

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

FILOZOFICKÁ FAKULTA

ÚSTAV VĚD O UMĚNÍ A KULTUŘE

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

JÍDLO JAKO ESTETICKÁ ZKUŠENOST, NEBO DOKONCE UMĚNÍ?

Vedoucí práce: Mgr. Ondřej Dadejík, Ph.D.

Autor práce: Anna Marie Jabčanková

Studijní obor: Estetika

2023

Chtěla bych velmi poděkovat panu doktoru Ondřeji Dadejkovi, nejen za vedení práce, ale i za obrovskou trpělivost a skvělé rady.

Prohlašuji, že jsem autorkou této kvalifikační práce a že jsem ji vypracovala pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu použitých zdrojů.

Anotace

Tato bakalářská práce se zaměřuje převážně na možnosti, zda lze uvažovat o jídle, jakožto o estetické zkušenosti, nebo zda je dokonce možné ho nazývat uměním. Hlavními body se v této práci stane nejen pouhý pohled na jídlo, ale právě i pohled na samotný akt jení, který by se tedy poté mohl nazvat druhem „krásného umění“. K potvrzení, či vyvrácení tohoto postoje bude z největší části napomáhat pragmatická estetika, která se jako jedna z mála estetických a filozofických odvětví zabývá zdánlivě obyčejnými a každodenními částmi lidského života a poukazuje na jejich neobyčejnost a případné estetické hodnoty. Poslední část práce se poté v závěru zaměřuje na různé stravovací návyky a jejich estetické a etické prvky, které mohou někdy i zásadně ovlivnit právě onen estetický zážitek jení. V práci jsou jmenovány hlavní rysy estetického prožitku spojeného s jením a situace, kdy je možné jídlo nazývat uměním.

Klíčová slova: pragmatismus, estetika, estetická hodnota, jídlo, jení, umění, vegetariánství

Annotation

This bachelor's thesis is focused primarily on options, whether you can consider food as an aesthetic experience or even if it is possible to call it art. The main points in this thesis are a rough look at food and the act of eating as a whole, which could then be called a type of "fine art." Pragmatic aesthetics will be the most significant factor in confirming or disproving this statement, as practical aesthetics focuses on everyday and mundane parts of life (as one of the few aesthetic and philosophical branches) and points out the unusualness and eventual aesthetic values. The last part of the thesis focuses on various eating habits and their aesthetic and ethical elements, which can sometimes even fundamentally influence the aesthetic experience of eating. The items listed in this thesis are the main features of an aesthetic experience related to eating and situations when it is possible to call eating an art.

Keywords: pragmatism, aesthetics, aesthetic value, food, eating, art, vegetarianism

Obsah

| | |
|-------------------------------------|----|
| Úvod | 7 |
| 1 Umění jíst a prožitky jídla | 9 |
| 2 Jídlo a člověk | 22 |
| 3 Jídlo a smrt | 25 |
| Závěr | 32 |
| Seznam literatury | 33 |

Úvod

Jídlo je jedním z nejdůležitějších aspektů našeho života. Nejen že nám přináší nezbytné nutriční a energetické zdroje, ale zároveň se i téměř celý náš den točí okolo jídla. Můžeme mezi tyto části zařadit například oběd s kolegy, kde nám vzrůstá sociální (a někdy i profesní) kontakt, nebo například rodinnou večeři, kterou můžeme vnímat jako uzavření dne a příležitost k příjemné konverzaci s rodinnými členy, jako možnost vyměnit si informace na další den, povykládat si o našich zkušenostech z onoho dne, či jen jako klidný prostor na to, cítit se příjemně s těmi, které milujeme.

Mnoho lidí však jídlo a samotný akt jení zanedbává či se pouze nedbale zasytí jen tím nejrychlejším a nejjednodušším způsobem. Mnoho lidí považuje jídlo, jeho přípravu, události jení i síť vztahů, které je podmiňují, za něco méně významného a méně vytríbeného než například návštěvu divadla, kina nebo čtení knih. Ano, tyto činnosti jsou rozdílné, aktivity spojené s jídlem se zdají být příliš praktické, materiální a fyzické, oproti všem uznávaným, zmíněným oborům lidské kultury. Jídlo a akty jení, příprava pokrmů jsou však také vrstevnatou, symbolicky bohatou, kulturní součástí našich životů a tato práce chce poskytnout pro toto tvrzení některé argumenty. Mnoho lidí si totiž neuvědomuje, že i jídlo může být estetickou zkušeností, či dokonce uměním. Mou motivací k řešení problematiky vnímání jídla jakožto zkušenosti podobné při „konzumaci umění“ je nejen snaha o odstranění podcenění tohoto tématu v estetické teorii, nýbrž i snaha o všeobecné zvýšení povědomí o estetických zážitcích spojených s jídlem.

V estetice jakožto teorii bylo jídlo často přehlíženo, cílem této práce je poukázat na estetickou dimenzi jídla, na jídlo jako komplexní událost, která se svým významem může podobat umění. Nejprve však budu muset vysvětlit pojmy, které můžeme nazvat základními v oblasti estetiky. Pochopení těchto pojmů mně v této práci pomůže navázat na pragmatický přístup, který pohlíží i na zdánlivě obyčejné chvíle našeho života jako na chvíle a situace, které mají potenciál pro estetický zážitek. Tento přístup tak bude aplikován na rovinu jídla i samostatného aktu jení. Dále v práci budou představeny možnosti, jak esteticky vyvýšit jídlo na úroveň, na které se nachází umění.

Výchozím stavebním kamenem pro tuto práci bude uvážení, jak a kdy je možné jídlo a jení vnímat jako estetickou zkušenost, v jakém smyslu je možné o jídle uvažovat jako o estetickém zážitku a jak tyto smysly lze rozšiřovat. A v neposlední řadě se práce zaměří i na vegetariánství a veganství, kde se pojí etická stránka věci s estetickou.¹ Domnívám se, že tímto srovnáním obě dimenze lépe vyniknou. Jednak je má domněnka podpořena poněkud výrazným vlivem estetická na tyto „speciální“ stravovací návyky a jednak se zde velmi úzce propojuje morální stránka jídla, která je častým důvodem pro zvolení tohoto stylu stravování, ačkoliv nemusí být vždy tak očividná.

¹ Osobně se nemohu nazývat ani vegetariánem, ani veganem, ale motivací pro tuto problematiku byl i můj osobní přístup k těmto stravovacím návykům, které mi v některých aspektech připadají velmi blízké.

1 Umění jíst a prožitky jídla

Lze vnímat jídlo jako umění? Tato zdánlivě jednoduchá otázka nemá jednoduchou odpověď. Různá odvětví estetiky obsahují mnoho názorů, které jsou často složité. Zároveň se zde liší názory, zda vůbec lze nad jídlem uvažovat v tomto kontextu, a proto je nutné se nad problematikou vnímání jídla jakožto estetického zážitku zamýšlet detailněji. V této kapitole bych se chtěla zaměřit na jídlo jakožto umění z pohledu Richarda Shustermana, který se detailně věnoval tomuto tématu ve svém textu *Somaestetika a jemné umění jíst*, kde představuje hlavní rysy jídla jakožto umění estetického zakoušení jídla obecně.

Nejprve bych se měla soustředit na otázky, které mi pomohou vyjádřit podstatu této práce: lze vůbec jídlo považovat za estetický zážitek? Díky čemu může mít jídlo a vůbec akt jedení stejné hodnoty jako umění? Můžeme se vůbec dívat na akt jedení jako na umění?

Nejdříve je nutné si stanovit, jak definovat estetický zážitek a umění, abychom tyto definice poté mohli převést na úroveň jídla a estetického zážitku. Začít bychom ale měli přímo od začátku, čili je nutné definovat samotné estetično, od kterého dále můžeme postupovat k estetickým prožitkům. Formulujme tedy, co budeme v této práci chápat estetickou zkušeností, estetickým vnímáním jakožto základní dimenzí, která spojuje umění i mimouměleckou oblast. Velmi široké a zároveň stručné vymezení poskytuje německý filozof Martin Seel.

„Tématem estetiky jsou formy a možnosti procesuálně orientovaného vnímání. Estetika se zabývá způsoby vnímání, jejichž výkon je hodnotný pro ně samotný. To je samozřejmě minimální pojem estetiky a estetického vnímání; izoluje specifický prvek vědomí, který je konstitutivní pro každý druh estetické činnosti, jakkoli může tato činnost přesahovat „nezainteresovanost“, kterou Immanuel Kant připisoval veškerému skutečně estetickému vnímání ve své Kritice soudnosti.“²

Tato definice specifikuje estetiku jako činnost, jejíž hodnota spočívá v ní samé, nikoli ve vnějším účelu. Jídlo se bude tedy stávat estetickým tehdy, když přesáhne naši vnější potřebu se nasytit, přestane být prostředek k utišení hladu a může se stát činností, která rozšiřuje naše vnímání nejen jídla, ale především souvislostí, v nichž je hluboce tělesně i kulturně zakořeněno.

