, smažení, dušení, sušení, mražení, kvašení, klíčení, zakysání, grilování, flambování, uzení, studená kuchyně, chemické úpravy a další...

Fabule a syžet

Před vařením je důležité si vytyčit i konkrétní styl. Styl jakým jídlo bude vytvářeno je, dalo by se říci, jídelním syžetem. Jídlo samotné je pak fabulí. Tento styl je potřeba nenarušovat - Robert McKee ve své knize o strukturách ve filmu; *Story: substance, structure, style and the principles of screenwriting* nazývá podobnou problematiku *princip kreativní limitace*.³⁸ Ta spočívá v záměrném sebeomezení tvůrčí svobody, či nastavení hranic, což vede k docílení vyjádření - pro vnímatele srozumitelnějšího - světa. Kdybychom dříve zmíněné francouzské brambory nakrájeli na malé, přibližně stejně velké plátky, ale poté do pekáče hodili ještě jednu celou bramboru, sice stejných chuťových vlastností, ale zdaleka ne odpovídajících rozměrů, a poté to celé servírovali na talíři, vyjímá se to nastavenému estetickému stylu a naruší to degustátorův jídelní prožitek. Podobně to funguje s chutěmi. Do buchtíček se šodó není možné přidat například uzený bůček, protože ho tam nikdo v kontextu jídla neočekával. Samozřejmě to možné je, ale funkce tohoto bůčku bude pravděpodobně kontraproduktivní. Proto je třeba vždy myslet na kontext vytvářeného jídla. Takto se sice pracovat se záběry dá, dynamika mezi těmito vlastnostmi je obrovská, a má potenciál vytvořit zvrát, tento prvek je ale třeba nastínit, či opodstatnit - například opakovaným použitím podobného či stejně významného prvku - jinak riskujeme následné nepochopení záměru. Když se povede vlastnosti složek dostat do kontextuálně odpovídajícího tvaru, který je díky svojí *organické jednotě* účinnějším celkem, tak můžeme mluvit o *souhře* všech stránek jídla.³⁹

Součástí jídla je velmi často i příloha. Ta plní úlohu vedlejší dějové linky. Dějových linek může být hned několik, záleží na typu jídla. Od druhů rýže, přes různé typy knedlíků, chlebů, různě připravených brambor odlišných typů, až po prostou

³⁸ McKEE, Robert, *Story: substance, structure, style and the principles of screenwriting*, New York: ReganBooks, [1997], s. 71 - 72.

³⁹ KUČERA, Jan. *Střihová skladba ve filmu a v televizi*. 3. vydání. V Praze: Akademie múzických umění, 2016. ISBN 978-80-7331-386-9. s. 71.

zeleninu. Příkladem může být právě rozpracovaný guláš - podstatou jídla je v jeho případě vždy samotná omáčka - převážně ho při klasičtějších provedení doprovází houskový knedlík (může být ale podáván i s knedlíkem karlovarským, bramborovým, kulatým bramborovým, chlupatým, s bramborákem, s rýží, chlebem, či s různými druhy těstovin⁴⁰). Ale liší se i druhy masa, se kterými je omáčka podávána a které plní v tomto případě funkci další dějové linky (mleté maso, hovězí, masem plněná paprika, sojové maso). Základ omáčky, který představuje hlavní jídlo, zůstává většinou stejný. Přes to stačí tak málo a z gulášové omáčky s těstovinami se může v mžiku stát gulášová polévka. Suroviny zůstávají stejné, ale mění se jen přístup k jednotlivým surovinám, jejich poměr a vaření.

2.1. Hrubý střih

Po pečlivě vybraných a překontrolovaných surovinách, je třeba se rozhodnout o následujícím postupu. Někdy je možné začít stříhat jakoukoliv sekvenci z filmu. Například u filmu dokumentárního často zjišťujeme co je potenciálním začátkem filmu až během sestřihání několika sekvencí. Někdy se ale může stát, že špatným rozvržením úprav sekvencí, či špatným přístupem docílíme vysoké formální odlišnosti těchto sekvencí od zbytku jídla a sekvence tak neseďí do celku filmu - poté je sekvenci třeba znovu přestříhat. Kdybych tedy začal například smažením česneku, může se stát, že česnek zhořkne a nebude tak chuťově sedět do celkového díla. Začít se ale dá mnoha způsoby - já začnu smažením cibule.⁴¹ Cibuli nakrájím na menší kousky. Velikost kousků určuje postupné sdělování jak chuťových, tak mechanických vlastností jídla. Čím menší rozměry kousků cibule jsou, tím větší je možnost jejího výskytu v každém soustu celkového jídla. Tímto způsobem se v jídle pracuje s důrazem na chuťové informace, a vyzdvihuje se tak důležitost jejich sdělení. Důležitost přitom může být jak chuťová, tak estetická. Cibuli v této části vaření ale krájím na menší kousky i proto, že se poté lépe zvyšuje účinná plocha pro předávání její vnitřní chuťové energie do oleje.

