

Univerzita Palackého v Olomouci

Filozofická fakulta

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2024

Tereza Gorenčíková

Univerzita Palackého v Olomouci
Filozofická fakulta

Bakalářská práce

**Gastronomická sémantika filmů Velká
žranice a Menu. Komparativní
analýza.**

Tereza Gorenčíková

Katedra divadelních a filmových studií

Vedoucí práce: Mgr. Ondřej Zach

Studijní program: Filmová studia, Televizní a rozhlasová
studia

Olomouc 2024

Prohlašuji, že jsem bakalářskou/diplomovou práci na téma *Sémantická úloha gastronomie ve filmech Velká žranice a Menu. Komparativní analýza*. vypracoval(a) samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato bakalářská práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

Datum

.....

podpis

PODĚKOVÁNÍ

Ráda bych poděkovala Mgr. Ondřeji Zachovi za vedení mé bakalářské práce, za jeho cenné rady a konzultace. Také bych chtěla poděkovat svým přátelům a rodině za podporu v těžkých chvílích.

Abstrakt

Tato bakalářská práce zkoumá úlohu gastronomie ve filmech *Velká žranice* z roku 1973 od Marca Ferreriho a *Menu* z roku 2022 od Marka Myloda. Gastronomie je důležitým prvkem propojujícím kulturu, společnost, historii a tradice, historicky byla také vnímána jako symbol sociálního statusu. Prostřednictvím sémiotické analýzy, vycházející z teorie Daniel Chandlera, jsou dekodovány gastronomické znaky a jejich využití jako prostředek kritiky společnosti. Analýzy obou filmů jsou následně komparovány. Komparace se zaměřuje na zobrazení sociálního statusu postav, gastronomické kódy, zasazení hlavní ženské postavy a motiv smrti. Cílem analýzy je ukázat nadčasovost užívání gastronomických prvků v sociální kritice, i díky reflexi změn vkusu buržoazní společnosti za posledních padesát let vlivem společenského vývoje.

Klíčová slova

Gastronomie, film, kritika společnosti, sémiotická analýza

Abstract

This bachelor thesis examines the role of gastronomy in the films *La Grande Bouffe* from 1973 by Marco Ferreri and *Menu* from 2022 by Mark Mylod. Gastronomy is a vital element intertwining culture, society, history and traditions. Gastronomy has historically also been perceived as a symbol of social status. Through semiotic analysis, based on the theory of Daniel Chandler, the gastronomic signs and their meaning for societal critique are decoded and compared. Comparative analysis is focused on the display of character's social status, gastronomic codes, the leading female character and the motif of death. The goal of this analysis is to demonstrate the timeless use of gastronomic elements, thanks to social critique and reflection of the evolution of bourgeois taste over the past fifty years due to societal development.

Key words

Gastronomy, film, social criticism, semiotic analysis

OBSAH

ÚVOD	5
1. METODOLOGIE A KRITIKA PRAMENŮ A LITERATURY	7
1.1. Sémiotická analýza dle Chandlera.....	9
1.2. Sociologicko-antropologický podklad.....	10
2. HISTORICKÝ KONTEXT	14
2.1. Velká žranice	14
2.1.1. Společenská situace ve Francii a Itálii šedesátých let dvacátého století.....	14
2.1.2. Kontext kinematografie Francie a Itálie v sedmdesátých letech dvacátého století	16
2.2. Menu.....	18
2.2.1. Společenská situace.....	18
3. GASTRONOMICKÝ KONTEXT	19
3.1. Pojem gastronomie.....	19
3.2. Změna stolování	21
3.3. Karikatura gurmána a ikonografie plného břicha.....	22
3.4. Brigade de cuisine	23
3.4.1. Hierarchie jídelny	24
3.5. Molekulární gastronomie	25
3.6. Osobnost kuchaře jako celebrity	26
3.7. Půchod fast foodu	27
4. ANALÝZA TEXTŮ.....	30
4.1. Velká žranice	30
4.1.1. Identifikace textu.....	30
4.1.2. Modalita	32
4.1.3. Kódy.....	34
4.1.4. Paradigmatická analýza.....	42
4.1.5. Syntagmatická analýza.....	44
4.1.6. Intertextualita	48

4.1.7. Způsob oslovení	49
4.2. Menu	50
4.2.1. Identifikace textu.....	50
4.2.2. Modalita	52
4.2.3. Kódy.....	53
4.2.4. Paradigmatická analýza.....	64
4.2.5. Syntagmatická analýza.....	66
4.2.6. Intertextualita	72
4.2.7. Způsob oslovení	73
5. KOMPARACE.....	74
5.1. Zobrazení buržoazie.....	74
5.2. Vkus a gastronomie.....	75
5.3. Konzumní společnost	76
5.4. Hlavní ženské postavy.....	76
5.5. Motiv smrti	77
ZÁVĚR.....	78
SEZNAM PRAMENŮ A LITERATURY	80
SEZNAM OBRÁZKŮ	87

Úvod

Zobrazování jídla v kinematografii není ničím novým. Motiv jídla, které je pro člověka životně důležité může mít spoustu významů, avšak jídlo kromě živin poskytuje i požitek z něj a tradice s ním spojené. Zde do diskurzu vstupuje téma gastronomie.

Britannica definuje gastronomii jako „... *the art of selecting, preparing, serving, and enjoying fine food. Gastronomy is grounded in relationships between food, culture, and tradition. Through the ages gastronomy has proved to be a stronger cultural force among the peoples of the world than linguistic or other influences.*“¹

Gastronomie je důležitým prvkem v naší společnosti a má vliv na mnoho prvků našeho každodenního života, aniž bychom si je uvědomovali. Jak už je uvedeno v úvodním citátu, gastronomie je silně propojena se společností, kulturou, tradicemi a konvencemi. Gastronomie se projevuje v různých druzích umění od nepaměti, a i když je v jiných částech světa odlišná, zároveň celý svět spojuje a její formy se mísí mezi sebou. Tato bakalářská práce se zabývá dvěma filmy, které obsahují výraznou tematiku gastronomie. *Velká žranice* z roku 1973 Marca Ferreriho a *Menu* z roku 2022 v režii Marka Myloda. Tyto dva filmy nespojuje jen tematika gastronomie, ale také kritika společnosti a kultury s ní spojené. Gastronomie, jako soubor aktivit obklopujících fenomén jídla, je ukotvena v kultuře a historii společnosti jako jejich nedílná součást i výraz. Proto také může být prostředkem pro kritiku hodnot s kulturou společnosti spojených.

Proto také bude brán v potaz kulturně-historický kontext a kinematografický kontext obou filmů zaměřený na historické a kulturní fenomény. V případě *Velké žranice*, jde o Itálii a Francii 60. a 70. let 20. století a v případě *Menu* také událostmi, které ovlivnily Ameriku kolem roku 2022 a jak se tyto události a fenomény odráží ve vybraných filmech. V gastronomickém kontextu, který je pro tuto analýzu zásadní,

¹BRITANNICA, THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA, 2023. "gastronomy". Online. In: Encyclopaedia Britannica. Dostupné z: <https://www.britannica.com/biography/Nicolas-Boileau>. [cit. 2024-05-09].

se zaměřím především na kontext francouzské gastronomie. Pokud někdo nevratně ovlivnil svět gastronomie, byla to Francie. Nejen že gastronomie jako taková vznikla ve Francii, ale francouzská gastronomie udává tradice, konvence a standardy gastronomie po celém světě dodnes. Bude také zohledněn kontext americké tradice a jídelní kultury spojené s fenoménem fastfoodu. V analytické části se budu řídit sémiotickým přístupem z metodiky, kterou ve své knize *Semiotics for Beginners* popsal pro své studenty britský vizuální sémiotik Daniel Chandler. Tento postup spočívá v identifikaci textu a jeho modality, paradigmatické a syntagmatické analýzy struktury textu, analyzování kódů a intertextuality a způsobu oslovení publika. Cílem práce je pomocí sémiotické analýzy se zaměřením na gastronomický aspekt obou filmů a následné komparace dokázat a odůvodnit podobnost a signifikanci použití gastronomie pro sdělení těchto dvou filmů, které jsou od sebe vzdálené půl století.

1. Metodologie a kritika pramenů a literatury

Ve své práci budu pro analýzu prvků a jejich významů v obou filmech používat metodu sémiotické analýzy, jejíž závěry budu následně komparovat. Podle sémiotiky, jež se zabývá znaky a jejich významy, představuje každý text systém kódů, nesoucích na různých úrovních různý, více nebo méně skrytý smysl, ať už autorem zobrazovaný vědomě nebo nevědomě. A právě tyto znaky a kódy v daných filmech jsou zásadním prvkem jejich podobnosti a zajímavosti.

Daniel Chandler, britský filozof a ekonom, zabývající se mediálními studii a sémiotikou, zpracoval online publikaci *Semiotics for Beginners* původně pro potřeby svých studentů mediálních studií. Poté vydal knihu *Semiotics: The Basics*, která byla oficiálnější rozšířenou verzí jeho poznatků a pohledu na sémiotiku. Jeho přístup je zaměřen na využití sémiotiky ve spojení s humanitními obory a umožňuje otevřenost pro využití napříč různými typy médií.² Ve své knize popisuje klíčové pojmy z historie sémiotiky, kterým je např. Saussurovský dyadický model signifikant – fyzická existence; signifikát – význam/představa/myšlenkový referent³ nebo Peirceovský triadický model skládající se ze znaku/representamenu, interpretantu a zastupovaného objektu a jeho typologii znaků složené z ikony, indexu a symbolu.⁴ Chandler se přiklání k tradici Charlese Sanderse Peirce, který dává důraz na referenční kontexty a systematiku kódů. Odkazuje se na Romana Jakobsona, ruského strukturalistu a funkcionalistického lingvistu, který byl ovlivněn Peirceovými koncepty. Chandler se také hlásí k hodnotám sociálního konstruktivismu, tedy sociologických směrů, které tvrdí, že sociální realita není sociálnímu aktérovi jako aktivnímu účastníkovi společenského života dána objektivně jako fakt, ale je výsledkem neustálého kontinuálního konstruování v procesech sociálních interakcí a komunikace.⁵ Sémiotika dle Chandlera reprezentuje spíše než samostatnou akademickou disciplínu škálu studií v literatuře, umění, antropologii, masových

² CHANDLER, Daniel. *Semiotics: The Basics*. Second edition. Routledge, Taylor & Francis Group, 2007. ISBN ISBN10: 0-415-36376-4, str. xiii-xvi.

³ Tamtéž, str. 16.

⁴ Tamtéž, str. 29.

⁵ *Konstruktivismus sociologický*. Online. In: NEŠPOR, Zdeněk R. SOCIOLOGICKÝ ÚSTAV AV ČR, V.V.I. Sociologická encyklopedie. 2018, 1.2.2018. Dostupné z: https://encyklopedie.soc.cas.cz/w/Konstruktivismus_sociologick%C3%BD. [cit. 2024-05-04].

médiích apod. a prošla a prochází tak vývojem, který se od Saussurovského přístupu, z něž vycházelo mnoho teoretiků, postupně vzdaluje.

Knihy, *Semiotics: The Basics* především tedy *Semiotics for Beginners* využiji k vytvoření struktury své analýzy obou filmů, které budu následně komparovat. Chandler v *Semiotics for Beginners* formuluje návrh analytických postupů pro ty, kteří se sémiotickou analýzou chtějí zabývat a v jedné z posledních kapitol dokonce navrhuje srozumitelně sestavenou metodickou kostru, které se analytik může držet a kterou považuji za vhodné východisko pro moji práci. Chandlerův postup jsem si také zvolila z důvodu, že má určitý odstup od oněch teoretiků, kteří pokládali základy sémiotiky. Za inspirující považuji rovněž to, jak Chandler ve svých dvou knihách spojuje sémiotickou analýzu s vnímáním historického kontextu analyzovaného díla. Identifikuji se také s jeho myšlenkami, že sémiotickou analýzu lze aplikovat na jakýkoli mediální text.

V práci se opírám rovněž o knihu *Umění a gastronomie* od Karla Holuba, poměrně obsáhlá kniha, jež se podrobně zabývá historií a vývojem gastronomie a dává ji do kontextu společenského a uměleckého. Díky této knize jsem mohla podrobně nahlédnout na gastronomické pojmy a konvence, které se s nimi pojí. Vycházela jsem především z historie francouzské gastronomie a role fastfoodů v americké tradici v souvislosti s kulturním vývojem, z čehož jsem dále mohla čerpat v analyzování gastronomických kódů, které mi pomohly k analýze a srovnávání obou filmů. Poznatky z této knihy se staly klíčovými k mému gastronomickému kontextu a mé analýze. Pro sociologický a antropologický podklad v metodologii jsem vycházela z knih teoretiků Pierra Bourdieu *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste* a *Food and Culture* od Lévi-Strausse společně s diplomovou prací *Aristologie – Jídlo jako kulturní fenomén* od Bc. Kateřiny Švandové, která poskytuje cenný a obsáhlý antropologický a sociokulturní pohled na jídlo a teoretiky, kteří se ve svých dílech jídlem a jeho významem zabývali.

1.1. Sémiotická analýza dle Chandlera

Chandlerův přístup, spočívá v tom, že sémiotická analýza může být aplikována na cokoli, co lze v rámci mediální kultury považovat za text, od novin přes plakát, film, reklamu apod. Analýza pak podle něj spočívá v tom, udělat z implicitního v daném textu nějaký explicitní význam. Je nutné identifikovat znaky a kódy, které mají význam v daném textu. Jejich významy v paradigmatické i syntagmatické rovině, jejich ideologii a perspektivu. Sám Chandler doporučuje detailní komparaci dvou textů, které se zabývají podobným tématem, což hodlám v této práci udělat i já. Chandler popisuje postup při analýze, který se drží této struktury:

Nejdříve je nutná *identifikace textu*, která zahrnuje charakterizaci vybraného textu, jeho faktografii, formu a specifika. Dalším bodem, jenž Chandler označuje jako určení *modality*, je stanovení vztahu textu k realitě, tj., zda obsahuje prvky fikce, jaké prvky mají vztah k reprezentaci reality apod. *Paradigmatická analýza* se věnuje formě textu a významům užitých paradigmát jako např. médiu, žánru či tématu. Lze také provést *komutační test*, který ověřuje, zda by se význam textu změnil, pokud by došlo k záměně signifikantů a následně analýza *syntagmatické struktury textu*, která identifikuje utváření významů ve vzájemných vztazích signifikantů. Zkoumání *intertextuality* je dalším důležitým krokem. Určit na jaké další texty a žánry text odkazuje, jak se liší či shoduje v reprezentaci v ostatních textech z daného žánru. Jedním ze zásadních kroků je samozřejmě analyzovat *kódy*, které definuje jako interpretaci a užívání znaků podle systému konvencí a pravidel ustanovených na základě kulturního kontextu.⁶ Zda jsou nějaké kódy specifické pro dané médium, jaký je jejich význam a jaké významy sdílejí s jinými médii. Závěrečným analyzovaným prvkem je *způsob oslovení*, jenž pro Chandlera představuje vztah textu k publiku a způsob oslovení publika; (pro koho jsou dané kódy nejvíce blízké, jak je daný text otevřen k interpretaci a jaké je preferované čtení textu.)⁷

⁶ CHANDLER, Daniel. *Semiotics for Beginners*. Online. 2001. Dostupné z: <http://www.aber.ac.uk/media/Documents/S4B/>. [cit. 2024-03-20].

⁷ Tamtéž.

1.2. Sociologicko-antropologický podklad

Jelikož se ve své analýze budu zaměřovat na gastronomické prvky ve spojení se sociálním postavením, zvolila jsem si některé autory, kteří se zabývali tematikou jídla ve spojení se sociologií a antropologií.

Prvním vybraným autorem zabývajícím se tematikou jídla je francouzský antropolog Claude Lévi-Strauss. Lévi-Strauss vnímá jídlo jako zprostředkovatele významů, skrze zacházení s ním se tak pojí s jídlem i určitá sféra komunikace. Ve svých publikacích *La triangle culinaire*, který se později stal součástí díla *Mythologica***: Původ stolničení*, analyzuje v kontextu různých kultur kuchařské umění, kde kulinářské postupy tvoří vrcholy trojúhelníku – syrové, vařené, prohnilé – které představují hypotézu trojúhelníkového sémantického pole.⁸ Lévi-Strauss tak značí, že představy o tom, co je syrové, vařené nebo shnilé se v každé kultuře mohou lišit, zkoumá také způsoby tepelné úpravy jídla, které tak doplňují trojúhelníkové schéma.⁹

Strauss se také zabývá úpravou jídla v kulturním kontextu, kde vaření nazývá endo-kuchyní (uvnitř), což znamená určené menší skupině lidí se soukromým účelem. Naopak exo-kuchyně (směrem ven) představuje užití při větším počtu lidí. Kupříkladu právě ve Francii bylo např. vařené kuře vhodným jídlem pro večeři v rodinném kruhu, ale pokud by bylo pečené, bylo by vhodné pro větší hostinu.¹⁰

Strauss rozebírá problematiku jídla také v díle *Strukturální antropologie*, kde se snaží strukturální metodu lingvistiky aplikovat na studium národních kuchyní z antropologického hlediska. Ustavuje obdoby lingvistického pojmu fonémů na mytémy, pro mytologii, a gustémy pro kulinářství. Gustémy jsou podle něj uspořádané do systému korelací a opozic, kterými jsou např. endogenní/exogenní, tedy národní/exotické suroviny, centrální/periferní, tedy hlavní jídlo a příloha,

⁸ COUNIHAN, Carole a VAN ESTERIK, Penny (ed.), 2013. *Food and Culture: A Reader*. 3rd edition. New York: Routledge, Taylor & Francis Group. ISBN 978-0-415-52104-8, str. 46-47.

⁹ ŠVANDOVÁ, Kateřina. *Aristologie – Jídlo jako kulturní fenomén*. Diplomová práce. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 2020, str.11–13

¹⁰ COUNIHAN, Carole a VAN ESTERIK, Penny (ed.), 2013. *Food and Culture: A Reader*. 3rd edition. New York: Routledge, Taylor & Francis Group. ISBN 978-0-415-52104-8, str. 42.

výrazné/nevýrazné (chuťově výrazné či mdlé). Podle těchto opozic tak dle Strausse lze definovat různé kuchyně, tyto prvky dávají smysl pouze v opozici k prvkům jiným. Tyto opozice se tak stávají kódy, které umožňují odhalovat významy v sociokulturních strukturách.¹¹ Což je poznatek v souladu s mojí další analýzou ve významu gastronomických kódů.

Druhým pro práci důležitým autorem je též francouzský sociolog a antropolog Pierre Bourdieu, který ve svých knihách *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste* a *Teorie jednání* rozebírá teorii životního stylu a vkusu ve vztahu k ekonomickým strukturám, jejíž koncept utvořil na základě výzkumu francouzské společnosti v kontextu sociální stratifikace a sociálního rozdělení prostoru, avšak podle Bourdieua je platný i v jiných společnostech, ve svém zkoumání používá pojmů habitus, pole (sociální) a kapitál.¹²

Bourdieu definuje vkus jako důsledek jeho příslušnosti k dané společenské třídě, a ne osobní preferenci člověka. Na estetický vkus má vliv působení jeho sociálního prostředí, které zahrnuje nejen společenskou třídu, ale také např. výchovu.

Kulturní kapitál představuje vzdělání, kulturní rozhled a s nimi se pojící vkus, kulturní kapitál je podle Bourdieua možné rozčlenit do dalších typů podle zaměření na materiální hodnotu objektů, kulturní schopnosti nabyté vzděláním nebo doklady o určité kompetenci dokázané titulem či diplomem. Ekonomický kapitál je tvořen formami materiálních a finančních zdrojů.¹³

Jednotlivci nebo skupiny se staví do pozic dle postavení, které je ovlivněno jejich ekonomickým a kulturním kapitálem.¹⁴ Podle kapitálových dispozic Bourdieua určuje tři sociální třídy, jsou jimi „vládnoucí třída“, která je nadřazena ostatním díky převaze kulturního i ekonomického kapitálu a vytříbeného vkusu, poté „střední

¹¹ ŠVANDOVÁ, Kateřina. *Aristologie – Jídlo jako kulturní fenomén*. Diplomová práce. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 2020, str.85–86.

¹²Tamtéž, str. 64-65.

¹³ŠUBRT, Jiří. *Postavy a problémy soudobé teoretické sociologie: sociologické teorie druhé poloviny 20. století*. Praha: ISV, 2001, s. [1a]. ISBN 80-85866-77-3. Dostupné také z: <https://ndk.cz/uuid/uuid:2f5f1980-14e7-11e4-8413-5ef3fc9ae867>, str. 110.

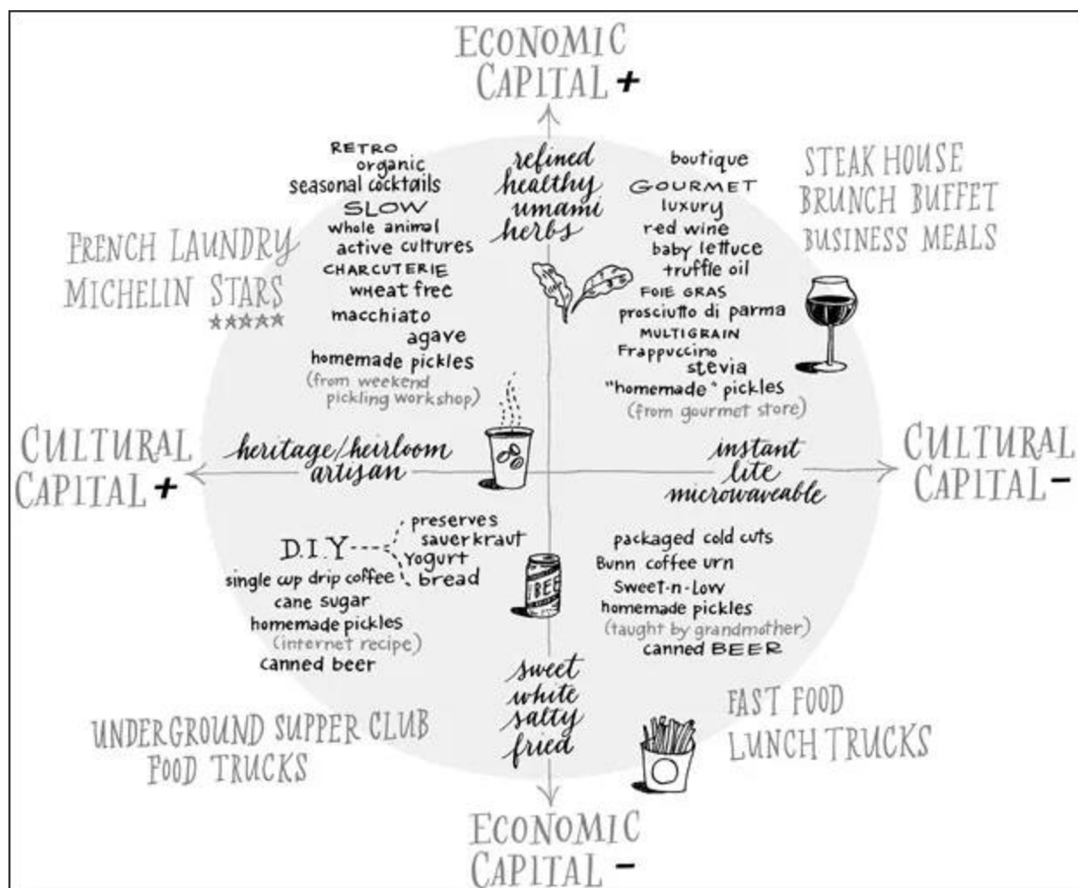
¹⁴ ŠVANDOVÁ, Kateřina. *Aristologie – Jídlo jako kulturní fenomén*. Diplomová práce. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 2020, str. 65.

třída“ neboli maloburžoazie, jež je složena z více skupin, které se od sebe liší růstem či poklesem životní dráhy, nejnižší třídou je pak prostý lid, kterým nadřazené třídy manipulují a každá z těchto tříd má svůj specifický životní styl projevující se i ve stravování. Gastronomie je tak jedním z identifikátorů odlišností tříd. U těchto tříd také ustanovuje tři hlavní spotřební sféry, kterými jsou kulturní aktivity a preference sebeprezentace (péče o tělo, oblékání apod.) a jídlo.¹⁵

Zpracoval své teorie také v grafu s názvem „*The food space*“, jež dělí kulinářský vkus na čtyři pole, které protínají osy kapitálu kulturního a ekonomického a představují rozdíl mezi chudými a bohatými, jehož aktualizovanou verzi pro 21. století v americkém kontextu lze vidět na následujícím obrázku.¹⁶

¹⁵ ŠAFR, Jiří, 2008. *Životní styl a sociální třídy: vytváření symbolické kulturní hranice diferenciací vkusu a spotřeby*. Online, disertace. Praha: Sociologický ústav AV ČR, v. v. i. Dostupné z: https://www.soc.cas.cz/sites/default/files/publikace/safr_-_zivotni_styl_a_socialni_tridy.pdf. [cit. 2024-05-09], str. 47-48.

¹⁶ BOURDIEU, Pierre: *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 1984, str. 185-187.



