

AKADEMIE MÚZICKÝCH UMĚNÍ V PRAZE

DIVADELNÍ FAKULTA

Magisterský program

Herectví alternativního a loutkového divadla

DIPLOMOVÁ PRÁCE

**HLEDÁNÍ UMĚLECKÉHO PŘESAHU KAŽDODENNÍCH AKTIVIT SE
ZAMĚŘENÍM NA JÍDLO A STOLOVÁNÍ**

Marie Anna Krušinová

Vedoucí práce: MgA. Jiří Adámek, PhD.

Oponent práce: MgA. Tomáš Žížka

Datum obhajoby: 16.-17.9.2020

Přidělovaný akademický titul: MgA.

Praha, 2020

ACADEMY OF PERFORMING ARTS IN PRAGUE

THEATRE FACULTY

Master's program

Acting of alternate and puppet theatre

MA THESIS

**SEARCHING FOR THE ARTISTIC OVERLAP OF FOOD AND DAILY DINING
ACTIVITIES**

Marie Anna Krušinová

Supervisor: MgA. Jiří Adámek, PhD.

Opponent: MgA. Tomáš Žižka

Date of Presentation: 16.-17.9.2020

Academic Degree to be Obtained: MgA.

Prague, 2020

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem magisterskou práci na téma

**Hledání uměleckého přesahu
každodenních aktivit se zaměřením na jídlo a stolování**

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

Praha, dne 26. srpna 2020

.....

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.

Souhlasím s využitím práce pro prezenční studium v knihovně AMU.

Praha, dne 26. srpna 2020

.....
Marie Anna Krušinová

Abstrakt

Tato diplomová práce se zabývá jídlem, vařením, jezením a stolováním. Hledá způsoby, jakými jídlo a zážitky spojené s jídlem, jakož i jeho přípravou lze obohatit o umělecký přesah.

Na začátku se autorka věnuje popisu projektů, na kterých spolupracovala a které byly zásadní při formulování tématu práce. V teoretické části popisuje futuristický manifest vaření spolu s dalšími projekty ležícími na hranici gastronomie a umění. Dále se zajímá o inovace vaření a stolování a jejich různorodou podobu v současném světě.

V praktické části se autorka věnuje popisu večeří pro hosty, kteří se navzájem neznají, jež organizovala v průběhu posledního roku magisterského studia. V závěru této práce autorka popisuje nejdůležitější zjištění plynoucí ze zkušenosti s pořádáním umělecky koncipovaných večeří a dává je do spojitosti s poznatky teoretické části.

Abstract

This diploma thesis deals with food, cooking, eating and dining. It is looking for ways to enrich the experiences associated with food, its consumption and its preparation with an artistic overlap.

In the beginning, the author describes the projects on which she collaborated and which were essential in formulating the topic of the work. The theoretical part describes the futuristic manifesto of cooking together with other projects lying on the border of gastronomy and art. Furthermore, she explores the cooking and dining innovations and their diverse forms in today's world.

In the practical part, the author describes the dinner for guests who do not know each other, which she organized during the last year of master's studies. At the end of this work, the author describes the most important findings arising from the experience of organizing artistically designed dinners and puts them in connection with the findings of the theoretical part.

Poděkování:

Chtěla bych poděkovat Jiřímu Adámkovi za pečlivé připomínky k diplomové práci a za všechny podnětné konzultace během studia.

Poděkování patří také: Janě Stárkové za možnost sdílení, ochotu být součástí a plodné diskuse, Petrovi Václavkovi za podporu a korektury, Johaně Filipové za úpravy textu a všem hostům, kteří měli tu odvahu se pořádaných večerů zúčastnit.

OBSAH

PROHLÁŠENÍ.....	3
UPOZORNĚNÍ.....	4
EVIDENČNÍ LIST.....	5
ABSTRAKT (ČJ)	6
ABSTRAKT (AJ)	7
PODĚKOVÁNÍ.....	8
OBSAH.....	9
ÚVOD.....	10
1. KONTEXT DŘÍVĚJŠÍ, PRŮBĚŽNÉ INSPIRACE	12
2. TEORETICKÁ ČÁST.....	15
2.1. Odkaz italského futurismu kulinářskému umění.....	15
2.2. Odkaz futuristické avantgardy současné gastronomické scéně.....	21
2.3. Fenomén “dining out” a projekt Vespertine.....	21
2.4. Vespertine – neopakovatelný zážitek?	23
2.5. Pojetí podávaných pokrmů.....	24
... 2.6. Hudební složka.....	25
2.7. Mapování neobvyklých zážitků spojených s jídlem a stolováním.....	26
2.8. Způsob vaření jako součást kulturního dědictví.....	28
3. PRAKTICKÁ ČÁST – MOJE VEČEŘE.....	30
4. ZÁVĚR.....	43
5. BIBLIOGRAFIE.....	45

ÚVOD

Jídlo má v kontextu umění nepopíratelné místo. Karel Holub ve své knize *Umění a gastronomie* poukazuje na skutečnost, že *jídlo a pití je jedním z nejdůležitějších projevů kultury, funguje jako fenomén, v němž se svérázně a ostře zrcadlí veškeré dějiny lidstva*¹. Potřebu jíst máme všichni na světě společnou. Jídlo je přirozenou součástí běžného dne. Kromě složky, která bezprostředně souvisí s naší výživou můžeme vnímat i složku, jež s pokrytím těchto primárních potřeb přímo nesouvisí. Člověk, pokud nemusí, nerad jí sám. Tento jev vysvětluje Carolyn Steel v knize *Sitopia: How food can change the world*². *Pokud jíme o samotě [...], pociťujeme úzkost, která pramení ze starodávného instinktu, který jsme zdědili po našich předcích, kteří byli nejzranitelnější vůči útoku právě při jídle.*³ Steel dodává, že *je jídlo především společenská činnost a jeho síla k sobě lidi přiblížit je dlouho uznávána a široce využívána.*⁴ V životě potkáváme mnoho událostí, při kterých hraje jídlo důležitou roli. Už jako děti se učíme, jak naše společnost funguje skrze jídlo a rituály s ním spojené. Jean Anthelme Brillat-Savarin pozoruje, že nikdy nedošlo k žádné velké události [...], aniž by nebyla koncipována, vypracována nebo uspořádána při jídle.⁵ Jídlo samotné a to, jaký k němu máme vztah, je na druhou stranu tématem pro každého člověka veskrze osobním.

Ve své práci uvažuji o jídle ze dvou různých pohledů. Jedním je část, která se zaměřuje na společenskou stránku věci, situaci společného jídla a stolování. Hledám pojetí hostiny, které nabízí umělecký přesah. Tento pohled propojuji se zkušeností z pořádání večeří pro lidi, kteří se navzájem neznají. Tyto večeře jsem pořádala v průběhu posledního roku magisterského studia a podrobně je popisuji v praktické části této práce, která je řazena na konci této práce. Také v teoretické části věnuji prostor uměleckým konceptům, které pracují s tématem hostiny a

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

² Sitopia: jak může jídlo změnit svět

³ STEEL, Carolyn. *Sitopia: How food can save the World*. London: Penguin Random House, 2020. ISBN 978-0-701-18871-9, str. 87

⁴ tamtéž

⁵ tamtéž

společného stolování. Druhý pohled se zabývá projekty, které se zaměřují na to, jak můžeme změnit tradiční způsob uvažování o vaření a jídle. Nabízí inovativní přístupy gastronomie a uměleckých konceptů s gastronomií úzce spjatých. Tyto projekty využívají kromě jídla i jiné umělecké prostředky (hudba, obraz, architektura, vůně, struktura materiálů a jídlo samotné) a míří tak kromě chuti i na další z lidských smyslů. Většina zdrojů, které jsem při vzniku této práce využívala mi byla k dispozici pouze v anglickém originálu. Citace z těchto publikací používám v mém vlastním překladu.

1. KONTEXT DŘÍVĚJŠÍ, PRŮBĚŽNÉ INSPIRACE

V průběhu bakalářského a magisterského studia jsem se opakovaně setkávala s různými projekty dotýkajícími se tématu jídla a hostiny. Některé přímo a jiné nepřímo působily na mou potřebu se tímto tématem podrobně zabývat. To, k čemu jsem díky nim dospěla, mapuji v následujícím textu.

S tématem hostiny jsem se v rámci studia poprvé setkala v projektu Marie Antoinette walks down an elegant hallway knowing everyone hates her (Marie Antoinetta kráčí elegantní chodbou a ví, že ji všichni nenávidí), kterého jsem byla součástí v roce 2018 a 2019. V kostýmech připomínajících dobu 18. století jsme v tichu seděli u krásně prostřené tabule s barevnými instalacemi složenými z jídla. Diváci sledovali, jak si vybíráme očima. Velmi pomalu jsme brali věci do ruky a začali je zkoumat. Po chvíli se přidala hudba. Hrozny, banány, mango, dorty a pečivo - vše se dalo do pohybu. Cítila jsem velkou pozornost přítomných diváků na detail. Každý pohyb se stával významotvorným. Diváci svou přítomností obraz hostiny dotvářeli. Na tomto projektu se mi otevřelo téma pozornosti věnované konzumaci jídla a hravosti spojené se stolováním. Při reprízách jsem vyzkoušela různé způsoby přítomnosti u stolu. Někdy se stalo, že se k nám diváci přidali. Spolu jsme pak mohli zkoumat podivuhodnosti, jež skýtal „materiál“ jídla.

Dalším projektem, který se odehrával při hostině byl krátký barevný film Seznámení. Příběh čtyř žen, které u stolu čekají na pátého hosta, jenž je pozval k hostině. Samy ale netuší, kdo tím pátým hostem je. Tato barevná etuda v režii Terezy Vejvodové se točí kolem prostřeného stolu a jídla na něm. Každá z hereček byla oblečena do jedné z barev - oranžová jako meruňka, žlutá jako citron, červená jako granátové jablko a fialová jako levandule – a jednotlivé barvy ovlivňovaly charaktery postav a vymezovaly barevné schéma ovoce, které každá postava vyhledávala. Žlutá, oranžová, červená, fialová. Ananas, citron, banán, lišky, žlutý meloun, meruňky, mandarinky, granátové jablko, červený rybíz, jahody, vodní meloun, fíky, hroznové víno. Barvy jsou pro mě při přípravě jídla důležitým výrazovým prostředkem a vidět,

jak mohou promlouvat filmovou řečí bylo velkou inspirací. Sama jsem u jedné z večerí, které jsem pořádala použila zelenou barvu jako hlavní téma a sledovala jsem jaký to má dopad na hosty. Rozměr této filmové etudy byl o to zajímavější, že jídlo mělo vliv na to, jak se postavy cítily, jakou měly náladu a jak se to projevovalo navenek. Tento fenomén jsem často při mých pokusech s jídlem zkoumala. Experimentovala jsem také s podobou mé stravy a dávala si omezení. Sledovala jsem, jaká na mě mají taková omezení efekt, co prospívá mé náladě a energii a zda mě určité typy potravin mohou uvést do inspirovaného stavu.