⁴⁰ V tomto případě jsou používány převážně netáhlé těstoviny menšího druhu, jako například kolínka, vřetena, fussili, farfalle, penne a další. Velmi zřídka pak špagety, či pappardelle. Nasetkal jsem se ale s užitím makaronů, či lunghi.

⁴¹ Cibule se jedla zprvu jen syrová, a vařit, či smažit se začla postupným vývojem přemýšlení nad jídlem. Historický vývoj pohledu na cibuli je plný protichůdných názorů. Jedni tvrdili, že má cibule léčivé účinky a používali jí na hemeroidy, hojení odřenin a otláčenin, či jako prevence proti škrkavkám. Druzí zase cibuli opovrhovali, dokonce ji syrovou chtěli zakázat z důvodu nadýmání, či bolesti hlavy, fantazírování, nepokojné sny, a zakaluje rozum. BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vydání 3., rozšířené a upravené. Praha: Academia, 2015. ISBN 978-80-200-2498-5. s. 155.

Tím, že se olej fyzicky setká díky svojí tekutosti s ostatními přidávanými ingrediencemi, bude cítit přejatá chuť cibule právě v každé z nich a bude tak vytvářet pocit vnímání její chuti i v soustech, ve kterých se nenachází. Kučera podobný jev ve filmu nazývá *zpětný vliv záběrů*.⁴² Ten spočívá ve zpětném uvědomování si významu dříve promítaných záběrů v kontextu záběrů aktuálních.

Olej má ale ještě druhotnou funkci a tou je zprostředkování chuti chemickým působením na jazyk. Podle Brillat-Savarina se totiž pocit chuti navozuje vlhkou cestou. A až působením roztoku chuťové molekuly na chutnací bradavky, pokrývající vnitřek chuťového ústrojí⁴³ „*Marně by se ústa plnila částicemi nerozpustitelného tělesa, jazyk měl by sice pocít dotyku, nikterak však pocít chuti.*”⁴⁴ píše Savarin. Proto se v dutině ústní vyskytují slinné žlázy.

Jako další surovinu přidám oloupané a nakrájené brambory. Přidám je dříve z důvodu docílení trpčí chuti během částečného přismahnutí, ale i z důvodu delšího působení teploty na danou surovinu. Vytvoří se tak čas pro možné působení varu na brambory, ale i na vzájemné přejímání chuťových vlastností. Poté přileji vodu a díky spojení doteď smaženého s vařeným tak k větší variabilitě obsahovaných tepelných - stylových přístupů - *vaření a smažení*.

Na další přidávané surovině, kterou je rajče, je možné ukázat si jak se dá pracovat se skupenstvím surovin jako s výrazovým prostředkem. Občas se při stříhu vyskytne příležitost záběr odprostit od jeho původního estetického významu a za pomoci stříhu docílit nových estetických hodnot. Je ale samozřejmě důležité znovu uvažovat nad těmito hodnotami ve vztahu k celku. Určitě látky mohou své skupenství měnit za působení tepla a tlaku a já se rozhodl jít směrem takovým, že pevné součásti rajčat jsou pro estetickou stránku (připomínám, že u jídla je tato stránka vnímána taktilně) vytvářeného jídla nepřípustné a proto rajčata, vložím do hrnce a podliji malým množstvím vody. Pomocí vyšší teploty rajčata zjemním a díky cedníku a vařečce z nich vytlačím všechny chtěné chuťové vlastnosti, eliminuji tím ale nechtěné konkrétní vlastnosti mechanické. Vznikla tedy složka nového významu - pasírovaná rajčata.

⁴² KUČERA, Jan. *Stříhová skladba ve filmu a v televizi*. 3. vydání. V Praze: Akademie múzických umění, 2016. ISBN 978-80-7331-386-9. s. 34.

⁴³ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti : Kniha milovníků dobrých jídel*. 2., upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994. ISBN 80-7106-111-5. s. 36.

⁴⁴ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti : Kniha milovníků dobrých jídel*. 2., upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994. ISBN 80-7106-111-5. s. 37.

Pomalou takto tedy napománám vzniku menších celků - sekvence, scény - které ale už svými vlastnostmi pro celek přináší komplexnější význam, než význam jedné části.

Paralelní montáž

Guláš

Do guláše tedy přidám pasírovaná rajčata a začnu třít česnek. Dva další stroužky česneku k tomu nakrájím na kousky větší, než jsou kousky natřené. Dříve jsem zmiňoval, že se s rozmanitostí surovin musí nakládat opatrně. Plánuji však česnek užívat jako prvek zvrátový, či prvek vhodný pro udržení pozornosti vnímatele. O obdobném přístupu je možno se dočíst u S.M. Ejzenštejna, který záměrně vytváří účinnější záběry - atrakce. Ty mají diváka při sledování filmu udržovat v pozoru. Této teorii se říká *teorie montáže atrakcí*.⁴⁵ Necht' tedy jeden z větších kousků česneku je jednotkou účinnosti díla, tedy - *atrakcií*.