² SEEL, Martin, “Nature: Aesthetics of Nature and Ethics”. In: Michael Kelly (ed.), *The Encyclopedia of Aesthetics* Vol. III. (Oxford, 1998, pp 341-343; Oxford University Press)

Kdy můžeme mluvit o jídle jako o umění? Nejen pro Seela, ale i pro další filozofy a filozofky je umění uspořádanou činností, která má za cíl záměrně vytvářet příležitosti k realizaci estetické zkušenosti a estetického vnímání ve výše uvedeném smyslu. Příležitosti zakoušet nás samé, uvědomovat si nás samé a účinně nás přetvářet. Abychom tedy mohli jídlo považovat za umění v tomto základním smyslu, nemusíme jej přemísťovat do galerií a muzeí, stačí ukázat, že je schopno přivádět nás samé k vědomí nás samotných, je schopno rozšiřovat hranice našeho vnímání a sebeuvědomování a rozšiřovat vědomí kulturních souvislostí, jejichž jsme součástí.

Jedním za takových filozofů byl John Dewey. „*Věci jsou prožívány, ale ne takovým způsobem, aby byly seskládány do zážitku.*“³ Tak Dewey začíná vysvětlení estetické zkušenosti ve svém díle *Umění jako zkušenost*. Uvědomění si sebe sama a přetváření našich zkušeností je cíl estetické zkušenosti. Každý den zažíváme nové a nové zkušenosti, které nám formují život. Estetická zkušenost (nebo estetický zážitek) nás přímo ovlivňuje. Jídlo nás dokáže okouzlit tak, že k němu budeme nadále pohlížet jako k „tomu zážitku“.

„Zkušenost v tomto vitálním smyslu je definována takovými situacemi a epizodami, že je spontánně nazýváme „reálnými zkušenostmi“; o těchto věcech – pokud si je připomínáme – řekneme, to byla zkušenost‘ (*an experience*).“⁴ Prožitkem myslíme konkrétní situaci, která nám zůstane v mysli, protože nás nějakým způsobem zasáhla. Dewey se zmiňuje například o jídle v pařížské restauraci jako o „zážitku“. Zdůrazňuje, že tato zkušenost s obědem v Paříži pro nás později bude uchována jako připomínka, jak si můžeme užít „obyčejný“ oběd na takové úrovni, že k němu poté budeme přirovnávat další zkušenosti, abychom je porovnali s již vytvořenou zkušeností, kterou jsme ve své mysli zařadili jako zážitek. Pokud tento zážitek vyvolává příjemné pocity, které jsou pro nás definující v tom konkrétním okamžiku, získáváme možnost okusit jídlo na úrovni zkušenosti při „konzumaci umění“ a tím pádem i estetický prožitek.

Ráda bych však zdůraznila, že takové hodnoty nemusí mít pouze umění, ale právě i každodenní situace, které nás obklopují po celou naši existenci a nevěnujeme jim dostatečně velkou pozornost. Tyto chvíle, které jsou pro nás samozřejmé, ve skutečnosti ukrývají „kouzlo každodenního života“, které rozvíjí a artikulovaněji vyjadřuje právě umění.

³ DEWEY, John. *Art as Experience*. A Perigee book. New York: Berkley Publishing Group, 2005. ISBN 0399531971

⁴ Tamtéž.

Deweyho významným následovníkem byl Richard Shusterman, který se našemu tématu věnoval detailněji a začíná rozdělením na tři dimenze⁵ gastronomie. První dimenzí jsou komplexní procesy, metody a kritéria k přípravě jídla a pití. Do této kategorie pak můžeme zařadit i prezentaci jídla. Shusterman tento element nazývá „umění kuchyně“⁶ a rozděluje ho právě do prezentace a přípravy samostatného jídla. Tato dimenze zahrnuje i příslušenství, které je použito právě k přípravě (jako například nádobí) nebo prezentaci (například příbory, karafy aj.) jídla na stole. Jako druhá kategorie je zde jídlo jako takové, jehož vlastnosti jsou důležité pro estetickou zkušenost.⁷ Tuto dimenzi nazývá Shusterman umění ocenění a kritiky jídla. Třetím elementem, na kterém závisí celé umění jídla a vlastně i estetická zkušenost,⁸ pak jmenuje určité procesy a úvahy týkající se přímo požívání jídla. Zde se jedná hlavně o procesy, které považujeme za mravní, a způsoby, jakými jíme.

Následně Shusterman pokračuje důležitou poznámkou o klasifikaci umění jedení, kde toto umění klasifikuje jako časové umění, protože čas a načasování je dle něj v mnoha věcech zásadní pro jeho umělecký úspěch a estetické potěšení.⁹

„Jak bychom klasifikovali toto umění? Zaprvé, je to v podstatě časové umění. Čas a načasování jsou zásadními v mnoha ohledech pro jeho úspěch a estetické potěšení. Člověk si užívá toto umění jedení ve smyslu časové posloupnosti: nejen pouze jeden chod následující druhý, ale jedno sousto vedoucí k tomu dalšímu, nebo přesněji, jedno sousto vedoucí ke komplexní posloupnosti čichání, kousání, chutnání, žvýkání, polykání a dýchání.“¹⁰

Nejedná se tedy jen o pouhé správné načasování chodů, aby šly „správně“ po sobě, ale musíme zahrnout i ty nejmenší aktivity spojené s jedením pomocí naší pečlivé koordinace. Díky těmto koordinovaným „krokům“ získáváme harmonizovaný rytmus, který nám zvyšuje příjemné pocity procesu jedení. Zde si můžeme připomenout Deweyho pojetí zážitku (*an experience*), zkušenosti, která nám propojuje naše každodenní estetické momenty s prožitkem umění. Jedná se

⁵ SHUSTERMAN, Richard. Somaesthetics and the Fine Art of Eating', in Sherri Irvin (ed.), *Body Aesthetics* (Oxford, 2016, pp 261-280; online edn, Oxford Academic)

⁶ Tamtéž

⁷ Tamtéž

⁸ Tamtéž

⁹ Tamtéž

¹⁰ Tamtéž

o zkušenost, která je pro nás významná svým uspořádáním, a svou výjimečností se posouvá na popředí našich každodenních životních zkušeností.

Čas je tedy dle Shustermana nezbytný. Vyhrazený čas na jídlo nám může pomoci k pocitu, který bychom mohli nazvat estetickým zážitkem. Co ale vlastně estetickým zážitkem ve spojení s jídlem můžeme nazvat? Samotný pojem umění, který Shusterman užívá ve své tezi, je specifikován jako umění předvádění. Toto umění by se poté shodovalo například s tancem, který je klasifikován také jako umění předvádění. Tato kategorizace je zde předvedena hlavně kvůli estetickému potěšení z performativního procesu stravování. Již pouhý fakt, že jíme jídlo krásným příborem, sedíme u příjemně prostřeného stolu a máme dostatečný čas na samotnou konzumaci jídla (a nejsme ve spěchu, protože musíme stihnout jiné, „důležitější“¹¹ věci) nám navozuje pocit estetického zážitku, který jsme specifikovali již výše.

Umělecké elementy a předvedení jídla v esteticky příjemném smyslu samotném mají vliv na osobu, která toto jídlo bude jíst, esteticky ji ovlivňuje již pouhý pohled. Shusterman zdůrazňuje rozdělení konzumace jídla a jeho připravování, kde využívá aristotelskou terminologii *praxis* a *poiesis*, kde právě *poiesis* je akt vaření a *praxis* je pak samotné jedení tohoto jídla. Důraz je zde kladen primárně na *praxis*, vzhledem k pragmatickému zaměření na praxi. Tradiční estetika se vůči praktickým součástem života spíše vymezuje, a to z důvodu toho, že jídlo bylo vždy vnímáno „příliš blízko k tělesným orgánům, které jsou v umění často opomíjeny – dotek a čich“.¹² Shusterman však oponuje tomuto klasickému pojetí estetiky tvrzením, že chuť, dotek a čich jsou téměř klíčové k prožití estetického zážitku. Tomu se budu věnovat dále v této kapitole. Zde se i potvrzuje Seelovo vymezení minimálního estetického uvnitř tak velmi praktické činnosti, jako je konzumace jídla.

V této části je již jisté, že jídlo je nezbytnou součástí života. Toto pak dokazuje, jak extrémně důležitou aktivitou jedení je. Potěšení z jedení je možné zostřit, až vytříbit, právě proto, že člověk zpravidla jí třikrát denně po celý svůj život. Jedení je tak umění, které si můžeme stále užívat a cvičit si naši vytříbenost v podstatě až do dne, kdy ochutnáme naše poslední jídlo. Zde si také

¹¹ Důležitější je zde v uvozovkách primárně z důvodu našeho pohledu na denní seznam věcí, které musíme stihnout – odepsat na pracovní e-mail, dojít na poštu pro naši zásilku a poté ještě vyzvednout děti ze školky – všechny tyto akce se zdají být důležitější než jídlo, avšak skutečně tomu tak není.

¹² FORMIS, Barbora. (2014). "EATING AS AN AESTHETIC EXPERIENCE". *Practicing Pragmatist Aesthetics*. Leiden, The Netherlands: Brill, vol. 275, pp: 169–183.

můžeme povšimnout odrazu našeho stylu jedení, a to nejen při ohledu na to, co jíme, ale také při ohledu, jak jíme. Zde by se dala jmenovat například rychlost této aktivity, ale i to, jak si svá jídla stavíme po sobě, jednotlivé chody, které preferujeme, a poté i samotná sousta.