Obrázek 1 Aktualizovaná verze grafu

Zdroj: WELLS, Leigh a WATSON, Molly. *Bourdieu's Food Space*. Online. In: GASTRONOMICA: THE JOURNAL FOR FOOD STUDIES. Gastronomica.org. 2012. Dostupné z: <https://gastronomica.org/2012/06/18/bourdieu-food-space/>. [cit. 2024-05-04].

2. Historický kontext

Pro sémiotickou analýzu zvolených filmů je důležité zařadit je do historického kontextu, a to jak z hlediska společnosti, tak z hlediska vývoje kinematografie v období jejich vzniku. Historický kontext těchto dvou filmů se zaměřuje nejen na kinematografii a společenskou situaci, ale také na kontext gastronomický.

2.1. Velká žranice

2.1.1. Společenská situace ve Francii a Itálii šedesátých let dvacátého století

Zásadní společenskou událostí, která ovlivnila 70. léta ve Francii, byl květen 1968. Květen 68 byl měsícem vzpoury proti dosavadnímu vedení státu, v jehož čele byl prezident Charles De Gaulle a byl počátkem sociální i kulturní proměny Francie. Usilování o reformu pracovních, studijních a sociálních podmínek odstartovalo studentské antiimperialistické hnutí pod vlivem vyhraňující se levice, vzývající Trockého, Marxismus-leninismus a Maoismus. Po násilném vyklizení Sorbonny, kterou studenti obsadili, následovaly násilné nepokoje v ulicích, jimž vládly barikády, létající Molotovovy koktejly a dlažební kostky. Studentské protesty se rozšířily do továren, počet protestujících se zvyšoval a zasáhl tak postupně celou společnost Francie. Vzhledem k ekonomickým, politickým i kulturním reformám tak francouzský Květen 68 nemusí být považován za vyvrcholení progresivních tendencí ve francouzské společnosti, ale teprve začátek, ovlivňující její následující léta.¹⁷

V Itálii v té samé době probíhalo stejně důležité a rušné období, kterému se říká olovená léta (*Anni do Piombo*). Ty započaly obdobně s rokem 1968, jenž v Itálii nebyl tak bouřlivý jako v tehdejší Francii, avšak zasáhl o to hlouběji. Hnutí italských studentů se rozšířilo do továren a postupně ovlivnilo celou italskou společnost. Hnutí započala s nespokojeností s italským zastaralým univerzitním systémem, kde hrály

¹⁷ KUDRNA, Jaroslav. *Dějiny Francie*. Členská knihnice (Svoboda). Praha: Svoboda, 1988, str. 646-654.

roli nejen materiální důvody, ale také etické a ideové. Mládež se ztotožňovala s jinými hodnotami, než byl tehdejší konformismus a konzumní společnost. Mezi mladými se stejně jako ve Francii ujímaly hodnoty marxismu a inspirace čínskou kulturní revolucí a kubánskou revolucí stejně jako odpor k válce ve Vietnamu. Roku 1967 obsadili fakultu sociologie v Tridentu, což byl první projev nepokojů, které posléze začaly. Studenti z celé Itálie se přidávali k obsazování fakult s v únoru 1968 vypuklo násilí. Studenti okupující římskou univerzitu La Sapienza byli násilně vytlačeni, a i tady ulice následně zaplavily Molotovovy koktejly. *„Studentské hnutí pokračovalo po celý zbytek roku 1968 v neztenčené intenzitě, aby na počátku roku 1969 poznenáhlu pohaslo. I když je nadále provázely projevy násilí, římských rozměrů už nedosáhly [...] Mířilo na příliš mnoho cílů a svou ideovou neujasněností a netoleranci se nakonec ochuzovalo a připravovalo o potenciální spojení.“*¹⁸

Ačkoli bylo studentské hnutí neúspěšné, nepřišlo vniveč. Do politiky se díky němu dostalo více mladých a především žen, které byly v tehdejší Itálii pod nepsaným společenským zákonem, že do politiky nepatří. Začaly se bortit tabu týkající se sexuálních vztahů a rodinného života. Levice se pod vlivem studentských nepokojů začala tříštit do různých revolučních skupin (maoisté, leninisté, stalinisté atd.), které působily na tovární dělníky, což vyústilo v divoké dělnické stávky. Ty však nebyly zcela protikapitalistické a táhly spíše k tradičním politickým levicovým stranám. To se projevilo v „horkém podzimu“, kdy se do čela dělnických stávek postavily odbory, díky nimž nakonec dělníci zvítězili v celonárodní stávce. Oproti Francii v květnu 68 se italská dělnická ofenziva táhla až do roku 1972. Tato stávková vlna přinesla Itálii mimo jiné celkové zvýšení životní úrovně, pracovních podmínek, avšak Itálie později prošla vysokou inflací a *„Systém zablokované a strnulé demokracie nepřipouštějící politickou alternativu přežíval dále. Neotřesitelné postavení křesťanské demokracie podporovalo korupci, která se stávala takřka institucionální a provázela italského občana na každém kroku.“*¹⁹ Itálii poté zasáhla vlna teroristických útoků, které začaly bombou v Miláně roku 1969, ten samý den

¹⁸ PROCACCI, Giuliano. *Dějiny Itálie*. Dějiny států. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1997. ISBN 978-80-7106-721-4, str. 376.

¹⁹ Tamtéž, str. 378.

v Římě explodovaly dvě pumy, podobné exploze pokračovaly až do roku 1972 (více než 270 explozí).²⁰ „I když celá pozadí a pachatelé těchto činů nebyli nikdy přesvědčivě odhaleni a usvědčeni, zdá se takřka jisté, že za nimi stály zájmy extrémní pravice a bývalých stoupenců italského fašismu [...] Teroristické akce z let 1969-1972 však byly ouverturou vlny násilí, majícího pečeť především extrémně levicovou...“²¹

2.1.2. Kontext kinematografie Francie a Itálie v sedmdesátých letech dvacátého století

V případě *Velké žranice* šlo o francouzsko-italskou koprodukcí produkčních společností Films 66, Mara Films a Capitolina Produzioni Cinematografiche.²² Je tudíž důležité zmínit, jak film zapadá do kontextu tehdejší francouzské i italské kinematografie. I přes italský původ Marca Ferreriho film reprezentoval Francii na festivalu Cannes, originální znění je tedy ve francouzštině.²³

V 70. letech 20. století procházela francouzská kinematografie obdobím, pro které byla charakteristická politická a sociální témata, autorský přístup, rozmanitost žánrů a inovací a experimentů, i politické ozvěny událostí května 1968. Je také přítomen vliv Nové vlny neboli Nouvelle Vague, do které spadají filmaři François Truffaut nebo Jean-Luc Godard. Kultura byla řízena touhou po změně. Kinematografie byla také brána jako jedna z ideálních cest, jak utvořit nové hodnoty ve společnosti, jelikož šlo o populární masové médium dostupné všem třídám, které nepodléhalo cenzuře natolik, jako televize či rádio. V reakci na květnové události došlo ve francouzské kinematografii k reformám a vzniku asociací, které bránily a podporovaly svobodný umělecký projev, hájily profesionální a ekonomické zájmy tvorby, např. Société des Réalisateurs de Films neboli la SRF, jež existuje dodnes. Situace byla velmi politicky vyhrcoená, *Cahiers du cinéma* zastával postoj, že na všechny aspekty filmu by se mělo nahlížet jako na potenciální vliv na společnost a

²⁰ PROCACCI, Giuliano. *Dějiny Itálie*. Dějiny států. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1997. ISBN 978-80-7106-721-4, str. 371-379.

²¹ Tamtéž, str. 379.

²² *The Big Feast (1973)*. Online. In: IMDb. Dostupné z: <https://www.imdb.com/title/tt0070130/>. [cit. 2024-05-08].

²³ *Le scandale de "La grande bouffe" à Cannes – Archive vidéo INA* [@Ina Culture]. Online. Dostupné z: https://youtu.be/rrqZoix_8fQ?si=8h7HhDu_3LgdFOCQ. [cit. 2024-05-08].

tím pádem i jako na vliv politický. Ve francouzské kinematografii sedmdesátých let se často v nezávislých snímcích objevují utopické vize, které však často vedli ke glorifikaci individuální romantické revolty.²⁴ Se sedmdesátými lety přišlo i polevení v cenzuře a s tím související např. boom náhle lehce dostupné pornografie a eroticky laděných filmů jako například celosvětově úspěšný film *Emmanuelle* (1974).²⁵

I v italské kinematografii se odrážely společenské změny šedesátých let, soupeřila také s jinými populárními médii, jako byla televize a italská kina strádala. Celý italský filmový průmysl zažíval drastický pokles v příjmech. To se odrazilo i na počtu vydaných filmů (v roce 1968–294 filmů, 1978 jen 98 filmů), avšak počet amerických filmů distribuovaných v Itálii zůstal poměrně stejný (každý rok cca 140 filmů). Politická i ekonomická krize však zapříčinila i vznik děl předních italských režisérů sedmdesátých let, kteří na tehdejší dobu reagovali. Nešlo jen o režiséry, jejichž filmy měli reputaci spíše neideologickou, jako např. Fellini, De Sica nebo Antonioni, ale i o režiséry se silně ideologickou orientací, např. Bertolucci, Pasolini, Francesco Rosi, Marco Ferreri a další.

Sociální a politické změny měly vliv i na nejkomerčnější část italské kinematografie, kterou je *commedia all'italiana* neboli komedie v italském stylu. Tento žánr se projevoval především v komediálním zpracování morálních dilemat a sociálních rozporů v poválečné Itálii za pomoci satiry.²⁶ Ač režiséři jako Mario Monicelli, Luigi Comencini nebo Dino Rosi tvořili mnoho filmů této tradice spíše pro průměrného diváka, některé jejich filmy se staly úctyhodným barometrem pro problémy v italské společnosti. Mezi vyčnívající patří např. Monicelliho *Chceme plukovníky* (1973), *Měšťáček* (1977); Risiho *Drahý otče* (1979) nebo Comenciniho *Obrát se*, Eugenio (1980). Marco Ferreri je považován za jednoho z nejneobvyklejších italských komediálních režisérů. Ferreri v této době natočil filmy, dotýkající se tehdejší společnosti, mezi které patří právě *Velká žranice* (1973), *Nedotýkej se bílé ženy*

²⁴ SMITH, Alison. *French cinema in the 1970s: The echoes of May*. Manchester: Manchester University Press, 2005. ISBN 0 7190 6340 X, str. 6-7.

²⁵ Tamtéž, str. 1-3.

²⁶ MOLITERNO, Gino. *Commedia all'italiana – Comedy Italian Style*. Online. In: *Senses of Cinema*. 2014. Dostupné z: <https://www.sensesofcinema.com/2014/2014-melbourne-international-film-festival-dossier/commedia-allitaliana-comedy-italian-style/>. [cit. 2024-05-08].

(1974) a *Poslední žena* (1976). *Velká žranice* i *Poslední žena* jsou filmy odehrávající se ve Francii a byly také francouzskou koprodukcí. V těchto filmech se zabývá konzumní společností a vztahu muže k ženě. Většina filmů spadajících do *commedia all'italiana* této dekády volila spíše dominantní metafory než komplexní stavbu děje.²⁷

2.2. Menu

2.2.1. Společenská situace

Film *Menu* vznikl v roce 2022, v době, kdy by bylo možné říct, že v globálně propojené společnosti všechny ovlivňuje téměř všechno. Samozřejmě jsou události a společenské jevy, které na určitou část populace či celou zemi mohou mít větší vliv než ostatní.

Co v těchto letech zasáhlo celý svět byla bezpochyby koronavirová pandemie a válka na Ukrajině, ale Amerikou v roce 2020 hýbaly také prezidentské volby a smrt George Floyda, která vyeskalovala do velkých protestů hnutí Black Lives Matter. Dalo by se říct, že Spojené státy procházely od roku 2020 velkým sociálním napětím.²⁸ Film je zároveň zřetelně ovlivněn globálními kulturně sociálními jevy dnešní společnosti, včetně těch, které spadají do gastronomické sféry. Tyto fenomény se pokusím popsat v této části společně s napojením na celkový gastronomický kontext, který se prolíná i do filmu *Velká žranice*.

²⁷ BONDANELLA, Peter. *Italian Cinema: From Neorealism to the Present*. New expanded edition. New York: The Continuum Publishing Company, 1990. ISBN 0-8264-0426-x, str. 318-346.

²⁸ LATOUR, Ameer a CRISP, Elizabeth. *The biggest events of 2022*. Online. In: NEXSTAR MEDIA INC. Thehill.com. 2022. Dostupné z: <https://thehill.com/homenews/noteddc/3785891-the-biggest-events-of-2022/>. [cit. 2024-05-08].

3. Gastronomický kontext

Pro analýzu obou filmů je nutné vzít v potaz gastronomii jako takovou, a to především gastronomii francouzskou.

Gastronomie bezpochyby souvisí se společností i s uměním. Odráží se v ní společenská situace, osobní situace jedince či skupiny jedinců, stala se bezmála uměním. Ve světě gastronomie je špičkou právě ta francouzská, a proč tomu tak je a jaký to má význam se pokusím přiblížit v této kapitole. Jsou zde rozebrána témata i fenomény, které jsou důležité pro pochopení významu některých závěrů v následné analýze obou filmů.

3.1. Pojem gastronomie

Samotný pojem gastronomie vznikl ve Francii. Její vznik je spojen s francouzskou revolucí, nebo spíše s tím, co se dělo po ní. S novým formováním společnosti přišlo i nové vnímání jídla a tradic s ním spojených. Do té doby byla gastronomie ovlivňována starými tradicemi, které měly až antický původ, avšak po vydání knihy *Fyziologie chuti (Physiologie de goût)* od Jean-Anthelma Brillat-Savarina se ve francouzské společnosti objevil pohled dosud nevídaný, a to vnímání gastronomie jako umění a vzdělání duchovní, mravní i společenské.²⁹ Díky Brillat-Savarinovi se slovo gastronomie dostalo do širokého povědomí nejen ve Francii a v roce 1835 bylo přijato francouzskou akademií do slovníku. Slovo gastronomie se však poprvé objevilo už v roce 1801 u veršované skladby Josepha Berchoux.³⁰

Díky rozšíření slova gastronomie se začala objevovat i slova *gourmand*, *gourmandaise*, neboli labužnictví. Za to vděčíme nejen Brillat-Savarinovi, ale také jeho současníkovi Grimond de la Reynièrovi, tito dva teoretici a zdatní kuchaři položili základy gastronomické kritiky.

²⁹ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme et al. *O labužnictví: fyziologie chuti*. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 1994, s. [3]. ISBN 80-7106-111-5. Dostupné také z: <https://www.digitalniknihovna.cz/mzk/uuid/uuid:8c91ffa0-f5df-11e7-b2c4-005056825209>.

³⁰ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica & Karel Holub, Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7, str. 344-345.

Pokud jsou Brillat-Savarin a La Reynière považováni za jakési „tatičky“ filozofie gastronomie, za zakladatele fenoménu kuchařského umění je dodnes uznáván Marie-Antoine Carême. Zasloužil se nejen o nové základy kuchařství, ale i výtvarné kompozice pokrmů a stolu. Carême byl ovlivněn především kuchaři a cukráři 18. století, což se projevilo v jeho zaměření na vzhled pokrmů. Důležitým faktorem pro něj bylo architektonicko-plastické konstruování pokrmů, za které byl opěvován. Jeho výtvořby byly výsledkem studia výtvarných forem renesance, baroka i klasicismu a dokázal tak sladit pokrmy s ostatními objekty na stole.

Díky Carémovým žákům se rozšířila francouzská gastronomie, její pravidla, postupy a principy tepelné úpravy, které měly vlastní teoretické zkoumání a kuchaři se museli držet přesných měření. Pravá francouzská kuchyně byla spojována s virtuozitou a promyšlenou stavbou menu a ovládat toto umění znamenalo být uznáván.

Koncem 90. let 18. století se v Paříži rozmohl boom restaurantů, který pokračoval v dalších zemích Evropy v první třetině 19. století. Gastronomie se tak šířila ze šlechtických sídel do nižších vrstev obyvatelstva a dobré jídlo se stalo všeobecně dostupným. Každý, kdo měl 15 až 20 franků mohl být obslužen a pohoštěn. Započalo tak vytváření nové kultury stolování, centrem kulinářského úsilí se tak staly právě restaurace, které se staly odrazem nové společenské situace. Změny ve společnosti měly za důsledek i následné vytvoření nových norem a ceremoniálů spojených s obsluhou hostů a způsobem komunikace. Majitelé významných restaurantů se počali dostávat do pozice vážených občanů, o jejichž přátelství stáli významní politici i vůdčí osobnosti kultury.

Díky postavení restaurantů se podařilo do předtím výhradně mužského prostředí dostat i ženy, které vystupovaly jako rovnocenné členky restauračního kolektivu. Stalo se tak i díky novému prvku interiéru, kterým byl pokladní pult, kde byla manželka majitele a starala se o účetní operace.³¹

³¹ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica & Karel Holub, Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7, str. 349-353.

3.2. Změna stolování

V 19. století došlo k radikální změně podoby stolu. Zmizely rekvizity, pozornost se upínala především na jednotný příbor a jídelní a nápojové soupravy, záleželo též na dokonalé souhře kuchaře a obsluhujícího personálu. Důležitou změnou byl také přechod z tzv. „service à la française“ do „service à la russe“. Service à la française spočíval v tom, že se podnosy a mísy s pokrmy prezentovaly hostům na stůl a až poté byly servírovány na talíře. Service à la russe představuje naše dnešní zvyklosti, což znamená nošení jednotlivých jídel přímo z kuchyně každému hostu individuálně, tato změna byla podmíněna z části i ekonomickými důvody, service à la française byl spojen ještě s aristokratickými dvory. Během 19. století se tak postupně přenesla pozornost od různých gastronomicko-plastických výtvorů pouze k talíři hosta, dekorace stolu se stala vedlejší, avšak service à la française se stále používal na evropských dvorech, jelikož byl považován za elegantní umění.

Dále se vyvíjel důraz především na vzhled pokrmu na talíři a rytmus podávání chodů, který udávalo sepsané menu. Menu se stalo cílem gastronomického tvoření, promyšlené kombinace chutí jídel a nápojů byly součástí celkové gastronomické kompozice, což do té doby nebylo zvykem. Kuchař tak mohl navigovat zákazníka skrz jeho gastronomický prožitek, menu bylo později tvořeno i se spoluprací sklepníků-someliérů, což umožnilo preciznější propracování menu.³²

S příchodem změn v technologii i zpracování potravin nastala po 1. a po 2. světové válce proměna v jejich přípravě, konzumaci i distribuci. K moci začala přicházet nová média včetně fotografie, která od 20. let 20. století začala ilustrovat kuchařky a nastala tak i změna v marketingu gastronomie. Francouzi si hodlali potvrdit a umocnit svoji gastronomickou nadvládu. V roce 1936 vyšla encyklopedická rozsáhlá publikace „*Larousse gastronomique*“ a i průvodce Michelin (*Michelin Guide*) nabyt vyššího významu než jen příručka pro zastávky motoristů.³³ Ve třicátých letech povýšil Michelin na podobu, kterou si s ním spojujeme dnes.

³² HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica & Karel Holub, Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7, str. 399.

³³ Tamtéž, str. 448-449.

Hodnocení jednotlivých restaurantů podle určitých parametrů včetně kvality jídel a výsledné hodnocení bylo v podobě hvězdiček (nejvýše 3). Později, po 2. světové válce, se Michelin rozšířil do dalších zemí, kde začal vycházet.³⁴

Význam Michelinských hvězd v dnešní době výstižně podává věta: „...večeřet v restauraci označené v průvodci Michelin třemi hvězdičkami má stejnou prestiž, jako se účastnit mezinárodní vědecké konference.“³⁵

3.3. Karikatura gurmána a ikonografie plného břicha

S gurmánstvím jsou spojováni i jedni z nejznámějších francouzských spisovatelů, kteří nejen svojí literaturou ovlivnili celý svět. Mezi takové se řadil třeba Honoré de Balzac nebo Alexandr Dumas. Dumas byl dokonce vyhlášeným kuchařem, u jeho stolu se scházeli francouzští literáti a sám přispíval do časopisů, kde polemizoval o gastronomii. Po jeho smrti vyšla dokonce jeho připravovaná kniha *Alexandre Dumas – Dictionaire de cuisine*. Karikaturisté často Dumase zobrazovali právě jako baculatého kuchaře nenasytu.³⁶ I Honoré de Balzac stačil vydat knihu *Gastronomická filozofie* a později i studii o Brillat Savarinovi.

Měšťácká společnost se díky vývoji gastronomie a urbanizaci stala symbolem blahobytu a karikaturisté si ve spojitosti s ní oblíbili postavu labužníka s velkým břichem. Jedním z nejznámějších byl Honoré Daumier, který ve svých dílech zobrazoval společenské rozdíly a jedním z hlavních motivů jeho práce se stala ikonografie plného břicha, dokumentárně či alegoricky, a vytvořil množství kreseb kritizujících společenskou nerovnost.³⁷

Být gurmánem neboli labužníkem je i dnes určitým symbolem buržoazního postavení. Stereotyp labužníka, který se tvořil několik století setrvává dodnes. Labužník na první dobrou neevokuje „normálního“ člověka střední třídy.

³⁴ *How Restaurants Get Michelin Stars: A Brief History of the Michelin Guide*. Online. In: AUGUSTE ESCOFFIER SCHOOL OF CULINARY ARTS. Escoffier.edu. 2024. Dostupné z: <https://www.escoffier.edu/blog/world-food-drink/a-brief-history-of-the-michelin-guide/>. [cit. 2024-05-05].

³⁵ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica & Karel Holub, Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7, str. 450.

³⁶ Tamtéž, str. 382.

³⁷ Tamtéž, str. 40.

Labužnictví/gurmánství je spojováno s konzumací delikates, které evokují vyšší cenu. Pokud někdo používá např. v marketingu slovo gurmánské/labužnické, symbolizuje to něco lepšího, kvalitnějšího, než co je běžně k dostání. Když v supermarketu člověk vidí kečup a „kečup gurmán“, pravděpodobně i v ozdobnějším fontu písma, má to vyvolat dojem vyšší kvality, i když jde stále jen o kečup v supermarketu.

3.4. Brigade de cuisine

Pro gastronomický kontext je důležité zmínit systém, který se nazývá „brigade de cuisine“ nebo také „the french brigade“. Georges Auguste Escoffier. Escoffier vytvořil kuchyňskou hierarchii, která má zaručit fungování kuchyně jako jednoho velkého stroje. Už jen z názvu lze poznat, že tento systém byl inspirován armádní organizací. Je vytvořen tak, aby byl eliminován chaos a zajištěna efektivita práce. Každý článek kuchyně tak má přidělenou svoji stanici a své povinnosti. Může se upravovat podle pracoviště, počtu kuchařů apod., aby byl zajištěn hladký chod celé kuchyně. S příchodem moderních technologií ve světě gastronomie tak byly vyřešeny problémy, které vznikaly v kuchyních s menším počtem personálu.

„Chef“ či šéfkuchař je zodpovědný za celý chod kuchyně, dohlíží na jednotlivé stanice, objednávky a vyvíjení menu, tato nejvyšší pozice se také může nazývat „chef de cuisine“ nebo „executive chef“. Poté je tu pozice „sous chef“, ten se pokládá za pravou ruku šéfkuchaře, může být zodpovědný za organizaci, zaskakuje za šéfkuchaře a asistuje u jednotlivých stanic, pokud je potřeba.³⁸ Dále jsou zde následující pozice:

- „saucier“ - zodpovědnost za všechny omáčky
- „poissonier“ – zodpovědnost za pokrmy obsahující ryby, jejich porcování, úpravu a omáček s nimi spojenými, někdy bývá kombinovaná s pozicí saucier

³⁸ The Culinary Institute of America. *The Professional Chef*. 9th edition. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2011. ISBN 9780470421352, str. 9.

- „rôtisseur“ – zodpovědnost za všechna pečená jídla a jejich šťávy a omáčky
- „grillardin“ – všechna grilovaná jídla, může být zkombinováno s pozicí rôtitisseur
- „friturier“ – všechna smažená jídla, může být kombinováno s pozicí rôtitisseur
- „entremetier“ – všechny teplé předkrmy, polévky, zeleninu, těstoviny apod., někdy také zodpovědnost za pokrmy s vejci; v tradičním systému je za polévky zodpovědný „potager“ nebo polévková stanice
 - „tournant“ nebo „swing cook“ – pracuje tam, kde je potřeba
 - „garde manger“ nebo „pantry chef“ – příprava studených pokrmů včetně studených předkrmů, salátů, páté apod., považuje se za separátní část kuchyně
 - „boucher“ – řeznické úpravy mas, drůbeže a případně i ryb
 - „pâtissier“ – pečené pokrmy, především různých druhů pečiva a dezertů; pekařská pozice může být dále rozdělena na následující: „confiseur“ – menší dezerty a sladké; „boulangier“ – nesladká těsta pro chléb a jiná slaná pečiva; „glacier“ – mražené a studené dezerty; „décorateur“ – speciální dorty a ozdobné kousky
- „aboyeur“ – přijímá objednávky a předává je na plac, někdy tuto pozici může zastávat chef de cuisine či sous chef, tento člověk je také posledním, kdo kontroluje talíř, než jde k hostu
 - „communard“ – připravuje jídlo pro personál během směny, tomuto jídlu se také říká „the family meal“
 - „commis“ – kuchaři pracující pod jednotlivými stanicemi, každá stanice má svého kuchaře, který ji vede³⁹

3.4.1. Hierarchie jídelny

- „mâitre d’hôtel“ – nejvyšší post, zodpovědnost za veškerý servis jídelny, zaučování veškerého obsluhujícího personálu, dohlíží na selekci vín, organizuje zasedací pořádek během servisu

³⁹ The Culinary Institute of America. *The Professional Chef*. 9th edition. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2011. ISBN 9780470421352, str. 9-10.