Bramborák

Paralelně však začínám připravovat vedlejší dějovou linku, kterou představuje bramborák. Protože nepoužívám vejce na spojení smažitelného základu, musím s bramborami pracovat jiným způsobem, díky kterému ke spojení dojde, řeším tedy dilema zachování původní myšlenky díla. Tohoto spojení nakonec docílím nastrouháním brambor na jemnějším struhadle. Stejně tak nastrouhám na jemno do bramboráku cibuli ta bude mít po nastrouhání spíše tekutější strukturu. Tyto menší části se pak lépe smísí s bramborami a budou tak v celém objemu bramboráku obsaženy rovnoměrně.

⁴⁵ EJZENŠTEJN, Sergej Michajlovič. *Kamerou, tužkou i perem. 2.*, rozšíř.vyd. Praha: Orbis, 1961. Filmové publikace.

Paralelní montáž je záměrné střídání dvou a více dějových linií. Podle Josefa Valušiaka v paralelní montáži: „(...) nemusí návaznost scén vyplývat z ryze dramaturgické závislosti. Většinou je důležité jen to, aby vnímání několika dějových pásem současně vytvářelo u diváka nový zážitek, vyplývající z konfrontace těchto pásem.”⁴⁶ Oba děje pak ve většině případů mohou souviset buď časově (v jiném prostoru), nebo prostorově (v jiném čase). Podle Kučery je paralelní montáž spíše dramaturgickým úkolem. Ale střiháč si musí dát pozor aby, cituji: „... každá z linií měla výrazový, především rytmický ráz, charakter a za druhé aby přechody z jednoho děje k druhému byly divákovi srozumitelné (aby věděl, že přecházejí, aby se dovedl orientovat o době a místě toho i onoho děje).”⁴⁷ Podhoubí pro funkčnost této montáže je možné začít vytvářet už během hrubého střihu a neriskovat tak nemožnost napojení jedné ze sekvencí během jejich spojování. Pokud tedy chceme docílit funkční paralelní montáže, vaříme obě složky odděleně v různých funkčních prostorách, či časech (různé hrnce, či pánve).

Kdybychom tyto složky smíchali rovnou, měli bychom nastrouhané brambory v guláši a zhoršila by se tak zřejmost hlavní dějové linky. Dějová linka samozřejmě může být ve filmu i jen jedna (rizoto, krupicová kaše, Taxi Driver) Proto je důležité podle počtu dějových linek postup vaření správně rozložit.

Křížový střih

Křížový střih je stříhová forma, při které sledujeme dva a více prvků, zakotvené ve stejné časové a prostorové rovině.⁴⁸ V případě připravovaného guláše jde o příklad masa a gulášové omáčky. Tyto složky jsou totiž připravovány odděleně, spojí se ale v jednom tepelném-časoprostoru a prolnou se v něm tedy i jejich chutě.

⁴⁶ VALUŠIAK, Josef. *Základy stříhové skladby*. 5. vydání. V Praze: Nakladatelství Akademie múzických umění, 2017. ISBN 978-80-7331-455-2. s. 33.

⁴⁷ KUČERA, Jan. *Stříhová skladba ve filmu a v televizi*. 3. vydání. V Praze: Akademie múzických umění, 2016. ISBN 978-80-7331-386-9.

⁴⁸ VALUŠIAK, Josef. *Základy stříhové skladby*. 5. vydání. V Praze: Nakladatelství Akademie múzických umění, 2017. ISBN 978-80-7331-455-2. s. 119-120.

Maso

Začínám připravovat sojové maso. Nejdříve maso zaliji horkou vodou, osolím a nechám odstát do naboptnění sojových kusů.

Dále nudličky rozkrájím na kusy cca 1x1 cm a hodím na pánev s rozehřátým olejem.

Maso chvíli restuji a po několika minutách, kdy získá mnohem křupavější konzistenci ho můžu vhodit do vařícího guláše.

Guláš

Česnek vhodím do guláše a celou vytvořenou směs podlijí vodou.

Následně guláš promíchám, protože by česnek zůstal oddělený od omáčkové složky a nevstřebával by se do gulášové složky koherentně.

Bramborák

Poté se zbavím přebytečné vody, která se uvolnila z brambor. Odděluji tak od materiálu další složku, která se po provedených úpravách jeví přebytečná. Do této směsi záhy nadrtím česnek a směs promíchám. Začnu rozehtávat olej a v tomto případě mohu počkat na jeho plné rozehtání. Při přípravě bramboráků je několik možností přístupu. Při menším působení tepla (menším ohni) je třeba delšího času osmažení každé ze strany bramboráku. Konzistence bramboráku je tak křupavá po celém svém povrchu. Rozehtáním oleje na maximum a stálým působením ohně zase docílím jiných vlastností.

Guláš s masem

Sojové maso díky své pórovité struktuře velmi dobře vstřebává chuť guláše a orestování tedy jenom napomáhá jeho rozpoznatelnosti ve zbytku jídla.