Abychom lépe pochopili, co ovlivňuje jedení tak, abychom bez výčitek mohli o jídle uvažovat jakožto o umění v estetickém smyslu, je vhodné zmínit důležité elementy, které Shusterman jmenuje jako „elementy jemného umění aktu jedení“. Nejdříve bych se však vrátila k rozdílům mezi označeními umění, aby nedošlo k omylu v rámci jejich specifikace. Jak jsem již zmínila výše, Shusterman představuje umění jako performativní, jako například u divadla máme estetický prožitek z dramatu, které sledujeme. Získáváme určitý pocit katarze, můžeme si užívat přesně naplánované akce, které nás dovádí k estetickému zážitku. Jedení jsem však s pomocí Shustermana označila jako časové umění, kde je důležité pomýšlet na čas strávený jídlem, jeho přípravou a jeho servírováním. Nelze jen tak tvrdit „jídlo je umění“ a vystačit si pouze s tímto prohlášením. Není možné porovnávat Monu Lisu a babiččiny tvarohové buchty a tvrdit, že je to stejné umění.

Jídlo samo o sobě je velmi důležitou součástí našeho života, která nám pomáhá si uvědomovat sebe sama, naši (či naopak cizí) kulturu a pomáhá nám přetvářet náš pohled na tuto významnou část života v jiném světle. Vraťme se ale ke zmíněným elementům, které nám pomohou pochopit tento problém. Po specifikaci těchto elementů se můžeme shodnout na tom, že tyto elementy náramně vylepšují zážitek z jídla.

Jako první kategorii těchto elementů Shusterman zmiňuje držení těla. V dnešní době je naprostým zvykem sedět. V historii tomu tak nebylo, například v řecké a římské kultuře se jedlo v nakloněné poloze na křeslech nebo různých pohovkách. Toto mělo hlavně symbolickou hodnotu, protože ležení symbolizuje odpočinek, volný čas a zdůrazňuje vyšší status těch, kteří jedí. Ráda bych se zde zaměřila ještě na pozici, při které jíme. Typicky jíme vsedě, což je dnes prakticky norma. Může se jednat o sezení na židli u stolu nebo sezení na gauči před televizí nebo například sezení na zemi u nízkého stolečku, jako to praktikují hlavně v Japonsku. Chtěla bych v tuto chvíli zmínit část ze Shustermanova textu, kde pojednává o svých zkušenostech s konzumací jídla právě v Japonsku, přičemž na toto téma napsal:

„Převládající teorie tělesného vědomí opakovaně tvrdily, že explicitní, soustředěná pozornost na vlastní pohyb byla překážkou ke svému hladkému a elegantnímu provedení tím, že ničí efektivní

spontánnosti našich zvyků koordinovaných pohybů, které provádějí naše běžně požadované činnosti s tak velkolepou, avšak bezmyšlenkovitou účinností.“¹³

Jídlo vsedě je tedy považováno za normu, ať už v ohledu zvyku, nebo i slušnosti. Určitě jsme všichni jako malé děti zažili, jak nám rodiče říkali – „Nelež u toho jídla, u jídla se sedí!“ Jedná se tedy o jistou tradici, zvyk, který se nás drží již několik stovek let. Toto rodičovské nabádání má však i své opodstatnění, protože v sedě se nám jídlo lépe polyká a jednodušeji se nám manipuluje s nádobami před námi.

Na druhou stranu jídlo vleže má své plusy také, především v ulehčení toho, jak nám jídlo klouže do žaludku. Ve starověku lidé jedli vleže na boku, což mohlo být sice pohodlné z hlediska opory zad (nebylo třeba podvědomě držet tělo vzpřímeně), ale hůř se jídlo polykalo. Navíc nakládání s příborem se již jen při myšlence jedení na boku zdá velmi obtížné. Sezení u jídla je tedy nejen prakticky užitečné, ale zároveň je i považováno za etickou normu.

Třetí pozice u jídla, vestoje, je sama o sobě považována za neetickou i neestetickou, ale i zde můžeme najít určité omluvy pro tento čin, hlavně závisející na situaci, kdy konzumujeme jídlo vestoje – například v závodní jídelně (kantýna) nebo v bufetu. Tato situace je i ovlivněna preferencemi jednotlivce. V dnešní době je ve většině míst slušné u jídla sedět, ačkoli ne každý toto pravidlo dodržuje, a je velmi časté například ráno vidět spěchající lidi se snídání „za chůze“. Nejen že to pro prožitek z jídla je naprosto zdrcující, protože při pohybu si člověk jen těžko uvědomí své příjemné prožitky, ale zároveň jeho tělo nedokáže vnímat stravu jako dostatečně výživnou, protože při pohybu nakládá další energetickou hodnotu. Proto lidem, kteří jedí „za pochodu“, znovu tak rychle vyhládne a může to vést k přejídání se, až k případné obezitě. Toto je důležitá poznámka, která nám může pomoci pochopit jídlo jakožto estetický zážitek.

Pokud nevěnujeme dostatečný čas a klidné prostředí našemu jídlu, jen těžko si můžeme uvědomit krásu rozplývajícího se pudinku na jazyku. Zároveň je zde poté onen zdravotní faktor, který nám zdůrazňuje druhý důvod, proč se najíst radši v klidu než u jídla spěchat. Existují však typy jídel, která jsou konzumována primárně ve stoje nebo za chůze. Typicky se jedná o rozšiřující se trend *street foodu* neboli pouličního stravování. Při konzumování jídla na ulici je normální, že si člověk

¹³ SHUSTERMAN, Richard. Somaesthetics and the Fine Art of Eating', in Sherri Irvin (ed.), *Body Aesthetics* (Oxford, 2016, pp 261-280; online edn, Oxford Academic)

vezme jídlo „do ruky“ a pokračuje v cestě nebo postojí u vyvýšených stolků před podnikem. Tento typ stravování se rozmáhá hlavně ve velkých městech, kde je výhodou jeho rychlost a schopnost odbavit neomezené množství zákazníků, jelikož se nemusí řídit počty míst v restauraci.¹⁴ Každý z nás již někdy asi této možnosti stravování využil, ať už jde o párek v rohlíku vydaný z okénka, nebo o langoš připravovaný v karavanu upraveném do pojízdné kuchyně na pouti. Toto odvětví gastronomie je již tak rozšířené, že se podílí na kultuře stravování svou vlastní formou účasti v našich životech.

Druhou kategorií pak Shusterman označuje *pohyby při jedení*.¹⁵ Ty nazývá tzv. dobrovolnými pohyby, které dále rozlišuje na vnitřní a vnější pohyby těla. Tyto pohyby známe každý z nás. Jako vnější je možné zařadit například pohyby rukou, prstů a paží při přikládání jídla k ústům nebo jakékoli jiné pohyby dějící se mimo prostor našeho těla. Je důležité si uvědomit, že i tyto pohyby např. rukou jsou důležité pro vnímání příjemných pocitů. Při klidných a harmonizovaných pohybech je možné příjemné prožitky z jídla prohloubit, nebo naopak je naprosto „zazdit“ chaotickým vkládáním jídla do úst. Zde se nám opět vrací vidina člověka spěchajícího doběhnout autobus, jak si chaoticky kouše z rohlíku namazaného marmeládou a může nám být naprosto jasné, že takový člověk si jídlo opravdu (alespoň v tuto chvíli) neužívá jako estetický zážitek, ale pouze se snaží zahnat hlad, potlačit jednu z nejzákladnějších potřeb.

Kromě vnějších pohybů Shusterman zmiňuje i vnitřní pohyby čili cokoli, co se děje uvnitř našeho těla, jako například žvýkání, srkání nebo polykání. Do této kategorie spadá také dýchání, které může koordinovat samotné požití jídla. Důležitost této kategorie dokonce slýcháváme již od dětství – „Nehraj si s tím jídlem, normálně si ho dej do pusy!“ nebo „Pořádně žvýkej, nemůžeš to do sebe jen tak házet!“ Ve většině případů jde o zoufalé rodičovské touhy přimět potomka se naučit kultivovaně stolovat, avšak i tyto součásti v sobě mají estetickou hodnotu, která nám přidává příjemné pocity ze stolování. Není však možné chtít po dvouletém dítěti, aby si harmonizovaně vkládalo jednotlivá sousta do úst, když ještě není schopno zkoordinovat veškeré

¹⁴ Zjistěte, co je to Street food. *Monouso* [online]. ©2023 [cit. 2023-05-02]. Dostupné z: <https://blog.monouso.cz/street-food/>

¹⁵ SHUSTERMAN, Richard. Somaesthetics and the Fine Art of Eating', in Sherri Irvin (ed.), *Body Aesthetics* (Oxford, 2016, pp 261-280; online edn, Oxford Academic)

své pohyby.¹⁶ Znovu se nám tak připomíná výše zmíněná přirozená schopnost vylepšovat a tříbit prožitky z jídla, které souvisejí i s koordinací pohybů.