Na konci bakalářského studia jsme se spolužačkou Barborou Bočkovou uskutečnily projekt Snídej moji snídani. Chtěly jsme prozkoumat rozdíl mezi běžnými činnostmi, které děláme v průběhu ranních rituálů a stejnými činnostmi, které jsme opakovaly podle přesně daného scénáře. Každá jsme prožily jedno běžné ráno, během něhož vznikl video záznam našich činností, podle kterých jsme zpětně vytvořily scénář, který tyto činnosti popisoval. Poté jsme si vyměnily role, já jsem podle scénáře zopakovala vše, co dělala Barbora a ona naopak vše, co jsem dělala já. Vyměnily jsme si byty, oblečení, osobní věci, telefony atd. a na tomto základě vznikly dvě porovnávací videa. Byl to jeden z prvních projektů, kdy jsem se začala soustředěně zajímat o každodenní aktivity, do kterých jídlo bezesporu patří. Zpětně vnímám společné rysy scénáře a receptu. Obojí je návod k činnosti. Scénář i recept mají velmi podobnou strukturu, která popisuje činnost, kdy a co máme vzít a co a jak s tím udělat. Scénář, stejně jako kuchařka popisuje hrubé rysy postupu, samotné provedení ale nechává na aktérech. Podle našich scénářů tak vznikly zcela originální postupy běžných ranních činností, přičemž jsme – zcela odlišně – některé věci zdůraznily/vynechaly/do detailu popsaly atd. Stejně rozdíly jsem pozorovala i při studiu kuchařek.

Vaření se věnoval i jeden z posledních projektů, na kterém jsem spolupracovala s Janou Stárkovou na festivalu PROCES 017. Jednalo se o soutěž, kdo uvaří lepší čerstvé těstoviny s omáčkou. Jana soutěžila se svým bývalým přítelem Martinem. Diváci byli přítomni celému procesu přípravy, a nakonec mohli i ochutnat. Výsledek rozličných přístupů bylo možné posoudit a ověřit tak důsledky přístupů k zadanému

úkolů. Součástí byla i porota, která oba pokrmy odborně posoudila a následně vyhodnotila vítěze. Dělání stejného pokrmu různým způsobem, pozorování kuchaře a komentování jednotlivých úkonů při práci, to vše v reálném čase. Tento koncept je nejbližší mému přístupu.

2. TEORETICKÁ ČÁST

Příklady práce s tématem jídla a stolování na pozadí různých uměleckých konceptů a jejich individuálních pojetí.

2.1. Odkaz italského futurismu kulinářskému umění

Italský futurismus přišel s programem, jehož cílem bylo přivést lidského ducha do souladu s novým moderním prostředím tím, že obrodí smysly. Vaření a stravovací návyky byly nejodolnější vůči změnám. Tradiční způsoby vaření vedly k bezhlavému přijímání stálých chutí. Aby futuristi dosáhli totální revoluce všech smyslů a upevnili podobu nového moderního člověka, cítili, že musí napadnout dlouho zavedené způsoby buržoazní tradice vaření.

Futuristi si představovali, že díky inovaci receptů dosáhnou aktivní změny těla i mysli. Ve svém manifestu se na tuto inovaci důkladně zaměřili. V prosinci roku 1930 Marinetti a Luigi Colombo (známější pod jménem Fillia) publikovali manifest futuristického vaření v turínských novinách La Gazzetta del Popolo. Přišli s programem, který měl obnovit jídlo a vaření. Jejich moderní pohled na možnosti jídla a vaření byl považován za kontroverzní a revoluční. U veřejnosti vyvolal podobné pocity jako jejich první manifest, který byl publikován v deníku Le Figaro roku 1909, tedy o 21 let dříve. Nejvýraznějším bodem tohoto manifestu bylo přísné odmítnutí konzumace těstovin. Futuristi uvažovali o těle jako o materiálu, který má být podroben transformaci. Chtěli aktivně tvarovat člověka v souladu s moderním životním stylem. Těstoviny, které jsou z větší části tvořeny moukou, přispívají k těžkopádnosti a úbytku svěží mysli i energie. V Manifestu se uvádí, že *jsou těstoviny v porovnání s masem a rybou o 40 % méně výživné*⁶. Vzhledem k tomu, že se futuristi řídili slovy, že *lidé myslí,*

⁶ MARINETTI, Filippo Tommaso a Suzanne BRILL. The Futurist Cookbook. Penguin Classics, 2014. ISBN 978-0-14139164-9.str. 35

*sní a jednájí podle toho, co jí a pijí*⁷ se těstoviny rychle staly nechtěným artiklem jídelníčku. Futurismus v základu útočil na tradici. Celá italská gastronomie byla odjakživa postavená na těstovinách. Konec konzumace těstovin by znamenal zboření tradice, která výrazně formovala národní pojetí chutí obecně. Jednotvárnost těstovin nahradily futuristi uměleckou revolucí přinášející svěžest, neotřelost, imaginaci a celkovou estetizaci jídla. Futurismus v kombinaci jídel vítal invenci spolu s volnou imaginací.

V manifestu se doslova dočteme, že při pravidelné konzumaci těstovin dochází k *malátnosti, pesimismu, nostalgické nečinnosti a neutralismu*⁸. Marinetti cituje Schopenhauerovu poznámku, že je to *jídlo rezignovaných*⁹. Kromě toho byly těstoviny také překážkou hospodářské prosperity v tom ohledu, že jejich výroba vyžadovala masivní dovoz zahraniční pšenice. Zrušení těstovin by tedy osvobodilo Itálii od drahého zahraničního obilí a podpořilo italský průmysl rýže. Součástí manifestu bylo také zrušení příboru, zaměření se na estetizaci pokrmů a jejich servírování za doprovodu hudební složky. Velký důraz byl kladen na vůně. Během Marinettiho dva dny dlouhého “extrémního banketu”, kde *žádný z hostů nic nepozře, vycházel veškerý pocit nasycení z vůní a čichových vjemů*.¹⁰ Hlavním cílem bylo oddělení chuti a čichu a jejich kultivace jako dvou autonomních smyslů. Právě ambivalentní vzdálenost čichových vjemů nechala hosty střídavě v *zamyšlenosti a ohromení, dokud nezačali horečně žvýkat prázdnotu*.¹¹ Barbara Kirshenblatt- Gimblett píše, že *zatímco chuť je analytickým smyslem - můžeme rozlišit mezi sladkou, slanou a hořkou chutí - čich je obecně považován za smysl holistický*¹².

Aby futuristi demonstrovali životaschopnost svých teorií, vymysleli Marinetti s Filliou stovky receptů, ve kterých se snažili oddělit jídlo od výživy a přesunout diskurz a praxi

⁷ MARINETTI, Filippo Tommaso a Suzanne BRILL. The Futurist Cookbook. Penguin Classics, 2014. ISBN 978-0-14139164-9.str. 33

⁸ Tamtéž

⁹ Tamtéž

¹⁰ Tamtéž, str.155

¹¹ Tamtéž, str. 157

¹² KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara. Playing to the Senses: Food as a Performance Medium,. In: Performance Research [online]. s. 1-30 [cit. 2020-07-18]. DOI: 10.1080/13528165.1999.10871639. Dostupné z: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13528165.1999.10871639?journalCode=rprs20>

kuchařek do umělecké produkce a spotřeby. Své výtvary testovali ve futuristické restauraci “The Holy Palette”, kterou oficiálně otevřeli 8.3.1931 v Turíně. Popsáno Filliovými slovy, *celá iniciativa měla pouze umělecké, kreativní a energizující cíle naší [futuristické, pozn. autorky] kulinářské teorie*¹³. Restaurace nebyla otevřena s podnikatelskými záměry. Byla jednoduše místem, kde se proměňovala teorie futurismu v praxi. Přičemž nešlo jen o podávané jídlo, ale o ucelený vjem, který si host z této restaurace odnese. O výzdobu se postaral Marinetti s pomocí architekta Diulgheroffa. Představili racionální interiér s hliníkovými povrchy. Hliník měl dát místu metalickou, zářící, pružnou, lehkou a klidnou atmosféru. *Byla navržena třpytivá hliníková struktura, která [...] sloužila jako pracovní prvek interiéru: dominantní hliník byl doplněn nepřímým osvětlením.*¹⁴ Vzniklo tak místo, kde se pořádaly večere, bankety ale i přednášky a večery s poezií, výstavy a módní přehlídky.

V roce 1932 pak Marinetti s Filliou vydali Futuristickou kuchařku. Její text představuje výrazný ideologický program. Obsahuje kompletní dokumentaci veřejných večeří organizovaných futuristy včetně polemik, které následovaly po vydání manifestu v roce 1930. Zahrnuje menu a recepty použité na banketech spolu se slovníkem nové futuristické kulinářské terminologie. Text je sám o sobě uměleckým dílem nepostrádajícím ironií ani humor. Překlenuje různé žánry, nabízející teorii a praxi futuristické estetiky. Představuje kulinářský popis estetické revoluce futurismu a jeho ideologické historie. Nedá se tedy mluvit o kuchařce v zavedeném slova smyslu. Mnohem více jde o zachycení a popsání vývoje futuristického kulinářství, ale i myšlenek a událostí s ním spojených. Více než na samotné recepty¹⁵ se zaměřuje na popis večeří. Marinetti v knize vždy mluví o večeři jako o večeru. Z tohoto je zjevné, že zdaleka nešlo jen o inovaci jídel, ale inovaci celkového zážitku s jídlem spojeného. Je patrné, že bylo pro futuristy důležité, jak se jednotlivé pokrmy nazývají. Pro mnohé hosty to byla první informace, kterou o jídle dostali a tedy i první šance posunout zavedené vnímání. To, jak pokrmy vnímáme, velkou měrou závisí na popisu/názvu, který jim dáme. Název určuje první známku libosti/nelibosti, vytváříme si o jídle

13 MARINETTI, Filippo Tommaso a Suzanne BRILL. The Futurist Cookbook. Penguin Classics, 2014. ISBN 978-0-14139164-9.str.79