Bramborák

A to takových, že se opečou jen okraje a prostřední část bramboráku zůstane měkkí. Tento typ práce ale často vede k okrajům připáleným. Než bramboráky ale hodíme na pánev, bude potřeba je ochutit.

2.2. Dochucování

Dochucování je proces, při kterém se skladebně doplňuje, či umocňuje, nebo jen ovlivňuje, vnitřní význam a finální vyznění díla vnějšími, často i uměle vytvořenými činiteli, označovanými jako *koření*. Koření má velmi velký vliv na aromatickou a chuťovou vlastnost celkového jídla a plní tedy podobnou funkci jako ve filmu například přidaná hudba, či ruchy.

Kučera píše ke zvuku: „*Zvuk nemění vnějškově sdělnost vizuální stránky díla. Dává mu však jinou působivost a někdy i jiný význam.*”⁴⁹

Význam koření a různých dochucovadel je ve finální chuti celého jídla stěžejní. Často se ale může stát, že jídlo převezme až moc velkou část chuťových a čichových vlastností koření a výsledná chuť je tedy přechucená, a nebo aroma nepříjemně převoněné.

Při používání dochucovadel jen pro důvod umělého vytvoření chutného jídla, nebo takzvanou „záchranu“ již znehodnoceného jídla, může také dojít k jídelním klišé. Tento trik může fungovat na nezkušeného jedlíka, ale pravý labužník pak pozná, že se v jídle vyskytuje cosi nepřirozeného, či uměle dotlačeného do aktuální pachově-chuťové podoby a jídlo nepřijme jako uspokojivé.

Existují i různé možnosti jak nakládat s chuťovými vlastnostmi napříč surovinovým spektrem.

⁴⁹ KUČERA, Jan. *Střihová skladba ve filmu a v televizi*. 3. vydání. V Praze: Akademie múzických umění, 2016. ISBN 978-80-7331-386-9. s.104.

„U chuťových vjemů rozlišujeme chuťový kontrast a chuťovou kompenzaci. Kompenzace je například zprostředkována cukrem u hořké chuti kávy. Naopak po požití sladkého jídla je např. účinek kyselosti citrónové šťávy výraznější, což se označuje za kontrast.“⁵⁰ Na druhé straně je ale možné konkrétní chutě podporovat užitím podobně chutných surovin, a tím chuť amplifikovat. Tento proces by se mohl nazvat *souchut'*. Stejně tak se dá ale pracovat s aromatickými vlastnostmi ve vztahu k vlastnostem chuťovým. Je možné pracovat s jídlem tak, aby souznělo se svou čichovou stránkou a navzájem by se tedy tyto vlastnosti podporovaly. Nebo je možné tyto vlastnosti záměrně stavit do kontrastu a vytvořit tak intenzivnější prožitek. (např. olomoucké tvarůžky, u indických jídel se používá koření trpčí vůně proti kyselejším základům).

Specifickou ingrediencí k dochucování guláše je chilli. Chilli není vstřebáváno chuťovými pohárky, ale pálivost je způsobena chemickým podrážděním nervových zakončení v dutině ústní.

Brillat Savarin připomíná tvrzení, že: „(...) člověk je mnohem silněji přizpůsoben bolesti než rozkoši.“⁵¹ Chilli, tedy kromě jeho zanedbatelné trpké chuti, způsobuje fyzickou bolest a podle výzkumu psychologa Paula Rozina jsou k užívání chilli náchylnější lidé, kteří se rádi vystavují bolesti.⁵² Stejní lidé si tedy budou pravděpodobně vychutnávat spíše filmy depresivní, filmy o ztrátě, či beznaději.

Když jsme u konkrétních vyznění koření; filmař Lars von Trier v jednom ze svých rozhovorů⁵³ přirovnává pocit melancholie k soli. Je to pro něj zásadní náladová složka, bez které se jeho filmy neobejdou.

Do guláše tedy přidám špetku bolesti a tři špetky melancholie ještě s dalším kořením (majoránka, uzená paprika, drcený kmín) které narozdíl od chilli a soli mají veliký vliv na aromatické vyznění. V tomto případě ale nejde o umělé dochucování. Spíše o nabytí takových chuťových vlastností, aby chuť odpovídala původně stanovenému cíli - guláši - a ten má své dané koření specifika. Mohl bych místo papriky, majoránky a kmínu do guláše přidat nové koření, bobkový list, hřebíček a cukr a tím bych se přiblížil vyzněním spíše k rajské omáčce. A to pouze za použití jiného koření, proto je nutno respektovat pravidla daného jídla.

⁵⁰ MYSLIVEČEK, Jaromír; Myslivečková-Hassmanová, Jarmila: *Nervová soustava - Funkce, struktura a poruchy činnosti*, vydalo Avicenum, Praha 1989.

⁵¹ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti : Kniha milovníků dobrých jídel*. 2., upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994. ISBN 80-7106-111-5. s. 41.