Třetí kategorií v Shustermanově textu jsou doplňky k jídelnímu, které jsou stejně důležité jako jejich správný výběr. Tato kategorie se vztahuje i na náčiní používané u jídla jako například příbory, nádoby, ve kterých je jídlo uloženo, nebo například nádoby a sklenice na pití. Shusterman zde zmiňuje, že se zde nejedná jen o vzhledovou neboli vizuální stránku tohoto náčiní, ale také o jeho strukturní, tvarovou, velikostní a např. povrchovou stránku, která tvoří požitek z jídla příjemnější nejen pro dotek rukou, ale třeba i rtů.¹⁷

Je očividné, že z krásného porcelánového talíře se nám bude polévka jíst příjemněji než z polystyrenové mističky, ale Shusterman zde chce zmínit právě nejen to, že je to kvůli estetickému hledisku těchto nádob, ale i díky jejich funkčnosti a specifickým vlastnostem. Není možné než jen souhlasit s touto kategorií, protože každý asi zažil situaci, kdy si přineseme nebo objednáme jídlo z restaurace domů v polystyrenovém či plastovém obalu, a ačkoli je tento obal vhodný na konzumaci jídla, raději si sami přesuneme z obalu jídlo na talíř. Jedná se o naprosto přirozenou reakci, někdo si možná i řekne: „Přece se najím jako člověk, normálně z talíře.“ Ale právě zde tkví onen estetický prvek, který se nemusí jevit jako očividný, ale naše mysl na něj automaticky reaguje. Příprava samotného jídla nám dodává důvod k hlubší pozornosti – jedná se o proces, který je primárně zklidněním právě aktu jení, musíme mu věnovat pozornost, dokonce pokud servírujeme pro někoho (nebo i pro nás samotné) i snahu (aby jídlo na talíři vypadalo dobře – tzv. „*plating*“). Zde se nám znovu ukazuje jeden z klíčových momentů, kdy takto obyčejnou každodenní situaci přetváříme pro estetický prožitek a zvelebujeme naše návyky pro vylepšení pocitů spojených s jídlem.

Jako čtvrtá kategorie je nám poté představováno samotné umění výběru jídel a jeho sekvenční zpracování. Zde je důležitá kulturní stránka, protože různé kultury mají různé sekvence různých jídel, ale také samotné umístění jednotlivých nádob a talířů na stůl.¹⁸ Případně je zde možné zahrnout i rozvrhnutí bufetových stolů, kde je kladena stejná důležitost v řádu a urovňání

¹⁶ Dětská etiketa u stolu. *Mamiee* [online]. ©2023 [cit. 2023-05-02]. Dostupné z: <https://www.mamiee.cz/a/detska-etiketa-u-stolu>

¹⁷ SHUSTERMAN, Richard. Somaesthetics and the Fine Art of Eating', in Sherri Irvin (ed.), *Body Aesthetics* (Oxford, 2016, pp 261-280; online edn, Oxford Academic)

¹⁸ Tamtéž

jednotlivých jídel pro maximalizaci příjemného požitku. Je pro nás naprosto běžné, že si člověk dá nejdříve lehčí předkrm, poté případně polévku, hlavní chod a završí celé jídlo dezertem. Nejen že se jedná o dobře rozvržené jídlo z pohledu konzumujícího (nejdříve začínáme něčím lehkým, co nám navodí chuť k jídlu, poté je hlavní jídlo, které bývá zpravidla „náročnější“, a poté se vše završí „sladkou tečkou“), ale má to i svůj estetický důvod.

„Kategorie selekce a sekvenování by měla rovněž zahrnovat akty neselekce. Kromě potravin zakázaných ze zdravotních důvodů nebo podle náboženských zákonů se bude dobré stolování vyhýbat určitým potravinám z jiných estetických důvodů, než je pouhá chuť. Například jíst dané jídlo se může znepříjemnit estetickému strávníkovi, protože je obtížné s ním manipulovat s přiměřenou elegancí nebo proto, že jeho požití způsobuje okamžité fyzické nepohodlí nebo nevzhlednosti.“¹⁹

Jak Shusterman popisuje, sekvence i výběr konkrétních jídel jsou důležitou estetickou součástí stolování. Náš výběr jídel se odvíjí od různých situací, ve kterých se nacházíme. Na pracovní večeři s nadřízenými si určitě nevybereme špagety nebo pečená žebra, ať na ně máme sebevětší chuť, stejně jako si na první romantické schůzce s novým protějškem nevybereme extra česnekové bramboráky nebo předkrm obsahující olomoucké tvarůžky.

Výběr jídel je rozhodující v rámci našeho stolování z mravních ohledů (například již zmíněný česnek by nám způsobil nepříjemný pach z úst), ale i estetických důvodů. Pečená žebra mohou být chuťově naprosto výborná, avšak náročná na konzumaci, aniž bychom se ušpinili, nebo dokonce aniž bychom museli odložit příbor a pustit se do akce tzv. „královským příborem“ (rukama). V tento moment nám opadává estetické potěšení z jídla, protože si musíme dávat pozor, jak jíme, abychom se nevyskytli v trapné situaci, a navíc zrovna při business večeři se očekává konverzace při jídle, kterou nám znemožňují ukusované kousky masa. O to více je zde očekávaná jistá etiketa, kterou můžeme ihned zapomenout, pokud nás napadne jídlo konzumovat takto. Pokud jídlu věnujeme přespříliš velké úsilí na jeho konzumaci nebo je jeho konzumace náročná na koordinaci, ztrácíme prožitky z jídla, protože musíme věnovat velkou část soustředění právě pouze té mechanické části konzumace, a tak přicházíme o pocity uspokojení a příjemného estetického zážitku.

¹⁹ SHUSTERMAN, Richard. 'Somaesthetics and the Fine Art of Eating', in Sherri Irvin (ed.), *Body Aesthetics* (Oxford, 2016, pp 261-280; online edn, Oxford Academic)

Pátou a poslední kategorií Shusterman označuje vjemy. Je jasné, že vjemy jsou obsaženy již v předchozích čtyřech kategoriích, jednak vjemy při našem postoji, dále pak při našich samotných pohybech, vjemy spojené s různými doplňky při našem jedení a v neposlední řadě vjemy při správném (i špatném) načasování jednotlivých chodů. Vjemy jsou však samostatně velmi výrazné při procitování příjemného, které se objevuje při konzumaci jídel a nápojů. Je zde důležité připomenout, že vjemy mohou být trénovány, posilovány a zostřovány vhodnými způsoby²⁰ jako například vypilováváním jednotlivých prvků, které nám tyto vjemy zprostředkují, jako jsou například ústa, nos nebo jazyk. Toto již bylo zmíněno v části zaměřené na časovou stránku jedení, kdy bylo hlavní zmínkou zvelebování našeho potěšení z jídla skrze čas právě kvůli tomu, že jíme po celý život. Zároveň je zde vhodná chvíle zdůraznit mnohasmyslovost a motorickou rovinu jedení, ke kterým se však detailněji dostaneme dál v této kapitole.

Tento text nám tedy prozrazuje, že umění jíst a umění jídla samotného nezávisí pouze na jídle jakožto jednoduchém, bezmyslenkovitém a nahodilém aktu jedení, ale jedná se o širokou škálu různých procesů, pocitů a využívaných předmětů. Pokud tedy chceme prožít pocity, které bychom mohli nazvat estetickou zkušeností, nebo chceme „proniknout do tajů umění jedení“, je důležité se zaměřit nejen na to, co jíme, ale i na to, jak jíme a čím.

Tyto vlivy na estetický zážitek nejsou ničím speciálním. Každý, nehledě na stravu, kterou konzumuje, nehledě na způsob servírování, zda používá krásné sklenice z broušeného skla, či plastové „jednorázové“ nádobí na zahradní grilování, může dosáhnout estetického prožitku při jídle. Neexistuje žádná „tajná příručka estetického jezení“, která by se rozdávala jen vyvoleným, a „obyčejný smrtelník“ by k tomuto požitku neměl přístup. Samozřejmě tento prožitek můžeme zvýšit, můžeme si ho více či méně uvědomovat, ale má k němu přístup každý, kdo má přístup k jídlu. K tomuto rozšíření mimo jiné napomáhá i to, jak se cítíme v prostoru, ve kterém se nacházíme. Určitě je jednoduché odvodit, že se nám bude lépe pít káva a jíst mrkvový dortík či chlebiček v příjemném a esteticky zajímavém prostředí než někde na nádraží u stolku, u kterého musíme stát, bolí nás nohy a svou kávu musíme téměř nalít do krku, než přijede náš spoj. Samozřejmě i tyto chvíle mohou (a mají) své kouzlo, ale to teď není předmětem mého výkladu. To, že člověk sedí v pohodlném křesle a cítí se komfortně, velmi napomáhá k pozitivnímu,

²⁰ SHUSTERMAN, Richard. Somaesthetics and the Fine Art of Eating', in Sherri Irvin (ed.), *Body Aesthetics* (Oxford, 2016, pp 261-280; online edn, Oxford Academic)

případně až příjemnému prožití těchto chvil. A právě příjemné prožití spojené s jídlem je jedním z kroků k tomu, aby se dalo o jídle uvažovat jako o estetickém zážitku.

Estetický zážitek z jídla můžeme pocítit nejen v příjemném prostředí, ale i v jiných souvislostech, jak již jsem uvedla v souvislosti s přístupem Richarda Shustermana. Záležet pak tedy bude i na tom, čím jíme a jakými nástroji. Určitě je jednoduché odvodit, že estetickému zážitku pomůže spíše krásný talíř, příbor, hrníček než plastový příbor, papírový tácek nebo plastový kelímek. Jedná se o mentální požitok z jídla. Zároveň však nemusí nutně jít o zlatý příbor, malovaný hrníček nebo designové talíře, ale může jít o nádobí, které je vzhledem obyčejné, ale je navrženo (např. svým tvarem) k jednoduššímu užití a příjemnějšímu požitku z jídla. Opět se nám připomíná má poznámka, že pokud budeme konzumovat jídlo, které se klasifikuje jako náročnější na konzumaci (např. krabi, humr, neloupané krevety), je zde menší pocit estetického zážitku, jednak pro vyčerpání našich pohybů, abychom mohli jídlo sníst, ale zároveň zaměstnáváme i určitý „mentální prostor“ k tomu, abychom určité kroky provedli správně, a tak se náš mozek primárně soustředí na správné provedení přípravy a konzumace jídla, že se jen málokdy dostane prostor na skutečné estetické prožitky a příjemné pocity s nimi spojenými.