14 Tamtéž, str. 87

15 V kuchařce je pro recepty užívané slovo formula

představu a s ní spojujeme určitý názor. Rozhodujeme se tak, co bychom chtěli na talíři a co naopak ne. Futuristi rádi používali takové názvy, které podnítily konzumentovu imaginaci a vyvedly ho ze zavedené spojitosti název/chuť. Příkladem může být sestavený “program” prvního banketu spojeného s myšlenkami futurismu, který se konal v restauraci Penna D’Oca v listopadu roku 1930 (o měsíc později vyšel futuristický manifest vaření). Na menu byly například dobře temperovaná kola malého artyčoku, odstředěný cukrový vlak nebo vzrušující Cinzano pěna. Hledáme-li ve futuristické kuchařce přesný návod přípravy těchto neotřelých jídel, budeme zklamáni. Recepty zahrnují většinou stručný popis, který se zaměřuje především na to, jaké použijeme ingredience, jakou formu přípravy zvolíme a jak má výsledný pokrm vypadat. Recepty se jen zřídka zaměřují na detaily přípravy jako je styl krájení, čas vaření, intenzita plamene, specifikace objemu a druhu potravin apod. Teoreticky vzato nám po následování zvoleného receptu z kuchařky může vzniknout jídlo různící se chutí i vzhledem. Recept na “Sicilskou souvrat”¹⁶ zní takto: *“Nasekáme tuňáka, jablka, olivy a malé japonské ořechy. Výslednou pastu nanese na studené vejce a omeletu z jamu.”*¹⁷ První čtení ukazuje mnohé nejasnosti. Co je to omeleta z jamu a jak ji připravit? Můžeme si pojem “studené vejce” vyložit tak, že se jedná o uvařené vejce (přičemž je známo několik desítek možností vaření vajec), které jsme nechali vychladnout a nebo je to vejce syrové? Domnívám se, že kdybychom učinili pokus a zadali tento recept čtyřem různým osobám, dočkali bychom se čtyř naprosto odlišných provedení i chuťových zážitků. Na všechny otázky směřující k upřesnění znění receptů Marinetti odpovídá, že *nejasná množství uvedená v mnoha těchto formulách [...] by naopak měla stimulovat představivost futuristických kuchařů, protože náhodné chyby často vedou k novým pokrmům.*¹⁸

Lze usuzovat, že nešlo o zopakování chuti, kterou by předem někdo zkonstruoval tak, aby co nejlépe sloužila k doplnění kompozice večeře. Zdá se, že jediné, co je třeba dodržet je skladba ingrediencí, které svou kombinací a úpravou rozhodně na talíři překvapí. Při konzumaci budeme k takovému pokrmu přistupovat bez předsudků a

¹⁶ V originále „Sicilian Headland“, formula od aeromalíře Fillí

¹⁷ MARINETTI, Filippo Tommaso a Suzanne BRILL. The Futurist Cookbook. Penguin Classics, 2014. ISBN 978-0-14139164-9.str.195

¹⁸ Tamtéž, str. 189

podrobíme ho větší analýze i tázání. V kuchařce nalezneme i co do stylu velmi odlišné recepty. Vždy záleží na tom, kdo recept sestrojil. V případě futuristického básníka Luciana Folgore je styl psaní receptu velmi odlišný od toho, který jsem uváděla v prvním příkladu a jehož autorem byl aeromalíř Fillia. Folgore, věrný svému oboru, volí formu básně. *“Awake my friend, for if you sleep you will not make this superb dish - an antipasto from blue sea deep”*¹⁹ (Probud' se, příteli, protože pokud spíš, neuděláš toto skvělé jídlo - antipasto z hlubin modrého moře), kromě zvolených ingrediencí nutných pro přípravu Folgoreho oslňujícího předkrmu zmiňuje i kvalitu ryby *“two fine herring's smooth as silk”*²⁰ (dva jemné sledě hladké jako hedvábí), i když se jedná spíše o kvalitu literárního popisu.

Každý z futuristů přistupuje k tvorbě receptů jiným způsobem a zaměřuje se na jinou kvalitu pokrmu. Například jídlo s názvem Slova ve svobodě od aeropoeta Escadameho je určeno ke konzumaci se zavřenýma očima, jen pomocí rukou a za poslechu recitace Deporeho písně 'Jacopson'. Kritik umění P.A. Saladin naopak přichází s velmi jasně popsaným provedením Kubistické zeleninové záplaty. Recept doplňuje náčrtem rozložení jednotlivých specificky připravených zelenin na talíř tak, aby tvořily kubistický ornament. Básník Farfa svůj recept Bílá a černá popisuje jako *one-man-show uskutečněnou v břiše jednotlivce*²¹. Jedná se o *volnou variaci arabesky našlehaného krému sypaného uhlím z lipového dřeva*.²²

Cílem nejsou známé a lehce stravitelné chutě, které by se měly strávníkovi zamlouvat. V učebním textu *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla* se dočteme, že *ochucování jídel a jejich zdobení je prováděno za účelem zdůraznění sensorických vlastností potravin, zvýšení rozmanitosti pokrmů, zlepšení jejich stravitelnosti a k povzbuzení chuti k jídlu*²³, přičemž u futuristické kuchařky platí, že se sestava jídel,

¹⁹ MARINETTI, Filippo Tommaso a Suzanne BRILL. The Futurist Cookbook. Penguin Classics, 2014. ISBN 978-0-14139164-9.str.200

²⁰ Tamtéž

²¹ Tamtéž, str. 209

²² Tamtéž

²³ FRAŇKOVÁ, Slávka a Věra DVOŘÁKOVÁ-JANŮ. Psychologie výživy a sociální aspekty jídla. Praha: Karolinum, 2003. Učební texty Univerzity Karlovy v Praze. ISBN 80-246-0548-1. str. 256

jejich ochucování i zdobení může provádět za účelem právě opačným. Tedy znesnadnění stravitelnosti, povzbuzení nechuti atp.

Jak by jídlo podávané v režii futurismu strávil současný člověk? Zpěvák kapely NEXØ Kristian Ejlebæk Nielsen se ve svém experimentu z roku 2018 rozhodl pro znovuvytvoření pokrmu s názvem Aerofood. Na talíř si připravil černé olivy, srdce fenyklu a kumquaty²⁴. Dotykovou část doplnil dle návodu tabulkou položenou na stole, která byla složená z části pokryté brusným papírem, červeným hedvábím a černým sametem. Hudební složka sestávala z hřmění, kakofonie Goldbergových variací Johanna Sebastiana Bacha a zvuku motoru letadla. Pokrm byl doplněn reprodukovanou vůní karafiátů. Svůj zážitek krátce popisuje v populárně laděném článku na serveru [vice.com](https://www.vice.com) následujícími slovy: *“Zatímco tu sedím s olivami v ústech, neschopen užít si Bacha kvůli motorům letadel, které ho přebíjejí, nemohu se vyvarovat myšlenky, že futurismus je veskrze groteskní projekt [...] celkový zážitek je zajímavější než chuť samotného jídla.”*²⁵

Prostředky, které futuristi využívají k obrodě stravování působí často nahodile. Jako by jejich jediným cílem bylo jen za každou cenu vybočit. Radikální postoje jsou manifestovány někdy hravě jindy sterilně, ve své podstatě ale nepracují s inovací kuchyně a používaných způsobů samotného vaření. O to spíše klasické způsoby používají v bizarních kombinacích a kontextech, které jim jako takové dostatečně poslouží.

²⁴ malé citrusové ovoce

²⁵ https://www.vice.com/en_us/article/d3e9zy/i-tried-to-eat-like-an-italian-futurist-and-learned-that-fascism-isnt-delicious [1.07.2020]

2.2. Odkaz futuristické avantgardy současné gastronomické scéně

Doména současného jídla a stolování slouží k vytvoření linky, která spojuje potřebu umělecké inovace gastronomie a zážitků s ní spojených, s porozuměním uměleckým vlivům, které současnou gastronomickou scénu nepřímo formují. Některé současné restaurace fungují na bázi konceptu, ležícím na pomezí gastronomie a experimentu blízkého umění. Projekt Vespertine je jedním z nich. Nemluví o sobě jen jako o restauraci, ale mnohem častěji jako o konceptu nebo právě projektu.

2.3. Fenomén “dining out” a projekt Vespertine

J. Finkelstein ve své knize *Dining out: a sociology of modern manners* mluví o tom, proč je důležité věnovat pozornost tzv. fenoménu “dining out” (stravování se mimo domov). Tento fenomén Finkelstein popisuje následujícími slovy: *“Stravování se mimo domov je velmi populární. Nelze ho vysvětlit jako prostou konzumaci vedoucí k výživě, ale spíše jako jistou formu zábavy. Velká část stravování se mimo domov má co dočinění se sebe prezentací a sociálními vztahy kolem toho, co je v současné době ceněné, akceptované a módní.”*²⁶ Podniky jako je Vespertine, o kterém budu v následující části hovořit, ukazují, že je možné otevřít prostor, který se věnuje kultivaci stravování venku do takové míry, že je možné návštěvu v takovém podniku považovat za skutečný kulturní zážitek.

Vespertine jsem sdružuje více témat, které jsem považovala za důležité při vytváření vlastních večeří a jež zapadaly do tematických okruhů, na které jsem se mohla zaměřit a dál s nimi pracovat. U Vespertine mě zaujalo, že svůj koncept staví na zážitku, který vychází z kombinace různých složek jako je hudba, vůně, vizuální prostředí, chuť, klade důraz na objevování vztahu s jídlem a zároveň nechává návštěvníkovi prostor na vlastní zkoumání.