- „chef de vin“ nebo „sommelier“ – zodpovědnost za veškerý vinný servis od nakupování vín, přípravy vinného listu, asistenci hostům při výběru vín a jejich správném podávání, do této pozice může spadat i jiný alkohol; pozici může zastávat i maître d'hotel
- „chef de salle“ nebo také hlavní číšník – zodpovědnost za servis celé jídelny, často spojováno s pozicí maître d'hôtel či chef de rang
- „chef d'étage“ – nejvíce kontaktní s hosty, vysvětluje menu a odpovídá na otázky a bere objednávky, stará se o přípravu stolu k jednotlivým chodům, tyto zodpovědnosti můžou být zastávány i pozicí chef de rang
- „chef de rang“ – dohlíží na správné prostírání stolů před každým chodem a jejich donesení ke stolu a stará se o potřeby hostů
- „demi-chef de rang“ nebo „commis de rang“ – často pozice pro nově příchozí personál jídelny, stará se o odnášení talířů, dolévání vody apod. a asistuje pozicím chef de rang či chef d'étage podle potřeby⁴⁰

Jak již bylo zmíněno, tento systém se může modifikovat na základě velikosti restaurantu/hotelu či počtu personálu.

3.5. Molekulární gastronomie

Molekulární gastronomie je vědeckým oborem, který se zabývá fyzikálními a chemickými procesy, které probíhají při přípravě jídla. Za tímto vědním oborem stojí fyzikální chemik Hervé This a bývalý profesor fyziky na Oxfordské univerzitě Nicholas Kurti, kteří společně tuto disciplínu ustanovili roku 1988. Poznatky molekulární gastronomie se využívají v molekulární kuchyni, která se skládá z různých technik. Trendem bývá v molekulární kuchyni např. dekonstrukce často tradičních pokrmů, při čemž je možno využít různé techniky.⁴¹

Mezi nejpoužívanější techniky v molekulární kuchyni patří sferifikace (gelovité kuličky obsahující taveninu s příchutí, podobá se kaviáru), emulgace

⁴⁰ The Culinary Institute of America. *The Professional Chef*. 9th edition. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2011. ISBN 9780470421352, str. 10.

⁴¹ THIS, Hervé a MYHRVOLD, Nathan, 2018. "gastronomy". Online. In: Encyclopaedia Britannica. Dostupné z: <https://www.britannica.com/topic/molecular-gastronomy>. [cit. 2024-05-09].

(tvoření emulze), vaření sous-vide (pomalé vaření potravin pomocí vakua v uzavřeném plastovém sáčku ve vodní lázni při nízké teplotě pro uchování chuti a živin), gelování (proměna roztoku v gel), pění, uzení studeným kouřem, lyofilizace (sublimační sušení prováděné zmrazením a následnou extrakcí vody), přeměna v prach, použití tekutého dusíku (efekt zmrznutí na povrchu) či suchého ledu (mlha).⁴²

3.6. Osobnost kuchaře jako celebrity

Tento trend započal díky tomu, že gastronomie začala vstupovat také do televize, první pořad, jehož moderátorem byl kuchař pařížského tříhvězdičkového restaurantu Raymond Oliver, se jmenoval *Art et le magie de la cuisine (Umění a magie kuchyně)*⁴³. V druhé polovině 20. let se podobné pořady staly senzací a zaplavily televizní vysílání, a právě tento vývoj a popularita pořadů o vaření posunula z úkrytu kuchyně do popředí osobu kuchaře. Působení ostatních médií, nejen televize, zaručilo postupný vzestup kuchařů do pozice celebrit, které díky slávě můžou otevírat své vlastní restaurace, kde sestavují menu a věnují se vlastní image a „brandu.“

V důsledku těchto událostí vznikl díky jídelním kritikům gastronomický koncept „nové kuchyně“ (la nouvelle cuisine) nebo také „vysoké kuchyně“ (haute cuisine). A od 70. let 20. století nabírala své fanoušky. Stojí za ní francouzští kuchaři, především Paul Bocuse, který čerpal nové přístupy (např. krátké povaření pro uchování vitamínů a minerálů) ze své návštěvy v Tokiu. Postupně se principy haute cuisine dostaly do celého světa. Japonský styl a symbolika v gastronomii výrazně ovlivnila pravidla haute cuisine i v ohledu na podobu stolu a servírování pokrmů ve výtvarném až symbolickém směru (hra barev), a také význam syrových potravin a jejich přirozené chuti. Postupně samozřejmě přicházel i vliv jiných světových

⁴² *Průvodce molekulární gastronomií: 8 základních postupů molekulární gastronomie*. Online. In: Najdisihobby.cz. 2023. Dostupné z: <https://najdisihobby.cz/pruvodce-molekularni-gastronomie-8-zakladnich-postupu-molekularni-gastronomie/>. [cit. 2024-05-05].

⁴³ Ina Les Recettes Vintage. *Recette: la fondue savoyarde de Raymond Oliver | Archive INA*. In: YouTube. Online. Dostupné z: <https://youtu.be/ueNcHbTqnMQ?si=pLYYdBuNCgKaYIUC>. [cit. 2024-05-05].

kuchyní a molekulární kuchyně, to vše přispělo k podobě moderní gastronomie, jak ji známe dnes.⁴⁴

3.7. Příchod fast foodu

Jídlo a ceremoniály s ním spojené byly historicky vnímané jako významné hodnoty, především z hlediska sociálního, s výrazným vlivem křesťanství bylo jídlo vnímáno jako boží dar. Poválečným vlivem sekularizace se však začalo vše měnit. Význam stolu jako spojovacího faktoru společnosti byl pomalu vytlačován mimo jiné i vlivem urbanizace, komercializace a délkou pracovní doby. Tradiční jednota domova se tak rozpadala a symbol rodinného stolu upadal na úkor veřejných stravovacích zařízení. Trh se začal přizpůsobovat a přišel vzestup fast foodů, které představovaly rychlé a efektivní nasycení vyhovující pracovnímu rytmu. Jídlo je uzpůsobeno svižné konzumaci, kdy je zapotřebí jen jedna ruka, je cenově dostupné a nevyžaduje nákup surovin, vaření, prostírání stolu, ani speciální prostor. S růstem fastfoodu přišlo i chemické upravování jídel, které ovlivňuje návykovost konzumentů i jejich zdraví jinak než doma uvařené jídlo.

Strach o budoucnost gastronomie, především ze strany Francouzů, můžeme vidět například ve známých komediích s Louis de Funèsem, *Grand Restaurant pana Septima* (1966) a *Křídýlko nebo stehýnko* (1976), kde je vidět boj proti „junk food“ a nekvalitním potravinám ve formě groteskních scén.⁴⁵

Dnešní doba nabízí obrovské množství potravin a potravinářských produktů, které marketingové strategie podsouvají lidem prostřednictvím platform. Pro většinu obyvatelstva, která žije v určitém komfortu, je cesta spíše směrem k odříkání nadbytku, který je nám nabízen. Dnes je cílem vyrábět produkty rychleji a levněji pro co největší profit, avšak na úkor kvality. Za potraviny, které nejsou nasycené chemikáliemi a špatnými ingrediencemi, se platí cena, která není nízká.

⁴⁴ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica & Karel Holub, Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7, str. 452.

⁴⁵ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica & Karel Holub, Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7, str. 451.

V Americe však fast food nabral hlubších významů spojených s rodinnými hodnotami. Amerika, „matka“ nejslavnějších fast foodových řetězců na světě, má silně propojenou kulturu rychlého stravování s kulturou rodinnou a celkově s americkou stravovací kulturou. Boom nastal postupně i ve sféře instantních pokrmů a potravin, které jsou dnes i v našich domácnostech na denním pořádku

Fast food hraje důležitou roli ve smyslu gastronomie dnešní doby, avšak v Americe je součástí její identity a historie. Životní styl americké se v mnohém liší od zbytku světa. Amerika je spojována s rychlým občerstvením více než kterákoli jiná země a sama ho považuje za neoddelitelnou součást své kultury. Důvodem této kulturní signifikance je nejen fakt, že fast food v Americe vznikl, ale i jeho zásadní vliv na vývoj amerických hodnot a rodinného života.

Zásadní roli při vzestupu fast foodů hrálo stavění mezistátního dálničního systému po druhé světové válce. Baby boom a přesun obyvatelstva do předměstí i narůstající ženská pracovní síla vytvořily novou poptávku po místech, kde se lidé můžou občerstvit po cestě do práce nebo domů. Fast foodové řetězce byly vytvořeny pro střední třídu a především rodiny, tato místa se tak stala zdrojem rychlého, levného a chutného jídla bez obsluhování a nádobí, které by se muselo mýt. Prostory rychlého občerstvení se pro Američany staly také „třetím místem“- komunitním místem pro trávení volného času a vzájemnou socializaci mimo práci a domov. Ve fast foodových prostorách se shromažďovali lidé i v malých zapadlých městečkách, tato místa se stala prostorem spojovaným s nostalgií, s určitými rituály a rodinou.

Jsou však také do jisté míry spojována s „americkým snem“ a americkou ideologií. Mnoho lidí, včetně slavných zakladatelů fast foodových řetězců, politiků i celebrit, začínalo svou kariéru jako zaměstnanci v těchto zařízeních. Zakladatel KFC i Wendy's nedokončili střední školu, ale měli nápad a díky němu si splnili svůj sen a stali se úspěšnými businessmany. Barack Obama nebo Jeff Bezos uvádějí svoje začátky v zaměstnání ve fast foodech. Na těchto příkladech slavných lidí se tak idealizovalo spojení s fast foodem a americkým snem jako klasický příklad ideologie „Ameriky jako země neomezených možností“. Fast food jako symbol je pak také

využíván jako propaganda americkými politiky, pro „polidštění“ politických aktérů na úroveň jejich voličů a získání jejich sympatií.⁴⁶

⁴⁶ SUGAR, Rachel. *Fast-food restaurants represent the best and worst of America: Drive-Thru Dreams author Adam Chandler explains the unique relationship Americans have with McDonald's, KFC, and the rest of the fast-food landscape*. Online. In: Vox. 2019. Dostupné z: <https://www.vox.com/the-goods/2019/6/26/18700762/fast-food-america-adam-chandler-drive-thru-dreams>. [cit. 2024-02-28].

4. Analýza textů

4.1. Velká žranice

4.1.1. Identifikace textu

Velká žranice (La grande bouffe) je film z roku 1973, natočen francouzsko-italskou produkcí v režii italského režiséra Marca Ferreriho. Žánr tohoto filmu je uváděn jako komediální a dramatický.

Děj filmu začíná představováním jednotlivých postav v jejich přirozených prostředích. Každá z hlavních postav nese vlastní jméno herců, kteří je hrají. Nejdříve jsou představeni čtyři přátelé, kteří se sjíždějí na víkend do velkého sídla, aby se společně ujedli k smrti. První představenou postavou je Ugo (Tognazzi), šéfkuchař a vlastník své vlastní restaurace The Bisquit Soup, další postavou je Michel (Piccoli), televizní moderátor a producent, který již ve své práci dosáhl vrcholu a natočil dopředu několik show, které se budou vysílat i po jeho smrti, nechává svůj byt dceři, jelikož ví, že se už nevrátí. Dále je představen Marcello (Mastroianni), pilot posedlý sexem s chťičem, který nejde naplnit. Čtvrtým mužem je Philippe (Noiret), soudce, který stále bydlí se svou kojnou, která ho vychovala po smrti jeho rodičů, stará se o něj jako o malé dítě, avšak ho využívá k naplnění svých sexuálních tužeb skrze Philippovu vinu a nízké sebevědomí. Není nijak blíže vysvětleno, jak se tito čtyři muži stali přáteli či jak došli k rozhodnutí společně ukončit svůj život tímto způsobem, je však vidět, že k sobě chovají velmi blízký vztah a nedělá jim problém spolu pobývat v uzavřeném prostoru Philippovy pařížské vily, kterou si zvolili jako místo svých posledních dnů. Po příjezdu k vile Philippe vysvětluje, že vilu zdědil po svém otci a žije v ní dnes jen starý rodinný šofér Hector. Po zahradě pobíhají husy a z nákladního vozu jsou vykládána kvanta surovin včetně prasat, kravích hlav, jehněčího, kanců apod., vše v nejlepší kvalitě. Když přátelé začínají přípravy prvních chodů, jediný Marcello bloumá po obrovském domě, který je plný starožitností, olejomalb, vycpaných zvířat a drahého nábytku a není si jist, zda dokáže tento gastronomický počín zcela uskutečnit s absencí sexu. Při jejich první hostině skládající se především z ústřic, zatímco jsou na plátno promítány historické ženské akty, Marcello neodolá sdílet s ostatními fotografie letušek, se kterými spal a poté

závodí s Ugem, kdo dokáže rychleji sníst větší množství ústřic. Při požívání ústřic také dojde k rozhodnutí, že je potřebná přítomnost žen, Marcello tedy pozve tři prostitutky, avšak jen tři, protože Philippe se nechce účastnit. Další den během příprav zaťuká na dveře dítě z blízké školy, ptajíc se, zda se může jejich třída podívat na lípu, pod kterou sedával básník Nicolas Boileau-Despréaux. Bez váhání přijmou celou třídu a ukazují nejen zahradu, ale i vilu a staré Bugatti v garáži. Při prohlídce zahrady nastupuje na scénu další významná postava místní učitelky Andréy, kterou nakonec muži pozvou na jejich večerní hostinu. Philippe, upozorňující na dobré mravy a citlivost místní učitelky, je však konsternován, jelikož večer mají přijít i prostitutky pozvané Marcellem.

Andréa přijde trochu později a bez ostychu přijme uvolněnou sexuální atmosféru a vyjadřuje svou náklonnost Philippovi, který se po jejich intimním sblížení rozhodne ji požádat o ruku. Hostina pokračuje a na stůl jsou nošeny enormní kreace pokrmů, které Ugo připravil. Během erotických hrátek a hojně konzumace všemožných pokrmů se projevuje Michelův problém s trávením, načež je Michel svými přáteli podporován k pouštění svých zaražených plynů. Vyděšené prostitutky odcházejí potom, co si uvědomí, že nic než bláznivé obžerství čtyř mužů je ve vile nečeká. Chtějí, aby Andréa šla s nimi, ta však odmítne a zůstává. Rozhodne se provázet čtyři muže až k jejich smrti a účastnit se jídelních i sexuálních orgií, po odchodu prostitutek souloží se všemi čtyřmi muži.

Marcello umírá jako první potom, co se rozhoří kvůli své vlastní impotenci, poslední kapkou je pro něj exploze toalety, která způsobí potopu exkrementů. Zuřící Marcello osočí své přátele s tím, že jsou šílení a nemůžou se ujist k smrti, odchází pryč z vily do starého bugatti, které nedávno nadšeně opravil. V noci však přijde sněhová vánice a Marcella tak druhý den ráno najdou umrzlého na místě řidiče. Nejdříve ho chtějí pohřbit na zahradě, Philippe však namítne, že bez povolení je pohřbívání nelegální. Rozhodnou se tak uložit jeho tělo ve vile v chladicí místnosti, kam se skladuje maso, tělo je uloženo tak, že je stále dobře viditelné z kuchyně.

Další je na řadě Michel, který má již tak viditelné problémy s trávením, jeho břicho je tak nafouklé, že nedokáže dělat skoro nic, nezvládne už ani dát nohy nahoru při jeho taneční rutině. Je na něm nejvíce vidět zdrcení z Marcellovy smrti, při hře na

klavír na něj přijde tak intenzivní defekace, že je konečně schopen vše pustit a zkolabuje na terase. Jeho tělo je uloženo do chladu vedle Marcella.

I přes smrt dvou přátel Ugo, Andréa a Philippe pokračují v jídelním maratonu. Ugo vytvoří obrovský pokrm ve tvaru dómu ze tří druhů páté dekorovaný vejci, která jsou, jak Ugo sám říká, pro Židy symbolem smrti. Sedící společně před touto mosntrozitou, s dvěma mrtvými přáteli v dohledu, se Andréa ani Philippe nedokáží přinutit jíst, Philippe odejde spát a Andréa se rozhodne Ugovi dělat společnost, zatím co bude jíst. Po nějaké době Andréa žádá Philippa, aby jí šel pomoci zastavit Uga, který je odhodlán celý pokrm sníst. Nepodaří se jim však Uga přesvědčit, a nakonec mu oba v jeho cíli pomáhají. Philippe ho krmí paštikou zatím co ho Andréa rukou uspokojuje, dokud nedosáhne orgasmu a s ním i své smrti. Jeho tělo však nechají na kuchyňském stole na radu Andréy, která říká, že by ho měli nechat v jeho doméně.

Poslední umírá Philippe, o kterém je několikrát zmíněno, že je diabetikem. Philippe sedí venku na zahradě, kam mu Andréa přináší pudinkový dezert ve tvaru dvou nader. Potom co sní velkou část dezertu umírá v náruči Andréy, zatím co přijíždí další dodávka s objednaným masem. Andréa řekne, ať maso nechají na zahradě, čímž jsou muži vykládající maso pobaveni a pohodí celá zvířata na zahradu, kde pobíhají psi, zatímco Andréa pomalu odchází dovnitř nechávajíc mrtvého Philippa přikrytého dekou na lavičce.

4.1.2. Modalita

Velká žranice nemá představovat reálný příběh, postavy i děj jsou zcela fiktivní, můžeme však nalézt určité prvky pojící se k realitě. Děj filmu se odehrává v Paříži, jsou zde záběry na reálné ulice a skutečná místa. Postavy mají představovat charakterly vyskytující se v reálném každodenním světě, především v začáteční sekvenci scén představující jednotlivé postavy v jejich obvyklých prostředích a zaměstnáních. Tedy Ugo, šéfkuchař připravující se ve svém podniku, Michel, v prostorách natáčecího studia televize, Philippe, ve svém domácím prostředí zmiňující své povolání a Marcello, který také odchází ze směny jako pilot. Později i Andréa, představující učitelku v místní škole. Objevují se také odkazy k reálným autorům, jako je francouzský básník Nicolas Boileau-Despréaux, postava Michela také cituje např. Shakespeara nebo Publia Virgilia Mara. Objevuje se také odkaz na značku Bugatti. Děj se má odehrávat v době z pohledu tvůrců současné, tedy Francie

na počátku sedmdesátých let, avšak není zcela řečeno přesné datum či rok. Jedním z výrazných prvků odkazujících nepřímo k realitě jsou také jména hlavních postav, která jsou totožná se jmény herců, kteří ve filmu účinkují, tedy Michel Piccoli, Marcello Mastroianni, Ugo Tognazzi, Philippe Noiret a Andréa Ferréol. Už jen tento fakt může znamenat nějaké osobní stanovisko vůči buržoazní společnosti, kritiku prostřednictvím sebe sama. Nikdo z herců sice nehraje ve filmu svou reálnou personu, avšak u některých jsou tu zveličené aspekty jejich opravdového života nebo vlastnosti s nimi spojované. Více než pro ostatní herce bylo téma *Velké žranice* a gastronomie blízké právě Ugovi Tognazzimu. Tognazzi byl kromě oblíbeného italského herce také vášnivým gurmánem a kuchařem, který pořádal pro své slavné přátele extravagantní hostiny doprovázené teatrální zábavou, kde své hosty na konci nutil hodnotit jeho kuchařské dovednosti skrz anonymní hlasování, je také autorem několika kuchařek. Ve svém domě nazýval kuchyň rodinnou kaplí, měl rozsáhlou zahradu, kde pěstoval čerstvé suroviny, i svou vlastní slepičárnu.⁴⁷ V určitém smyslu je tak ve *Velké žranici* i odraz Tognazziho skutečného života a gurmánství. Mastroianni je známý jako charakter svůdníka s neovladatelným šarmem, nejen díky svým filmovým rolím, ale také díky počtu jeho milostných afér v reálném životě, kterými se netajil. Má také osobní vztah k řemeslu díky svému otci a dědečkovi, kterým musel v dětství pomáhat v truhlářské dílně, a dokonce studoval stavební průmyslovou školu.⁴⁸ Postava Tognazziho i Mastroianniho je tak ve filmu jakousi karikaturou jejich reálného života. Marcello, nezkrotný svůdník a nadšenec do strojů, který s radostí opravuje staré bugatti v garáži. Michel Piccoli, významná postava francouzského divadla pocházející z rodiny hudebníků, má taky určité osobní propojení s *Velkou žranicí*. Byl velice často obsazován do rolí buržoazních mužů, sám byl však vůči buržoazii výrazně kritický.⁴⁹ Ve *Velké žranici* má také často poněkud

⁴⁷ MILLMAN, Eric. *Inside Ugo Tognazzi's cult of cuisine*. Online. In: LITTLE WHITE LIES. Lwlies.com. 2022. Dostupné z: <https://lwlies.com/articles/inside-ugo-tognazzis-cult-of-cuisine/>. [cit. 2024-05-05].

⁴⁸ KOVAŘÍK, Jan; STÝBLOVÁ, Tereza a HRNČÍŘOVÁ, Denisa. *Marcello Mastroianni. Přestože jeho šarmu podleho mnoho žen, se svou manželkou se nikdy nerozvedl*. Online. In: ČESKÝ ROZHLAS. Dvojka.rozhlas.cz. 2022. Dostupné z: <https://dvojka.rozhlas.cz/marcello-mastroianni-prestoze-jeho-sarmu-podlehlo-mnogo-zen-se-svou-manzelkou-se-8892690>. [cit. 2024-05-05].

⁴⁹ NEKROLOG: *Jeden z posledních bardů. Odešel slavný francouzský herec Michel Piccoli* Zdroj: https://www.lidovky.cz/relax/lide/nekrolog-jeden-z-poslednich-bardu-odesel-slavny-francouzsky-herc-michel-piccoli.A200604_161856_lide_hekr. Online. In: MICHALICKÁ, Jana. LIDOVÉ NOVINY.

teatrální výstupy, např. výrazná citace ze Shakespearova *Hamleta* „být, či nebýt“ zatímco drží hlavu krásy, nebo jeho hraní na piano ve vile.

Film odkazuje i na sebereflexi režiséra Marca Ferreriho, který byl sám velkým jedlíkem. Byl dokonce kvůli problémům s přejídáním na léčení ve Švýcarsku. *Velká žranice* byla do jisté míry inspirována podobným zážitkem, kdy Ferreri a Tognazzi spolu dalšími přáteli pořádali vlastní dekadentní hostiny a gastronomické orgie.⁵⁰

Tímto se také snímek dostává k odkazu na francouzskou gastronomii a kulturu s ní spojenou. Jsou zde prezentovány postupy příprav pokrmů, které svými ingrediencemi odkazují na francouzská místa svými názvy, v případě Ugova posledního výtvaru i svým vzhledem, jelikož onen dóm ze tří druhů páté je udělán po architektonickém vzoru pařížské Invalidovny. V souvislosti s gastronomií jsou tu také zmínky o Brillat-Savarinovi. Ugo jako šéfkuchař také sdílí některé vzpomínky, které označují kuchařské řemeslo.

4.1.3. Kódy

Jelikož se moje analýza zaměřuje na gastronomický pohled, budu analyzovat převážně kódy pojící se gastronomickými odkazy použitými ve filmu ve spojitosti s kritikou společnosti.

4.1.3.1. Suroviny

Používání určitých druhů surovin má význam nejen pro kvalitu pokrmu nebo postup jeho zpracování, ale také pro vyjádření určitého společenského statusu. Hraje zde roli původ surovin, který je spojovaný s určitým společenským postavením.

Při vykládání dodávky můžeme vidět nejrůznější druhy mas, které jsou doprovázené komentáři k čemu jsou vhodné či odkud pochází a čím byla zvířata krmena. Např. divočák uveden jako vhodný pro marinování, dva srnci ještě prostoupení vůní lesa, dva tucty perliček krmných jalovcovými bobulemi, tři tucty ardenských kohoutků, dva tucty slepiček, přední čtvrtka býka, který se pásal na

Lidovky.cz. 2020. Dostupné z: https://www.lidovky.cz/relax/lide/nekrolog-jeden-z-poslednich-bardu-odesel-slavny-francouzsky-herec-michel-piccoli.A200604_161856_lide_hekr. [cit. 2024-05-05].

⁵⁰ SANDERS, Wies. *50 years La Grande Bouffe (The Big Feast)*. Online. In: Medium.com. 2023. Dostupné z: <https://medium.com/@wies/50-years-la-grande-bouffe-the-big-feast-b07cff7dea06>. [cit. 2024-05-05].