Ráda bych zde zůstala právě u těchto pocitů při jídle – samozřejmě u těch příjemných, které nám mohou dorůst právě až do estetických zážitků. Již jsem zmínila prostředí, nástroje, s pomocí kterých můžeme získat estetické zážitky, takže bych zde ráda opět zmínila ty základní nástroje, které nám pomáhají jíst a ono jídlo si užít. Jedná se zejména o naše tělo. Jako první se každému jistě vybaví ústa, kterými jíme. Ústa jsou jedním z prvních „nástrojů“, na který bych se zaměřila, ať už kvůli jejich jednoznačnosti, ale i kvůli správnému odstartování myšlenky, která se nám zde nasvědčuje.

Ústa, jazyk, zuby – díky jim můžeme jídlo skutečně jíst – rozžvýkat, polknout, ale i ochutnat. Chuť jako jedna ze základních smyslů hraje nepochybně obrovskou roli ve výběru jídla, které budeme jíst, v našich pocitech při jídle i v potencionálním estetickém zážitku. Je logické, že pokud nám něco chutná, pocity při jzení budou příjemné. Kde se ale přelévá postoj „chutná mi to, je to dobré jídlo“ do postoje „v té restauraci nevaří jen obyčejné jídlo, to už je naprosté umění!“?

Odpověď není tak jednoduchá, jak by se na první pohled zdálo. Chuťové buňky neboli chuťové pohárky, kterých má člověk okolo 10 000, jsou umístěny nejen na jazyku, ale i na patře a v krku.

Kromě základních chutí, jako je sladké, slané, hořké a kyselé, dokážeme pomocí pohárků a receptorů v mozku vnímat i teplotu, konzistenci nebo vůni, která je také zásadní u vychutnávání si jídla, protože chuť je výrazně spojena s čichem. Ale samotný akt jezení není jen vložení si jídla do úst a ochutnávání jeho chuti.

Již jsem zmínila žvýkání a polykání, které mají také vliv na pocity při jídle. Většina by mně dala za pravdu, pokud bych nazvala tyto činnosti spojené s jedením jako mechanické, zautomatizované a tak trochu vedlejší, alespoň ve spojitosti s estetickým, ale nebylo by to tak úplně správně. Souhlasím, že je zde jistá míra automaticnosti, ale i tyto pohyby, které jsou všem tak známé a považují se za nepodstatné, mají vliv na požitek z jídla. Mohou se stát totiž událostí, významným momentem celého dne.

Pokud jsme ve spěchu, žvýkáme hlavně za účelem schopnosti dané sousto spolknout bez potíží, ale sami se zkuste zamyslet, jak jednáte při vychutnávání si toho nejoblíbenějšího jídla – ať už se jedná o kachnu s knedlíkem od vaší milované babičky, špenátové lasagne ve vyhlášené restauraci, nebo třeba vietnamskou polévku ve vašem oblíbeném asijském bistru. Již pouhé vkládání jídla do úst Vás naplňuje jistým nadšením, příjemným adrenalinem. Zde nastupuje další krok – žvýkání. Můžete si začít uvědomovat, že vaše žvýkání je pomalejší, harmonizované, více si užíváte příval chutí, kdy si na jazyku pohazujete ono sousto, které poté polykáte s vlnou příjemných pocitů, které se mohou považovat za euforii. Již se nejedná o pouhý automatizovaný pohyb, který je pouze nutné udělat, abyste zasytili svůj hlad, ale o estetický proces, který Vám poskytuje příjemné potěšení z jídla.

Richard Shusterman zmiňuje právě tento proces jako druhý element v rámci umění jíst, kdy zde rozděluje vnitřní a vnější tělesné pohyby, které můžeme zařadit k jídlu jakožto umění. Pohyby, které jsem před chvílí popsala, by tedy označil jako vnitřní, ale je zde stejně důležité představit vnější tělesné pohyby.

„Pokud jsou tyto pohyby prováděny s grácií, poskytují proprioceptivní potěšení samotnému strávnickovi, ale stejně tak určitý stupeň vizuálního potěšení pozornému pozorovateli, který dokáže ocenit jemné vlastnosti pohybu.“²¹

²¹ SHUSTERMAN, Richard. Somaesthetics and the Fine Art of Eating', in Sherri Irvin (ed.), *Body Aesthetics* (Oxford, 2016, pp 261-280; online edn, Oxford Academic)

Při propojení těchto vnějších i vnitřních pohybů těla je pro nás snazší užívat si požitek z jídla, dokonce nám propůjčuje schopnost si jídlo užít s tím nejvyšším požitekem. Samotné pohyby jsou nejen důležité pro samotný akt jedení, ale i pro rozlišování jednotlivých ingrediencí, nádob, správných příborů a konkrétního jídla. I když se jedná dle Shustermana o „dobrovolné pohyby těla“, jsme schopni je stále vylepšovat, ať už na úrovni jejich provedení, nebo i na úrovni toho, jak moc nám pomáhají prožít požitky z jídla.

Ke konci této kapitoly bych tak ráda shrnula hlavní body, odpovědi na výchozí dvě otázky.

- Potvrdili jsme si Shustermanovu teorii, že umění jíst nesouvisí pouze s tím, co jíme nebo zda u toho využíváme naše nejslavnější porcelánové talíře po babičce, ale i s tím, jaký čas jedením strávíme, jak harmonizujeme naše vnější i vnitřní pohyby při jedení a zda si průběžně ostříme naši schopnost k nejbystřejšímu vnímání vjemů.
- Dále jsme si ujasnili, že je nutné „odlišit samotné jídlo od obyčejného aktu jedení“,²² čímž se zde odráží rozdíl od obyčejného zahnání hladu k zaplnění základních životních potřeb. Tímto je možné diferencovat lidstvo od zvířat, k čemuž se chystám vrátit v následující kapitole.
- Jídlo na umělecké úrovni nemusí být jen situací, se kterou se setkáme jednou za život při sváteční večeři v pětihvězdičkové restauraci, ale každodenní zkušeností, kterou zažívají miliony, ne-li miliardy lidí po celém světě. Každý máme své vlastní tradice a rituály u jídla, které nám příjemné pocity z jídla prohlubují. Někdo jí pouze tou jedinou ozdobnou vidličkou v příborníku, někdo se téměř nenají v klidu, zatímco u stolu nesedí i zbytek rodiny.
- Umění jedení se skrývá v maličkostech (pohyby, čas, sekvenční rozvržení jídla), které nám Shusterman pomohl shrnout do bodů, které napomáhají k tvorbě uměleckého zážitku, avšak základním stavebním kamenem jsme vždy my a naše pocity.

²² SHUSTERMAN, Richard. 'Somaesthetics and the Fine Art of Eating', in Sherri Irvin (ed.), *Body Aesthetics* (Oxford, 2016, pp 261-280; online edn, Oxford Academic)

2 Jídlo a člověk

Tuto kapitolu bych ráda věnovala pozornosti na propojení jídla a člověka v souvislosti s lidskými zvyky, které se liší od zvyků například zvířecích, jelikož se jedná o dvě základní složky vůbec, pokud chceme naši pozornost věnovat jídlu jako estetické zkušenosti.

Jak jsem již naznačila v první kapitole, je zde hranice, která odděluje, kde jídlo odděluje lidský svět od zvířecího. Jde primárně o rozložení jídla na denní doby konkrétního aktu jení, které nám může přinést (a často přináší) estetický zážitek oproti jení k prostému zahnání hladu. Co se týče hlavního rozdílu mezi lidskou potravou a zvířecím kmením, nemám zde na mysli pouhé ingredience, ale i typ stravování. Důležitá je část, kterou máme společnou se zvířaty, neboť zvířata také jedí a pijí. Ta je pro lidi i zvířata stejná, protože potřebujeme zahnat hlad a získat energii a nezbytné živiny pro přežití.

Od zvířat se ale lišíme v tomto směru primárně tím, že my jídlo (nejen) tepelně upravujeme.²³ Nespočet kultur dokonce využívá vaření nejen k obměnění surovin, které mají k dispozici, ale zároveň jako jednu z odnoží svých kulturních zvyků. Zde se pak rodí typické regionální, národní pokrmy, které jsou spojeny s určitou rasou, částí světa nebo právě konkrétním státem. Pro Japonsko to může být sushi, pro Maďarsko bychom mohli říct například guláš, v Koreji by se jednalo o bulgogi a pro Česko je to například svíčková omáčka s knedlíkem nebo knedlo zelo vepřo.