²⁶ FINKELSTEIN, J. *Dining out: a sociology of modern manners*. Cambridge, UK: Polity Press, 1989. ISBN 0745606520., str. 15

Projekt Vespertine v kalifornském Los Angeles posouvá hranice toho, kam až je člověk v rámci svého stravování se mimo domov schopen jít, co je schopen zkusit a zároveň nám nabízí materiál k zamyšlení nad tím, jak můžeme přistupovat k inovaci stravovacích návyků a zvyklostí v současné době. Jedná se o spolupráci šéfkuchaře a tvůrce Jordana Khana, architekta Erica Owena Mosse a skupiny umělců z oblasti hudby, sochařství a designu. Hlavní inspirací pro sestavení menu byla velmi specifická budova, ve které se restaurace nachází. Šéfkuchař a autor konceptu Jordan Kahn řekl, že *budova samotná nesla tvůrčí kapacitu pro vytvoření celého menu a konceptu restaurace*²⁷. Jde o moderní budovu, kterou projektoval architekt Eric Owen Moss. Vysoká budova rozvlákněných tvarů se skleněnými stěnami, které po celém povrchu obepíná červená ocelová mříž, nabízí velmi zajímavé světelné situace v interiéru a zároveň vzácný pocit volnosti, který vychází z absence zděných stěn. Často se jí přezdívá kosmická loď. Lindsey Leardi v článku pro Atlantic Studios popisuje, že *se architektura, umění, hudba, sochařství a jídlo spojí, aby vytvořily událost o čtyřech chodech*.²⁸ Svým pojetím Vespertine spojuje restauraci, performance a architektonický design. Některé zdroje o tomto projektu dokonce mluví jako o zcela pohlcujícím zážitku restaurace ve spojení s představením²⁹. I přesto, že má Jordan Khan udělené dvě michelinské hvězdy, není jídlo (a zejména jeho chuť) ústředním motivem. Jídlo se setkává se všemi složkami prostoru, které na návštěvníky působí. V tiskové zprávě, která předcházela otevření v červenci roku 2017 se píše: *„jedná se o gastronomický experiment s cílem narušit průběh moderního stravování. Vespertine je místo kognitivní disonance, které vzdoruje kategorizaci, zkoumání dimenze kuchyně, která není zakořeněna v tradici ani kultuře - přichází z času, který ještě nenastal a místa, které neexistuje. Je to duch, který existuje mezi světy.*“³⁰

27 <https://www.archdaily.com/886456/architecture-that-is-good-enough-to-eat-at-la-restaurant-vespertine> [19.07.2020]

28 <https://www.archdaily.com/886456/architecture-that-is-good-enough-to-eat-at-la-restaurant-vespertine> [20.07.2020]

29 <https://www.gq.com/story/jordan-kahn-profile-vespertine-los-angeles> [9.8.2020]

30 <https://www.eater.com/2017/6/14/15804328/jordan-kahn-vesperptine-opening-july-press-release-los-angeles> [7.8.2020]

Odmítání tradic a objevování světů, které jsou za hranicemi našeho běžného vnímání se pojí se stejnou tendencí, kterou popisovali futuristi ve svém manifestu vaření.

2.4. Vespertine – neopakovatelný zážitek?

O Vespertine se mluví jako o nejabsurdnější a zároveň nejodvážnější restauraci v celých Spojených státech. Návštěva pro dva hosty se pohybuje kolem 500 dolarů, což je v přepočtu asi 11 tisíc korun. Pokud se člověk rozhodne zahrnout i párování vín a koktejl, což je při objednávce předem doporučováno, dostane se skoro na dvojnásobnou částku. Je tedy důležité si uvědomit, že většina lidí přijde na večeři do Vespertine pouze jedenkrát. Restaurace se soustřeďuje zejména na movitější společnost a zřetelně tak omezuje rozmanitost skladby hostů. Tato skutečnost má také výrazný vliv na jídlo a jeho přípravu. Ve Vespertine nejde o chutě, které si oblíbíte tím způsobem, že byste si je opakovaně rádi dopřávali. Podobně jako se v Praze chodí například na vyhlášenou koprovku do holešovického podniku the Eatery, která nekopíruje tradiční chuť a naopak přináší zcela nové pojetí koprovky spojující jednotlivé styly příprav z mnoha regionů republiky. Přesto ale vytváří velmi snadno uchopitelnou koncepci chutí, která z té klasické vychází.

Ve Vespertine se připravují chutě zcela mimo tradiční i moderní pojetí a imaginaci. Kahn se vyjádřil tak, že [jídlo] *nepochází z místních surovin - pochází z místa, které neexistuje*³¹. Ve své koncepci míří mimo to, co člověk mohl podrobit vnitřnímu subjektivnímu označení líbí/nelíbí, popřípadě chutná/nechutná. Takto vytváří prostor pro to, aby měl každý host svou unikátní zkušenost a neomezil se na setrvačnost preferovaných chutí.

Člověk neplatí za jednotlivé pokrmy z jídelního lístku (je jich dohromady kolem osmnácti), ale za celou událost večera. Tím tvůrci dávají jasně najevo, že si nelze vybírat. Celou návštěvu je nutno brát jako spojitou výrazovou jednotku. Tento fakt je zřejmý už ze skutečnosti, že při večeři nemáte na výběr z jídelního lístku. Skladbu

³¹ <https://www.gq.com/story/jordan-kahn-profile-vespertine-los-angeles> [9.8.2020]

degustace se dozvíte až po příchodu, kdy vás uvedou do kuchyně. Tam Vám šéfkuchař s jeho týmem popíše program a jeho specifika. Jde o degustační menu, které je pro každého hosta překvapením. I to přispívá k novému, nezatíženému vnímání pokrmů. Je zajímavé pozorovat, jak v tomto projektu pracují s tématem volby. Návštěvník je provázen večerem, který má předem danou formu. Zážitek, který ho má odpoutat od reality současného světa ho má zároveň osvobodit od zažitého vnímání, které je společné stravovacím zařízením a stravování obecně. Návštěvníkovi není dána příliš velká možnost rozhodování o průběhu večera. Vstupem do budovy, která na první pohled vyčnívá z okolí, se člověk na dobu přibližně tří hodin zcela odevzdává konceptu v tomto bizarnímu prostředí.

2.5. Pojetí podávaných pokrmů

Restaurace má k dispozici 22 míst. Šéfkuchař Jordan Kahn vytváří pro hosty pečlivě sestavené skulptury, které nelze přirovnat k žádným známým pokrmům. Vytváří nový kontext kombinací jednotlivých surovin. Často je obtížné identifikovat, z čeho se jídlo skládá. Působí jako z jiného světa. Neomezuje se vyloučením některé ze skupin surovin jako je maso nebo mléčné produkty. Využívá veškerý materiál, který mu rozmanité ingredience mohou nabídnout. Kreacím dominují květiny a byliny, které nejen zdobí a udávají barevný tón obrazu na talíři, ale otevírají nové chuťové vztahy. U mnohých pokrmů není zprvu zřejmé, jakým způsobem je jíst. I to je ale součástí zážitku. Člověk tak má větší šanci najít si k nim vztah, prozkoumat je a nepadnout do automatické konzumace. Talíře a nádoby použité k podávání korespondují z překvapující neuchopitelnosti jednotlivých chodů. Akcent je kladen na neotřelost vizuálního sdělení a rozmanitosti textur a barev.

2.6. Hudební složka

Hudba hraje ve vespertine důležitou roli. Je speciálně vytvořena pro podtržení jednotlivých částí večera. Nejedná se o klasický styl "lounge music"³², ale o propracovanou hudební složku sestavenou na míru. Hudba funguje jako průvodce. Ještě před samotným otevřením Kahn v rozhovoru pro GQ řekl, že by *hudba mohla být nejdůležitější součástí celého zážitku a že je zvuk a prostor transportním mechanismem*³³. Hudba, kterou vytvořilo hudební uskupení This Will Destroy You je rozdělena podle toho, jak se hosté pohybují v různých částech budovy a eskaluje spolu s průběhem večera.

Je zřejmé, že se zakladatelé Vespertine rozhodli odejít pryč z kolejí líbivosti a naopak chtějí svého hosta vyzvat k novému, vědomému vnímání a tím ho vyvést z komfortní zóny. Další podobností s futuristickým hnutím je použití vůní. Ve Vespertine je používán na míru vytvořený parfém, který se pojí s degustačním menu i hudebním doprovodem. Vůně zde slouží jako most k hluboké vzpomínce z večera, kterou si hosté mohou vyvolat díky malé ampulce, kterou obdrží při odchodu.

Celý průběh večera se řídí jasně daným řádem. Tomáš Pavlík ho popisuje ve svém recenzním článku na [dojedeno.cz](https://www.dojedeno.cz) takto: *"Po vystoupení z auta se vás ujme člen personálu, jenž vás posadí na venkovní lavičky, kde si můžete vypít drink, zatímco restaurace se chystá na vaše uvítání. Nejdříve vyjedete výtahem do kuchyně. Tam vás osobně uvítá Jordan Kahn, vysvětlí stručně koncept podniku, ujistí se o vašich potravinových alergiích a intolerancích a zodpoví vaše otázky. Pak vystoupáte do nejvyššího patra, odkud je skvělý výhled do okolí a kde jsou servírovány amuse bouche. Potom se přesunete do hlavního patra restaurace, kde se podávají všechny další chody až po závěrečné dezerty, které jsou opět servírovány venku"*³⁴

³² Lounge music je typ hudby, který se často využívá v hotelech, restauracích, obchodech. Jde o jednoduchou hudbu, která je příjemná k poslechu.

³³ <https://www.gq.com/story/jordan-kahn-profile-vespertine-los-angeles> [9.8.2020]

³⁴ <https://www.dojedeno.cz/clanky/2019/8/vespertine-los-angeles> [5.8.2020]

2.7. Mapování neobvyklých zážitků spojených s jídlem a stolováním

Existuje velké množství zážitků spojených s jídlem a stolováním. Vysoká gastronomie se většinou pojí, kromě famózního jídla, i s ambientním, reprezentativním prostorem a profesionálním přístupem zaměstnanců. Extrémní podoba vysoké gastronomie může ale vypadat i jako lepší zakouřená "čtyřka". Kodaňská restaurace Punk Royal, která nabízí hravý, provokativní koncept, který si klade za cíl konfrontovat normy a pravidla spojené s vysokou gastronomií, nabízí dekadentní a vzpurný jídelní zážitek. Jídlo servírované do dlaně, krmení ze lžice, váš mobil zamknutý ve skříni, lego na stole, skleničky s potiskem, absence jídelního lístku. Zakladatelé restaurace Punk Royal nabízejí kulinářskou performanci, která boří zavedená pravidla pro to, co považujeme za nejlepší.

Všechny fáze spojené s přípravou a konzumováním pokrmů lze nějak přetvořit, omladit, obrodit. Extrémní formy jídla můžeme chápat z mnoha úhlů, velký vliv hraje právě náš naučený jazyk jídla, který se pojí s kulturou, ve které jsme vyrostli. Carolyn Steel ve své nové knize *Sitopia* popisuje, že se *nejprve učíme jíst v kolektivu rodiny a přátel. Ve věku tří až čtyř let se převzaté zvyky začínají pevně zakořeňovat. Od té chvíle jsou naše reakce na neznámá jídla většinou obezřetnější. Jak dospíváme, mohou nám připadat stravovací návyky jiných lidí, nebo celých kultur zvláštní, nezvyklé nebo dokonce odporné*³⁵. Příkladem jsou v našem kulturním prostředí pokrmy jako je Casu Marzu (sýr s larvami), Tom Kati Kai Mod Daeng (polévka z mravenčích vajíček) nebo Aztécký kaviár (kukuřice napadená patogenní houbou). I restaurace často používají efekt podivnosti a snaží se přijít s různými inovacemi, které svou zvláštností poutají pozornost veřejnosti. Servírování jídla přímo na stůl, jídlo v botách, robotická obsluha, objednávkový list řazený podle nálad a nekonečná řada dalších invencí, které mají za úkol přivést co nejvíce návštěvníků a zajistit neotřelý zážitek s jídlem spojený. Také umělecká uskupení nabízí různá komerční využití jídla, vaření a stolování. Holandský

³⁵ STEEL, Carolyn. *Sitopia: How food can save the World*. London: Penguin Random House, 2020. ISBN 978-0-701-18871-9, str. 23

kolektiv EATART nabízí pro větší skupiny lidí zážitek spojený s přípravou jídla pomocí kutilského náradí. Formou teambuildingu, jenž je zároveň i netradičním zážitkem pro rodiny a skupiny přátel připravuje EATART kolektiv také tzv. hostiny nedostatku, kdy servíruje tradiční pokrmy v množství, které skupině hostů nemůže stačit. Ukazuje společenské strategie spolupráce, výměny ale i nenápadného odcizení, kterým si hosté jídlo mohou obstarat. Yulia Belousova zase proměňuje jídelnu v galerii na jednu noc. Propojuje hostinu s představením děl umělců, kteří zároveň sedí u stolu s dalšími hosty. Jejich umění je možné si rovnou zakoupit. Stěžejní část celého zážitku přitom zůstává u společného jídla.