šťavnatých pastvinách, pět beránků z klášterních luk. Je tu také záběr na další dodávku plnou ostatních surovin obsahující např. zeleninu a ovoce a následně akvárium v kuchyni, které naplňují čerstvými rybami, jež budou konzumovat. Už jen volba soustředění na promenádu a popis jednotlivých mas, kterými se muži kochají a obdivují je, je určitou volbou pro důraz na to, co je „nejdůležitější“, co postavy zajímá nejvíce a už to určuje jejich status. Konzumace masa, navíc masa ve zmíněné kvalitě a množství, je symbolem vyšší třídy. Je tomu tak po řadu století. Konzumace určitých druhů potravin se pojilo se sociálním statutem, ve středověku se čerstvé maso stávalo čím dál více symbolem společenského postavení. V sedmdesátých letech i dnes cena jídla, které si můžeme dovolit, určuje naše sociální postavení, jsou také určité potraviny, které i kvůli tomuto ohledu mají v naší kultuře spojitost s úspěchem, mocí či určitou společenskou kastou, jako například kaviár nebo humr, dalším takovým jídlem jsou ústřice.⁵¹ Ústřice mají výraznou roli v první hostině čtyř postav, kde hraje významotvornou roli i jejich obrovské množství. Když si Ugo a Marcello dávají závod v jzení ústřic, vyjadřují tak excesivní blahobyt a přebytek kvalitních surovin, čímž upozorňují na svůj status. Ústřice jsou také spojovány s afrodisiakálními účinky, které jsou zde naznačeny promítáním aktů a Marcellovým tlacháním o ženách, se kterými spal. Je tu též zmíněn „pokrok,” který výrazně pomohl gastronomii při konzervaci po delší dobu, aby byla zachována chuť a čerstvost, a to mražení potravin, v té době populární: Philippe: maso je mražené? Ugo: pokrok je někdy potřeba.



Obrázek 2 Výklad masa



Obrázek 3 Výklad dalších surovin

⁵¹ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica & Karel Holub, Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7, str. 82



Obrázek 4 Ugo při jídle



Obrázek 5 Hostina s ústřicemi

4.1.3.2. Podoba stolování

Ve *Velké žranici* můžeme vidět výrazný odkaz na způsob „service à la française,“ který je výrazně spojován s aristokratickými dvory a dával přednost gastronomicko-plastickým kreacím, jež reprezentovaly honosnost a bohatství hostitelů, a tím i jejich status. Ve *Velké žranici* můžeme vidět chody naaranžované na velké podnosy a mísy, ze kterých až následně ostatní nabírají na své talíře. Přítomna je zde kreativita při tvoření jednotlivých kreací, každá z nich je tvořená téměř jako socha či obraz a zvýrazňuje tak nejen samotný gastronomický výtvar, ale i množství jídla, které je nabídnuto ke konzumaci. Právě tento přebytek je ve *Velké žranici* klíčovým prvkem.



Obrázek 6 Service à la française



Obrázek 7 Dekadentní selátko



Obrázek 8 Dóm z pâté

4.1.3.3. Styl kuchyně

Film *Velká žranice* pracuje s tradiční francouzskou kuchyní ještě před nástupem fenoménu „nouvelle cuisine,” někdy nazývané také „haute cuisine”. Tradiční francouzská kuchyně spočívala především v dlouhých procesech příprav. Pokrmy mají těžší charakter kvůli hojnému používání mouky, másla, jiných tuků, krémových omáček apod., jsou tedy určitým antonymem pro haute cuisine, která se více zaměřuje na zdravotnost, čerstvost a jednoduchost. Tradiční francouzská kuchyně tak spočívá v kombinaci surovin, avšak nedává vyniknout surovinám samotným, proto se také hůře tráví a není vhodné podobné pokrmy konzumovat každý den. Jsou však stále považované za známku kvality, ne každý je totiž schopen je připravit či si je finančně dovolit. Ve *Velké žranici* tak nejen přípravou, ale i nadměrnou konzumací těchto pokrmů vyjadřují postavy svůj nadřazený vkus a postavení. Odkazují také především na Brillat -Savarina, který je spojován s první vlnou kuchařů a především je považován za zakladatele gastronomie jako takové. Objevují se i odkazy k italské tradici, dvě z postav pocházejí z Itálie (i v reálném životě), tedy Ugo a Marcello. Ugův italský původ se projevuje v některých jeho výtvorech, především v pokrmech, které jsou tvořeny z těstovin.

4.1.3.4. Pokrmy

Ústřice zapíjené množstvím šampaňského jsou příkladem excesivně drahého jídla. Dalším výrazným pokrmem, který je charakteristický složitou a dlouhou přípravou jsou ledvinky à la bordelaise. Jméno nese podle oblasti Bordeaux, které je

známé svým vínem, jež je potřeba pro přípravu tohoto pokrmu. Mimo jiné je potřeba i morek, recept obsahuje kombinace výrazných chutí vína, ledvinek, hovězího vývaru, bylinek a koření, másla a šalotek, to vše má své vlastní procesy vaření, silná chuť pokrmu také spočívá v redukci všech šťáv.⁵² Ve scéně s ledvinkami je též odkaz na francouzskou historii a kulturu, kterou Philippe rád poskytuje v souvislosti s jednotlivými pokrmy. Zmiňuje zde francouzského spisovatele Raymonda Roussela, o kterém mluví v souvislosti s jeho zájmem o jídlo. Andréa totiž odmítne ochutnat ledvinky, protože zrovna pije horkou čokoládu, Philippe však upozorní, že např. Roussel jedl ledvinky à la bordelaise výhradně poté, co si dal čokoládu se šlehačkou, nakonec Andréa ochutná a prožívá gurmánské prožření.

Dále tu je první velká hostina, kde jsou servírovány křepelky na bodcích s lebkami, pečené selátko, pravděpodobně s mátovým krémem, obložené ovocem se zeleninovými špízy, poté se také objevují pokrmy jako cassoulet a třípatrový zdobný dort jako zakončení celého večera.

Křepelky jako takové jsou ve francouzské kuchyni používány častěji než třeba kuřata, představují jakési drůbeží jednohubky, každý si může vzít více než jednoho celého ptáčka jako předkrm. Následná kombinace selátka obloženého ovocem také není jen prostá kombinace. Jedná se o pečení povýšenou nad průměrnou úroveň, místo vepřového je použito celé sele, které je porcováno až na stole, přítomnost ovoce je též po dlouhá staletí symbolem vyšší třídy a kombinace s masem je úkazem vytříbené kreativní chuťové palety spolu se špízy, které tvoří především dekorativní efekt. Je to tedy ideální slavnostní jídlo pro příležitost, kdy se hostitel snaží ostatním předvést co nejvíce.

Cassoulet je tradičním jídlem původně z jižní Francie z města Castelnadaury, pro které jsou typickou surovinou bílé fazole, důležitá součást tohoto pokrmu. Jedná se o pomalu vařené jídlo skládající se z bílých fazolí a kombinací mas, nejčastěji

⁵² CHILD, Julia et al. *Umění francouzské kuchyně: světoznámá bible kulinářského umění, základní příručka všech milovníků francouzské kuchyně*. V Brně: Jota, 2014. sv. 1, s. 547. ISBN 978-80-7462-441-4. Dostupné také z: <https://www.digitalniknihovna.cz/mzk/uuid/uuid:fe406570-4fef-11e6-a5c5-005056827e51>, str. 547.

vepřového masa, klobásy a kachních stehen. Jedná se o jídlo velmi vydatné, spíše sedláckého rázu, je pro něj typický velký hrnec, ve kterém se celý pokrm dělá.⁵³

Další den je výrazně zmíněná provensálská pizza. Pizza je samozřejmě svým úplným původem z Itálie, pizza provençal neboli pissaladière, je však tradičním pokrmem z francouzského regionu Provence. Tento pokrm obsahuje především cibuli, koření, ančovičky a olivy, má tlustší, chlebovitější těsto než italská pizza.⁵⁴

Při další večeři se objevuje hostina z více druhů těstovin. Podnos s tagliatellemi zelené barvy s nápisem Andrea z omáčky, bucatini s masovým ragú a tortellini s krémovou omáčkou se žampiony. Zde je očividný odkaz na italskou kuchyni, některé prvky italské a francouzské kuchyně se ale občas prolínají, ve filmu je narážka právě na omáčky, které se na těstoviny dávají. Důraz je hlavně na krémové omáčky, které jsou spojovány především s francouzskými tradičními základními omáčkami.

Tradičním francouzským chodem je též dezert crêpe suzette, což jsou proslulé palačinky s omáčkou z karamelizovaného cukru s máslem, pomerančovou či mandarinkovou šťávou a kůrou a pomerančovým likérem, často flambované. Ve filmu je ukázána poněkud jednodušší varianta, kde z talíře berou palačinky a každou z nich si polijí likérem.⁵⁵

Dále se ve filmu nachází verze tradičního koláče neboli tarte, v tomto případě nazvaného tarte Andréa, který Ugo takto pojmenoval proto, že k válení těsta použil jejího pozadí. Klasický koláč se skládá z máslové krusty pâte sucrée s vanilkovým

⁵³POSPĚCHOVÁ, Petra. *Cassoulet je pokrm z fazolí a masa, vznikl ve Francii za stoleté války*. Online. In: HOSPODÁŘSKÉ NOVINY. Hn.cz. 2013. Dostupné z: <https://vikend.hn.cz/c1-59100530-cassoulet-je-pokrm-z-fazoli-a-masa-vznikl-ve-francii-za-stolete-valky>. [cit. 2024-05-05].

⁵⁴LEVINE, Robert A. *Pizza in Provence: Provençal pizza has a very thin crisp crust, at its best it is baked in wood-fired ovens, and it comes with a wide variety of toppings, many of them quite French like onion confit, French cheeses, and crème fraîche*. Online. In: HUFFPOST. Huffpost.com. 2010. Dostupné z: https://www.huffpost.com/entry/pizza-in-provence_b_629253. [cit. 2024-05-05].

⁵⁵BURZA, Marek. *Crepes Suzette jsou palačinky s pomerančovou omáčkou. Šampion lahodné chuti*. Online. In: Idnes.cz. 2021. Dostupné z: https://www.idnes.cz/hobby/domov/palacinky-crepes-suzette-pavel-berky-recept.A210325_094802_hobby-domov_bma. [cit. 2024-05-05].

krémem crème patissière, na které je vyskládané čerstvé ovoce, to vše polité povětšinou meruňkovým glazé.⁵⁶

Jedním z posledních gastronomických triumfů je Ugův dóm ze tří druhů pâté. Paštiky nebo pâté jsou tradičními francouzskými pokrmy. Paštiky se dělají z různých druhů mas či vnitřností, často jsou podlévány alkoholem pro dodání chuti.⁵⁷ Ve filmu můžeme vidět, z jakých mas se tři pâté budou skládat: z kuřete podlitého sherry, z kachny podlité portským vínem a z husy, která je podlitá šampaňským. Tři druhy pâté jsou pak naaranžovány do podoby dómu, který připomíná kupoli Pařížské Invalidovny. Tento pokrm odkazuje na další, téměř Carémovskou tradici architektonicko-gastronomických kreačí, které byly často spojovány spíše s dezerty, to však nemusí být pravidlem, podobné kreace jsou viditelné i při hostině se selátkem (využití špízů a dekorace). U tohoto chodu také Ugo zmíní velice důrazně význam dekorace. Philippe se ptá, proč zdobí paštiku vejci, Ugo dramaticky odpovídá, že je to proto, že vejce se jsou podle Židovské kultury symbolem smrti.

Úplně posledním opravdovým dezertem, sladkou tečkou za tímto filmem, je blancmange, dezert skládající se převážně z mléka, škrobu, cukru a želatiny, často dochucovaný mandlemi, který se podává studený, podobá se také Carémovu bavorskému krému či dezertu panna cotta.⁵⁸

4.1.3.5. Oblečení postav

S podobou stolování se pojí i etiketa dress code, který je dodržován ve spojení s konzumací pokrmů. Postavy Uga, Marcella, Philippa, Michela a do jisté míry i Andréy se pokaždé k večeři oblékají do slavnostního oblečení. Nejen že to v sobě nese gesto oslavy, ale také tím vyjadřují svůj status a určitou úctu k promyšleným pokrmům, které jsou tak zdobně servírovány. Při hostině, ve které se poprvé objevují i jiné postavy, se však styl oblékání liší. Pokud něco buržoazie dělá, je to souzení knihy podle obalu, což se odráží i v lidech a jejich smyslu pro módu a schopnosti správně se obléct pro určitou příležitost. Přicházející prostitutky jsou oblečeny

⁵⁶ *Classic French Fruit Tart (Tarte aux fruits frais): A sweet pastry crust filled with vanilla pastry cream and topped with fresh fruits.* Online. In: LE GOFF, Audery. Pardonyourfrench.com. 2022. Dostupné z: <https://www.pardonyourfrench.com/classic-french-fruit-tart-tarte-aux-fruits-frais/>. [cit. 2024-05-05].

⁵⁷ BRITANNICA, THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA, 2023. "pâté". Online. In: Encyclopaedia Britannica. Dostupné z: <https://www.britannica.com/biography/Nicolas-Boileau>. [cit. 2024-05-09].

⁵⁸ *Blancmange.* Online. In: Britishfoodhistory.com. 2019. Dostupné z: <https://britishfoodhistory.com/2019/06/15/blancmange/>. [cit. 2024-05-05].

ležerně až vulgárně oproti Andrée i čtyřem přátelům. Andréa již přijde ve večerních šatech a je dána do kontrastu s ostatními přítomnými ženami, mezi kterými působí až upjatě či umraveně. Všichni čtyři muži se pak k večeři ještě převléknou do obleků a kravat a společně všichni zasedají k hostině. Po celou dobu večera, kdy si muži s prostitutkami užívají, však na rozdíl od žen sundávají maximálně sako, což vyvolává obraz jejich nadřazenosti, a naopak zranitelnosti obnažených žen. Tento večer ve filmu vyvolává poměrně podobný obraz, jako aristokratické hostiny u dvora. Andréa se však v průběhu filmu začne oblékat podle toho, čím se stává v postavení ke čtyřem přátelům. Stává se jakousi konkubínou těchto čtyř přátel, která se zahaluje jen průsvitnými nočními róby s hlubokými výstřihy, avšak muži svůj styl nemění. S úbytkem životů, zdraví a sil se však projevuje i menší snaha o odpovídající oblečení, což můžeme vidět před Ugovou smrtí, kdy si on jako jediný z přeživších bere oblek.

4.1.3.6. Prostředí

Film se odehrává především v interiéru staré vily, která je přeplněna drahými obrazy, sochami, nábytkem a jinými exotickými starožitnostmi a vybavena prostornou kuchyní s četným vybavením a velkou zahradou. To, čím se postavy obklopují by se dalo nazvat symbolem bohatství v kontextu dané doby. Mít jednu drahou starožitnost ve svém domě je jedna věc, vlastnit do očí bijící přebytek různých kolekcí a místností s vlastními tématikami je téměř hodné paláce. Drahé tapety a závěsy se zlatými motivy, pozlacené sochy, vycpaná zvířata, drahé saténové či zlaté povlečení nebo kuchyň plná měděného nádobí. Vila má dokonce vlastní tělocvičnu i s baletní tyčí a velkým zrcadlem, boxovacím pytlím a žebřinami, nebo střechu se speciálním kolem. Vila skutečně připomíná trochu zaprášené sídlo, které spolu s aktivitami postav, tedy oddáváním se jídelním i sexuálním orgiím, nastiňuje jasný hyperbolický obraz buržoazie. Nejvybranější suroviny a pokrmy, vytříbený vkus a naplňování sexuálních tužeb.



Obrázek 9 Luxusní interiér



Obrázek 10 Tělocvična



Obrázek 12 Střecha s kolem



Obrázek 11 Andréa a Marcello

4.1.4. Paradigmatická analýza

Film spadá do žánru komedie a dramatu. Má silnou satirickou tematiku s kritickým zaměřením na společnost, především buržoazní a konzumní. Jak právě tato volba média ovlivňuje jeho význam? V tomto případě je nutné se podívat i na historicko-kulturní kontext tohoto filmu. V kapitole společenské situace v době vzniku *Velké žranice* jsou zmíněny důležité milníky italské i francouzské historie, které se následně promítly i do kinematografie těchto zemí. Studentské nepokoje ve Francii i Itálii vznikaly na protest proti zastaralým systémům, formovalo se silné levicové vyhranění navazující na marxismus, leninismus či maoismus, a především v Itálii, odkud pocházel režisér Marco Ferreri, se protestující mládež bouřila proti konformistické a konzumní společnosti, nenašla však podporu v žádné politické straně ani veřejnosti. *Velká žranice* měla premiéru na festivalu v Cannes, kde reprezentovala Francii. Po uvedení filmu vypukla vlna odporu jak mezi porotci, tak u francouzské veřejnosti, a film byl nazýván skandálem. Ferreri však přijímal pohoršení veřejnosti jako pochvalu, zatímco ho vypískávali, posílal polibky do

publika.⁵⁹ Uvedení *Velké žranice* v Cannes na velkém plátně, bylo ideálním nastavením zrcadla buržoazii v reálném světě. Pokud by nebyla takto uvedena do světa kinematografie, nevyvolala by tak výrazné reakce, které by na film obrátily pozornost veřejnosti. Byla to svým způsobem účinná marketingová strategie, ve které hrálo velkou roli i herecké obsazení. Všichni čtyři hlavní herci byly již v té době známými a uznávanými herci v divadelní i filmové sféře a oblíbenci publika. Jejich účast na tomto filmu také vyjadřovala jejich postoj ke společenské nerovnosti a její kritice. Ne každý by dokázal tyto role zahrát tak, jako herci, kteří se nebojí zesměšnění sebe sama až do míry veřejného znechucení.

Dalším důležitým paradigmatem je mnou vybraný dominantní motiv pro kritiku společnosti, tedy gastronomie. Volba toho, co budou postavy jíst, v jakém množství a stylu konzumace, je zásadní také pro eskalaci narativu, kterou je smrt čtyř hlavních postav. Konzumace jídla je nezbytná pro každého člověka k přežití, avšak konzumace jídla jako zvolený způsob smrti vyjadřuje určitou zkaženost buržoazie, která nejen že si teoreticky může zvolit, jak umře a v jakém prostředí, ale v tomto případě si zvolí slast z konzumace těch nejlepších surovin zpracované vznešeným způsobem francouzské kuchyně, zatímco prožívá i slast sexuální. Je tak zásadní, že Ferreri zvolil jako stěžejní narativní prvek úmyslnou sebevraždu formou excesivní konzumace „pozemských slastí“, které jsou konstantně ukazovány ve většině záběrů. Divák má tak sám pocit přebytku, jelikož je prezentován i v koncentraci jeho zobrazování. Vytváří tak význam: přebytek se rovná záhubě, konzumní společnost se rovná záhubě, která se nevyhne ani těm nejvýše postaveným, kteří jí podporují a stanou se jejími otroky.

Vyobrazením hlavních postav, tedy Uga, Marcella, Philippa a Michela, se ukazuje stereotyp městské buržoazie, která se stala určitým symbolem blahobytu. Každá z hlavních postav je vyobrazena jako součást vyšší ekonomické třídy, jedny prvních označujících jsou právě jejich povolání, která se dozvídáme hned zpočátku narativu a máme tak možnost udělat si představu o jejich postavení ve společnosti. Všechny pozice, které ve společnosti zastávají, jsou na vyšší příčce, než např.

⁵⁹ Ina Culture. *Le scandale de "La grande bouffe" à Cannes – Archive vidéo INA*. In: Youtube. Online. Dostupné z: https://youtu.be/rqZoix_8fQ?si=8h7HhDu_3LgdFOCQ. [cit. 2024-05-08].

povolání Andréy. Ugo vlastní svůj podnik, Michel je televizním producentem, Philippe je soudcem, Marcello pilotem, na jejich zaměstnání závisí velké množství lidí, kterým oni poskytují důležité služby, aniž by se s nimi museli přímo dostávat do styku. Oproti tomu Andréa, která je učitelka, nedostává vysoký plat, není ve vedoucí pozici nějaké instituce, i když zastává důležitou roli ve společenském systému, spadá tedy do nižší společenské třídy.

4.1.4.1. Komutační test

Komutační test má za úkol zjistit funkci určitých znaků ve vybraném textu, které mají být nositelem hlavních významů, determinujících hlavní význam celého textu. Tedy jak by se význam změnil, pokud by se jeden z těchto znaků zaměnil.

Hlavní příklad uvedu na mnou zvoleném zaměření, kterým je gastronomie. Zásadní změnou pro kritiku společnosti skrz gastronomii a její význam v sociálním postavení by byl např. *narativ*, ve kterém by byla zvolena konzumace levných potravin, či v zásadě nezdravých či nekvalitních surovin. Pokud by si hlavní postavy udělaly zásoby z mražené zeleniny, instantních potravin a dochucovadel, již naporcovaného masa zabaleného v plastu, či již *prefabrikovaných jídel*, která by poté připravovaly pouze ohřátím, osmažením či zalitím horkou vodou, význam by se zásadně změnil. Pokud by však nehrálo roli ani *excesivní množství konzumovaného jídla*, musel by být zvolen jiný způsob i motivace jejich sebevraždy.

Pokud by se ale také změnil zásadní *narativní prvek*, kterým je jejich plánovaná smrt, film by už neměl stejný význam. Motivace celého filmu a hlavně postav by se zásadně změnila. Šlo by jen o vyobrazení buržoazie a toho, jak dobře si žije bez následků. Film by tak mohl pobouřit nižší třídu, avšak jen ve smyslu toho, co už ví. Ferreriho volba ukázat, že *excesivní konzumace má své následky*, by se tak vytratila.

4.1.5. Syntagmatická analýza

V této kapitole se budu zabývat syntagmatickou analýzou gastronomických kódů a sociokulturních kódů jako je oblečení či interiér, a jaké jsou mezi nimi vztahy v souvislosti s kritikou společnosti.

Ferreri ve *Velké zranici* pracuje s karikaturami, které napomáhají komediálnímu vyznění společenské satiry. Jedna z hlavních karikatur vytvořených

tímto filmem je karikatura labužníka, která má hluboké kořeny. Tato zažitá karikatura je tradičně spojována s kritikou společenské nerovnosti.

Vyšší třída, představovaná čtyřmi bílými muži ve středním věku, kteří mají dostatečně vysoký ekonomický kapitál na to, aby si mohli dovolit drahé, kvalitní potraviny a produkty společně s vysokým kulturním kapitálem, který se projevuje volbou úpravy těchto produktů a surovin, v tomto případě pomalé, sofistikované složitější procesy úprav charakteristické pro francouzskou kuchyni. Volba úpravy stravy se také projevuje jako charakteristika vyšší sociální třídy, můžeme zde vidět pro Francii typickou slavnostní úpravu, kterou je pečené maso. To vše dává najevo vytříbený vkus Uga, Marcella, Philippa a Michela, který určuje jejich příslušnost k maloburžoazii. Příklad tohoto nadřazení nad Andréou a následně i pozvanými prostitutkami můžeme vidět např. při již zmíněné scéně s ledvinkami à la bordelaise. Andréa sice dokáže ocenit prezentované jídlo, které obdivuje, i když nezná jeho názvy či přípravu, avšak zprvu se jí přičí skombinovat dvě různé chutě, tedy čokoládu a ledvinky. Až poté, co ji Philippe poučí o tom, že takto jedl suroviny velký spisovatel, kterého neznala, a že to byl labužník, ochutná a je zde vidět ono „gurmánské procitnutí“. Je zde tak ukázáno, že Andréa patří do nižší třídy, která je manipulována vyššími, zdá se tak, že nemá tak vysoký kulturní a ekonomický kapitál, jako ostatní a je tak ovlivněna vkusem nižší třídy, kterou by nenapadlo kombinovat čokoládu se slaným, dokonce ještě tradičním francouzským pokrmem, který očividně neměla do té doby příležitost ochutnat. Rozdíly ve vkusu vyšší a nižší třídy jsou ukázány i skrz večer návštěvy prostitutek. Rozdíly jsou ukázány skrz chování a oblékání. Prostitutky představují ještě nižší třídu než Andréa, jsou tak řízeny jinými estetickými hodnotami. U šatů Andréy je vidět snaha obléct si na sebe to nejlepší, co vlastní, avšak vkus odkazující na nižší třídu je projeven přeplácáností outfitu na rozdíl od mužů.



Obrázek 14 Oblečení Andréy



Obrázek 13 Andréa a prostitutky

Dalším zmíněným indikátorem nižší třídy je chování, které souvisí s etiketou. Pokud se podíváme na chování prostitutek, je hned z první scény vidět, že se chovají poměrně neslušně a nerespektují gastronomické výtvořky tak, jako ostatní přítomní, vyjadřují i svůj nezájem o to, co je jim servírováno. Neúcta k servírovaným pokrmům je dobře vidět např. ve scéně v kuchyni, kde Ugo, který provází jednu z prostitutek Anne kuchyní a ukazuje jí připravené pokrmy. Na Ugově obličeji je vidět pyšný výraz, když však začne Anne obdivovat dort, začne z něj uždíbovat. Ugo ji napomene, načež Anne zaboří do dortu ruku a začne jíst, což Uga viditelně pohorší.



Obrázek 15 Anne a dort

V kontextu narativu celého filmu pak Andréa tím, že se rozhodne zůstat a starat se o Uga, Marcella, Philippa a Michela potom, co je prostitutky nazvou blázný a odejdou, vyjadřuje nejen jakousi mateřskou roli učitelky, ale také by se její záměr

mohl jevit jako určitá nenasytlost či chtíč po tom, co tito muži poskytují. Nezůstává tak jen kvůli nim, ale také kvůli sobě. Když odpovídá Anne, že ona tu zůstane, je záběr na detail jejího obličeje. Andréa se však nejeví smutně či nervózně, že ostatní odcházejí, na rtech se jí rýsuje podezřelý úsměv.