Vaření však není jediným rozdílem mezi lidmi a zvířaty, který je třeba zmínit. Lidé totiž svá jídla i rozdělují. Pokud dáte psovi granule ráno, v poledne i večer, bude se jednat o stejné jídlo a on ho tak bude pravděpodobně i vnímat. To samé například panda, pokud dostane hlad v tyto tři denní doby, jednoduše sní bambus v těchto třech různých časových rozmezích, ale bude se pro ni pořád jednat o jídlo, prostou potravu. Pro člověka se však jídlo přes den rozkládá do určitých kategorií, jimiž jsou typicky snídaně, oběd a večeře (bylo by zde fér zahrnout i svačiny, avšak pro naše potřeby je můžeme vynechat).

²³ I některá zvířata připravují svou potravu předem – například opice byly vyzorovány sušit ořechy, aby se jim později jednodušeji loupaly. Některí ptáci, kteří předžvýkávají jídlo svým mladým, někdy k již předžvýkanému jídlu přidávají další suroviny, které „okoření“ danou potravu. Častějším vyzorovaným jevem byli například koně, kteří si nabrali plná ústa sena a před konzumací ho „propláchlí“ ve vodě a později teprve konzumovali, což seno zbavilo přebytečného prachu. Vaření je však naprosto lidská činnost.

Určitě si totiž uvědomíte, že každé z těchto jídel pro Vás vypadá jinak. Ke snídani si dáte například chléb s máslem a medem nebo ovesné vločky, k obědu poté například již zmíněnou svíčkovou a k večeři si dáte (závisle na Vašich stravovacích návycích) třeba filet z lososa s vařeným bramborem nebo zeleninový salát. Je jasné, že jsou situace, kdy si k snídani dáte nějaké netypicky „snídaňové“ jídlo, například 25. prosince, den po Štědrém večeru, je běžné snídat bramborový salát a kapra jakožto zbytek ze štedrovečerní večeře, ale my se teď vyhneme těmto výjimečným situacím. Můj hlavní argument je, že pro člověka se tato jídla zpravidla liší svým složením, těžkostí na zažívací systém a způsobem úpravy. Proto je zde naprostý rozdíl od zvířat, která tento rozvrh v sobě nemají, zvířata tedy nejedí, ale krmí se, což poukazuje na jistou vyvýšenost jedení v porovnání jídla jako jisté kulturní záležitosti od pouhého přijímání potravy za účelem zahnání hladu. Mimo složení se zde může v lidském případě jednat i o kulturně-spoolečenské zážitky, typicky si představme business oběd s obchodními partnery či kolegy nebo romantickou večeři při svíčkách s našim přítelem nebo přítelkyní. Společenský aspekt konzumace jídla je významnou součástí našich životů. Různé sociální situace využívají jídlo jako propojení mezi konkrétní situací a našimi vzpomínkami nebo pocity. Na narozeninové oslavě nesmí chybět dort pro oslavence, který pak rozdává kousky dortu ostatním, při návratu z tábora nebo ze školy v přírodě maminka uvaří dítěti jeho oblíbené jídlo na uvítanou. Jídlo má tedy pro lidi i speciální význam až na úrovni rituálu.

Je však důležité zmínit, že ve společnosti konzumujeme jídlo jinak než sami. Barbara Formis ve svém textu „Jedení jako estetická zkušenost“ stravování nazývá „jedinečnou a neodmyslitelně intimní zkušeností“²⁴ která velmi naprosto souvisí s kulturními podmínkami. Je jasné, že pokud jíme na veřejnosti, naše chování u jídla je jiné, než když konzumujeme jídlo sami doma. Jak se ale toto chování liší? Primárně zde musíme vzít na paměť, že pokud jíme v přítomnosti ostatních, snažíme se naše pohyby a gesta (zde znovu připomenou Shustermanovy *vnější pohyby*) konat elegantněji, systematictěji, ladněji a pomaleji. Asi nikdo z nás by nechtěl být viděn v restauraci, jak si nakládá na vidličku co největší sousto a rychle ho vkládá do úst, aby mu z vidličky nic neupadlo, avšak každý se můžeme přistihnout, že pokud jíme sami doma, tato situace se nám již stala. V restauraci nebo při jídle v něčí společnosti se tak ale nechováme, jednak z etických důvodů (například srkání polévky ze lžice je považováno za nezdvořilé), jednak z estetických,

²⁴ FORMIS, Barbara. "EATING AS AN AESTHETIC EXPERIENCE". *Practicing Pragmatist Aesthetics*. Leiden, The Netherlands: Brill, 2014, vol. 275, pp: 169–183.

a to proto, že si uvědomujeme, že takovéto chování by narušilo estetický zážitek ostatním, a zároveň bychom mohli být odsouzeni za přinejmenším ostudné chování u stolu.

Rozdíl mezi gesty, která provádíme v soukromí, se nepochybně liší od těch, která provádíme na veřejnosti. Určitě si dokážete představit, že doma člověk jí jinak než například na obědě s přáteli. Není to ale pouze o gestech. Je zde rozdíl i v naší pozici, dále i rozdíl ve výběru jídel, dokonce by se sem daly zařadit i různé rituály, které člověk může provádět právě doma, na rozdíl od konzumace jídla ve společnosti.

Zároveň zde lze zahrnout již výše zmíněný výběr jídel, kdy se tento výběr netýká pouze ingrediencí jídla (například velké množství cibule nebo česneku či jiných vysoce aromatických ingrediencí, pokud dotyčné po obědě s přáteli čekají další společné plány), ale i typu způsobu, jakým se jídlo jí. Osobně znám mnoho lidí, kteří by si třeba v restauraci nikdy neobjednali špagety, i když je mají velice rádi, a to jen proto, že se jim nelíbí představa jíst takto „komplikované“ jídlo před ostatními lidmi. Ať už je to z důvodu strachu, že se ušpiní nebo se jim nepodaří dobře namotat špagety na vidličku a stane se kvůli těmto situacím nějaká „trapná“ chvíle.

Vraťme se však k rozdílu mezi lidskou bytostí a zvířetem, který je nejvýznamnějším důvodem, proč se vůbec u jedince může vyskytnout možnost vnímat jedení jako estetickou zkušenost, či ho dokonce nazývat uměním, a proto bylo rozhodující vložit toto téma jako důležitou upomínku. Nemusí se jednat pouze o krásné talíře, abychom si užili estetickou hodnotu jídla. To, že jídlo s láskou připravíme, nejdříve veškeré ingredience, poté je při procesu vaření spojíme v něco, co tyto ingredience propojí, promíchá a i změní (například díky koření nebo tepelnému opracování), nám utvrzuje estetickou zkušenost, která se našimi následovnými gesty, pohyby (jak by řekl Shusterman – vnitřními i vnějšími), naším vnímáním změní v estetický zážitek. Ne nadarmo se i běžně říká, že jídlo je umění, což jsem se pokoušela v jistém smyslu doložit v první části práce – nemusí však jít jen o luxusní restaurace s michelinskou hvězdou, umění z jídla dělá člověk, který ho konzumuje, a způsob, jak jej konzumuje.

3 Jídlo a smrt

V této, závěrečné kapitole bych se chtěla obrátit trochu jiným směrem, konkrétně směrem různých stravovacích návyků společnosti. Jako hlavní a zároveň nejrozšířenější dva směry bych chtěla představit vegetariánství a veganství, které mají mnoho různých důvodů, proč se jimi lidé stále více řídí. Je zde určité procento lidí, kteří tyto životní styly (ano, např. veganství můžeme nazvat životním stylem) následují ze zdravotního hlediska, ale zároveň je tu obrovské procento populace, které tyto (nejen) stravovací návyky ctí hlavně z etických důvodů. Lze tedy překřížit etiku a estetiku, nebo se navzájem tyto dvě podobně znějící, ale přesto odlišná slova odpuzují?

Obrátíme se za tímto účelem k textu Glenna Kuehna a jeho teorii vzdáleného existování umění, kterou popsal ve svém textu *Dining on Fido: Smrt, Identita a estetické dilema jedení zvířat*. Mimo tuto teorii nám bude text oporou i v etické a estetické rovině jídla.

Kuehn zde připomíná Richarda Shustermana, kterého jsme si představili v první kapitole a jeho propojení každodenních potěšení a populárního umění, takže můžeme plynule navázat na poznatky z první kapitoly. Znovu se nám připomíná to, že musíme překonat pohled na tělo a fyzické tužby jakožto nesouvisející s uměním, protože vidění běžných, každodenních chvil našich životů je jedním z hledisek pragmatické estetiky. „*Odpojení sebe od prostředí je manifest v separaci umění od každodenního života.*“²⁵ Takto Kuehn představuje oddělení každodenního života od umění, kde také propočítává průměrný počet aktů jedení za život a porovnává ho se stejným počtem potencionálně vytvořených uměleckých děl (jedním člověkem) a stanovuje, že právě díky tak vysokému (a v případě tvoření umění) nereálnému číslu vnímáme akt jedení jakožto něco naprosto běžného, rutinního a nezajímavého. Proto tvrdí, že abychom mohli jedení vnímat jakožto umění, je nutné překročit tuto myšlenku a začít jedení vnímat jako speciální a jako něco ne zcela běžného. Odpojuje se tak od Shustermana v pohledu na jídlo jakožto běžnou součást života, která může mít estetické prožitky, a jako vyjádření nesouhlasu chce prosadit myšlenku, že jídlo není jen každodenní obyčejná situace, ale spíše speciální, neobyčejný stav, který může konzumentovi dát estetický zážitek.