Dave Monroe se ve svém textu, který je uveden v souborné knize esejů *Food & Philosophy* ptá, *zda můžeme jídlo považovat za skutečné umělecké médium*³⁶. Začíná úvahou nad tím, zda bychom vnímali jídlo jako součást umění, pokud bychom seděli u večeře na Piazza Navone v Římě, obklopeni skvostnou architekturou, naplněni zážitky z divadelního představení a dávali si *lahodnou, jemně nasekanou telecí kotletu provoněnou rozmarýnem a divokými houbami*.³⁷

V tomto příkladu Monroe spojuje různé druhy vjemů, které bychom bez váhání mohli označit za umění, čímž otevírá úvahu o srovnání jídla s architekturou, malířstvím nebo divadelním uměním.

Hlavním specifikem jídla je jasný účel konzumace. Jeho životnost je tedy efemérního charakteru. Na tuto skutečnost velmi trefně reaguje holandská umělkyně a propagátorka eating designu Marije Vogelzang, která říká, že všechna její tvorba nakonec skončí v záchodě³⁸. Eating design v jejím pojetí znamená způsob samotné konzumace jídla a rozšiřuje tak zavedený pojem food designu. Jak ale M. Vogelzang sama říká, jídlo je dokonale designováno přírodou, proto se zaměřuje především na psychologický a společenský aspekt konzumace jídla, na kterém staví své projekty.

36 ALLHOFF, Fritz a Dave MONROE. *Food & Philosophy: Eat, Think, and be Merry*. United Kingdom: Blackwell Publishing, 2007. ISBN 978-1-4051-5775-9. str. 133

37 Tamtéž

38 <https://marijevogelzang.nl> [10.08.2020]

2.8. Způsob vaření jako součást kulturního dědictví

To, jak je vaření vnímáno jako součást kulturního dědictví je nejlépe vidět na vývoji přijetí způsobu vaření a rituálu hostiny do reprezentativního seznamu UNESCO. Gastronomie a stolování se tak pomyslně staví na stejnou úroveň, na jaké jsou historické památky nebo lidové zvyky a obyčeje. Jean-Pierre Poulain ve své knize *The sociology of food: Eating and the place of Food in Society* píše, že *”v reakci na globalizaci byly regionální potravinové kultury obdařeny statusem dědictví. Doména vysoké gastronomie, která dlouho přehlížela veškerou regionální kulturu jídla a vaření, ji nakonec začala brát jako nový zdroj inspirace.”*³⁹

V roce 2010 byla na seznam nemateriálního kulturního dědictví UNESCO zapsána *”francouzská gastronomie”*. Portál francouzské ambasády v Praze na svých webových stránkách dodává, že *”francouzská gastronomie je zavedeným společenským rituálem, který doprovází nejvýznamnější okamžiky života, jakými jsou narození, svatby, narozeniny, úspěchy a shledání. Francouzské jídlo musí dodržet zavedené schéma. Začíná se aperitivem a končí digestivem. Mezitím se podávají dva až čtyři chody: předkrm, ryba nebo maso se zeleninou, sýr a dezert. Francouzská gastronomie utužuje rodinu, přátelství a společenské vazby obecně.”*⁴⁰

Je to vůbec poprvé, kdy se gastronomická kultura dostala na seznam kulturního dědictví lidstva. Spolu s gastronomií Francie byla roku 2010 zapsána i mexická gastronomie, přičemž to bylo již podruhé, kdy Mexiko o zařazení do seznamu nemotného kulturního dědictví žádalo. První žádost z roku 2006 byla zamítnuta. V roce 2013 na seznam přibyla i Středomořská strava, kterou společně nominoval Kypr, Chorvatsko, Španělsko, Řecko, Itálie, Maroko a Portugalsko. Ve vyjádření mezivládního výboru se píše, že *”společné stravování je základem kulturní identity a kontinuity komunit v celém Středomoří. Je to moment společenské výměny a komunikace, potvrzení a obnovení identity rodiny, skupiny nebo komunity. Středomořská strava zdůrazňuje hodnoty pohostinnosti, sousedství, mezikulturního*

39 POULAIN, Jean-Pierre a Augusta DÖRR. *The Sociology of Food: Eating and the place of Food in Society*. London: Bloomsbury, 2017. ISBN 978-1-4725-8620-9, str. XIV in Preface

40 <https://cz.ambafrance.org/Francouzska-gastronomie-byla>, [06.07.2020]

dialogu a kreativity a způsobu života vedeného respektováním rozmanitosti. Hraje zásadní roli v kulturních prostorech, festivalech a oslavách, sdružuje lidi všech věkových skupin, podmínek a společenských tříd.”⁴¹

Posun ve vnímání důležitosti kultury stolování, gastronomie, ale i společenského významu jídla a významu socio-kulturního faktoru spojeného s obstaráváním, přípravou a servírováním jídel je patrný. Nabízí se nám ucelený pohled na jednotlivé složky, které patří k tematice jídla a stolování. Ukazuje se, že nemůžeme brát kulturu vaření jen jako souhrn způsobů přípravy pokrmů, které jsou popsány v receptech. Je nutné ji vnímat v celé její šíři. Od produkce a sklizení plodin, přes přípravu, servírování, konzumaci k tématu pohostinnosti, sdílení a vnímání jezení jako společenského aktu až po dopad na mentální a fyzické zdraví člověka.

Jídlo, jeho příprava a propracované a ritualizované způsoby konzumace hraje velmi důležitou roli v utváření ducha společnosti, jeho kultury a projevů. Stejně jako u jiných forem umění je i zde obrovský potenciál pro kultivaci jednotlivců a skupin. Spojením jídla s uměním stavíme most fundamentální srozumitelnosti, protože jídlo vnímáme jako něco společného, sdružujícího a tmelícího. Tak jako nejen chlebem může být živ člověk, platí i opak, že umění odtržené od základní lidské srozumitelné formy není samo o sobě životaschopné.

41 <https://ich.unesco.org/en/decisions/8.COM/8.10/>, [06.07.2020]

3. PRAKTICKÁ ČÁST – MOJE VEČEŘE

V září minulého roku (2019) jsem přišla s nápadem, že uspořádám večeře pro skupinu lidí, které naservíruji okázalou hostinu o minimálně pěti chodech. Chtěla jsem vytvořit krásnou večeři plnou hojnosti a sdílení, která bude mít nepředvídatelný průběh závisící na tom, jaká skupina se sejde. Vycházela jsem z pocitu, že už nevládám každý večer chodit do divadla nebo se konfrontovat s jinou formou umění. Svoji pozornost jsem upnula ke každodenním aktivitám. Divadelní prostředí se mi zdálo okleštěné na opakující se debaty a místo inspirace jsem upadala do apatie vůči jakýmkoliv podnětům s divadlem spojeným. Chtěla jsem vytvořit událost, která by nabízela nějaký nový, čerstvý druh sdílení a konverzace. Napadlo mě přistoupit k tvorbě hostiny, jako bych připravovala performanci nebo divadelní představení.

V této době jsem bydlela na Bertramce v bytě s dalšími 3 spolubydlícími a jedním psem. K dispozici jsem měla svůj poměrně prostorný pokoj s malým stolem a dvěma židlemi. Byt se nacházel ve vile se zahradou, kde bylo jen pár dalších nájemníků a celkově působil rodinným dojmem. První úkol, který jsem potřebovala vyřešit byl, kde budeme stolovat. Kuchyň v našem bytě byla malá a hojně využívaná. Rychle jsem pochopila, že bude snadnější večeři uspořádat přímo v mém pokoji a kuchyni využívat jako přípravnu a zázemí. Pořádila jsem větší stůl, aby se k němu vešlo alespoň 6 hostů a půjčila si pár židlí navíc.

Další fáze patřila pozvánkám. Ohledně stylu zvaní hostů jsem měla jasno téměř od začátku. Myslím, že konkrétní formulace padla na první konzultaci k projektu. Pozvánky fungovaly jako řetězec. Já jsem pozvala prvního člověka, ten pozval dalšího, ten dalšího atd. Maximální počet lidí u stolu byl včetně mě sedm. Jako mého prvního hosta jsem se snažila vybrat někoho, kdo nepatří do blízkého okruhu přátel a známých. Podobnou strategii jsem nabídla i jemu. Doufala jsem, že se díky tomuto systému potká různorodá skupina lidí.

Ve chvíli, kdy jsem měla stůl i hosty, jsem začala připravovat skladbu pokrmů. Vařím velmi ráda a společenské večere pro kamarády pořádám s chutí. Tento koncept ale vyžadoval zcela jiný přístup. Skladbu pokrmů jsem brala jako stěžejní výrazový prostředek. V době, která předcházela přípravě těchto večerí jsem se intenzivně zajímala o různé druhy vaření a pročítala různorodé kuchařky. Objevovala jsem nové přístupy k novým podobám známých jídel. Zelené palačinky, slané kaše, tuňák ze slunečnicových semínek, parmezán z droždí a chlebové kůrky nebo fish and chips z květáku. Tak nějak by se dala v krátkosti popsat fáze objevování.

Chtěla jsem překročit zavedené role hostů a hostitelky, včetně prostoru a jídla samotného. Hledala jsem kontrasty v běžném uvažování nad přípravou hostiny. Co kdybych uvařila něco, co vypadá jako paštika, ale je to čočka? Co kdybych dávala jídlům zavádějící názvy, které by neodpovídaly skutečnosti? Co kdyby se nedostalo na každého? Co kdybych záměrně uvařila něco, co nebude dobré? Co kdybych mluvila o jídle jako o masitém, ale maso neobsahovalo? Co když si jeden z hostů nebude mít kam sednout? Nebo bude jeden vybrán aby jedl sám?