⁵² ROZIN, P., & Schiller, D. (1980). The nature and acquisition of a preference for chili pepper by humans. *Motivation and Emotion*, 4, s. 77–101.

⁵³ Zdroj: Youtube: Lars von Trier interviewed by Mark Kermode on The Culture Show. Čas 3:20 10.10.2011 - nahráno https://www.youtube.com/watch?v=Mav_WGpOLdU&ab_channel=markinscotland.

Do bramboráků poté také přidám majoránku, sůl a pepř, směs promíchám a připravím se na vložení směsi do oleje.

2.3. Čas

Často se říká, že guláš je lepší až druhý den.

Na guláš je totiž velmi důležité nechat působit čas. Každá surovina by proto měla být do hrnce přidána v odpovídající dobu. Kdybych začal rajčaty, neosmahla by se mi nakrájená cibule a nevytvořila tak cibulovo-olejovou šťávu, která se má smísit s ostatními surovinami. Kdybych přidal brambory nakonec, nerozvařily by se a bylo by problematické je za syrova strávit. Každé surovině je tedy třeba poskytnout takový čas, který je pro ni vhodný. Tímto časovým působením se vytváří jakýsi vnitřní konzistenční rytmus díla.

S časem se tedy dá u jídla, stejně jako u filmu, pracovat významově. Čím většímu času guláš vystavíme, tím více se promísí jeho chutě. Čas má ale i svá úskalí. Některé suroviny se dají převařit (například brambory) a ztrácí tedy svou hodnotu. Kdyby byl bramborák vystaven tepelně-časovému působení moc dlouho, neprospělo by to celkové konzistenci a spálil by se. Může se také stát, že v kreativním zapálení, či kvůli nespokojenosti s výsledkem se autor snaží věnovat již hotovému guláši více času, než by měl, a může pak nastat přechucení guláše, nebo jiné znehodnocení. V případě filmu je tomu stejně. Občasný odstup a překontrolování, či promíchání surovin vede k lepšímu završení procesu. Jen je důležité vědět, kdy s vařením přestat. Já v předposlední fázi ještě přileju vodu a přidám drcený česnek. V poslední fázi pak přidám nakrájené kusy červené cibule. Ty díky pozdějšímu vhození do guláše dostanou ke zbytku surovin exkluzivní hodnotu, tedy hodnotu křupavé konzistence, syrové chuti a rozpoznatelnosti oproti ostatním surovinám. Tato později přidaná cibule se tedy svými vlastnostmi v celkovém díle diametrálně odlišuje od cibule přidané na začátku, která je svou výrazností v celku téměř nerozpoznatelná.

Nutno opomenout, že každá surovina má také svou časovou hodnotu - tedy pomyslný vnitřní čas zrání - kterou nabývá ještě před začátkem skladebného procesu. Andrej Arseňjevič Tarkovskij ve své knize *Zapečetěný čas* poukazuje na podobnou skutečnost ve filmovém díle. *„Obraz se stává filmově věrným tehdy, když (kromě jiného) nejenom žije v čase, ale když také čas žije v něm; dokonce i v jednotlivých*

*záběrech.*⁵⁴ Tato hodnota je tedy v jídle už obsazena a nastavuje meze požitelnosti konkrétní suroviny. Zelené rajče bych do guláše pravděpodobně vhodit nemohl, protože by nebylo požitelné, stejně tak ale pro mé záměry není odpovídající rajče přezrálé. Každá surovina má ale jiné tyto časové vlastnosti. Stejně tak je tomu u filmového záběru. Můžeme ho nechat “přezrát” a nabývá tak jiných, dříve nemyslitelných hodnot a významů. Je důležité ale vědět jak tyto záběry opravdu fungují. (často se takto pracuje s přezrálými banány v pekařském odvětví pro jejich lepší rozmělnění, ale i vyšší výskyt cukrů, než u banánů zralých) Tento postup je ale možné uplatnit jen u konkrétních surovin v konkrétních případech.

Podstatou času podle Kubelky je těleso, hmota, nebo materiál, které později díky možnosti vytvořit *událost* automaticky potřebují čas, jsou součástí času a čas i tvoří.⁵⁵ Tato událost, vyplývající z časové potřeby, pak teprve tvoří tendenci k pochopení a čas je tedy jen nástrojem, či konstruktem člověka používaným k pochopení těchto událostí. Čas je tedy důsledkem toho, že se lidská mysl musí s těmito událostmi nějak koncepčně poradit.

2.4. Zdobení

I přes dřívěji naznačené výroky o tom, že jídlo by mělo být už jen ze své podstaty spíše dílem významovým, než jen vizuálně estetickým, má dnešní společnost tendence k nadřazování vizuální estetiky nad jakoukoliv jinou významnou složku díla. Ostatně estetika, jako jedna z funkcí uměleckého díla se snaží ostatní funkce přebít napříč vývojem kultur ve všech uměleckých oborech.⁵⁶

Samozřejmě nechci nic namítat proti dozdobování jídla, spíše jen připomenout, že opravdový smysl jídla se neskrývá jen v jeho estetické stránce. Možná se tam skrývá ze všech funkcí nejméně a proto by se nemělo zapomínat na stránky podstatnější.