²⁵ KUEHN, Glenn. *Dining on Fido: death, identity, and the aesthetic dilemma of eating animals*. Bloomington: Indiana University Press. 2004. ISBN 978-0253344229.

Mezi uměním a jídlem je totiž jedna důležitá propast: důležitost. Ačkoli bychom mohli žít bez umění (stále zde mluvíme o umění ve smyslu obrazů, hudby nebo například poezie), bez jídla bychom nepřežili, protože je to něco naprosto nezbytného k životu. Změna vnímání umění jakožto něčeho nadsazeného, něčeho, co je mimo náš běžný život, by mohla být klíčem k prolomení hranice důležitosti, která se nám jeví jako bariéra pro vnímání jídla ve spojení s uměním. Kuehn se tu obrací k Johnu Deweymu a jeho *Umění jako zkušenost*, kde změna vnímání „krásných umění“ (neboli „fine arts“) jakožto samostatně oddělené kategorie a začátek jeho vnímání jako okraje estetických prožitků zastávalo důležité téma.

Velmi zajímavým poznatkem je zde vidění umění jakožto něčeho speciálního, co nezažíváme běžně, zatímco jídlo, které máme každý den, a dokonce víckrát za den, je těžké vnímat jako něco jiného než rutinní záležitost, která nás má pouze zasytit, dát nám určité nutriční hodnoty pro přežití a pomoci nám přežít do dalšího dne. Tyto vlastnosti velmi nenapomáhají tomu, vnímat jídlo jakožto „krásné umění“, protože jsou čistě praktické a funkcionální.

Samozřejmě je důležité uvědomit si rozdíl mezi uměním, které vnímáme jako nějakou fyzickou věc – obraz nebo sochu –, a uměním, které vnímáme jako zkušenost. Pokud budeme vnímat umění jako určitou estetickou zkušenost, která nás obohacuje (viz první kapitola a vymezení estetického minima), je celá tato teorie ohledně jídla jakožto umění „zachráněna“.

I zde se nevyhneme zmínce o smyslech. Jak jsme již zjistili v první kapitole, lidské smysly (primárně chuť a čich) jsou většinou považovány v oblasti estetiky za vedlejší, ale v oblasti prožití estetického zážitku ve spojení s jídlem jsme si ujasnili, že jsou téměř klíčové. Existuje zde jistá hierarchie, jak jsou smysly poskládány. Zrak i sluch jsou podvědomě „povýšeny“ nad fyziologické smysly, jako jsou čich a chuť, je jim přidávána jakási vyšší priorita, větší důležitost, jelikož se jedná o „vznešené“ smysly oproti těm „nižším“.

Kuehn sám uznává, že klasické rozdělování smyslů dle jejich důležitosti nelze pouze začít ignorovat, jelikož má dlouhou tradici. Zmiňuje zde obžerství, lenost a požitkářství, které se v nás rozvíjí pomocí těchto „fyzických smyslů“, protože naší mysli „zabraňují naší schopnosti jasně a rozumně myslet.“²⁶ Celkově fyziologické podněty ve filozofii, hlavně tedy v estetice, byly již

²⁶ KUEHN, Glenn. *Dining on Fido: death, identity, and the aesthetic dilemma of eating animals*. Bloomington: Indiana University Press. 2004, s. 228-247. ISBN 978-0253344229.

od dávných dob odsuzovány jakožto něco, co není dostatečně vyhovující ke zkoumání, a nestojí za to se jimi vůbec zabývat. Tento názor se filozofie držel až po pragmatismus, který zastal názor, že tomu tak být nemusí. Jak jsem již vysvětlila v první kapitole s pomocí Richarda Shustermana – fyziologické podněty jsou důležitou součástí prožitku z jídla, a proto není nutné následovat zastaralé názory filozofie, které tvrdí, že si tyto situace nezaslouží zkoumat.

Jak se však tato estetická rovina, kterou jsem popisovala do této chvíle, pojí s tou etickou? Kuehn se snaží zdůraznit vliv estetiky na etiku. Jak toto ovlivňování ale funguje? V této části nejprve představím vegetariánství a veganství a poté se pokusím definovat spojitost mezi estetikou jídla a jeho etikou.

Nejprve bych ráda tyto dvě varianty stravování představila a zároveň mezi nimi vytyčila jasné rozdíly, protože se stále ještě stýkám s jedinci, kteří si vegetariánství a veganství pletou navzájem, nebo si dokonce myslí, že se jedná o to samé.

Vegetariánství je tedy druh jisté diety. Vegetarián ze svého jídelníčku odstraní veškeré maso, od kuřecího až po hovězí. Patří sem ale i ryby a mořské plody, někdy dokonce dochází i vyřazení všeho, co je s masem, a tedy porážkou zvířat spojeného (kůže, nebo např. želatina tvořená z kostí a šlach zvířat). Existují i různé typy vegetariánství, například pescetariánství²⁷ (kdy člověk jí ryby, ale jiné živočišné maso ne), lakto-vegetariánství²⁸ (kdy člověk jí mléčné produkty, ale ne vejce) a ovovegetariánství²⁹ (člověk jí vejce, ale ne jiné živočišné produkty jako např. mléko nebo sýry), avšak tyto pojmy jsou již hraniční s veganstvím, proto jsem je uvedla pouze jako příklady, ale nebudu se jim nadále věnovat, protože to bych se dostala do jiného odvětví.

Veganství má s vegetariánstvím společné odmítání konzumace masa, avšak „jde ještě o krok dál“. Pro veganství je typické odmítání jakýchkoli živočišných produktů, včetně vajec, mléka a mléčných výrobků nebo třeba medu. Zároveň k veganství patří i odmítání využívání jakýchkoli vedlejších produktů ze zvířat, jako třeba kůže, peří, nebo vlny, a prosazování názoru, že by zvířata neměla být zneužívána, například v cirkusech nebo při testování drogistických a lékárnických výrobků.

²⁷ Definitions. *International Vegetarian Union* [online]. 2013 [cit. 2023-05-02]. Dostupné z: <https://ivu.org/definitions.html>

²⁸ Tamtéž

²⁹ Tamtéž

Glen Kuehn se ve svém textu soustředí na spojitost mezi etickou a estetickou stránkou jezení zvířat, ačkoli se toto propojení nemusí na první pohled jevit jako jednoznačné. Začíná jednoduchým a praktickým příkladem, a to, že je pro většinu morálně nepřípustné jíst kočičí nebo psí maso. Dokonce tento příklad rozšiřuje dodatkem, že toto se týká i konzumování masa jakéhokoli zvířete, které můžeme chovat jako domácího mazlíčka (pomineme teď fakt, že někteří mohou mít za domácího mazlíčka i například slepici nebo prasátko, jelikož zde je důležité právě ono mentální rozdělení na něco, co máme rádi jako člena rodiny, a na něco, co bylo vychováno přímo pro účely zpracování na maso). Kuehnův hlavní bod tohoto spojení je právě vliv estetiky na etiku.

Nejprve se v tomto ohledu zaměřuje na nakupování. Přesněji na nakupování masa v supermarketech, kde je vše organizované, srovnané a hlavně předložené ve své nejlepší možné podobě. Zmiňuje sekci ovoce a zeleniny, kde je žádoucí mít vše přesně vypadající tak, jak má: „*brambory musí vypadat jako brambory, kiwi musí vypadat jako kiwi, avokádo má být tmavě zelené jako emerald...*“³⁰ S masem to však takto neplatí. Do košíku si vkládáme již upravený, naporcovaný a vakuově zabalený kus masa se samolepkou s popisem, logem supermarketu a hmotností, ale není zde žádná konkrétní ukázka toho, že tento kus masa byl jednou např. kráva, která dýchala, jedla, pila a měla svůj vlastní život. Platí to tak pro všechny druhy masa od prasat přes drůbež až po ryby. Kromě tohoto předbalení a naporcování se ještě – jak již bylo zmíněno – maso upravuje, aby vypadalo co nejlépe a nejvíce pobízelo k chuti (Kuehn zmiňuje odstranění hlavy, peří, vybrání vnitřností, u krevet např. odstranění žilek a předčištění). Oproti ovoci a zelenině, která má vypadat co nejrealističtěji a nejpřírodněji, je u masa téměř „nutný“ krok opracování a upravení ke vzbuzení apetitu a zájmu.

Kuehn neopomněl i nádoby s živými humry, kde si člověk může vybrat „svého humra“, kterého mu na počkání zabijí, pročistí a někdy i naporcují, pokud si to tak kupující přeje. Je jasné, že některými lidmi při pohledu na smutné humry projede vlna lítosti, která zapůsobí, že akvárium obejde obloukem. „Přeci nenechám zabít humra jen pro svůj oběd.“ A právě zde se rýsuje hlavní bod této kapitoly, a tím jsou pocity lítosti a naše odpojení se od skutečnosti, že i ono naporcované kuřecí stehno někdy taky mělo zbytek těla a žilo si svůj život.

³⁰ KUEHN, Glenn. *Dining on Fido: death, identity, and the aesthetic dilemma of eating animals*. Bloomington: Indiana University Press. 2004. ISBN 978-0253344229.