Podobně jako o jídle a způsobu přípravy jsem uvažovala i o prostoru, tedy o mém pokoji. Gaston Bachelard píše, že je náš dům naším koutem světa⁴². Já jsem se rozhodla ten svůj kout světa nabídnout se vší intimitou, kterou přirozeně obsahuje. Prostor nás reprezentuje, proto se před příchodem návštěvy uklízí. Chceme udělat ten nejlepší dojem, zvláště když jde o lidi, které neznáme. V našem bytě na Bertramce byl úklid, podobně jako to ve sdílených bytech bývá, velkým tématem. Každý měl na úklid jiné nároky, přičemž já patřila k těm, co je mají vyšší. Vyrostla jsem v prostředí, kde byl úklid brán jako investice do hostů a do jejich pohodlí. Bylo pro mě tedy velmi těžké, když jsem sama sobě dala protiúkol a rozhodla se před příchodem mých hostů nic neměnit, nic neupravovat, aby to působilo lepším dojmem, tedy ani neuklízet. Místo úklidu jsem k věcem umísťovala popisky. Vznikly tak komentáře, které z mého pokoje vytvořily expozici dávající najevo, že ji host může zkoumat.

Příklady popisků, které jsem umísťovala k věcem v mém pokoji:

“Chtěla jsem zapnout světýlka na okně a proto jsem si sundala boty tady u křesla.”

42 BACHELARD, Gaston. Poetika prostoru. Praha: Malvern, 2009. ISBN 978-8086702-61-2.

“Tuhle knížku čtu už půl roku a vůbec mě to nebaví. Nemá ani hezkou obálku.”

“Mám v pokoji jenom dvě zásuvky, proto tady překáží tahle prodlužka. Mě to ale nevadí.”

“Skřípeček v květináči. Nevím proč.”

“Spěchala jsem a byla na odchodu na zahrádku. Hledala jsem něco rychle v pokoji a z bot tu zůstalo tohle malé uschlé bahno.”

“Čaj z úterního rána.”

“Tady bývá šalvěj, která je teď na komodě vedle kamenů.”

“Tohohle by si člověk třeba ani nevšimnul. Taková maličkost.”

“Nešlo mi zapálit svíčku.”

“Na druhý pokus se to už povedlo.”

Popisky jsem psala bez cenzury podle toho, co mě k věcem a situacím v mém pokoji napadalo. Vznikly jen pár hodin před začátkem večere, některé bezprostředně před příchodem hostů. Dohromady tato akce zabrala mnohem více času, než kolik trvá běžný úklid.

Na první večeři jsem pozvala kamarádku, kterou jsem náhodou potkala v pekařství. Vracela jsem se zrovna plná nadšení a energie z konzultace ve škole, kde jsme moje večere probírali. Neviděla jsem ji několik let. Znáám ji skrz její dvojče Lucii, s kterou jsem spolupracovala na mezinárodním dobrovolnickém projektu. Daly jsme se do řeči a já jí vyprávěla o svých plánech uspořádat večeři u mě doma pro lidi, kteří se navzájem neznají a zanedlouho na to ji rovnou pozvala jako prvního hosta. Termín jsme domluvily na čtvrtek 24.10.2019 (asi 14 dní po tomto setkání). Email, který jsem Renatě poslala zněl takto:

Přijďte prosím na adresu: Fráni Šrámka 2, Praha 5, Anděl

Zazvoňte na BALADA

19:30- můžete pozorovat kuchaře při práci/ podávají se předkrmy/

20:00- samotná večere

Moc se na vás těším!

Marie

Jinak jsme v kontaktu nebyly. Bylo pro mě tedy překvapením, kolik hostů nakonec na večeři dorazí. Renata věděla, že maximální počet hostů je šest, ale o tom, kdo potvrdil svoji účast mi zprávy nedávala. Ráda pracuji s náhodou a byla jsem dopředu připravená na variantu, že dorazí jen jeden nebo dva hosti. Toto první provedení večeří mělo ještě jedno specifikum. Chtěla jsem, aby poslední host byl někdo, kdo se přidá až v den konání. Náhodný kolemjdoucí, kamarád bez plánů na večer nebo kdokoliv, kdo má jenom hlad.

Přípravu jídelníčku jsem rozvrhla na jednání.

1. jednání	2. jednání	3. jednání	4. jednání	5. jednání
Oranžová:	Modro-fialová:	Fialovo-červená:	Hnědo-oranžová:	Oranžovo-bílá:
Nakládané uzené plátky mrkve	Paštika z čočky s kompotem ze švestek a rozmarýnem	Polévka z červeného zelí s jablkem a křenem	Indická máslová omáčka s kusy dýně + rýže se salátem z rukoly a kadeřávku	Dýňová roláda

Protože připadla večeře na všední den, vzala jsem si v práci volno. Se spolubydlícími jsem se dohodla, že na den zaberu celou kuchyň a oplátkou je pozvala, aby se k nám kdykoliv přidali.

Nakládanou mrkev, paštiku a dýňovou roládu jsem si připravila večer předem. V den večeře jsem se zastavila do tržnice, abych měla čerstvou zeleninu a dokoupila zbylé ingredience. Odpoledne jsem začala s přípravou polévky a švestkového kompotu, který musí dlouho karamelizovat. V mezičase jsem připravila v pokoji stůl, prostřela a vyklidila komodu, abych na ni později mohla odkládat jídlo a začala psát popisky k věcem v pokoji.

V předsíni jsem udělala poslechovou část. Předem jsem natočila mého bratra, jak čte postup k vybraným receptům včetně našeho komentáře. Ty jsem pak doplnila o nahrávku s mým tátou, jak si povídáme u jídla a nahrávku se strýcem, který vypráví, jak se poprvé v životě přejedl. Ze všech nahrávek jsem vytvořila smyčku, která hrála v předsíni.

Později odpoledne mi přišla na pomoc moje kamarádka Kateřina Kozinová.

Spolu jsme připravily zbylé chody a hrnce skládaly na balkón, protože se do kuchyně už nevešly. Pomalu se blížil začátek. Pamatuji si, jak nervózní jsem byla. V tu chvíli bych raději vše jen naservírovala a šla se schovat do kuchyně. K mému překvapení přišli všichni včas, bylo nás dohromady šest, včetně mě a Kateřiny, která nakonec zůstala. Čtyři ženy a dva muži. Hosty jsem uvedla, provedla je po bytě a nabídla jim přípitek. V pěti štamprlích byla voda a v jedné pálenka. Na stole už byly připravené první dva chody a voda se zmraženými kuličkami hroznového vína. Záměrně jsem se vyhýbala tématu, kdo se čím živí a dodnes to nevím. V průběhu večera se konverzace stáčela různými směry. Části jsem nahrávala. Většinu času jsem ale strávila přinášením a odnášením talířů a servírováním dalších chodů. Velká část hovoru se točila kolem otázek na jednotlivé pokrmy. Hosti se ptali na postup přípravy a hádali použité ingredience. Otevřeli jsme také víno, které donesli. Často za mnou chodili do kuchyně, kde jsem trávila hodně času přípravou dalších chodů. V průběhu jsem si uvědomila, že skoro vůbec nejsem přítomná. Vzpomněla jsem si na známý scénář rodinné večeře, kdy postava maminky neustále odbíhá a něco připravuje. Dávala jsem tolik pozornosti jídlu a tomu, jak je servírováno, že mi už nezbyla energie a čas, který bych věnovala hostům. Zvolnila jsem a udělala před dalším chodem pauzu. Sedla jsem si k hostům a poprvé za večer se zastavila. Konverzace se od jídla stočila jinam. Pamatuji si, že jsme se bavili o vlčích a pyramidách. Konverzace byla uvolněná a přátelská. V pauzách mezi jídly se hosti zaměřili na zkoumání mého pokoje a četli si umístěné vzkazy. Atmosféra se rozvolnila, někdo se posadil na postel, někdo se začel do knížek a kuchařek. Tvořily se menší skupinky lidí. V jednu chvíli někdo navrhl, že by mohli dopsat pár dalších komentářů, ale bohužel z toho sešlo. Vznikaly nápady pro další večeře. Jeden z hostů, David, měl s sebou foťák a v průběhu večera

jako jediný fofil. Jídlo už bylo sněženo. Sama jsem byla hodně vyčerpaná a nejvíc si přála už mít klid a pokoj jenom pro sebe. Jak ale taková večeře skončí? Kdo první zmíní odchod? Rozhodla jsem se nechat tuto iniciativu svobodně vyplynout. Na chvíli jsem se stala rukojmím situace, kterou jsem sama stvořila. Výsledkem byl intenzivní zážitek odevzdanosti. Trvalo to ještě nějakou chvíli, ale nakonec všichni odešli. Vřele jsme se rozloučili a byl konec. Mě ještě čekalo sklízení a mytí nádobí a kuchyně.

I přesto, že mě velmi zajímala reflexe a zpětná vazba, vyloženě jsem o ni nepožádala. Chtěla jsem večeři uchovat jako událost, která nefunguje na principu směny. O několik dní později mi přišla zpráva od Renaty. Zprostředkovala mi fotky od Davida a poslala i krátký asociativní text, který napsala. Ten tu, s jejím svolením, uvádím:

“Výtečné a výjimečné. Příjemné doupě. Papuče na nohu a můžeš ke stolu. V pokoji paštika z čočky. Chci víc, přidej mi, hořící svíčky. Číslo 22. K tomu nejlepší omáčka z kompotu. Zkoumáme, co všechno připraveno bylo tu. Vzkazy a malé papírky, ze života pokoje vzpomínky. V hlavě mi uvízla její barva. Myslím si, že každý musí tu barvu v životě ochutnat. Jako my jazykem a očima si na ni pochutnat. Byl objeven červ na knížce. Číslo 22. S chladem na mě přistál pletený vlněný svetr, pokud se nepletu, křenová polévka na stole ještě nebyla a teď je tu. S ní přišla i Mája. Kdo ví, co všechno přijde. Vypráví. Vzala si den volna. Můj obdiv k ní z výšky stoupá. V kuchyni hřeje trouba. U stolu se bavíme, čtvrtý chod společně trávíme. Martin nemá rád houby a pojede domů do Mm..Moravan? Mrkvojed. Číslo 22. Mája si dává pauzu, chce být s námi teď. Kamča s úsměvem na tváři ve sklence vína se odráží. Kačka taky zná Vaška. Svět je v pořádku. Má krásný tvar rtů, s vidličkou v dýni sluší ji to tu. Nevíte, co bylo pod tou dýní? Číslo 22. David zalezl za fotoaparát. Kompotovou omáčku, přiznal, nejvíc ze všeho má rád. Pak přišlo to, co nikdo nečekal. Číslo 22 ne. Další chod na stůl postaven, komu by nechutnal, vypadl by z kola ven. Tahle večeře je pokušení smyslů. Skvělý koncept. Chci recept. Co to bylo? Sladká dýňová tečka.”