Vizuální vyumělkovaností se totiž dnes lidé snaží docílit většího gastronomického úspěchu. Zaměřují se tak na věc druhotnou, protože když jídlo dobře vypadá, tak to automaticky neznamená, že i dobře chutná.

⁵⁴ TARKOVSKIJ, Andrej Arseňjevič. *Zapečetěný čas*. Příbram: Camera obscura, 2009. ISBN 978-80-903678-4-5. s. 71.

⁵⁵ Fragments of Kubelka - Martina Kudlacek 1:06:30 - Disk 1.

⁵⁶ MUKAŘOVSKÝ, Jan. *Studie z estetiky*. Praha: Odeon, 1966. Estetická knihovna. s. 78-84.

3. Příjem guláše a jeho trávení

Jan Kučera ve své knize *Kniha o filmu* píše: „*To, co předcházelo promítání hotového filmu, je pracovní proces, technický i duševní, prováděný zčásti individuem, zčásti kolektivem, je to příprava k promítání.*”⁵⁷ Až promítání je podle něj to, co z filmu dělá hotové filmové dílo. Bez aktu jezení by jídlo také nemohlo být vnímáno. K tomuto aktu je tedy třeba, aby byl s jídlem přítomen i konzument. On sám by měl splňovat alespoň základní fyziologické předpoklady. (Měl by být vlastníkem trávicí soustavy v celé své komplexnosti, měl by být obdařen schopností chemické interakce za pomoci chuťových papil, v nejlepším případě by měl mít i prázdný žaludek a měl by být připraven a otevřen chutnacímu procesu) Nemusí tomu totiž tak vždy být. Viz krátké zamyšlení J. A. Brillat-Savarina:

„Jsou lidé, kterým příroda odepřela citlivost ústrojí, nebo onu dávku pozornosti, bez nichž i nejchutnější jídla přejdou nepozorovaně.

Fyziologie rozpoznala již první z těchto dvou úchylek poukazem na jazyk těchto nešťastníků, opatřený jen nedokonale papilami určenými k chutnání a ocenění chutí. Jejich vnímání je otupělé. Chutnost znamená pro ně totéž, jako světlo pro slepého. Druhou kategorii tvoří lidé roztržití, povídálkové, ustavičně zaměstnaní, ctižádostivci a jiní, kteří chtějí dělat dvoje najednou a jedí jedině proto, aby se nasýtí.”⁵⁸

(J. A. Brillat-Savarin - Není každý labužníkem, kdo jím být chce)

I u jídla, tentokrát už jako lidského rituálu, probíhají vždy různé interpretační procesy u různých lidí. Každé jídlo si každý konkrétní člověk projektuje jinak. Stejně jako je tomu ve filmu. I konzument si tedy vytváří během jídla podněty a to ve vztahu poznanému okolí⁵⁹ a svým vlastním životním zkušenostem, představivostí a pamětí.⁶⁰ Podle toho dokáže rozpoznávat a porovnávat jednotlivé smyslové podněty, nebo jestli mu jídlo chutná a nebo ne.

Pro usnadnění konzumace je důležité vytvořit ideální podmínky. (prostor k sezení, prostor pro interakci s výsledným dílem -stůl, talíř - jakožto bílá servírovací

⁵⁷ KUČERA, Jan. *Kniha o filmu*. II. vyd. Praha: Československé filmové nakladatelství, 1946. s. 17.

⁵⁸ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti : Kniha milovníků dobrých jídel*. 2., upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994. ISBN 80-7106-111-5. s. 127.

⁵⁹ LOTMAN, Jurij Michajlovič. *Semiotika filmu a problémy filmové estetiky*. Bratislava: Slovenský filmový ústav, 2008. Problémy filmové teorie a estetiky. s. 54.

⁶⁰ KUDEROVÁ, Libuše. *Nauka o výživě pro střední hotelové školy a veřejnost*. Praha: Fortuna, 2005. ISBN 80-7168-926-2. s. 54.

plocha, na které výtvar vizuálně vynikne a ze které je myšleno tento výtvar přímo konzumovat, příbor, čas) Teprve až po nastolení těchto podmínek je ten správný čas na příjem potravy.