Obrázek 16 Úsměv Andréy

Skrze přízeň výše postavených se náhodou dostane do prostředí blahobytu, který jí hostitelé nabízí, v podstatě neomezený bufet těch nejlepších jídel a pozornost ostatních postav. Andréa během filmu ani jednou nevypadá překvapeně či vyděšeně i při postupném umírání všech hlavních postav. Jeden z možných výkladů jejího chování by tak mohl být, že záměr čtyř mužů nejen pochopí, ale snaží se z něj vytěžit co nejvíce, protože ví, že tento pobyt dříve nebo později skončí a ona se bude muset vrátit ke svému normálnímu životu.

Lze to číst i z pohledu na samotnou konzumaci. Ugo, Marcello, Philippe i Michel s postupnou konzumací obrovského množství jídla ztrácí chuť a motivaci jíst dál, a nakonec ztrácí i své životy. Jediným, na koho množství jídla nemá negativní dopad, je Andréa. Andréa je vždy zobrazena s chutí k jídlu a vypadá to, že nikdy nemá dost. Při scéně, kde mají před sebou muži hostinu z těstovin a nemohou se přimět k tomu začít jíst, Andréa zakřičí skoro jako malé dítě: „Já mám hlad!“, teprve pak se muži vzchopí a začnou servírovat a znovu ji věnovat pozornost.



Obrázek 18 Vyčerpaní muži



Obrázek 17 Já mám hlad!

4.1.6. Intertextualita

Ve filmu se objevují odkazy na literární autory či díla, některá z nich byla zásadní pro posun děje. Jedním z prvních výrazných odkazů je již zmíněný Hamlet a jeho replika „být, či nebýt“, kterou přehrává Michel při dodávce masa. Odkazuje tak symbolicky na Hamletův monolog o smrti a sebevraždě v souvislosti s nespravedlností a bolestí života a dochází k závěru, že alternativa života je horší formou pomsty než vysvobození smrti. Touto metaforou se můžeme již na začátku dozvědět účel společného víkendu Uga, Marcella, Philippa a Michela.

Při pozdní snídani druhého dne, je citován Brillat-Savarin ve spojení s pitím čokolády, které již u snídani odkazuje na jakousi gurmánskou přípravu na večerní hostinu: „Šálek čokolády kolem jedenácté povzbudí chuť k večeři.“, labužnická praktika nabuzení chuti pomocí čokolády se objevuje i později.

Dalším odkazem již zmiňovaným, který je klíčový pro seznámení Andréy a čtyř hlavních postav, je lípa, pod kterou měl sedávat francouzský básník z období klasicismu Nicolas Boileau-Despréaux, známý pro i pro své společensko-kritické satiry⁶⁰, o kterém pak Andréa vykládá skupince dětí na zahradě vily mezitím co Marcello vypráví menší skupince o Bugattim. Tímto seznámením se Andréa dostává i do kuchyně, kde Philippe popisuje, co se vše chystá na hostinu, a tím přichází moment kombinace ledvinek s čokoládou, kde Philippe zmiňuje spisovatele Roussela, což nakonec zapříčiní gurmánský prožitek Andréy.

⁶⁰BRITANNICA, THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA, 2023. "Nicolas Boileau". Online. In: Encyclopaedia Britannica. Dostupné z: <https://www.britannica.com/biography/Nicolas-Boileau>. [cit. 2024-05-09].

Při hodování ve společnosti prostitutek a Andréy, kdy si Ugo začne hrát na Marlona Branda s falešným knírkem, což je odkaz na známého herce, Michel několikrát cituje slova z biblické knihy Kazatel: „marnost nad marnost!“, která vyjadřuje úzkostné tázání po smyslu existence.⁶¹ Ve víru zábavy tak připomíná to, proč se tu čtyři muži sešli, ukončení své existence, ve které již nevidí smysl.

Při podávání oběda po odchodu prostitutek Ugo předčítá z kuchařky *La Cuisine exotique, érotique et insolite*, což je opravdová kuchařka z roku 1965, v překladu *Kuchyně exotická, erotická a neobvyklá*. Při předčítání jednoho z receptů Andréa začne svádět Marcella při požívání krůtího stehna, načež ji Marcello pozve nahoru do pokoje, zjistí však, že jeho potence byla ovlivněna nezkrotným obžerstvím, což neustojí.

4.1.7. Způsob oslovení

Velká žranice pracuje s určitou strategií, aby se dostala do širokého povědomí díky zvolenému žánru, typickému pro šedesátá a sedmdesátá léta 20. století, kterým je komedie, specificky styl nazvaný *commedia all'italiana*. Komedie či komediální drama je celkově velmi populárním žánrem napříč všemi věkovými či společenskými skupinami. Práce se satirou a karikaturami či groteskou je charakteristická. Pokud by např. Ferreri natočil *Velkou žranici* jako horor či thriller, téma filmu by mohlo působit více surreálně. *Commedia all'italiana* se lišila oproti lehkým komediím právě používáním typických komediálních prvků s prvky silné satiry a ironie, která měla odrážet problémy a fenomény tehdejší italské společnosti. Dalo by se tak říct, že Ferreri šel s dobou a pracoval i s tím, co je populární. Pod rouškou komediálního dramatu se tak skrývá silná společenská kritika, která skrz svoji vulgárnost chce poukázat na konzumní kapitalistickou společnost používáním nadčasového jazyka gastronomie, který byl Ferrerimu velmi blízký.

⁶¹ *Marnost nad marnost*. Online. In: VÁCHA, Marek Orko. Český rozhlas. 2012. Dostupné z: <https://vltava.rozhlas.cz/marnost-nad-marnost-8013989>. [cit. 2024-04-30].

4.2. Menu

4.2.1. Identifikace textu

Film začíná představením postav Margot a „foodie“ Tylera, kteří čekají v přístavu. Margot si zapaluje cigaretu a Tyler jí kritizuje a říká, že to bude velká gastronomická událost a že cigarety jí zničí možnost opravdu ocenit chuť jídla, které je neskutečně drahé a výjimečné, Margot na jeho naléhání cigaretu uhasí. Čekají na nalodění na soukromou loď, která je odveze na soukromý ostrov, kde se nachází restaurace Hawthorn slavného šéfkuchaře Juliana Slowika. Tyler upřesňuje, že restaurant hostí maximálně dvanáct lidí za večer. Do přístavu se začínají sjíždět další hosté, převážně celebrity. Jedním z hostů je slavná kritička Lillian Bloom a její editor Ted, dále stálí zámožní zákazníci Richard a Anne Leibbrandtovi, stará filmová hvězda Georgie Diaz a jeho soukromá asistentka Felicity Lynn, obchodní partneři Soren, Dave a Bryce. Všichni společně odjedou a poté jsou identifikováni a přivítáni na ostrově hlavní číšnicí Elsou. Zde se dozvídáme, že Margot není jeho původní společnicí, kterou uvedl, což se až podezřele vážně projeví na Elsině chování. Všichni hosté jdou poté na prohlídku ostrova, kde je Elsa provádí nejen po přírodních krásách a zařízeních spojených s restaurací, ale také ukazuje obytné místo zaměstnanců restaurace a popisuje jejich denní rutinu. Když se všichni dostanou do prostoru samotného restaurantu, jeden host zde již sedí, Slowikova opilá matka. Restaurant je úkazem modernosti, preciznosti a čistoty, definice fine dining. Po začátku večere šéfkuchař Slowik představuje jednotlivé chody menu společně s promyšlenými až znepokojujícími monology. Během třetího chodu jsou odhalena tajemství každého z hostů, jež jsou natisknuta na tortilly pomocí laseru. S tímto chodem začne v hostech růst panika. Během čtvrtého chodu se sous-chef Jeremy před hosty po krátké promluvě Slowika zabije, načež vypukne panika mezi hosty, Slowik však hosty uklidňuje se slovy, že je to jen další součást menu a vše je naplánováno. Richard se snaží utéct, Slowik a jeho zaměstnanci mu však uříznou levý prsteníček. Kritička Lillian Bloom a Ted jsou přesvědčeni, že jde jen o hru, která má umocnit jejich zážitek. Když je však přede všemi s nasazenými andělskými křídly utopen andělský investor Hawthornu Doug Verrick, který Slowikovi skrz vlastnictví pomohl v období pandemie COVID-19, hosté již doslova propadají panice. Součástí pátého chodu je přesun ven, kde Slowik dovoluje, aby ho bodla do stehna jeho zaměstnankyně

Katherine, kterou kdysi sexuálně obtěžoval. Následuje hra na kočku a myš, kdy mají muži možnost utéct, pokud je Slowikovi zaměstnanci nechytí, mezitím jsou ženy pozvány na speciální chod, kde jsou usazeny k jednomu stolu spolu s Katherine. Konverzují a dostávají se k tématu konce večere, kdy je jim potvrzeno, že všichni včetně zaměstnanců i šéfkuchaře zemřou. Lillian Bloom se snaží uplatit Katherine vyhlídkou na její hvězdnou kariéru, ke které by jí mohla pomoci, Katherine však odhalí, že smrt na konci menu byl její nápad. Slowik také hostům vysvětlí, proč byl každý z nich vybrán, aby zde dnes zemřel. Jelikož však přítomnost Margot nebyla plánovaná, Slowik jí osobně navrhuje, zda chce zemřít s hosty, nebo se zaměstnanci. Slowikovi žena odhalí, že není Margot, ale Erin, která se žije jako eskort. Jedním z jejich zákazníků byl i Richard, který po ní požadoval, aby předstírala, že je jeho dcera. Před všemi hosty pak Slowik odhalí, že Tyler byl dopředu informován, že tento večer všichni zemřou, najal tak Margot i přes fakt, že věděl, že zemře, zaslepen neutuchajícím obdivem pro gastronomické umění Slowika, na kterém se chtěl podílet. Slowik poté pozve Tylera do kuchyně, aby ukázal své dovednosti a znalosti, kterými se okatě chlubí. Tyler je zesměšněn díky jeho chybějícím zkušenostem a talentu, který maskoval svým iritujícím pozérstvím. Poté co Slowik ochutná Tylerovo nepovedené jídlo, pošeptá mu cosi do ucha a Tyler opouští kuchyň se slovy „yes, chef“ a slzami v očích. Slowik požádá Margot, aby šla do udírny, kde je barel, který je potřeba pro přípravu dezertu a dá jí klíč. Vrchní Elsa ale vypadá podezřívavě. Při odchodu z kuchyně Margot spatří Tylera oběšeného ve skříni. Po cestě se Margot vloupá do Slowikova domu, kde ji následně napadne Elsa v záchvatu žárlivosti. Margot v sebeobraně Elsu zabodne jedním z kuchyňských nožů, poté objeví vystavenou fotku mladého Slowika jako zaměstnance měsíce ve fastfoodové restauraci, kde oproti ostatním fotkám s jeho úspěchy vypadá šťastně. Objeví rádio, kterým zavolá pomoc a vrátí se do restaurantu s barelem. Objeví se příslušník pobřežní hlídky a hosté jsou přesvědčeni, že jsou zachráněni, ukáže se však, že je to jen převlečený chef de partie, který se po sehraném divadélku vrátí do kuchyně. Margot poté konfrontuje Slowika ohledně jeho jídla, které je bez lásky a není tak opravdovým jídlem a stěžuje si, že je stále hladová. Na to Slowik reaguje dotazem, co by si přála, může jí udělat cokoli. Margot vysloví své přání, jímž je cheeseburger a hranolky bez žádných zbytečných úprav a dekonstrukce moderní gastronomie, opravdový, mastný, sprostý cheeseburger. Slowik osobně připravuje její jídlo a

nachází v něm radost, která je vidět v jeho pohledu. Margot po jednom kousnutí a pochvale však Slowikovi sdělí, že měla velké oči a zeptá se, zda si zbytek může vzít s sebou. Slowik ji dovolí odejít spolu s jejím jídlem a dárkovou taštičkou a poděkuje jí za její návštěvu. Margot se tak dostane ven a uteče na loď pobřežní hlídky poblíž.

Nakonec přichází sladká tečka, dezert, kterým je avantgardním zpracováním s'mores, jež kuchaři naaranžují na přítomné hosty spolu se zbytkem jídelny, kterou vydekorují omáčkami a grahamovými krekrky, na hosty navléknou obleček z marshmallows a na hlavu položí čokoládové čepice. Jediné, co zbývá k dokončení dezertu je oheň, s finálním monologem představujícím poslední chod Slowik mluví o očišťující vlastnosti ohně a hosté vypadají smíření se svým osudem, dokonce přitakávají Slowikově řeči. Slowik poté zapálí restaurant a vznikne exploze zabíjející jeho, zaměstnance i hosty. Margot mezitím zastaví loď a sedne si na palubu, sledující výbuch a plameny ze vzdáleného Hawthornu, zakousne se do svého cheeseburgeru a utře si ústa kopií menu přiloženého v dárkové tašce.

4.2.2. Modalita

Film *Menu* nemá představovat reálný příběh, jsou zde ale výrazné odkazy k realitě, vztahující se především k fenoménu moderní gastronomie v současné době. Will Tracy, jeden ze scénáristů tohoto filmu, založil na svém vlastním zážitku velkou část toho, jak vypadá restaurant, jeho okolí, cesta do něj, i koncepce menu. Navštívil totiž norský restaurant Cornelius, který se nachází na soukromém ostrově poblíž města Bergen a řadí se mezi jeden z nejlepších restaurantů zaměřených na mořské plody v Norsku. Restaurant Cornelius stejně jako ve filmu své hosty vyzvedává na lodi, která je doveze na ostrov, kde se Cornelius nachází, návštěvníkům je tak poskytnut pohled na okolní přírodu fjordu. Tracy popisuje v rozhovoru průběh své návštěvy, kde zmiňoval prohlídku ostrova jako součást návštěvy restaurantu, stejně jako ve filmu *Menu* a nemůže chybět ani menu zaměřené výhradně na místní flóru a faunu.

Zobrazení moderní gastronomie a „fine dining“ ve filmu je velmi věrné současné realitě. Od zobrazení procesu příprav pokrmů a myšlenek, které za každým pokrmem stojí, po precizní aranžování každého komponentu na talíř, tvrdou disciplínu kuchařského řemesla spojeného s brigade de cuisine a michelinskými hvězdami.

Důležitým odkazem k realitě je pak zmínění pandemie COVID-19. Objevuje se skrze postavu investora Douga Verricka, který vlastní nejen ostrov, ale i restaurant Hawthorn. Při scéně, kdy se Slowik chystá přede všemi utopit svého andělského investora, je osočen postavou Bryce ve snaze Verricka zachránit: právě díky jeho investici mohl zůstat restaurant otevřen během covidové krize.

Toto je důležitým indikátorem pro časové zařazení, nikde jinde se totiž neobjevuje datum ani rok, ve kterém by se film odehrával, kromě poměrně aktuálního globálního tématu pandemie, jež začala roku 2020. *Menu* jako film vycházející v roce 2022 tak poukazuje na to, že se odehrává v současnosti. Odkazuje tak i na krizi, kterou procházel gastronomický průmysl v době pandemie, kdy bylo nespočet stravovacích zařízení donuceno zavřít.

4.2.3. Kódy

4.2.3.1. Suroviny

Suroviny používané ve vytvořeném menu jsou synonymem čerstvosti a především udržitelnosti, kterou se Hawthorn prezentuje. Setkáváme se tak s dnešním standardem potravin a surovin, které jsou spojovány s nejvyšší kvalitou, prospěšné nejen po zdravotní stránce, ale i po stránce ekologické.⁶² Vše, z čeho kuchaři tvoří jednotlivé chody, je založeno na tom, co jim poskytuje sám ostrov, žádná ze surovin není dovážena, včetně masa. Všechny tyto komponenty lze vidět při prohlídce ostrova, kde jsou hosté provázeni a obeznámeni se všemi zdroji, z kterých budou suroviny v jejich pokrmech pocházet. Elsa, která hosty provádí, uvádí, že ostrov má 12 akrů lesa a pastvin, dále samozřejmě využívají štědrost moře, které je obklopuje a zmiňuje hřebenatky, jež jsou právě sbírány a vyskytnou se později na jejich talířích.

Dále hosté prochází zahrádkou se záhony zeleniny, bylinek, ovoce, a dokonce vlastních včelích úlů. Poté přichází k udirně v severském stylu, kde Elsa sděluje, že používají výhradně maso dojníc, které následně nechávají uležet po dobu 152 dnů pro uvolnění bílkovinných vláken.

⁶² The Culinary Institute of America. *The Professional Chef*. 9th edition. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2011. ISBN 9780470421352, str. 11.

Tato prezentace obří škály surovin dostupných v lokalitě ostrova má reprezentovat svůj vlastní harmonický ekosystém, ze kterého se dá čerpat, aniž by Hawthorn byl odkázán na externí zdroje. Vše je organické, etické a ekologicky šetrné, což je v dnešní době ten nejvyšší luxus.

Vyskytují se ale suroviny, které se tomuto vymykají. Dezert, naplánovaný Slowikem jako úkaz pro nekvalitu americké tradice s'mores, tedy sendvič s marshmallow, kterou popisuje jako nejurážlivější útok na lidské chuťové buňky, jaký byl kdy vymyšlen. Zde uvádí suroviny jako je neeticky získaná čokoláda, želatinová cukrová voda a průmyslově vyráběné sušenky. Samotná volba surovin je symbolem výsměchu nekvalitní a neetické masové konzumní společnosti.

Další takovou vymykající se paradigmatu restaurace zaměřené na haute cuisine je americký sýr, klíčová surovina pro „opravdového“ cheeseburgeru Margot. Slowik dokonce s radostí popíše, proč je americký sýr, který si Margot výslovně žádá, ten nejlepší pro přípravu cheeseburgeru: taje, aniž by se rozpadl a má také specifickou chuť. Tu si v dnešní době většina lidí spojí s levným, průmyslově zpracovaným produktem, americký sýr však může být vyroben i bez průmyslových chemických procesů. Původní „americký sýr“ vznikl se záměrem prodloužení trvanlivosti sýra tak, že se směs sýrů smíchala s tavícími solemi při tepelné úpravě. Původně sice tento způsob přišel ze Švýcarska, stal se ale americkou tradicí i díky hojnému využívání armádou.⁶³

4.2.3.2. Haute cuisine a fine dining

Ve filmu můžeme vidět styl kuchyně spadající především pod vliv nouvelle cuisine či haute cuisine s vlivy japonské gastronomie, které upřednostňují dominanci čerstvých surovin a krátkého povaření ve prospěch nutričních hodnot surovin.

Soustředění je na individuální talíř hosta spolu se souhrou kuchyně a všech jejích článků společně se stylem a symbolikou servírování jednotlivých pokrmů, zaměřujících se na využití kompozice a hry barev. Objevuje se vliv molekulární kuchyně, který spočívá ve využívání chemických procesů pro modifikaci konzistence různých surovin. Můžeme je průběžně vidět i v jednotlivých chodech (emulze,

⁶³ KLÁRA. *Historie amerického sýrařství I. část*. Online. In: Domacimlekar.com. 2016. Dostupné z: <https://www.domacimlekar.com/historie-americkeho-syrazstvi-1-cast/>. [cit. 2024-05-09].

sferifikace, gel, dekonstrukce, prach či sněh). Tyto techniky jsou spojovány s profesionální úrovní moderní gastronomie, využívání těchto technik je tak spojováno s restauracemi nejvyšší úrovně. Některé postupy a techniky se pak také mezi restauranty stávají trendy, ve kterých se navzájem předhánějí. Po vstupu do restaurantu se hostům poskytne náhled do otevřené kuchyně, kde je vidět, jak kuchaři připravují sněh, zkoumají detaily surovin, které aranžují pinzetou na talíř apod. V následující scéně nadšenec Tyler běží ke kuchyni, a aby oslnil Margot svými znalostmi, ptá se jednoho z kuchařů, zda vytvořili sněh za pomoci paco jet mixéru, který má údajně dokonce sám doma, načež kuchař připravující první chod pochválí jeho znalosti.

S úrovní restaurantu se pojí i brigade de cuisine či french brigade, která určuje hierarchii a podporuje excelentní fungování kuchyně i servisu, který je spojován s pojmem fine dining. Očekává se tak, že o každého hosta bude postaráno na té nejvyšší úrovni, personál by měl vědět o svých hostech důležité informace včetně potravinových alergií a zodpovědět každou otázku týkající se menu. Tyto prvky jako je tvrdá disciplína a společné až mechanické fungování jsou zdůrazňovány již na začátku při provázení hostů po ostrově, kde je součástí prohlídky i příbytek, ve kterém bydlí veškerý personál kromě šéfkuchaře. Elsa zde popisuje, jak vypadá jejich denní režim. Obydlí, ve kterém žijí, je výrazně sterilní, bez jakýchkoli citových zabarvení v podobě obrázků, či jiné výzdoby. Jedná se o jednu místnost beze zdí či zástěn, takže je vše prakticky v jedné místnosti, postele, toalety, sprchy, skromné botníky a kovové skříňky na oblečení. Místnost je držena v chladných kovových barvách a připomíná spíše věžeňskou celu. Vše je uděláno tak, aby soukromí či osobní prostor byly téměř nulové. Při dotazu, zda je tento způsob života kvůli týmovému duchu, Elsa vysvětluje, že jde o mnohem víc. Všichni jsou součástí jedné rodiny, začínají den v šest ráno pětihodinovou přípravou jídel, poté se věnují sklízení, kvašení, porážení, marinování, zkapalňování, sferifikování a želírování. Každá večeře v restaurantu trvá obvykle čtyři hodiny a dvacet pět minut, každý den tak pro ně končí po druhé ráno, a proto je nejlepší bydlet společně na ostrově. Po tomto výčtu denního rozvrhu je na tvářích hostů vidět údiv, když se jeden z hostů, byznysmen Soren, zeptá, zda u někoho z nich nemůže dojít k vyhoření, Elsa s poměrně udiveným až výsměšným tónem odpovídá, že stejně jako šéfkuchař Slowik se i oni snaží klást na sebe ty nejvyšší nároky, oheň je zde používán pouze úmyslně k přípravě pokrmů.

Při cestě do restaurantu mívá opodál stojící dům schovaný mezi stromy, kde žije Slowik. I když se považují za jednu rodinu, je tu stále vidět jasná hierarchie.

S fenoménem fine dining se pojí především důraz na menu jako zážitek či dokonce příběh, jenž může být podpořen interaktivními chody či určitým spektaklem, např. v podobě zajímavého interiéru. To můžeme v případě Hawthornu nalézt nejen v jednotlivých chodech, které jsou doprovázeny monology šéfkuchaře Slowika, ale také samotnou cestou do restaurantu lodí, kde jim byla podávána první amuse bouche, a následně popsanou prohlídkou.

4.2.3.3. Menu

Jednotlivé pokrmy mají samy o sobě význam vytvářený souhrou kombinace surovin a performativní stránkou jejich servírování. Význam jednotlivých chodů v souvislosti s narativem popíší až v syntagmatické analýze.

Prvním pokrmem je již zmíněná amuse bouche na lodi. Ta se skládá ze syrové ústřice v mignonettové emulzi s citronovým kaviárem a ústřicovým listem. Symbolika ústřice jako takových byla již popsána u předchozího filmu, avšak zde můžeme vidět moderní gastronomickou obdobu klasického podávání ústřic. Omáčka mignonette je totiž tradiční zálivkou podávanou k syrovým ústřicím, skládá se z nakrájených šalotek, pepře a octa⁶⁴, v tomto případě je z ní udělána emulze. K syrovým ústřicím se také tradičně podává měsíček citrónu, kterým se následně zakapou, i tento komponent je nahrazen povýšenou verzí ve formě citronového kaviáru. Tento chod je tak jakýmsi moderním pojetím klasického předkrmu, což je podstata spousty pokrmů, které se podávají v michelinských restauracích. Klasika z pohledu molekulární kuchyně.

Druhá amuse bouche v restaurantu se skládá z okurkového melounu, mléčného sněhu a zuhelnatělé krajky. Okurkový meloun je speciálním křížencem, dal by se nazvat náhradou melounu cantaloupe, který se často kombinuje třeba se sušenou šunkou či čerstvým sýrem. Mléko použité na sněh je pravděpodobně kozí, což by společně se slanou uhelnatou krajkou odkazovalo na podobný typ předkrmů.

⁶⁴ *Ústřice se zálivkou mignonette*. Online. In: Recepty.cz. Dostupné z: <https://www.recepty.cz/recept/ustrice-se-zalivkou-mignonette-163251>. [cit. 2024-05-09].

První chod nese název „ostrov“. Na kamenech z pobřeží jsou vyskládány rostliny z celého ostrova zalité lehce zmraženou filtrovanou mořskou vodou, která při tání dochucuje pokrm, kterému dominuje na vrcholu sedící hřebenatka. Tento pokrm je první, u kterého Slowik začne mít úvodní monology. Chod představuje ostrov sám o sobě. Je poctou zdejší přírodě a dává vyniknout všem surovinám v jejich přirozenosti. Na dochucování je použita mořská voda, ve které započal veškerý život, včetně toho, co teď hosté jedí. Sám Slowik nabádá hosty, než začnou jíst, aby pamatovali, že oni jako lidé na tomto ostrově nejsou důležití, ani to, co se děje v této místnosti. Tento ostrov jako takový se všemi živinami, které poskytuje, existuje v tom nejlepším stavu bez lidského faktoru, který by ho jakkoli upravoval, sbíral a konzumoval. Příroda je nadčasová a lidé jsou jen pouhou nanosekundou. Tento chod má představovat nejen poctu vzdanou ekosystému tohoto ostrova nebo přírodě jako takové, ale představuje také přivítání hostů na ostrově a možnost ocenit jeho přirozenost.