První večeře mi ukázala mnoho slabých míst. Zásadní problém byl ten, že ač jsem to nezamýšlela, nejvíc pozornosti jsem strhávala na sebe. Jídlo nebylo tolik

zkoumáno jako chváleno. Každá hospodyňka by zaplesala, ale mně to přišlo líto. Dala jsem hodně energie do přípravy a kombinace receptů, dbala na detaily vaření, ladila chutě apod. Ukázalo se ale, že společenská část večere je dominantní. A i kdyby jídlo působilo tak, jak jsem zamýšlela a mělo vliv na naše společné vjemy a zážitky, nedozvím se to. Reflektovat jsem to mohla pouze na základě svých vlastních dojmů a pocitů.

Dalším slabým místem byla pozice hostitelky. I přesto, že jsem měla všechny chody předem nachystané, strávila jsem neúměrně moc času přebíháním z pokoje do kuchyně. Plynulost večere tím byla významně narušena, stejně tak jako můj pocit propojení s nitrem samotné události. Ve výsledku jsem nezvládla dát dohromady ani to, jak se má hosti jmenovali. Pochopila jsem, že tento systém musím do příště proměnit.

Pouštění nahrávek v předsíni tvořilo neurčitou kulisu. V rámci večera nebyl prostor se jim víc věnovat. Co se týče absence úklidu, uvědomila jsem si, že jsem tím nejvíc trpěla já sama. V průběhu večera jsem si toho, že není uklizeno všímala a vytvářelo to na mě tlak, který mě ve spojitosti s okolnostmi nikam neposouval. Necítila jsem se v tomhle ohledu vůči mým hostům dobře. A tento diskomfort nepřinesl žádnou přidanou hodnotu. Co naopak velmi dobře fungovalo byl styl pozvánek a komunikace předcházející večeri. Také fungovalo, když jsem mohla být s hosty u stolu přítomná a reagovat na vzniklou dynamiku přímo v dané situaci.

Původně jsem měla v plánu pořádat večere zhruba jednou do měsíce, ale po první zkušenosti jsem pochybovala, že by taková intenzita byla zvládnutelná. Druhou večeri jsem věnovala spolubydlícím a sousedům z domu. Tato verze byla odlehčenější. Pozvánky systémem řetězce odpadly. Se spolubydlícími jsem se domluvila předem na datum 22.12.2019. Čas před Vánoci nabízel zaměření na společenskou stránku věci, kterou jsem si chtěla pro další večere vyzkoušet. Sousedy jsem oběhla hodinu před časem oběda. V domě na Bertramce jsou dvě patra. V přízemí bydlí pan Fiala, což je starší pán, který bydlí v bytě sám a často je ho možné zaslechnout, jak se hádá se svým synem, který k němu chodí na

návštěvy. V domě bydlí skoro celý svůj život. V prvním patře se nachází náš byt a nahoře bydlí starší sousedka, kterou jsem neznala jménem. S tou jsme se moc nevidali. Z bytu příliš nevychází, protože nemůže na nohy. Oba dva pozvánku rádi přijali. Stůl jsem prostřela přímo v kuchyni, abych se vyvarovala zbytečnému odbíhání a mohla se víc soustředit na společnost. Téma pro tuto hostinu bylo jednoduchost. Jídlo hrálo roli pojítka mezi lidmi, nešlo mi tolik o invenci a experiment. Udělala jsem obyčejnou zelňačku, k tomu vídeňský salát a pár drobností. Šlo o recepty, které jsem dobře znala a měla tak volnou ruku v improvizaci. Nákup proběhl za pár minut, nepotřebovala jsem nic speciálního. O zákusky se postarala spolubydlící Eliška. Koupila dva věnečky a makový řez. Všechny jsme si je potom nakrájeli a navzájem ochutnali. Nabídla jsem k tomu vánoční cukroví, misku s ovocem a ořechy. Všechny přípravy včetně vaření netrvaly déle jak dvě hodiny. Každý ze spolubydlících něco připravil, společně jsme krásně uklidili. V předsíni jsem připravila novou smyčku nahrávek. Použila jsem nahrávku mého táty, který vzpomíná na kuchyň jeho maminky a nahrávku jedné babičky z Jaroměřic, která mi vypráví recept na bramborové knedlíky se švestkami a mákem. Chtěla jsem použít i sestřihy z nahrávky z první večere, ale kvalita byla bohužel nízká.

Když sousedi přišli, byli zvědaví na náš byt. Udělali jsme jim prohlídku a řeč se svedla k historii domu a původním obyvatelům. U nahrávek v předsíni se pozastavili. Vysvětlila jsem, o co se jedná. Hovor se stočil k tomu, co studujeme. Pak jsme se přesunuli do kuchyně, kde jsme se jen tak tak vešli. Dohromady nás bylo šest. Bylo příjemné, že se v průběhu oběda neupírala pozornost k jídlu tak často, jak tomu bylo v prvním případě. Povíдали jsme si o okolí našeho domu, o nově zavedeném mikroautobusu, který jezdí k obchodu i o starých časech a proměnách okolí. Paní sousedka Věra nám vyprávěla, jaké to bylo, když dělala kadeřnici a jací slavní zákazníci k ní chodili. Pan Fiala mluvil nejvíce, bylo vidět, že mu kontakt s lidmi chybí. Dozvěděli jsme se například, že je po operaci a dělá mu problém vynést si nákup.

Došlo k propojení dvou skupin, spolubydlící a sousedi. Díky této skutečnosti jsem se mohla zbavit pozornosti, která na mě při první večeři visela. Celému průběhu to významně pomohlo. Konec přišel přirozeně. Po kávě a zákuscích sice probíhala ještě živá debata ale asi za 20 minut nám sousedi poděkovali a šli zase zpátky k sobě domů. Vyzkoušela jsem si, jaké to je, když je vaření a jídlo v pozadí. Byla jsem mnohem uvolněnější, méně nervózní a hlavně přítomnější. Z první večeře si nepamatuji skoro žádné téma, kterému jsme se věnovali, v tomto případě mám vzpomínky bohatší. Oběd jsem dokumentovala zvukovou nahrávkou, vznikla také společná fotografie. Celkově byla tato společná hostina podařená. Pomohl fakt, že jsem na to nebyla sama a že jsem se držela jednoduchosti, nedávala si složité úkoly. Ve své podstatě až příliš připomínala běžnou hostinu. Přesah byl přítomen jen okrajově. Nahrávky lehce narušily pocit, že jde o klasickou návštěvu a otevřely nové téma, což jsem brala jako plus. Zaujalo mě, že nebylo třeba sousedy zvát předem. Byl to krok do neznáma. Jsem zvyklá, že se vše musí dopředu plánovat a tak byl tento formát velkým překvapením.

Další večeře byla součástí klauzurního festivalu PROCES 017. Mým prvním hostem byl tutor mého magisterského studia MgA. Jiří Adámek PhD. Celý projekt se mnou konzultoval a tak bylo nasnadě, že se jedné z večeří zúčastní. Datum jsem stanovila na 29.1.2020 a poslala pozvánku emailem (viz níže).

Dobrý den,

chtěla bych Vás pozvat na večeři 29.1. v 19:00, na adrese Fráni Šrámka 2.

Zásadní otázka je - můžete?

Princip zůstává stejný. Štafetou pozvat dalšího, který pozve dalšího. Kapacita je 5 lidí.

Čím různorodější skladba lidí, tím lépe.

Kdyby bylo cokoliv potřeba objasnit, stačí napsat.

Zdravím,

Marie

Udělal jsem několik změn. Tou nejvýraznější byla nová postava, pomocnice Jana. Jana Stárková je moje kamarádka, s kterou jsem spolupracovala již na více projektech, které se jídla, hostiny a servírování dotýkaly. Večeře jsem s ní konzultovala. Společně jsme hledali cestu, jak zlepšit, co dříve nefungovalo. Jana se nabídla, že by mi mohla v průběhu večeře pomáhat. Její postavu jsme si pojmenovaly jako “služku”. Jana přinášela a odnášela jídlo a špinavé nádobí. Já jsem všechno připravila dopředu a dala instrukce.

Náš vztah měl ze začátku působit jako “paní domácí” a “služka”. Janě jsem dávala úkoly. Říkala jí, kdy má donést další jídlo nebo naopak něco odnést. Časté chození do kuchyně mi tak odpadlo a mohla jsem se plně soustředit na společnost. Hostům jsem řekla, že všechno vařila Jana a situace u večeře se tak dramaticky proměnila. Můj vlastní prožitek z hostiny byl uvolněný, dovolila jsem si komentovat, pokud mi něco chutnalo nebo mi to přišlo zajímavé. Stejně tak jsem komentovala, když mi něco nechutnalo, nebo se mi to zdálo suché, nedosolené atd. Všechny otázky na recepty a použité ingredience byly směřovány Janě.

Na stole jsem měla mobil. Když jsem potřebovala Janě něco sdělit, napsala jsem jí sms zprávu nebo jsem jí přímo zavolala. Do kuchyně jsem zašla jenom párkrát, když si s něčím nevěděla rady. Mobil na stole byl strategický i z toho důvodu, že jsem mohla z večeře pořídít kvalitní zvukový záznam.

Další velkou změnou byl můj přístup k úklidu a přípravě prostoru. Přestavila jsem pokoj tak, aby vznikl větší prostor pro stůl v centru místnosti. Z předchozí zkušenosti jsem věděla, že je lepší velký stůl. Půjčila jsem si proto takový od mé spolubydlící. V pokoji jsem si uklidila a schovala věci, které by se mohly rozbít (poučená z první večeře, kdy se rozbil stůl a spadla lampa). Nakonec jsem koupila i pořádný ubrus, který zakryl celý stůl.

V den večeře jsem moderovala Janinu klauzuru Pasta Fight a proto jsem se snažila připravit vše dopředu. Stůl, židle, prostírání atd. Přípravu jídla jsem výrazně zjednodušila. Nesnažila jsem se o složitý koncept. Cílem bylo vytvořit spoustu

maličností a pár pokrmů, které mohou sloužit i jako hlavní chod a zachovat sladkou tečku. Téma bylo zelená barva. Miluju zeleninu a ráda s ní v kuchyni pracuji. Tohle byla ideální příležitostí nechat zelenině prostor. “Zelenou” část jsem doplnila ostatními barvami a bohatými chutěmi.