Již před prvním soustem jídlo působí na lidské smysly - vizuální skladba díla přenáší signály do ruky a dává jí tedy svolení k nabrání sousta na lžici, sousto pravděpodobně obsahuje expozici obou dějových linek. Přivonění otevírá možnost pro další smysl, kterým je hmat. Ten ozkouší teplotu přibližujícího se jídla. Jestli jídlo projde i tímto testem, dostane povolení k opravdovému estetickému prožitku. Dříve nebo později se tomu tak stane. Guláš je uvnitř! A převaluje se v dutině ústní ze strany na stranu. Nervová soustava zapíná své funkce a vytváří prostor chuťově-čichovému prožitku v celé své plnosti. Čelist pracuje a zuby štěpí a drtí - připravují k podrobnější analýze. Do toho je slinnými žlázami vstříkován 1% koncentrát ptyalinu, mucinu a amylázy jakožto organických látek, pomáhajících jak při rozkladu živin, tak k lepšímu chuťovému prožitku.⁶¹ Teď už jen zbývá polknout. Při uvolnění ústní dutiny začíná zpoza dutiny ústní první náznak ostrosti, tedy pocit příjemné bolesti.⁶²

Sousto už není. Nebo spíš už nijak prožitkově nepůsobí. Bylo vysláno dál do niterních útrob, ze kterých (snad) není návratu. Proto se už na talíři připravuje sousto další. Umožňující bližší prozkoumání podávané struktury. Třeba se dokonce objeví něco nového.

Peter Kubelka mluví o jednotlivých soustech postupně vkládaných do úst, jako o jednotce, která pomáhá k následnému porozumění vytvořeného pokrmu. Sousto pak přirovnává k filmovému políčku, které zas svým užitím několikrát v čase napomáhá zprostředkování filmu pro fyziologické vlastnosti oka. Kdyby nebylo soust, neměli bychom spojení jak porozumět.

Opakovaným používáním této jednotky, či aktu jezení sousta je i podle Kubelky možnost, jak jídlo a jeho vstřebávání časově rytmizovat.⁶³

Vychutnávání jídla je možno chápat dvěma způsoby; emocionálně, nebo intelektuálně. Jsou lidé, kteří raději analyzují každou příchuť. Poznají každou přidanou surovinu včetně jejích vlastností, či míst výskytu. Jsou tu ale i lidé, kteří si prostě chtějí

⁶¹ KUDEROVÁ, Libuše. *Nauka o výživě pro střední hotelové školy a veřejnost*. Praha: Fortuna, 2005. ISBN 80-7168-926-2. s. 54-55.

⁶² Velmi subjektivně vnímaná vlastnost.

⁶³ Martina Kudlacek - *Fragments of Kubelka*, Disk 2 cca 1:01:00, Edice filmmuseum. Rok vydání: 2012.

jen pochutnat, jídlo si prožít a k tomu se třeba i trochu nasytit. Nejdůležitější tedy dobře najíst podle svých subjektivních očekávání a způsobů stravování.

Opravdový finální produkt

Z každého konkrétního jídla vstřebává člověk konkrétní vnitřní náležitosti, které jsou v komplexním celku obsaženy. Každý si tedy z jídla ale odnese něco jiného. To, co je pro něj důležité, s ním zůstává, a to, co nepotřebuje, to vytěsňuje.

4. Dezert (Závěr)

Po celý obsah této práce bylo možno sledovat srovnání dvou tvůrčích procesů. Jednoho pro člověka tak přirozeného a druhého, z historického hlediska, nesrovnatelně mladšího.

Jídlo, jako nejrozšířenější umělecké odvětví, může tedy sloužit jako nástroj k pochopení procesů a případových situací odrážejících se v procesech a situacích napříč filmovou tvorbou.

Po analyzování téměř deseti pokusných porcích guláše s bramborákem mnou samotným a gastronomických pokusech na mých občasných hostech, doprovázených otázkami jsem dokázal klasifikovat jednotlivé vnímatelné složky, tedy vlastnosti ingrediencí. Tyto vlastnosti jsem vypožoroval i u jiných typů jídel a daly tedy výchozí základ možnému strukturálnímu skládání a chápání jídla.

V další kapitole se řešila jídelní syntax, tedy vaření. Díky čemuž bylo možné ukázat jak fungují základní skladebné postupy jak u jídelních, tak u filmových záběrů.

Díky syntaktickému dovršení bylo možno pokrm poté naservírovat vnímateli a nastínit základní procesy vstřebávání.

Ke strukturám obou těchto konkrétních odvětví je možné přistupovat obdobně. Není však možné tyto odvětví kompletně protnout, i přes to, že jsou si tak blízké. Tento problém ale vychází už z podstaty samostatných uměleckých směrů. I tak je ale množina těchto podobností jídla a filmu natolik obsáhlá, že ze sebe mohou vzájemně čerpat, a vzájemně se ovlivňovat. Možná jeden z druhého, alespoň z části, vychází. Oba také slouží k vnitřnímu naplnění, odlišují se ale smysly, kterými jsou tyto dva směry primárně vnímány.

Závěrem si dovoluji ještě jednou citovat průkopníka myšlení o jídle ve vztahu filmu, Petera Kubelku:

„K metafoře jsou potřeba vždy dvě věci, to je podstatné pro pochopení toho, jak funguje umění. Vše totiž funguje v metaforách. Když jsou dvě věci postaveny vedle sebe a jsou srovnány, tak z tohoto srovnání má můj mozek teprve možnost uvědomění.“⁶⁴

Dobrou chuť!