Druhým chodem je „talíř bez chleba“, obsahující pouze slané přílohy (emulze, olej a další nespecifikované). Tento chod je čistě sám o sobě myšlen jako symbol nadřazenosti v provokativním rázu. Spíše, než jeho obsah je důležitý jeho význam, který předává hostům. Jak uvádí Slowik před podáváním tohoto chodu, chléb existuje v nějaké podobě více než 12 000 let, především mezi chudinou. Jedná se o velmi jednoduchou kombinaci surovin, především mouky a vody. I dnes tvoří obilniny více než polovinu veškerého zemědělství, zatímco zelenina či ovoce tvoří pouhý zlomek. Uvádí zde příklad starověkých řeckých rolníků, kteří si okoralý chleba máčeli ve víně, nebo i odkaz na křesťanství, kde Ježíš učil prosit Hospodina o chléb náš vezdejší. Dle Slowikových slov: „chléb je a vždy byl potravou obyčejných lidí“, jelikož však jeho hosté obyčejnými lidmi nejsou, žádný chléb nedostanou. Smysl tohoto chodu je soustředit se na chuť osamocených příloh, které nejsou detailněji popsány. Hosté dostanou na talíř lísteček s popisem chleba, který nedostali: “Chléb, který dnes nebudete jíst, byl udělaný ze starobylé pšenice red fife, tu jsme vypěstovali spolu s Tehachapi Grain Project, kde se věnují zachování historických obilovin.”, což většinu hostů znepokojí.



Obrázek 19 Talíř bez chleba

Třetí chod se jmenuje „vzpomínka“. Tento chod je sondou do minulosti Slowika, sdílí traumatický zážitek z dětství, kdy jeho otec alkoholik přišel jednoho večera domů a fyzicky napadal jeho matku, která v restaurantu také sedí a pije jednu skleničku za druhou. V této situaci nevěděl, co má dělat a bodnul svého otce do stehna kuchyňskými nůžkami. Bylo zrovna úterý, které je spojováno s „Taco Tuesday“, Slowik tak prezentuje svůj nezapomenutelný taco večer ve formě tohoto pokrmu. Tedy domácí uzené stehno al pastor z kuřete Bresse s domácími tortillami z kukuřičné mouky, které na sobě mají vytvořen potisk pomocí laseru.

Lillian Bloomová má na tortillách fotky restaurací, které na úkor její kritiky musely zavřít, manželé dostávají tortilly s přáním šťastného výročí, kde jsou fotky Richarda s Margot, Tyler má na svých fotky sebe, jak fotí každý chod, přestože na začátku byli všichni výslovně žádáni, aby si pokrmy nefotili. Upadající hollywoodská hvězda Georgie má na svých tortillách plakát jednoho z jeho filmových propadáků *Calling Dr. Sunshine* a skupinka byznysmenů má na tortillách daňové evidence falešných poplatků, které jejich firma vytváří.

Čtvrtý chod nese název „nepořádek“. Součástí tohoto chodu je další monolog Slowika, tentokrát však za sebou pozve sous-chefa Jeremyho Loudena. Slowik popisuje Jeremyho příběh. Vystudoval Kulinařský institut v Hyde Parku a jeho

vytouženým cílem bylo pracovat pro Slowika zde v Hawthornu, což mu napsal v srdceryvném dopise. Slowik zdůrazňuje, že Jeremy je velmi talentovaný a dobrý kuchař, ale není skvělý a nikdy skvělý nebude. Pokračuje ve své řeči, říká, že Jeremy zoufale touží po jeho práci, prestiži, talentu a úspěchu, na které nikdy nedosáhne. Pokaždé se Jeremyho zeptá, zda je to pravda, na což vždy odpovídá jen “ano, šéfe”. Zdůrazňuje pak, jaký tlak a chaos v osobním životě vyvolává toto povolání, pokud chcete dosáhnout Slowikovy úrovně. Cílem je servírovat to nejlepší jídlo na světě. I když vše dopadne dobře a jídlo je dokonalé, zákazníci i kritici jsou spokojeni, není možné se vyhnout nepořádku, který si tím způsobíte ve vlastním životě, těle i vlastní mysli. Vydáte ze sebe všechno, abyste se zavděčili lidem, které nikdy nepoznáte. Poté se naposledy zeptá Jeremyho, zda se mu líbí jeho vysněný život a zda by chtěl ten jeho. Na obojí Jeremy odpoví „ne“. Slowik pokývá hlavou a políbí ho na tváře, načež odstoupí vyhláshujíc název chodu a Jeremy si vloží zbraň do úst a vystřelí, následně padá na zem na plachtu zdobenou větvičkami. Hosté jsou v šoku a chtějí odejít, zatímco je Slowik uklidňuje tím, že to je součástí menu. Za chvíli kuchaři přináší pokrm, jež obsahuje zeleninu vařenou v tlakovém hrnci, pečený hovězí fileť, konfitované brambory s hovězí šňávou a morkovou kostí. Autorem celého chodu je sous-chef Jeremy.

Dalším chodem je „palate cleanser”, tedy v překladu něco na vyčištění chuťových buněk. Jedná se o čaj z divokého bergamotu a lučního jetele. Zde Slowik odkazuje na své dětství, které prožil v Bratislavě, kde se naučil rčení: „Někdy vše vyřeší šálek dobrého čaje.”, čaj umožňuje nejen čištění chuťových buněk, ale také prostředek pro uklidnění v nepříjemných situacích. Bergamot je křížencem pomeranče a citrónu a je dobrý na trávicí potíže, krevní oběh, játra, avšak je také velmi účinný jako antidepresivum či sedativum při nervovém napětí⁶⁵. Podobně i jetel luční má detoxikační účinky. Volba těchto dvou bylin po tak vypjatém zážitku předchozího chodu není náhodou, vše je promyšleno v rámci menu i s ohledem na to, co hosty ještě čeká.

⁶⁵ POKORNÝ, Petr. *Objevte chuť a přínosy bergamotu, ovoce, díky kterému vznikl Earl Grey*. Online. In: Kupa.cz. 2023. Dostupné z: <https://www.kupa.cz/magazin/clanek/22995-bergamot-ovoce>. [cit. 2024-05-09].

Pátým chodem je „mužská pošetilost“. Tento chod je výtvořem sous-chefa Katherine Kellerové, které Slowik předá slovo. Katherine popisuje svoji zkušenost sexuálního obtěžování ze strany Slowika před třemi lety. I přes její odmítnutí ji zkusil znovu přimět k sexuálnímu styku, který znovu odmítla. Slowik ji nevyhodil, ale odmítal s ní mluvit či navázat oční kontakt po dobu osmi měsíců, kdy pod ním dále pracovala ve stejné kuchyni. Uvádí, že toto může udělat, protože je hvězda, protože je muž. Následně oznámí název tohoto chodu a až ceremoniálně zabodne Slowikovi do stehna kuchyňské nůžky a na jeho bílý mundúr mu rozetře jeho krev, poté se obejmou a Slowik se omluví. Následně mají přítomní muži mezi hosty šanci na útěk. Slowik jim dává 45 vteřin náskok, než je zaměstnanci začnou chytat. Mezitím co se venku odehrává hon na muže, ženská část hostů pokračuje s Katherine dovnitř, kde je jim podáván krab Dungeness, fermentovaná jogurtová syrovátka v podobě pěny, sušený mořský salát, umeboši a mořské řasy. Chod je složen ze surovin, které jsou až na kraba považovány za méněcenné či vedlejší v případě syrovátky a řas. Krab však může v tomto kontextu znamenat i symbol příživníka ze dna moře. Chod také připomíná vzhledem a tématem zrození Afrodity či Venuše, jež se zrodila z mořské pěny, která vznikla po vhození useknutého mužství boha Urana.⁶⁶ Ženy se při tomto chodu sblíží a Margot se odváží v kruhu žen odhalit svou opravdovou identitu, zatímco muži jsou trestáni tím, že je zesměšněna jejich „mužnost“.

Pro „vítěze“ honu na muže, což znamená toho, kdo byl jako poslední, čekala odměna v podobě „passard egg“ což je pokrm, často podáváný jako amuse bouche, který vytvořil proslulý šéfkuchař z tří hvězdičkové michelinské restaurace Arpège v Paříži, Alain Passard. Jedná se o vaječný žloutek, který je spolu s kořením a pažitkou zahřátý ve skořápce v horké vodě po dobu 3 minut, poté se přidá vyšlehaný crème fraîche s přísadou koření a octa a navrch je zakapán javorovým sirupem.⁶⁷

Dalším jídlem jsou „Tylerovy kecy“. Tento chod je demonstrací Tylerova pozérství a arogance, není myšlen ani tak ke konzumaci, jako spíše k zesměšnění. Tyler jako jediný z hostů věděl, že všichni zemřou, ale i přesto jeho touha po

⁶⁶ *Afrodita: Afrodita-bohyně lásky, kdo by ji neznal. Dokáže vzbudit lásku jak v srdcích smrtelníků, tak i bohů.* Online. In: Antický svět. 2015. Dostupné z: <https://www.antickysvet.cz/25946n-afrodita>. [cit. 2024-05-09].

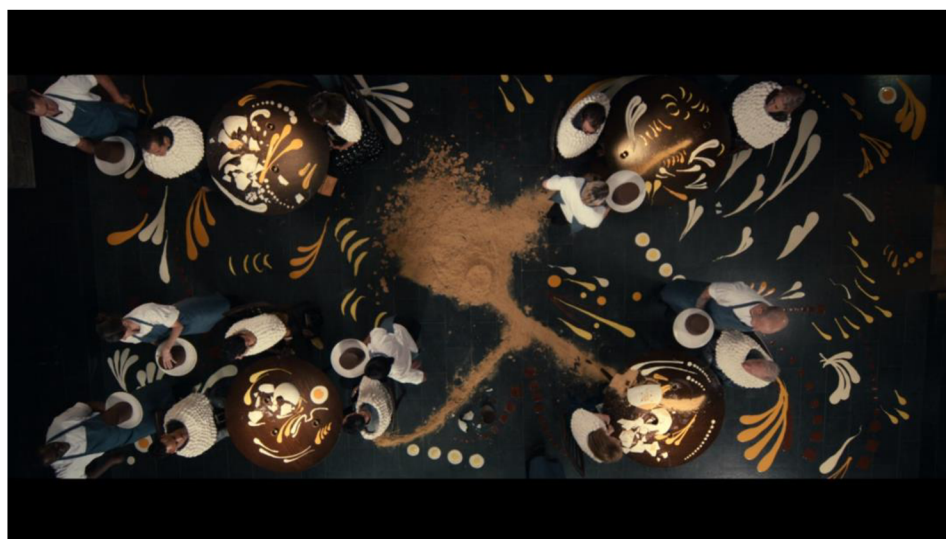
⁶⁷ EASTMOND, Nigel. *Chaud-froid d'oeuf Alain Passard.* Online. In: The Nosey Chef. 2019. Dostupné z: <https://noseychef.com/2019/07/22/chaud-froid-doeuf-alain-passard/>. [cit. 2024-05-09].

kulinářském zážitku byla tak silná, že za každou cenu musel být přítomen. I za cenu toho, že najal na tento večer nic netušící Margot. Slowik poukáže na jeho znalosti v oblasti jídla a kuchařského umění a vyzve ho, aby něco uvařil. Tyler však není schopen i přes všechny své znalosti vytvořit požitelné jídlo. Jeho výtvar se skládá z chaotické kombinace nedopečeného jehněčího a nepoživatelné máslové omáčky s pórkem a šalotkou.

Dostáváme se k důležitému náhradnímu chodu, kterým je “cheeseburger”. Tento chod není v původním menu, ale hraje důležitou roli v narativu filmu, význam tohoto chodu budu však popisovat především v další části analýzy. Viditelné ingredience nemají na rozdíl od ostatních chodů jmenovitý popis, až na již zmíněný americký sýr. Kamera však zabírá proces přípravy, kde můžeme vidět klasické přísady, které cheeseburger tvoří, tedy mleté hovězí, cibulka, americký sýr, sezamová bulka a jako příloha hranolky. Místo výčtu surovin jako u ostatních chodů je cheeseburger popsán jako „zkrátka dobře udělaný cheeseburger”.

Posledním chodem menu je dezert „s'more”. S'more či s'mores je tradiční dezert především v Americe, kde se stal především na skautských táborech. Dnes je považován za jakousi americkou klasiku, která se dělá nejen u táboráku. Jedná se o sendvič z opečeného marshmallow, čokolády a grahamových kreků.⁶⁸ Ve Slowikově podání se jedná o kabátky pro každého hosta vytvořené z marshmallows, čepičky z čokolády a rozdrcené grahamové krekry rozsypané do ornamentu po celé jídelně společně s ornamenty ze zdobných omáček, vše je završeno zapálením celého restaurantu, kdy můžeme vidět, jak se marshmallow na hostech opékají a čokoláda jim teče do očí. V popisu ingrediencí dezertu je napsáno „Marshmallow, čokoláda, sušenka, zákazníci, zaměstnanci, restaurant”, spolu se záběrem na restaurant z dálky, který pohlcují plameny.

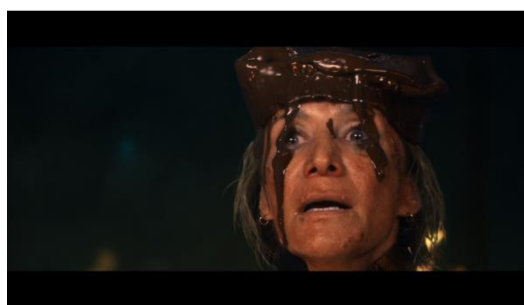
⁶⁸ BLITZ, Matt. *The History of S'mores: Ancient Greeks, Girl Scouts, and One Very Puritanical Minister: The first recipe for the campfire treat is 95-years-old, but the seeds of the s'more go back much further.* Online. In: Food & Wine. 2022. Dostupné z: <https://www.foodandwine.com/desserts/give-me-some-more-history-about-smore>. [cit. 2024-05-09].



Obrázek 22 Servírování dezertu



Obrázek 21 S'more



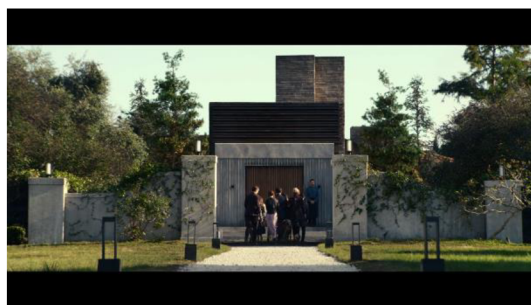
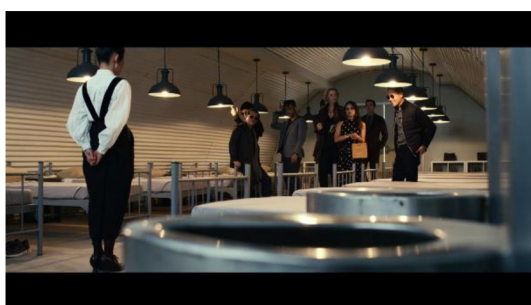
Obrázek 20 Sladká tečka

4.2.3.4. Prostředí

V případě *Menu* se jedná o lokaci soukromého ostrova, který je odtržen od okolního světa a stává se vlastním samostatným ekosystémem. Loď, kterou jsou hosté dopraveni na ostrov, není o nic méně luxusní než prostory restaurantu. Jedná se o velmi čistý interiér, kde je užito především dřeva, kovu a velkých prosklených ploch a vše je laděno do neutrálních barev. Je zde propracované osvětlení a vše působí velmi jednoduše, čistě, transparentně, i v případě otevřené kuchyně, která často bývá součástí podobných restaurantů. Otevřená kuchyně umožňuje i z přípravy pokrmů udělat show pro hosty, kteří tak mohou lépe ocenit kuchařské umění personálu. Působí tedy dojmem, že nemají co skrývat, jsou plně otevřeni a chtějí, aby byly sledováni, obdivováni, to však působí také tlak na reprezentativní chování. I když interiér restaurantu působí jako příjemný neutrální prostor společně s výhledem na moře, v momentě, kdy hosté poprvé vcházejí dovnitř, jsou vidět vchodové dveře

působící jako trezor. Margot je viditelně rozrušena, když vidí, jak se za nimi těžké kovové dveře zavírají.

Důležitý je také kontrast mezi prostory, kde žijí zaměstnanci a kde žije Slowik, které již byly zmíněny. Zaměstnanci žijící v místnosti připomínající vězeňskou celu, mezitím co Slowik žije v domě, do kterého nikdo jiný nemá přístup. Když se však Margot do jeho domu dostane, je vidět, že celý jeho dům je stejně sterilní jako jeho restaurant.



Obrázek 23 Příbytek zaměstnanců

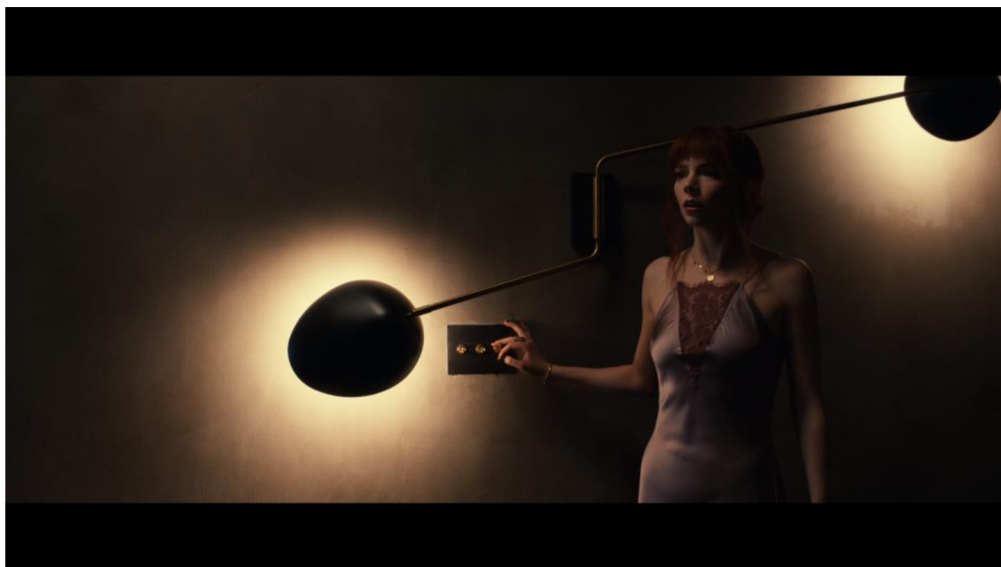
Obrázek 24 Restaurant

4.2.3.5. Oblečení

S návštěvou prestižního restaurantu se také pojí určitý dress code, který může či nemusí být povinný. Jsou restaurace, které by dovnitř nepustily lidi na základě jejich neformálního oblečení. Hawthorn vysloveně neříká, že by formální oblečení bylo podmínkou, ale jsou zde určitá očekávání i v závislosti na tom, jaké typy hostů Hawthorn hostí. Vesměs všechny postavy jsou oblečeny ve více formálním stylu, převážně v neutrálních barvách. Jsou zde výraznější doplňky, které upřesňují jejich záměry. Např. skupinka tří ignorantských byznysmenů představuje velmi okatě „čistý“ byznys styl, v jakém by bylo možné potkat kdejakého bohatého podnikatele. Volba oblečení není nijak výrazná, avšak jsou zde detaily, které mají dát najevo jejich bohatství, třeba ve formě loga Gucci na pásku. Už jen z prvních pohledů na ně je poznat, že návštěva Hawthornu pro ně představuje jen další drahý doplněk, kterým se následně mohou chlubit.

Nejvýraznější outfit v rámci barevných kombinací má kritička Lillian Bloom, která má na sobě kabát s barevnými květy, který připomíná kimono, dává tak najevo určitý osobitý styl a vkus na rozdíl od ostatních. Jediný, kdo se vymyká, je Margot, která má na sobě jen lehké saténové šaty s krajkou, které připomínají spíše spodní

prádlo, v kombinaci s koženými, viditelně nošenými botami na silném podpatku spolu s koženou bundou v motorkářském stylu. Z jejího oblečení i chování je tedy poznat, že nemá podobnou úroveň a ani o ní nemá zájem. Lehké saténové šaty také působí erotickým nádechem, který odkazuje i na její skryté povolání eskortní dívky.



Obrázek 25 Šaty Margot

4.2.4. Paradigmatická analýza

Film kombinuje žánry komedie, hororu a thrilleru se satirickými prvky. Pro satirické pojetí dnešní společnosti je zvoleno gastronomické prostředí špičkové restaurace ve Spojených státech. Volba tohoto prostředí není náhodná. Dnes více než dříve se převážná většina lidí zabývá tím, co jí. Se vzestupem popularity šéfkuchařů nejen v rámci města či jedné země, ale dokonce celosvětově, se zájem o kuchařské umění dostal do nejrůznějších vrstev společnosti, díky internetu je dnes schopný téměř kdokoli sledovat fotky a videa nejrůznějších pokrmů či (nejen kuchařských) celebrit, které vaří. Ale dostat se do michelínské restaurace již tak snadné není. Dnes je dostupná spousta podniků s kvalitním jídlem, ale se špičkovými restauracemi se pojí prestiž. Mnoho lidí nevidí důvod pro návštěvu restaurace, na kterou by museli šetřit. Někteří v moderní gastronomii smysl vidí a může jim připadat i fascinující, avšak cena je něco, co stojí v cestě už jen při každodenním nákupu potravin. Pro tuto skupinu lidí je návštěva podobného podniku zážitek na celý život. Pak je tu část společnosti, pro kterou podobné večery mohou být rutinní záležitosti. Kromě celebrit

první třídy, mezi které mohou patřit např. slavní herci, se jedná i o určitý typ byznysmenů převážně v oblasti financí, kteří ani tak nemusí oceňovat konceptuální či kulinářskou hodnotu dané restaurace či pokrmu, jako je spíš používat především coby symbol statusu. I v dnešní době je tedy jídlo používáno jako ukazatel sociálního postavení a fine dining, jako jeho vrchol, přesunul akcent z množství a přebytku na kategorii výlučnosti. Se zhoršující se klimatickou krizí se také dává čím dál více důraz na udržitelnost a kvalitu surovin, avšak udržitelnost a kvalita je skoro synonymem pro vysoké ceny, kterou ne každý může zaplatit. Právě s představiteli těch nejbohatších sociálních skupin dnešní doby film pracuje v kontrastu s těmi, kteří představují členy těch nižších. Postava Margot, která funguje jako prostředník mezi nablýskaným světem fine diningu a realitou většinového diváka. Působí jako uzemnění, jako jediná postava, která stále stojí nohama na zemi. Tento faktor ztráty kontaktu s realitou zasazený do prostředí vyšších tříd je něco, co není Mylodovi ani scénáristům Reissovi a Tracymu neznámé. Je to totiž něco, co lidé, kteří nežijí v podobných podmínkách, považují v jistém smyslu za fascinující, pobuřující a vtipné zároveň. Proto je zmiňované prostředí tak ideální pro satirické pojetí spolu s prvky humoru. Naopak právě prvky hororové a thrillerové přispívají k zajímavosti a vtáhnutí do děje. Představa, že se nabubřelým, pozérským, bohatým lidem, kteří ovládají naši společnost, dostane jakéhosi trestu, je pro diváka lákavá. Vytváření napětí, které trvá až do konce filmu, umocňuje intenzitu sdělení a hororové prvky násilí, jako smrt sous-chefa Jeremyho, useknutí prstu Richarda, nebo samotný vrchol, společná sebevražda, jsou použity jako faktor šoku, který prožívají postavy i diváci. Vyváženost satiry, humoru a hororu v tomto případě funguje v symbióze, aniž by jeden z žánrů převažoval. Divák tak na konci může odcházet s komplexnějším dojmem, který ho přiměje přemýšlet, nemá tak pocit, že se jen dobře zasmál či bál.

4.2.4.1. Komutační test

Příklad komutačního testu provedu v zaměření na žánr a gastronomii. Zcela klíčovou roli v tomto filmu a jeho fungování hraje právě moderní gastronomie a fine dining ve vztahu k sociálnímu rozdělení společnosti. Pokud by se film odehrával např. v obyčejném bistru nebo fastfoodovém řetězci, význam by se zásadně změnil. Je zde totiž důraz na přirozené prostředí určitých sociálních tříd, které je založeno na realitě. Kdyby kritik michelinských restaurací, filmová hvězda a snobští byznysmeni zavítali do těchto prostor, vzbuzovalo by to možná humornou scénu, ale neodráželo

by to realitu, tudíž by se publikum nemohlo vcítit do děje tak, aby film působil věrohodně. Stejně tak by změnilo význam a spojení se standardem dnešních špičkových restaurací, kdyby se hosté sešli v michelinské restauraci, která by servírovala především suroviny z neetických, neudržitelných zdrojů, či dokonce suroviny nekvalitní.