Zelená část	Ostatní barvy
Paté z hrášku, máty, bazalky a citrónu	Pečená půlka ořechové dýně
Špenátové palačinky bez mléka	Quinoa s nasekanými ořechy
Růžičky brokolice bez soli	Plátky bílé ředkve
Kapustičky na bylinkovém másle	Hummus
Kadeřávkové chipsy	Salát z cizrny, tahini a jablek
Bazalka “jen tak”	Celé pečené brambory do půlky nakrájené na jemné plátky
Salát, který donesla návštěva	Čočkový salát s květákem a opékanými slanými mandlemi
	Scones s máslem a jamem (vařila Jana)

Janina postava měla ještě jedno specifikum. V průběhu se začala chovat, jako by v mém pokoji bydlela. Sedla si do křesla a četla si knížku. Dvakrát se převlékla, ve výrazných červených šatech si lehla na postel a upíjela ze skleničky vína. Její akce se stupňovaly. Stala se nevyřčeným terčem pozornosti všech návštěvníků. Vše přitom dělala s takovou samozřejmostí, že nebylo pochyb, že to takto má být.

Postupně se i náš vztah proměnil. Já jsem se stávala návštěvníkem ve svém vlastním pokoji, zatímco ona byla sebevědomou “paní domácí”, která si vytváří vlastní pravidla.

Dohromady nás bylo večer šest, s Janou sedm. V průběhu večera se zastavila fotografka z Procesu, aby pořídila pár fotografií a na chvíli se přidala spolubydlící Eliška. S hosty jsem se potkala u branky před domem, chyběl jen první host, který měl zpoždění. Byla tma a my začali večer návštěvou zahrady. Z povzdálí jsme pozorovali světlo mého pokoje. Prošli jsme se po zahradě a já vyprávěla o domě a jeho obyvatelích. Po chvíli jsme se odebrali dovnitř.

Navzájem jsme se sobě představili. Mými hosty pro tento večer byli Lucie, Josef, Jiří, Kristýna a Petr. Usadili jsme se v pokoji a Jana začala nosit jídlo. Po chvíli se přidal i opožděný host. S Janou jsme se předem domluvili, že nebudeme nabízet žádné nápoje. K večeři jsme sice otevřeli výborná vína, která jsme dostali od hostů darem, ale chyběla jakákoliv voda nebo jiné nealko. Byla jsem z toho kroku nervózní. Když se někdo po vodě poprvé zeptal, zavolala jsem Janu. Ta řekla, že ji hned přinese, ale nestalo se tak. Přinesla jen misku s vodou pro psa. Až po opakovaných dotazech donesla karafu s vodou (bez skleniček). Podobné detaily večere udržovaly lehké napětí. Chody přibývaly. Občas Jana některé věci bez vysvětlení odnesla. Někdy řekla jen: *“Já vám s dovolením tohle odnesu, všeho moc škodí.”* nebo komentovala, když jídlo nebylo populární: *“Bazalku taky odnesu, tu očividně nikdo nechce.”* Na otázky ohledně odhalení receptů reagovala slovy: *“To je tajemství, to já vám nemůžu říct.”* Vnesla do večera potřebný nadhled a humor. O jídle jsme v průběhu večera živě diskutovali, sdíleli dojmy. Já jsem konečně měla pocit, že jsem na stejné lodi s mými hosty. Fungovalo, že jídlo nebylo dělené na chody. Vše se prolínalo. Každý si mohl vybrat, na co měl zrovna chuť nebo vynechat, co jíst nemohl a nebo nechtěl (jeden z hostů měl bezlepkovou dietu). Měla jsem pocit opravdové hojnosti. Atmosféra byla příjemně neformální. Nejlépe ji mohu ukázat pomocí úryvků konverzace, které jsem přepsala díky kvalitní zvukové nahrávce.

“To je fakt dobrej tenhle salát, teda jestli je to salát.”

“Ty brambory...mňam. To začnu takhle dělat. To musí být tak, že se to nedokrojí dokonce a jak to je se to dá do trouby. Taky bylinky jsou tam.”

“Beluga čočka, to jsem neslyšel nikdy.”

“Přitom to jsou takové jednoduché věci, jenom zelenina.”

“Ještě pár doušků vína a už budu ve velký pohodě.”

“To vypadá jako pásovec.” (o bramboře)

“Je to jako Velká žranice, znáš ten film?”

“Stačí, děkuji. Já si kdyžtak přidám.”

“Je to odklon od divadla k situaci mezi lidmi.”

“Já už nebudu.”

“Já bych ty brambory konkrétně ještě nechala.”

“Ještě někdo kapustu?”

“A co je tohle? Je to strašně dobrý.”

“Já bych tu ciznu tady nechal.”

“Mě teda přijde, že je u večeře hlavní si promluvit a ne se najíst.”

“Takže večeře už proběhla vícekrát a účastníci byli pozorováni?”

V průběhu večera přišla řeč i na téma daru a obdarování.

“ Zasloužíme si to vůbec?”

“ No zasloužíme, jsme obdarováni.”

“ Ideál je nechat se obdarovat a cítit vděk. Nemít pocit, že si to nezasloužíme, ale umět za to jakoby poděkovat. Je to ale těžký, já to neumím.”

Původně jsem s tímto tématem vědomě vůbec nepracovala. Zpětně vnímám sílu oboustranného obdarování, která z večeří plynula a беру ji za část nejcennější, která se mnou i po delší době rezonuje a zůstává.

V jednu chvíli mi přišlo, že už nejsme schopni další jídlo přijímat. Čekal nás ještě zákusek, který Jana připravovala, ale cítila jsem, že dynamika večera upadá.

Nabídla jsem tedy, že se můžeme jít na chvíli projít po okolí. Skupinu jsem vedla cestou podél sportoviště Mrázovka, prošli jsme pod lanovku, která vede k hotelu NH Prague city. Odtud je krásný výhled na protější kopec, Hřebenky a Petřín. Za Mrázovkou je schovaná zahrádkářská kolonie, od které mám klíče. Prošli jsme skrytou částí a vrátili se okruhem zase zpět k domu, kde na nás čekala Jana se sladkou tečkou.

Konec jsem nechala vyplynout stejně jako v případě první večeře. Nebylo to ale nepříjemné čekání na konec. Cítila jsem štěstí a naplnění.

Tato klauzurová večeře byla nakonec poslední. Další vývoj událostí ve spojitosti s Koronavirem jejich plánování zarazil.

4. ZÁVĚR

Na stránkách této práce jsem hledala pojetí hostiny, které nabízí umělecký přesah. Jak jsem zjistila, ve futuristickém hnutí tento přesah směřoval především k vymezení se vůči čemukoli tradičnímu. V jejich pojetí mohlo mít jídlo i zážitek se stolováním prakticky jakoukoli podobu. Zásadní bylo, aby se provedení vymykalo tradici. Přesah měl tvarovat člověka v souladu s moderním životním stylem s cílem dosáhnout aktivní změnu těla a mysli jednotlivce. Výchozím bodem projektu Vespertine je popření jakékoli zkušenosti z pozemského světa. Na rozdíl od futuristů jeho tvůrci nechtěli obohatit smysly moderními nástroji, ale vytvořit zážitek, který bude doslova mimozemský. Každá umělecká skupina nachází jiné nástroje, s kterými pracuje. Tyto nástroje využívá k tomu, aby zprostředkovala umělecký zážitek, což všechny uvedené směry, styly a skupiny propojuje.

Hledám-li pojetí hostiny, které nabízí umělecký přesah, nacházím ho v jednoduchosti sdílené večeře. Ve své práci popisuji ambiciózní představu konceptu, s kterým jsem začínala. Zadávala jsem si úkoly, které by pomohly rozšířit umělecké působení večeří a díky kterým bych dosáhla kýženého uměleckého přesahu. Kladla jsem důraz na specifika přípravy pokrmů a výběru receptů, chtěla jsem vidět dopad, který moje invence a investice na průběh večeře má, avšak došla jsem ke zjištění, že skutečný přesah večeří není vidět a nelze ho objektivně zachytit ani popsat. Tuto skutečnost spontánně popsal jeden z hostů mých večeří těmito slovy: *„Jak jsi to vysvětlovala o těch svých představách s tím, co všechno do toho vkládáš a že si toho lidi pak třeba nevšimnou, to je asi úplně normální. Je to úplně obecnější jev, když kdokoli cokoli tvoří. On se soustředí prostě na něco a lidi si pak vezmou něco jiného, ale to jeho tam samozřejmě taky vleze akorát to třeba není tolik vidět.“*

Největší přínos této práce vidím ve zjištění, že umělecký přesah nemusí být formován zcizujícími zásahy. Jinými slovy není třeba přílišné inovace ani kreativní invence k tomu, aby se umělecký přesah dostavil. Být společně u jídla je prostá událost, která pokud jí to dovolíme, může mít přirozeně umělecký přesah sama o sobě.

5. BIBLIOGRAFIE

ALLHOFF, Fritz a Dave MONROE. Food & Philosophy: Eat, Think, and be Merry. United Kingdom: Blackwell Publishing, 2007. ISBN 978-1-4051-5775-9.

BLUM-KULKA, Shoshana. Dinner Talk: Cultural patterns of sociability and socialization in Family Discourse. New Jersey: Lawrence Erlbaum Associates, Inc., Publishers, 1997. ISBN 9780-8058-1775-1.

FINKELSTEIN, J. Dining out: a sociology of modern manners. Cambridge, UK: Polity Press, 1989. ISBN 0745606520.

FRAŇKOVÁ, Slávka a Věra DVOŘÁKOVÁ-JANŮ. Psychologie výživy a sociální aspekty jídla. Praha: Karolinum, 2003. Učební texty Univerzity Karlovy v Praze. ISBN 80-246-0548-1.

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

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara. Playing to the Senses: Food as a Performance Medium,. In: Performance Research [online]. s. 1-30 [cit. 2020-07-18]. DOI: 10.1080/13528165.1999.10871639. Dostupné z: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13528165.1999.10871639?journalCode=rprs20>

MARINETTI, Filippo Tommaso a Suzanne BRILL. The Futurist Cookbook. Penguin Classics, 2014. ISBN 978-0-14139164-9.

NOVERO, Cecilia. ANTIDIETS of the Avant-Garde: from Futurist cooking to Eat Art. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2010. ISBN 978-0-8166-4601-2.

POULAIN, Jean-Pierre a Augusta DÖRR. The Sociology of Food: Eating and the place of Food in Society. London: Bloomsbury, 2017. ISBN 978-1-4725-8620-9

STEEL, Carolyn. Sitopia: How food can save the World. London: Penguin Random House, 2020. ISBN 978-0-701-18871-