⁶⁴ Původní znění: “Metaphor always needs two things. I’m now at the core of how the art works. It works all in metaphors. Always 2 things are brought together and then they are compared and out of the comparison my brain makes sense. - Z filmu: Fragments of Kubelka, Režie: Martina Kudlacek Edice filmmuseum. Rok vydání: 2012. - Disk 2, cca 1:01:00,

Seznam použité literatury a dalších informačních zdrojů

BARTHES, Roland. Světlá komora: poznámka k fotografii. Vyd. 2., upr., (Ve Fra 1.). Přeložil Miroslav PETŘÍČEK. Praha: Fra, 2005. Vizuální teorie. ISBN 80-86603-28-8.

BENJAMIN, Walter. Das Kunstswerk im Zeitalter seiner technischen Reproduzierbarkeit: Drei Studien zur Kunstsoziologie. 2. Aufl. Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1963. 155 s. Edition Suhrkamp; 28.

BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vydání 3., rozšířené a upravené. Praha: Academia, 2015. ISBN 978-80-200-2498-5.

BLAŽEK, Vladimír, *ŽIVA 5/2016*, Praha: Academia, 2016.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. O labužnictví: Fyziologie chuti : Kniha milovníků dobrých jídel. 2., upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994. ISBN 80-7106-111-5.

EJZENŠTEJN, Sergej Michajlovič. Kamerou, tužkou i perem. 2., rozšíř.vyd. Praha: Orbis, 1961. Filmové publikace.

FLUSSER, Vilém. Za filosofii fotografie. Vyd. 2., upr. Přeložil Josef KOSEK, přeložila Božena KOSEKOVÁ. Praha: Fra, 2013. Vizuální teorie. ISBN 978-80-86603-79-7.

Fragments of Kubelka - (autor: Martina Kudláček), čas: 1:06:30, - Disk 1. Edice filmmuseum. Rok vydání: 2012.

Fragments of Kubelka - (autor: Martina Kudláček), čas: 1:01:00, Disk 2, Edice filmmuseum. Rok vydání: 2012.

HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7.

HRUBÝ, Stanislav. Výživa v kostce. Úvaly: Ratio, [1997]. Gastronomie. ISBN 80-238-1588-1.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, Radmila DLUHOŠOVÁ a Jitka SOBOTKOVÁ. *Paměť chuti: receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2020. ISBN 978-80-7510-439-7

KUBELKA, Peter, MAZANEC, Martin, ed. *Peter Kubelka*. Olomouc: Pastiche Filmz, 2008. PAF. ISBN 978-80-254-4218-0.

KUČERA, Jan. *Střihová skladba ve filmu a v televizi*. 3. vydání. V Praze: Akademie múzických umění, 2016. ISBN 978-80-7331-386-9.

KUDEROVÁ, Libuše. *Nauka o výživě pro střední hotelové školy a veřejnost*. Praha: Fortuna, 2005. ISBN 80-7168-926-2.

LARS VON TRIER interviewed by Mark Kermode on The Culture Show. Čas 3:20
10.10.2011 - citováno z World Wide Web:
https://www.youtube.com/watch?v=Mav_WGpOLdU&ab_channel=markinscotland.

LINHART, Tony. Gastronomické záhady, aneb, Pohledy do historie kuchařského umění: 120 historických i moderních kuchařských receptů. Praha: Public History, [1994]. ISBN 80-901432-7-X.

LOTMAN, Jurij Michajlovič. Semiotika filmu a problémy filmovej estetiky. Bratislava: Slovenský filmový ústav, 2008. Problémy filmovej teórie a estetiky.

McKEE, Robert, Story: substance, structure, style and the principles of screenwriting, New York: ReganBooks, [1997].

MUKAŘOVSKÝ, Jan. Studie z estetiky. Praha: Odeon, 1966. Estetická knihovna.

MYSLIVEČEK, Jaromír; Myslivečková-Hassmanová, Jarmila: Nervová soustava - Funkce, struktura a poruchy činnosti, vydalo Avicenum, Praha 1989.

ROZIN, P., & Schiller, D. (1980). The nature and acquisition of a preference for chili pepper by humans. *Motivation and Emotion*, 4.

RUBIN, Andrea, World Food Trends and the Future of Food, Itálie: LediPublishing 2015.

SALT, Barry. *Film style and technology: history and analysis*. London: Starword, c1983. ISBN 0950906603.

TARKOVSKIJ, Andrej Arseňjevič. Zapečetěný čas. Příbram: Camera obscura, 2009. ISBN 978-80-903678-4-5.

VALUŠIAK, Josef. Základy střihové skladby. 5. vydání. V Praze: Nakladatelství Akademie múzických umění, 2017. ISBN 978-80-7331-455-2.

WRANGHAM, Richard W. Catching Fire: How Cooking Made Us Human. New York: Basic Books, 2009.