V otázce žánrové je situace podobná. Pokud by film volil jen stránku komediální či například historickou komedii zasazenou do doby minulé, význam, který se film snaží předat, by zmizel. Společenská kritika by se stala jen vtípem, který by se zdál méně realistický, a v případě zasazení do jiné doby by se mohlo zdát, že se jedná o zobrazení reality minulosti, která je dnes jiná. Pokud by nedošlo na závěrečnou smrt hostů (kromě Margot), protože jak vysvětluje přesvědčivě postava Katherine, autorky nápadu zabít na závěr všechny přítomné, dobré menu potřebuje zakončení, které vše koncepčně propojí. Jinak by zde šlo jen o dobré jídlo, a to nikoho nezajímá. Nevedlo by to k něčemu novému, přelomovému, zajímavému.

4.2.5. Syntagmatická analýza

Tvůrci *Menu* pracují s karikaturami, které mají vliv na konstrukci společenské satiry. Výrazným prvkem je v tomto filmu karikatura gurmánského pozérství a ignorance v různých formách a ve spojení s vyšší třídou či lidmi, kteří chtějí být její součástí.

Kritička Bloomová se více zajímá o to, co může na každém jídle kritizovat, než aby ho doopravdy jedla či si ho dokonce snažila užít, její editor Ted žije hlavně z jejího úspěchu a souhlasí s každým jejím slovem místo toho, aby si tvořil vlastní názory, kterými by mohl přispět do dialogu. Georgie Diaz se snaží zachránit svou kariéru. Tyler je intelektuální pozér, který sice dokáže porozumět myšlence, konceptu či procesům příprav pokrmů, ale není schopen se na kuchařském umění podílet.

Převážná většina dnešní kultury se vlivem internetu a internetových platforem pojí s konzumem, především s konzumem různých obsahů, od fotek, videí, seriálů, až po gastronomický průmysl. Kritizovat tak moderní společnost prostřednictvím části kultury, která je doslova založena na fyzické konzumaci, se nabízí, mimo jiné také proto, že je populární více než kdy jindy napříč všemi sociálními třídami. Menu

je naplánované jako způsob potrestání a očištění hříchů nejen hostů, tedy těch, kteří berou – konzumují, ale i těch, kteří dávají – tvoří obsah ke konzumaci.

4.2.5.1. Karikatury, chování a pokrmy

První skupinou jsou byznysmeni Dave, Bryce a Soren. Ti představují skupinu maloburžoazie s vysokým ekonomickým kapitálem, který výrazně přebíjí ten kulturní. To se projevuje v jejich sebe prezentaci, kam spadá i již zmíněné oblékání a chování. V restaurantu považují konceptuální významy pokrmů za vtip, jelikož je vidět, že tomu nerozumí. Povyšují se nad zaměstnance Hawthronu i nad samotného Slowika. Např. ve scéně, kdy hosté jedí první chod „ostrov“, kamera zabírá každý stůl a ukazuje konverzace u stolu. U stolu Davea, Bryce a Sorena je pokrm přirovnán k jídlu pro vydry. Soren dokonce zmiňuje, že jeho soukromý chef doma dělá mořské plody stejně dobré a vychvaluje ho před ostatními, načež se vzájemně shodují, že aspoň mohou říct, že tu byli, protože jídlo nestojí za nic.

Tato skupinka je tvořena muži, kteří za svůj úspěch vděčí daňovým podvodům, podvádí své přítelkyně a ukájí se pouze představou svého bohatství. Jak zmiňují na začátku, sami o sobě ví, že jsou špatní lidé a jejich jediným životním potěšením jsou peníze a jejich práce.

V případě podávání tohoto chodu je dobře vidět zastoupení tříd na spektru ekonomického a kulturního kapitálu a jejich přístupu k podávanému jídlu.

Tyler při Slowikově monologu o tomto chodu dokonce začne brečet dojetím, zatímco Margot vypadá, že ji vyprávění o symbióze přírody a tohoto pokrmu nijak neohromilo či nenadchlo. Ale snaží se k Tylerovi přiblížit tím, že mu chce vyprávět o restauraci ve svém rodném městě, avšak Tyler ji skočí do řeči a jediné co ho zajímá je, zda neudělal špatný dojem na Slowika, když vyrušil jeho monolog svými poznámkami. Tylerova sebestřednost a dychtivost po přijetí mezi kuchařskou smetánku se projevuje v průběhu celého narativu. Margot nechápe, proč by se měl zabývat tím, jestli ho bude mít Slowik rád nebo ne, připomíná mu, že on mu platí za to, aby byl obsloužen a nezáleží na tom, zda ho má šéfkuchař rád nebo ne a povzbudí ho, aby se pustil do svého „kamene“.

Margot není oslněná dekonstruovanými či konceptuálními pokrmy. Představuje mezi hosty nezvanou nižší třídu, která má nízký nejen ekonomický, ale i kulturní kapitál. Její vkus je ovlivněn její třídní zkušeností, kde „opravdové jídlo“

znamená plný talíř, který člověka nasytí, a ne umělecké výtvoř, které mají nějaký konceptuální přesah. Což dává najevo i u ostatních chodů, stane se díky tomu i objektem zájmu Slowika, který se jí výslovně zeptá, proč nejí jeho jídlo, na což Margot odpovídá, že to, co tu dostala, jídlo není.

Postava Lillian Bloomové je ukázkou snobských kritiků, kteří se za každou cenu snaží prodat svůj kulturní kapitál, avšak vysoký ekonomický kapitál je dostal již tak daleko od styku s reálným životem nižších tříd, že se stávají i pro vzdělanější část obyvatelstva nesrozumitelnými na úkor používání rafinovaných referencí a fráží a odmítají jakoukoli korekturu. Lillian je tak věrnou karikaturou arogantního snobství. Její poznámky nejen o jídle jsou řečeny tak komplikovaně, že ani její editor Ted nemá jinou možnost než se vším souhlasit, aby nevypadal hloupě či pod její úroveň. Výraznou ukázkou tohoto chování lze vidět právě při prvním chodu, kdy „ostrov“ popisuje jako velmi „thalassický“, čemuž Ted nejdříve nerozumí, a tak Lillian musí vysvětlit, že tím myslela „mořské“, protože Thalassa byla antickým duchem moře.

Stará filmová hvězda Georgie, která o sobě prohlašuje, že je gurmán, u tohoto chodu řekne, že je to zkrátka dobré, načež jeho asistentka Felicity namítá, že pokud chce mít pořad o jídle, bude o něm muset umět také něco říct. Z rozhovoru je však jasné, že jeho zájem o jídlo a údajné kamarádství se Slowikem je jen báhorka, která mu má zachránit kariéru.

Richard a Anne se nebaví o jídle vůbec. Nedokáží se totiž bavit téměř o ničem. Svě manželství se snaží zachránit předraženými společnými večeremi, z kterých si však nic neodnáší.

Jedna ze zásadních částí pro posun narativu filmu je chod „talíř bez chleba“. Nejen že sám Slowik vysvětluje význam chleba a proč ho hosté nedostanou, ale tento chod sám o sobě vyvolá rozdílné reakce v každé skupině, které odhalují jejich vkus související s třídní příslušností.

Skupina oceňující konceptuální význam tohoto chodu, je Tyler, Lillian a Ted, kteří pokrm s úsměvem přijímají jako důmyslný komentář třídní společnosti. Ostatní jsou však nevěřičně v úžasu, který hraničí se vztekem, a koukají okolo sebe, zda se jedná pouze o špatný vtip. Felicity našťvaně mumlá, že restaurace známá svým

chlebem neservíruje chleba, zatímco samozvaný gurmán se snaží na chodu najít onen smysl. Soren, Bryce a Dave vyžadují po Else chléb s výmluvou, že sice chápou tyhle konceptuální věci, ale chléb chtějí. Elsa je však odmítne, a to vyvolává reakci „víte, kdo my jsme?“, Elsa však ujistí hosty, že ví moc dobře, kdo jsou, a právě proto žádný chléb nedostanou. Lillian místo ochutnání jako první věc začne kritizovat nepovedenou emulzi, zatímco Margot bere toto gesto jako urážku a odmítá chod jíst, mezitím co se jí Tyler snaží vysvětlit, že jde o geniální myšlenku, která má svůj koncept a roli v příběhu celého menu. Margot však říká, že ví, co je koncept, ale že v restauraci by se mělo lidem podávat jídlo. Tímto přivolá pozornost Slowika, který ji osobně konfrontuje u stolu a vyzve ji, aby jedla. Margot odmítne s tím, že je schopná sama určit co a jak bude jíst. Slowik odchází a Tyler Margot nařkne z toho, že ho před Slowikem ponížila. Tyler následně vybuchne u dalšího chodu „vzpomínka,“ kde je rozrušen svými fotkami na tortillách. Margot navrhně, aby pokrm poslal zpátky do kuchyně, v čemž se jí snaží zastavit tak, že na ní luská prsty a nazve jí dítětem. Margot po něm žádá omluvu místo které dostane jen další urážky. Margot se pak na toaletách, kam si jde tajně zapálit cigaretu, setká se Slowikem, který poznal, že sem nepatří a žádá po ní, aby mu řekla, proč nejí a kdo doopravdy je. Slowik tak dokázal na základě jejího chování usoudit, že nepatří do stejné sociální třídy jako ostatní, což kazí jeho plán.

Vyčleněnost Margot je jedním z hlavních prvků, kterými nám film dává najevo její status skrze ostatní kódy. Nejen skrze oblečení, chování, ale i ve volbě záběrů soustředěných na její úhel pohledu. Narativ sleduje především její dějové odbočky, které osvětlují, kdo vlastně je a jak se na Hawthorn dostala. Ostatní postavy hostů jsou vedlejší. Je to také proto, že divák je stavěn do pozice Margot. Do pozice hosta, který zde neměl být. Realita Hawthornu má působit pro obyčejného člověka nedosažitelně.

4.2.5.2. Menu jako vypravěč

Film pracuje s jednotlivými chody jako se zásadním prostředkem posunu narativu. První chod je seznámením s ostrovem a jeho přirozenou krásou, která je nadřazena všem postavám. Druhý chod funguje jako zařazení jednotlivých skupin do jejich sociálních tříd prostřednictvím absence chleba a jejich reakcí na ni. Třetí chod „vzpomínka“ seznamuje hosty nejen s životem Slowika, ale také s nimi samými. Má za úkol poukázat na to, čím se provinili a donutit je reflektovat sami sebe. Čtvrtý chod

„nepořádek“ má za úkol přiblížit hostům, jaké následky nese Slowikovo řemeslo a umění. „Palate cleanser“ neboli něco na vyčištění chuťových buněk, je prostorem pro uklidnění a vyjasnění otázek ohledně jejich situace. Tyto otázky jim Slowik také sám zodpoví. Popisuje je samotné jako ingredience degustačního konceptu. Konfrontuje však každého s tím, že by důvody, proč jsou dnes zde, neměly být překvapením.

Lillian Bloom ví o tom, jakou sílu mají její recenze a kolika lidem jimi zničila život a Ted je tím, kdo její špínu šíří, podporuje a hýčká si ji jako zdroj svého úspěchu. Richard a Anne, přesto že jsou stálými zákazníky Hawthornu, nedokáží uvést ani jedno jídlo, které zde během pěti let jedli. I přes to, že jíst v Hawthornu je privilegium, jež mnozí touží zažít alespoň jednou v životě, oni měli možnost zde být jedenáctkrát. Uvádí však i sebe jako vzorek tohoto degustačního konceptu. Slowik si uvědomuje, že on sám je součástí problému. Dovolil, aby cena jeho umění dosáhla takové výšky, že si jej mohou dovolit pouze lidé z jejich společenské vrstvy. Lidé, které se bláhově snažil uspokojit přesto, že je uspokojit nelze, počínaje jeho alkoholickou matkou.

Při rozhovoru s Margot v jeho kanceláři se pak dozvídáme další kus skládky, kterou tvoří ztráta nadšení z poskytování jejich služeb. Oba se svěří, že již nějakou dobu nepocítily nadšení ze své profese, i když tomu v minulosti bývalo jinak.

Pátý chod „mužská pošetilost“ poukazuje nejen na muže na straně hostů, ale i na Slowika samotného, který přijímá trest za své činy vůči sous-chefovi Katherine. Následný komický hon na muže je součástí kritiky patriarchální a misogynní společnosti a má jinak sebevědomě se prezentující muže ukázat jako zbabělce, kterými jsou. Vítěz Ted dokonce vyhraje tak, že se schová do kurníku mezi slepice.

Mezitím, co ženy mají možnost ochutnat pokrm a společně konverzovat, také Margot odhalí svou pravou identitu. Po návratu mužů Georgie Diaz přizná Felicity, že je břídil a přestane s přetvářkou. Felicity to však nevdá, protože kradla jeho peníze a oba o tom věděli, stejně jako Felicity věděla, že o ní napsal špatné hodnocení. Oba si tak uvědomují, pod tíhou smrti, která nad nimi visí, že jsou špatní lidé v mašině showbyznysu.

Dalším na řadě je Tyler, který si stále neuvědomuje, z jakého důvodu tu doopravdy je. Dalším chodem jsou „Tylerovy kecy“. Skrze tento akt Tylerova trestu,

který vyústí v jeho následnou sebevraždu, se snaží Slowik ukázat na jeden z hlavních důvodů, proč se jeho umění degradovalo do formy pouhého obsahu určenému ke konzumaci, a ne k prožívání. Požitek a vzbuzení silných emocí při konzumaci uměleckého díla, v tomto případě gastronomického výtvoru, je cílem umělce, tvůrce tohoto díla, který se však bortí při odhalení každého kroku jeho přípravy. Slowik chtěl tvořit umění, které by vyvolávalo dojem, že ho málokdo dokáže vytvořit. Proto špičkoví šéfkuchaři, stejně jako například kouzelníci, utajují své recepty. Pokud kouzelník odhalí, jak trik provedl, ztrácí své kouzlo. To samé dělá ve Slowikově očích „foodie culture“, které je Tyler součástí. Tajně fotí každý pokrm, aby ho pak mohl sdílet. Snaží se poznat každou ingredienci a postup přípravy místo toho, aby si pokrm doopravdy užil a jen nepředstíral své přehnané reakce.

„Foodie culture“ je ale také hlavním důvodem, proč se Slowikovo umění dostalo do takových výšin, kde nikdo jeho umělecké dílo nebude oceňovat za to, co má skutečně znamenat, a vnímat jeho chuť, ale stalo se potravou pro analyzující kritiky a pozérské „gurmány“ nebo lidi, kteří je využívají pouze jako symbol statusu.

Proto je důležitým neplánovaným chodem cheeseburger. Margot vyžádá tento chod ne jako pouhou provokaci pro moderní gastronomy, ale jako cestu ke Slowikově zamrzlému srdci. Jako jediná totiž vkročila do jeho domu a viděla, který z vystavených úspěchů jeho kariéry je ten, kde se usmívá. Je jím fotka zaměstnance měsíce v Hamburger Howie's. Margot tak ve snaze probudit ve Slowikovi radost z vaření požádá právě o „opravdový“ cheeseburger. Slowik neskrývá fakt, že je z imigrantské rodiny, která našla domov v Americe, kde následně dostal příležitost jít za svým snem. Jako mnoho známých osobností začínal právě ve fastfoodové restauraci. Význam tohoto cheeseburgeru není jen Slowikovým sentimentem, ale i součástí symbolu „amerického snu“ a významu sentimentu celé americké kultury. Margot tak jako jediná dostává možnost odejít z Hawthornu živá. Svolení však nedostává jen od Slowika, ale i od přisedících hostů. Nikdo z nich se totiž už nesnaží utéct.

Poté co Margot odejde, Slowik požádá hosty o vyřešení účtu. I přesto že všichni ví, že zemřou, položí na stůl své peněženky a kreditní karty. Vzdávají se tak dobrovolně svého bohatství, které pro ně již nemá žádnou hodnotu. Smíření s osudem společné smrti se dále pojí i se sladkou tečkou, posledním chodem „s'more“. Nikdo

z hostů se nebrání obléknutí kabátu z marshmallows a nasazení čokoládového klobouku. Všichni oddaně poslouchají Slowikův monolog.

Zbylí hosté se stali součástí kultu, kterým je Hawthorn, a naslouchají svému vůdci, šéfkuchaři Slowikovi, stejně jako zbytek zaměstnanců. Všichni přijímají očišťující oheň, který je záhubou a vysvobozením z jejich prázdných životů.

Slowik jako postava vůdce kultu působí po celou dobu filmu. To, co hostům přijde zpočátku nepřirozené, oddanost zaměstnanců, kteří si sami zvolili následovat Slowika, poslouchat každý jeho rozkaz, jejich bezmezná oddanost, která jde až za hrob, se v průběhu filmu mění. Když Slowik povzbuzuje všechny přítomné, aby se ohně nebáli, aby ho vítali, hosté stejně jako zaměstnanci poslechnou. Než pustí rozžhavené uhlíky do vznětlivé směsi, vysloví svá poslední slova lásky ke všem přítomným, zaměstnanci i hosté jeho slova opětují, zůstávají na svých místech a nechávají se pomalu rozpouštět. S výbuchem se tak společně spojí v dezert s' more.

Gesto Margot, která v posledních záběrech jí cheeseburger na palubě lodi a zvolí si přiložené menu jako ubrousek, tak působí jako vztyčený prostředník buržoazní maškarádě, kterou večer na Hawthornu byl.

4.2.6. Intertextualita

Ve filmu se objevují odkazy především na dnešní populární kulturu spojenou s internetem. Už jen postava Tylera, která představuje karikaturu „foodie culture“ a vyznačuje se především stereotypem, který je na Tylerově postavě jedním z jeho prohřešků, tedy neustálým focením jídla mobilním telefonem. Objevuje se také odkaz na význam streamovacích platforem při scéně, kdy se Felicity snaží přimět Georgieho, aby pro ni udělal „pitch,“ neboli odprezentoval, jak by se zachoval ve své nové show, která má vzkřísit jeho kariéru a získat mu cenu Emmy. Tím se dostáváme k odkazu na americké televizní ceny Emmy, které se konají každý rok a jsou obdobou filmových Oscarových ocenění. Je tu také důraz na počet streamovacích platforem, kterým chce Georgie svou show prezentovat. Značí to změnu televizní krajiny, kde převládají streamovací platformy.

Samozřejmě jsou zde odkazy na gastronomii. Na realitu michelinských restaurací, tvrdé kuchařské rutiny a postupy příprav molekulární kuchyně. S tím se pojí odkaz na vzestup popularity šéfkuchařů jako celebrit, kde je jedním ze zásadních

faktorů právě televize a televizní pořady o vaření, které jsou často důvodem, proč se někteří šéfkuchaři dostanou na stejnou úroveň popularity jako hollywoodští herci nebo dnešní influenceri. Tvůrci filmu také záměrně pracovali s tvůrci show *Chef's table*, kterou se inspirovali v detailních samostatných záběrech na jednotlivé chody.⁶⁹

4.2.7. Způsob oslovení

Film pracuje s předpokladem, že se diváci dokáží odkázat na svoje zážitky z reálného života, ať už se dostali do pozice Margot, nebo byli naopak na straně „foodies”. Jelikož film odkazuje výrazně na současnou populární kulturu, která je často založená na fascinaci životní úrovní vyšší sociální třídy a fenoménu jídla, jenž více či méně zaujme všechny. Ve spojení s kombinací žánrů si film velmi promyšleně hraje se satirou a komedií v prostředí špičkového restaurantu v čerstvě postcovidové době, kdy si společnost globálně procházela změnami a depresivním obdobím a lidé se více než kdy předtím dokázali vcítit do reality uzavřeného prostoru a odtržení od běžné civilizace, kterým je i samotný filmový Hawthorn.

Covidová krize neovlivnila společnost jen díky izolaci od vnějšího světa prostřednictvím lockdownů, ale také způsobila ekonomickou krizi, především v oblasti služeb. V dobách, kdy většina lidí trpěla nedostatkem potravin, hygienických potřeb, které rychle mizely, a sociálního kontaktu, se ti nejbohatší členové společnosti scházeli na tajných večírcích, nebo si mohli dovolit uzavřít se v pohodlí svých luxusních vil, kde měli dostatek všeho a stávali se tak terčem kritiky více než předtím.⁷⁰ Sociální izolace také vedla k potřebě excesivní konzumace internetového obsahu, kterou vnímal téměř každý. Lidé si tak začali více konzumního charakteru společnosti.⁷¹

⁶⁹STREAM WARS. *Making Of THE MENU (2022) - Best Of Behind The Scenes & Talk With Ralph Fiennes & Anya Taylor-Joy*. In: Youtube. Online. Dostupné z: <https://youtu.be/trWyskGLMyw?si=bBYJSPkYJ6cE8Na4>. [cit. 2024-05-09].

⁷⁰HESS, Amanda. *Celebrity Culture Is Burning: The pandemic has disrupted relations among the masses, the elites and the celebrities who liaise between them*. Online. In: THE NEW YORK TIMES. Nytimes.com. 2020. Dostupné z: <https://www.nytimes.com/2020/03/30/arts/virus-celebrities.html>. [cit. 2024-05-05].

⁷¹CRISPELL, Diane. *Impact of COVID-19 on consumer behavior*. Online. In: GfK. Gfk.com. 2020. Dostupné z: <https://www.gfk.com/blog/2020/04/report-impact-of-covid-19-on-consumer-behavior>. [cit. 2024-05-05].

5. Komparace

Využití gastronomie a aktu konzumace jídla je pro tyto dva filmy klíčové. Jídlo jako takové je v umění často využíváno k symbolickému vyjádření sociálního postavení. Jeho symbolika se však měnila a vyvíjela stejně jako se měnila společnost samotná, a tyto dva filmy toho mohou být názornou ukázkou. Gastronomie je jedním z klíčových prvků, díky kterým je společenská satira v těchto dvou filmech tak jednoduše pochopitelná i pro diváka, který se nevyzná ve všech receptech francouzské kuchyně či v postupech molekulární gastronomie. Publikum každé sociální třídy totiž zná v naší kultuře zakódované významy týkající se stravování. Ať už jde o to, že pečeně či grilované maso je slavnostnější než kus masa uvařeného ve vodě, nebo že dostupnost čerstvých surovin je vždy lepší než instantní náhražky či mražené polotovary.

5.1. Zobrazení buržoazie

V obou filmech se pracuje se zobrazením vyšší třídy za účelem její kritiky. *Velká žranice* zobrazuje čtyři bohaté muže jako hlavní postavy filmu. Jsou to stereotypy buržoazních bílých mužů s vysokým ekonomickým i kulturním kapitálem, se kterými se může ztotožnit jen malé procento většinového diváka. Postavy nemají vzbuzovat soucit či pochopení, ale znechucení. Cílem *Velké žranice* bylo konfrontovat, šokovat a zesměšnit buržoazii. Formou až žaludek zvedajících orgií ve stylu francouzské měšťanské buržoazie tak Ferreri nastavoval zrcadlo konzumní společnosti, které byl sám součástí.

Dominantní charakteristikou čtyř hlavních postav je archetyp gurmána ve fungování stereotypu intelektuálních buržoazních mužů, kteří si plní svá břicha k prasknutí, což je pravým opakem toho, v čem by měla tkvět podstata gurmánství. Pokud bychom se ale podívali na to, jak by taková ikonografie gurmána jako symbolu buržoazie vpadala dnes, některé charakteristiky by se zásadně lišily. V dnešní moderní gastronomii se vlivem globalizace změnila norma a pohled na zpracovávání surovin, přestože francouzský vliv ve fine diningu výrazně zůstal ve formě terminologie a systému brigade de cuisine.

Dnešní stereotyp moderní buržoazie představuje většinou vzdělané, bohaté lidi, kteří si mohou dovolit to nejlepší v rámci zdravotní péče, potravin (nejlépe organických), udržování svého těla v kondici, aby splňovalo současné standardy krásy a dům s interiéry od těch nejlepších designérů. Místo znalosti vaření se stalo standardem těch nejbohatších mít vlastního soukromého kuchaře a o nákup potravin se často stará také někdo jiný, tím vzniká ztráta kontaktu s realitou a hodnotou produktů.

5.2. Vkus a gastronomie

Estetický vkus buržoazní třídy se během padesáti let, které dělí tyto dva filmy, zásadně změnil. Ingredience, postupy příprav, styl stolování i vzhled interiérů prošly transformací. Před padesáti lety se bohatství ukazovalo přebytkem a viditelně honosným stylem, který můžeme vidět právě ve *Velké žranici*. Stará vila plná olejomaleb, starožitností všech druhů, zlatého zdobení apod., způsob stolování „à la française“, který má za úkol ukázat všechno jídlo ve své velkoleposti. Recepty jsou ukázkou excesivity (dóm z páté ne z jednoho typu drůbeže, ale ze tří), více je lepší než méně. Výrazné chutě se pro tvorbu ještě výraznější chuti. Vkus buržoazie se rovná maximalismu.

Menu je sondou do moderního minimalistického vkusu dnešní buržoazie. Dnes je za největší status kvality namísto překombinované výrazné kuchyně obsahující těžké krémové základy apod. považována lehká, zdravá a udržitelná jídla. Moderní gastronomie se více než v minulosti začala propojovat s vědou, především s chemickými a fyzikálními znalostmi, jichž si můžeme všimnout v molekulární gastronomii.

Molekulární gastronomie esteticky působí jako minimalistická, soustředící se na užívání přirozených chutí surovin, které specifickou úpravou dávají vyniknout hlavní surovině pokrmu, a dává důraz na čerstvost. Tento typ gastronomie se také projevuje v dnes zažitém stylu servírování „à la russe.“ To se soustředí na každý jednotlivý talíř hosta, stejně jako pokrm na konkrétní surovinu. Spektákl hostiny tak spočívá v konceptu jednotlivých pokrmů či menu společně se souhrou obsluhy a kuchyně. Fine dining se pak přidává se svou exkluzivitou založenou na zážitku z návštěvy restaurace. Stejně, jako se dříve buržoazie snažila maximalizovat svoje

hostiny obrovským množstvím podnosů s velkými architektonickými výtvary z jídla, se fine dining snaží maximalizovat hostiny v podobě zážitku, může však dojít až k tomu, že pokrmy samotné jsou na druhém místě. To můžeme vidět např. v chodu „talíř bez chleba“.

5.3. Konzumní společnost

Oba filmy jsou kritikou konzumní společnosti. *Velká žranice* ale představuje konzumní společnost před padesáti lety, kdy konzum představoval především materialistický přebytek. *Menu* představuje další stupeň konzumní společnosti, kdy se excesivní konzum přesunul do bodu, kde materiální věci nedostačují a lidé chtějí konzumovat „zážitky“, kterých skrz hmatatelné předměty nemohou dosáhnout. Dnešní nenasytnost s příchodem internetu spočívá i v konzumu online obsahu, který se stal nekonečným. Od streamovacích platform po sociální sítě, se kterými se pojí zmíněná foodie culture. Populární internetová kultura je často zakládána na kultu osobnosti a celebrit, mezi které se dnes řadí nespočet šéfkuchařů. *Menu* tak posunulo tento fenomén do podoby fungování restaurace jako náboženského kultu, který je pro většinu lidí vzdálenou realitou.

5.4. Hlavní ženské postavy

Postavy Andréy a Margot se na první pohled můžou zdát podobné, obě jsou ženami z nižší sociální třídy, které se dostaly do prostředí buržoazních hodů, kterých původně neměly být součástí.

Andréa a Margot představují nižší sociální třídu, kvůli níž se jejich vkus liší, např. jejich oblečením či gurmánskými znalostmi. Jejich zobrazení ve filmu může být do určité míry ovlivněno i některými genderovými stereotypy. Andréa v padesát let starém filmu je ze začátku zobrazována jako submisivní žena, učitelka malých dětí. Je prezentována jako pečovatelská mateřská postava, která si užívá pozornost a komplimenty přítomných mužů, hledá v nich určitou validaci vzhledu i svého vlastního významu jako ženy. V průběhu filmu však nabývá na síle, dokonce se stává dominující energií celého prostoru. U postavy Andréy nemůžeme pozorovat její myšlenkové pochody nebo emoce, které se netýkají ostatních, můžeme však sledovat,

že její erotická ženská energie symbolicky roste s tím, jak muži chátrají, stává se tak pro ně jakýmsi andělem smrti.

Margot na druhé straně představuje sebevědomou ženu, která si nenechá od nikoho diktovat, co se jí má líbit a co má dělat. I když pracuje jako eskortní dívka, prokazuje, že má stále svou důstojnost na rozdíl od ostatních, kteří se nechají Slowikem ovládat. To, že se živí jako placená společnice neznamena, že by její chování k zákazníkům bylo totožné s tím, kdo doopravdy je. Není povrchní a její práce se nestala jejím charakterem na rozdíl od ostatních. Oproti Andrée je Margot jednou z hlavních postav a je zásadní pro narativní linku, která se soustředí především na ni a na její vnímání světa.

5.5. Motiv smrti

Oba filmy pracují s motivem smrti za podobným účelem. Kritizují konzumní kapitalistickou společnost, která vede k záhubě, ale zobrazení této záhuby se liší. Ve *Velké žranici* není explicitně řečeno, proč se postavy sešly, aby zakončily své životy. Je však vidět, že dobrovolně opouštějí své úspěšné kariéry, aby se společně ujedly k smrti. Jejich motivace by se dala považovat za čistě sobeckou. Za svou ztrátu chuti do života vinní spíše svět samotný, systém, kterého jsou součástí a jako nástroj pro vykonání tohoto činu si vyberou samotnou konzumaci zahnanou do extrému.

V *Menu* je motiv smrti také symbolem určitého osvobození, ale motivace Slowika jako vůdce a vykonavatele vraždy přítomné buržoazie je jiná než motivace Uga, Marcella, Philippa a Michela. Slowikovým záměrem je potrestat zástupce všech, kteří jsou součástí systému, jenž zničil podstatu kulinářského umění, změnil jeho význam i Slowika samotného.

Závěr

Cílem této práce bylo pomocí sémiotické analýzy dokázat a zdůvodnit podobnost filmů *Velká žranice* a *Menu*. Analýza se zaměřovala na úlohu gastronomických prvků, které byly použity v obou filmech, jak jsou tyto prvky signifikantní pro kritiku společnosti, a především na roli buržoazie, již tyto filmy zprostředkovávají. V analýze jsem se zaměřila na několik prvků. Zobrazení sociálního statusu postav, gastronomické kódy, zasazení hlavní ženské postavy a motiv smrti.

Oba filmy vykreslují prostřednictvím gastronomických kódů sociální status hlavních postav, změny ve vkusu a způsobech servírování jídel, což odráží transformaci společnosti a hodnotových orientací. Sociální status hlavních postav ve *Velké žranici* je znázorněn pomocí karikatur představitelů tehdejší buržoazie. Tedy čtyři muži ve středních letech, s povoláním ve vedoucích pozicích, disponující vysokým ekonomickým i kulturním kapitálem, což je reprezentováno skrze jejich vkus, který souvisí se sebereprezentací. Ta se projevuje volbou oblékání, místa, chování, a především volbou jídla. Hlavním charakterovým rysem postav, který je všechny spojuje v narativu filmu, je gurmánství. V *Menu* jsou karikatury moderní buržoazní společnosti reprezentovány pomocí několika stereotypů bohatých lidí. Někteří disponují jen vysokým ekonomickým kapitálem a někteří i kulturním. Jsou zde představeni jak kulturně vzdělaní snobové a pozéři, tak i ignorantští zbohatlíci, kteří využívají fine dining pouze jako symbol bohatství a neznají pravý význam gurmánství.

Komparace filmů ukazuje proměny ve vnímání kvality surovin a způsobu stolování, což je spojeno s evolucí vkusu buržoazie. Zatímco první film reflektuje maximalistický styl a extravaganci, druhý se soustředí na minimalismus spojený s vysokou kvalitou a houbou za zážitky. Maximalismus *Velké žranice* se projevuje ve zvoleném stylu stolování à la française, a v pokrmech převážně vařených podle klasické francouzské kuchyně, známé pro své výrazné a poměrně těžké pokrmy. Dále je také viditelná honosnost věcí, kterými se postavy obklopují, jako je např. honosná stará vila či jejich oblečení. Za kvalitní suroviny se považovaly především věci z dovozu, něco, co se nedalo koupit v běžném obchodě, a to určovalo i jejich vysokou cenu. V *Menu* je sice také dáván důraz na kvalitní suroviny, ale změnil se význam ve

smyslu těch nejdražších surovin, které dnes představují naopak využívání lokálních zdrojů, tím pádem mají zaručovat i čerstvost a ekologickou bezúhonnost. Minimalistický styl dnešní doby spočívá v umírněné, jednoduše vypadající kombinaci těch nejkvalitnějších materiálů jak v interiérech a oblékání, tak i v gastronomii, kde se stal nejvyšším symbolem vysokého sociálního statusu fine dining. Tato změna vkusu je důsledkem společenského vývoje spolu s uvědoměním si ekologických aspektů.

Společenský vývoj v ohledu na změnu vnímání určitých prvků se ukazuje i v zasazení hlavní ženské postavy. Andréa je stereotypním symbolem erotické energie v podobě ženy, která hledá validaci u mužů, kteří jsou hlavními postavami, nakonec její sílící dominance přemůže chátrající buržoazní muže, o které se stará. Odkazuje tedy spíše k symbolu anděla smrti. Margot žádnou validaci nehledá, představuje emancipovanou ženu s vlastními názory, která odmítá být souzena či diskriminována na základě svého sociálního postavení. Dokonce je zobrazena jako protagonistka filmu, kterou hlavní narativní linka sleduje. Na rozdíl od Andréy nese jakousi symboliku svobody a vítězství nad vyšší třídou.

Dále analýza ukázala, že motiv smrti slouží jako vyvrcholení obou filmů, symbolizující záhubu konzumní kapitalistické společnosti. Zatímco ve *Velké zranici* je smrt chápána jako výraz deprese spojené se společenským systémem a hlavní postavy adresují jako viníka jejich deprese samotný život společenským systémem ovlivněný, v *Menu* je motiv smrti interpretován jako trest a vykoupení pro ty, kteří k problémům společnosti přispěli.

Velká zranice a *Menu* jsou ve své podstatě velmi podobnými filmy, které od sebe dělí pět desetiletí. Oba jsou satirickou kritikou konzumní společnosti a zvolily si k tomu cestu nadčasového motivu jídla, které se společně s návyky, způsobem úpravy, konzumace, prezentace a historií spojuje v gastronomii, jež se stejně jako celá společnost proměňuje a vyvíjí. Pomocí hlubšího vhledu do významů gastronomických kódů v těchto filmech je tak umožněno nejen lépe porozumět řeči gastronomie použité ke kritice konzumní společnosti a buržoazie, ale také reflektovat proměny ve společenských hodnotách a vkusu.

Seznam pramenů a literatury

Prameny

Velká žranice [La Grande Bouffe] [film]. Režie Marco Ferreri. Francie/Itálie, Films 66, Mara Films, Capitolina Produzioni Cinematografiche, 1973.

Menu [The Menu] [film]. Režie Mark Mylod. USA, Hyperobject Industries, Searchlight Pictures, 2022.

Literatura a internetové zdroje

Afrodita: Afroditu-bohyně lásky, kdo by ji neznal. Dokáže vzbudit lásku jak v srdcích smrtelníků, tak i bohů. Online. In: Antický svět. 2015. Dostupné z: <https://www.antickysvet.cz/25946n-afrodita>. [cit. 2024-05-09].

Blancmange. Online. In: Britishfoodhistory.com. 2019. Dostupné z: <https://britishfoodhistory.com/2019/06/15/blancmange/>. [cit. 2024-05-05].

BLITZ, Matt. *The History of S'mores: Ancient Greeks, Girl Scouts, and One Very Puritanical Minister: The first recipe for the campfire treat is 95-years-old, but the seeds of the s'more go back much further.* Online. In: Food & Wine. 2022. Dostupné z: <https://www.foodandwine.com/desserts/give-me-some-more-history-about-smore>. [cit. 2024-05-09].

BONDANELLA, Peter. *Italian Cinema: From Neorealism to the Present.* New expanded edition. New York: The Continuum Publishing Company, 1990. ISBN 0-8264-0426-x.

BOURDIEU, Pierre: *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste.* Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 1984.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme et al. *O labužnictví: fyziologie chuti.* Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 1994, s. [3]. ISBN 80-7106-111-5. Dostupné také z: <https://www.digitalniknihovna.cz/mzk/uuid/uuid:8c91ffa0-f5df-11e7-b2c4-005056825209>.

BRITANNICA, THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA, 2023. "gastronomy". Online. In: Encyclopaedia Britannica. Dostupné z: <https://www.britannica.com/biography/Nicolas-Boileau>. [cit. 2024-05-09].

BRITANNICA, THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA, 2023. "Nicolas Boileau". Online. In: Encyclopaedia Britannica. Dostupné z: <https://www.britannica.com/biography/Nicolas-Boileau>. [cit. 2024-05-09].

BRITANNICA, THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA, 2023. "pâté". Online. In: Encyclopaedia Britannica. Dostupné z: <https://www.britannica.com/biography/Nicolas-Boileau>. [cit. 2024-05-09].

BURZA, Marek. *Crepes Suzette jsou palačinky s pomerančovou omáčkou. Šampion lahodné chuti*. Online. In: Idnes.cz. 2021. Dostupné z: https://www.idnes.cz/hobby/domov/palacinky-crepes-suzette-pavel-berky-recept.A210325_094802_hobby-domov_bma. [cit. 2024-05-05].

Classic French Fruit Tart (Tarte aux fruits frais): A sweet pastry crust filled with vanilla pastry cream and topped with fresh fruits. Online. In: LE GOFF, Audery. Pardonyourfrench.com. 2022. Dostupné z: <https://www.pardonyourfrench.com/classic-french-fruit-tart-tarte-aux-fruits-frais/>. [cit. 2024-05-05].

COUNIHAN, Carole a VAN ESTERIK, Penny (ed.), 2013. *Food and Culture: A Reader*. 3rd edition. New York: Routledge, Taylor & Francis Group. ISBN 978-0-415-52104-8.

CRISPELL, Diane. *Impact of COVID-19 on consumer behavior*. Online. In: GfK. Gfk.com. 2020. Dostupné z: <https://www.gfk.com/blog/2020/04/report-impact-of-covid-19-on-consumer-behavior>. [cit. 2024-05-05].

EASTMOND, Nigel. *Chaud-froid d'oeuf Alain Passard*. Online. In: The Nosey Chef. 2019. Dostupné z: <https://noseychef.com/2019/07/22/chaud-froid-doeuf-alain-passard/>. [cit. 2024-05-09].

HESS, Amanda. *Celebrity Culture Is Burning: The pandemic has disrupted relations among the masses, the elites and the celebrities who liaise between them*. Online. In: THE NEW YORK TIMES. Nytimes.com. 2020. Dostupné z: <https://www.nytimes.com/2020/03/30/arts/virus-celebrities.html>. [cit. 2024-05-05].

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

How Restaurants Get Michelin Stars: A Brief History of the Michelin Guide. Online. In: AUGUSTE ESCOFFIER SCHOOL OF CULINARY ARTS. Escoffier.edu. 2024. Dostupné z: <https://www.escoffier.edu/blog/world-food-drink/a-brief-history-of-the-michelin-guide/>. [cit. 2024-05-05].

How Restaurants Get Michelin Stars: A Brief History of the Michelin Guide. Online. In: AUGUSTE ESCOFFIER SCHOOL OF CULINARY ARTS. Escoffier.edu. 2024. Dostupné z: <https://www.escoffier.edu/blog/world-food-drink/a-brief-history-of-the-michelin-guide/>. [cit. 2024-05-05].

CHANDLER, Daniel. *Semiotics for Beginners*. Online. 2001. Dostupné z: <http://www.aber.ac.uk/media/Documents/S4B/>. [cit. 2024-03-20].

CHANDLER, Daniel. *Semiotics: The Basics*. Second edition. Routledge, Taylor & Francis Group, 2007. ISBN ISBN10: 0-415-36376-4.

CHILD, Julia et al. *Umění francouzské kuchyně: světoznámá bible kulinářského umění, základní příručka všech milovníků francouzské kuchyně*. V Brně: Jota, 2014. sv. 1, s. 547. ISBN 978-80-7462-441-4. Dostupné také z: <https://www.digitalniknihovna.cz/mzk/uuid/uuid:fe406570-4fef-11e6-a5c5-005056827e51>.

Ina Culture. *Le scandale de "La grande bouffe" à Cannes – Archive vidéo INA*. In: Youtube. Online. Dostupné z: https://youtu.be/rrqZoix_8fQ?si=8h7HhDu_3LgdFOCQ. [cit. 2024-05-08].

Ina Les Recettes Vintage. *Recette: la fondue savoyarde de Raymond Oliver | Archive INA*. In: YouTube. Online. Dostupné z: <https://youtu.be/ueNcHbTqnMQ?si=pLYYdBuNCgKaYIUC>. [cit. 2024-05-05].

Ina Les Recettes Vintage. *Recette: la fondue savoyarde de Raymond Oliver | Archive INA*. In: YouTube. Online. Dostupné z: <https://youtu.be/ueNcHbTqnMQ?si=pLYYdBuNCgKaYIUC>. [cit. 2024-05-05].

KLÁRA. *Historie amerického sýrařství 1. část*. Online. In: Domacimlekar.com. 2016. Dostupné z: <https://www.domacimlekar.com/historie-americkeho-syrazstvi-1-cast/>. [cit. 2024-05-09].

Konstruktivismus sociologický. Online. In: NEŠPOR, Zdeněk R. SOCIOLOGICKÝ ÚSTAV AV ČR, V.V.I. Sociologická encyklopedie. 2018, 1.2.2018. Dostupné z: https://encyklopedie.soc.cas.cz/w/Konstruktivismus_sociologick%C3%BD. [cit. 2024-05-04].

KOVAŘÍK, Jan; STÝBLOVÁ, Tereza a HRNČÍŘOVÁ, Denisa. *Marcello Mastroianni. Přestože jeho šarmu podleho mnoho žen, se svou manželkou se nikdy nerozvedl*. Online. In: ČESKÝ ROZHLAS. Dvojka.rozhlas.cz. 2022. Dostupné z: <https://dvojka.rozhlas.cz/marcello-mastroianni-prestoze-jeho-sarmu-podlehlo-mnoho-zen-se-svou-manzelkou-se-8892690>. [cit. 2024-05-05].

KUDRNA, Jaroslav. *Dějiny Francie*. Členská knihnice (Svoboda). Praha: Svoboda, 1988.

LATOURE, Ameer a CRISP, Elizabeth. *The biggest events of 2022*. Online. In: NEXSTAR MEDIA INC. Thehill.com. 2022. Dostupné z: <https://thehill.com/homenews/noteddc/3785891-the-biggest-events-of-2022/>. [cit. 2024-05-08].

LEVINE, Robert A. *Pizza in Provence: Provençal pizza has a very thin crisp crust, at its best it is baked in wood-fired ovens, and it comes with a wide variety of toppings, many of them quite French like onion confit, French cheeses, and crème fraiche*. Online. In: HUFFPOST. Huffpost.com. 2010. Dostupné z: https://www.huffpost.com/entry/pizza-in-provence_b_629253. [cit. 2024-05-05].

Marnost nad marnost. Online. In: VÁCHA, Marek Orko. Český rozhlas. 2012. Dostupné z: <https://vltava.rozhlas.cz/marnost-nad-marnost-8013989>. [cit. 2024-04-30].

MILLMAN, Eric. *Inside Ugo Tognazzi's cult of cuisine*. Online. In: LITTLE WHITE LIES. Lwlies.com. 2022. Dostupné z: <https://lwlies.com/articles/inside-ugo-tognazzis-cult-of-cuisine/>. [cit. 2024-05-05].

MOLITERNO, Gino. *Commedia all'italiana – Comedy Italian Style*. Online. In: Senses of Cinema. 2014. Dostupné z: <https://www.sensesofcinema.com/2014/2014-melbourne-international-film-festival-dossier/commedia-allitaliana-comedy-italian-style/>. [cit. 2024-05-08].

NEKROLOG: Jeden z posledních bardů. Odešel slavný francouzský herec Michel Piccoli Zdroj: https://www.lidovky.cz/relax/lide/nekrolog-jeden-z-poslednich-bardu-odesel-slavny-francouzsky-herec-michel-piccoli.A200604_161856_lide_hekr.

Online. In: MICHALICKÁ, Jana. LIDOVÉ NOVINY. Lidovky.cz. 2020. Dostupné z: https://www.lidovky.cz/relax/lide/nekrolog-jeden-z-poslednich-bardu-odesel-slavny-francouzsky-herec-michel-piccoli.A200604_161856_lide_hekr. [cit. 2024-05-05].

POKORNÝ, Petr. *Objevte chuť a přínosy bergamotu, ovoce, díky kterému vznikl Earl Grey*. Online. In: KUPI.cz. 2023. Dostupné z: <https://www.kupi.cz/magazin/clanek/22995-bergamot-ovoce>. [cit. 2024-05-09].

POSPĚCHOVÁ, Petra. *Cassoulet je pokrm z fazolí a masa, vznikl ve Francii za stoleté války*. Online. In: HOSPODÁŘSKÉ NOVINY. Hn.cz. 2013. Dostupné z: <https://vikend.hn.cz/c1-59100530-cassoulet-je-pokrm-z-fazoli-a-masa-vznikl-ve-francii-za-stolete-valky>. [cit. 2024-05-05].

PROCACCI, Giuliano. *Dějiny Itálie. Dějiny států*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1997. ISBN 978-80-7106-721-4.

Průvodce molekulární gastronomií: 8 základních postupů molekulární gastronomie. Online. In: Najdisihobby.cz. 2023. Dostupné z: <https://najdisihobby.cz/pruvodce-molekularni-gastronomii-8-zakladnich-postupu-molekularni-gastronomie/>. [cit. 2024-05-05].

SANDERS, Wies. *50 years La Grande Bouffe (The Big Feast)*. Online. In: Medium.com. 2023. Dostupné z: <https://medium.com/@wies/50-years-la-grande-bouffe-the-big-feast-b07cff7dea06>. [cit. 2024-05-05].

SMITH, Alison. *French cinema in the 1970s: The echoes of May*. Manchester: Manchester University Press, 2005. ISBN ISBN 0 7190 6340 X.

STREAM WARS. *Making Of THE MENU (2022) - Best Of Behind The Scenes & Talk With Ralph Fiennes & Anya Taylor-Joy*. In: Youtube. Online. Dostupné z: <https://youtu.be/trWyskGLMyw?si=bBYJSPkYJ6cE8Na4>. [cit. 2024-05-09].

SUGAR, Rachel. *Fast-food restaurants represent the best and worst of America: Drive-Thru Dreams author Adam Chandler explains the unique relationship Americans have with McDonald's, KFC, and the rest of the fast-food landscape*. Online. In: Vox. 2019. Dostupné z: <https://www.vox.com/the-goods/2019/6/26/18700762/fast-food-america-adam-chandler-drive-thru-dreams>. [cit. 2024-02-28].

ŠAFR, Jiří, 2008. *Životní styl a sociální třídy: vytváření symbolické kulturní hranice diferenciací vkusu a spotřeby*. Online, disertace. Praha: Sociologický ústav AV ČR, v. v. i. Dostupné z: https://www.soc.cas.cz/sites/default/files/publikace/safr_-_zivotni_styl_a_socialni_tridy.pdf. [cit. 2024-05-09].

ŠUBRT, Jiří. *Postavy a problémy soudobé teoretické sociologie: sociologické teorie druhé poloviny 20. století*. Praha: ISV, 2001, s. [1a]. ISBN 80-85866-77-3. Dostupné také z: <https://ndk.cz/uuid/uuid:2f5f1980-14e7-11e4-8413-5ef3fc9ae867>.

ŠVANDOVÁ, Kateřina. *Aristologie – Jídlo jako kulturní fenomén*. Diplomová práce. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 2020.

The Big Feast (1973). Online. In: IMDb. Dostupné z: <https://www.imdb.com/title/tt0070130/>. [cit. 2024-05-08].

The Culinary Institute of America. *The Professional Chef*. 9th edition. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2011. ISBN 9780470421352.

THIS, Hervé a MYHRVOLD, Nathan, 2018. "gastronomy". Online. In: Encyclopaedia Britannica. Dostupné z: <https://www.britannica.com/topic/molecular-gastronomy>. [cit. 2024-05-09].

Ústřice se zálivkou mignonette. Online. In: Recepty.cz. Dostupné z: <https://www.recepty.cz/recept/ustrice-se-zalivkou-mignonette-163251>. [cit. 2024-05-09].

WELLS, Leigh a WATSON, Molly. *Bourdieu's Food Space*. Online. In: GASTRONOMICA: THE JOURNAL FOR FOOD STUDIES. Gastronomica.org.

2012. Dostupné z: <https://gastronomica.org/2012/06/18/bourdieu-food-space/>. [cit. 2024-05-04].

Seznam obrázků

OBRÁZEK 1 AKTUALIZOVANÁ VERZE GRAFU.....	13
OBRÁZEK 2 VÝKLAD MASA	35
OBRÁZEK 3 VÝKLAD DALŠÍCH SUROVIN.....	35
OBRÁZEK 4 UGO PŘI JÍDLE.....	36
OBRÁZEK 5 HOSTINA S ÚSTRICEMI	36
OBRÁZEK 6 SERVICE À LA FRANÇAISE	36
OBRÁZEK 7 DEKADENTNÍ SELÁTKO.....	36
OBRÁZEK 8 DÓM Z PÁTÉ.....	37
OBRÁZEK 9 LUXUSNÍ INTERIÉR	42
OBRÁZEK 10 TĚLOCVIČNA	42
OBRÁZEK 11 ANDRÉA A MARCELLO	42
OBRÁZEK 12 STŘECHA S KOLEM.....	42
OBRÁZEK 13 ANDRÉA A PROSTITUTKY.....	46
OBRÁZEK 14 OBLEČENÍ ANDRÉY	46
OBRÁZEK 15 ANNE A DORT	46
OBRÁZEK 16 ÚSMĚV ANDRÉY	47
OBRÁZEK 17 JÁ MÁM HLAD!.....	48
OBRÁZEK 18 VYČERPÁNÍ MUŽI.....	48
OBRÁZEK 19 TALÍŘ BEZ CHLEBA	58
OBRÁZEK 20 SLADKÁ TEČKA	62
OBRÁZEK 21 S'MORE	62
OBRÁZEK 22 SERVÍROVÁNÍ DEZERTU	62
OBRÁZEK 23 PŘÍBYTEK ZAMĚSTNANCŮ	63
OBRÁZEK 24 RESTAURANT.....	63
OBRÁZEK 25 ŠATY MARGOT	64