Tento důležitý fakt, že je třeba propojit každé jídlo se smrtí, je projevem toho, že jídlo je vždy spojeno se smrtí. Připomíná nám naši vlastní smrtelnost i fakt, že proto, abychom mohli žít, musí jiní zemřít. Pokud toto shrneme, jídlo samo o sobě je propojení smrti a života. Něco zemře, aby to druhé mohlo získat živiny a žít na místo toho prvního. Kuehn tvrdí, že kvality zážitků nám mění a vylepšují tzv. estetické bohatství.³¹ Někdo si více uvědomuje propojení těchto životních cyklů v oblasti konzumace, někdo méně, stejně tak to někoho nemusí vůbec trápit, že pro jeho steak zemřela nějaká neznámá kráva, ale někoho to může ovlivnit natolik, že je pro něj nemyslitelné maso jíst. Toto uvědomování si je možné samozřejmě i u nevegetariánů. Pro někoho je spojení smrti a jídla stejně tak důležité jako pro osobu nekonzumující maso. Často můžeme vidět různé nevydařené recepty s fotografií na internetu, kde v komentářích můžeme číst: „A pro tohle zemřela chudák kráva.“ I lidé, kteří maso jedí, si mohou uvědomovat jeho „vzácnost“ ve spojení s úmrtím zvířete, ale vidí tento pohled spíše ze strany: „Tak jako tak by to kuře zemřelo, tak si ho alespoň vychutnám.“

Zde se dostáváme k důvodu, proč někteří volí vegetariánství jako svůj životní styl. Pomineme-li fakt, že někteří se dostali k vegetariánství z důvodů primárně zdravotních, zůstává nám skupina lidí, kteří odmítají konzumaci masa právě kvůli velmi silnému uvědomění, že se jejich steak na talíři mohl objevit právě díky tomu, že ono žijící zvíře muselo zemřít.

Etický dopad jedení masa (v případě veganů i živočišných produktů) je v současné době jedním z nejdiskutovanějších témat v oblasti konzumu a stravy. Vegetariáni i vegani při propagování svého životního stylu (samozřejmě ne každý vegetarián nebo vegan nekonzumaci masa a živočišných produktů propaguje – mluvíme zde hlavně o informacích, které jsou hlavními argumenty na otázky, které se objevují v diskuzích) mluví primárně o zdravotních účincích na tělo – delší život, zdravější srdce, snadnější hubnutí, silnější kosti nebo menší riziko onemocněním rakovinou.³² Druhým nejčastějším argumentem je právě etický důraz na konzumaci masa a živočišných produktů: „Vždyť pro tvůj oběd musí umřít nevinné zvíře! Krávy produkují mléko, ale trpí při tom, protože mléko produkují pro potravu telatům, která jim jsou po porodu odebrána, aby se mléko mohlo prodávat lidem!“

³¹ KUEHN, Glenn. *Dining on Fido: death, identity, and the aesthetic dilemma of eating animals*. Bloomington: Indiana University Press. 2004. ISBN 978-0253344229.

³² KOPECKÁ, Viktoria. 7 důvodů, proč se stát vegetariánem. *Celostní medicína* [online]. 2012 [cit. 2023-05-02]. Dostupné z: <https://www.celostnimedicina.cz/7-duvodu-proc-se-stat-vegetarianem.htm>

V této kapitole však naším primárním zájmem zůstává jezení zvířat versus nejezení zvířat a etické (a zároveň estetické) vlastnosti těchto dvou. Jedním z prvních postřehů Glenna Kuehna je právě fakt, že jedení je vždy, v naprosto každém případě, spojeno se smrtí. Nezáleží tedy na tom, zda skutečně jíme maso, kde se zvíře musí usmrtit, aby mohlo být maso zpracováno, nebo nejíme maso vůbec, protože i rostlinná strava v nějaké době před tím „žila“. Tento postřeh samozřejmě neznamená to, že by rajče mělo život na stejné úrovni, jako má například kuře nebo kráva, ale Kuehn zdůrazňuje, že i rostliny jednou existovaly, rostly a byly živeny, aby jednou mohly zemřít, čehož následkem mohl vzniknout nebo pokračovat život nový.³³

*„Jedení je symbolické připomenutí naší vlastní smrti, protože zatímco se živíme něčím zanikajícím, zanikáme i my sami.“*³⁴ Takto Kuehn píše o propojení smrti a jídla, které si připomínáme při každém jídle.

Kuehn také zdůrazňuje tzv. „filozofii orientovanou na žaludek“,³⁵ která nám sama tak nějak předurčuje, co budeme konzumovat, aby to pro nás bylo zdravé a chutné. Dle Kuehna je jezení estetickým zážitkem, které je nejvíce orientováno na spojení já a okolí.³⁶ Dále si velmi uvědomuje fakt, že jezení v určité distanci velmi problematické ohledně nejen estetiky, ale také právě již mnohokrát zmíněné etiky. Je zde velká míra osobnosti, která nám volí mezi tím, co jíme, proč to jíme (nebo naopak nejíme) a jak uvažujeme o chuti. Pokud se jedinec rozhodne nejíst maso (či jiné živočišné výrobky v případě veganství), jedná tak v rámci jistých morálních zásad, ale zároveň i s estetickým zájmem, který promlouvá skrze naše chování a rozhodování se, co budeme jíst. Proto se nám zde estetické hledisko konzumace jídla propojuje s tím etickým, protože ačkoli se někteří lidé rozhodnou nekonzumovat maso, neznamená to, že nemohou zažít estetické prožitky z jídla. Naopak pro tyto jedince, kteří se rozhodnou živočišné produkty ze své stravy odstranit, se snižuje (nebo úplně mizí) propojení jídla a smrti, což může být pro některé jedince právě z etických důvodů větší šance, jak si užít jídlo jakožto estetickou zkušenost.

³³KOPECKÁ, Viktoria. 7 důvodů, proč se stát vegetariánem. *Celostní medicína* [online]. 2012 [cit. 2023-05-02]. Dostupné z: <https://www.celostnimedicina.cz/7-duvodu-proc-se-stat-vegetarianem.htm>

³⁴ KUEHN, Glenn. *Dining on Fido: death, identity, and the aesthetic dilemma of eating animals*. Bloomington: Indiana University Press. 2004. ISBN 978-0253344229.

³⁵ Tamtéž

³⁶ Tamtéž

Existuje však i druhá možnost, a to nepodléhání supermarketům, neskrývání původu masa a jeho „reálné podoby“. Poté mohou i nevegetariáni a nevegani zažít hlubší prožitky z jídla právě díky uvědomování si jeho vzácnosti. Vyzdvihne se zde uvědomění, že něco muselo zemřít, abychom my žili. Zde se nám zdůrazňuje právě sebepoznání vyvolané prostřednictvím jídla zmíněné v první kapitole. Pro toto propojení je však nutný již zmíněný čas, nejen při přípravě, ale i při konzumaci.

Závěr z této kapitoly bych tedy ráda shrnula do dvou bodů.

- Kuehnova teorie vzdálenosti nám pomohla zdůraznit důležitost pragmatického přístupu k estetice, protože vnímá možnost pohlížet na něj jako na umění a estetický zážitek. Již jsme tuto teorii potvrdili v první kapitole, ale Kuehn nám poskytuje nový pohled na tuto skutečnost a porovnává umění a jídlo na stejné rovině. Vnímáním jídla jakožto něčeho neobyčejného a nerutinního ho můžeme postavit na stejnou, do této doby vyvýšenou pozici, kde byly pouze prožitky z umění a možnost užívat si jeho estetickou hodnotu.
- Etická a estetická hlediska jedení jsou spolu úzce spojena. Jídlo je součástí života, avšak nám svou existencí v našem životě přímo i nepřímo připomíná smrt, která čeká na každého z nás, a některé ovlivňuje tato skutečnost méně, někoho více. Uvědomováním si propojení smrti a jídla si můžeme prohloubit prožitky z jídla, protože se nám důrazně připomíná jeho vzácnost, ale může to být také jeden z důvodů, proč určitá jídla nekonzumovat. Spojení smrti a jídla je tak hlavním etickým krokem k dosažení estetického zážitku.

Závěr

Tímto se dostáváme k závěru této práce. Ráda bych tedy znovu shrnula všechny otázky, které vplynuly z této práce a na které se mně podařilo odpovědět převážně díky pečlivému zkoumání již výše zmíněných textů.

První otázka, která se projevila již v začátku a tímto tématem se jí zabývá i celá bakalářská práce, je, zda lze jídlo a akt jedení vnímat jako estetický zážitek, nebo dokonce i jako umění. Pomocí textu Richarda Shustermana se odpověď na tuto otázku začala formovat naprosto přirozeným způsobem. Jídlo tedy vnímat jako estetickou zkušenost rozhodně lze, protože celý proces ochutnávání, žvýkání a jezení nese právě estetické vlastnosti. Tyto estetické vlastnosti jsou zásadní pro vnímání jídla jakožto umění nebo i k „pouhému“ zesílení estetického zážitku. Jídlo zde bylo představeno jako zkušenost, která se může podobat umění, a dále byly představeny způsoby, jak k jídlu přistupovat, aby z jedení mohl být estetický zážitek.

Ve druhé kapitole přišlo na řadu velmi důležité téma, kdy jsme specifikovali rozdíl mezi člověkem a zvířetem, protože není jídlo jako jídlo. Rozdíl mezi lidským aktem jedení a pouze zvířecím „živením se“ nám dokresluje konečné body k pochopení estetických vlastností při jezení. Zdůrazněná zde byla i důležitost jídla na úrovni kulturní a sociální, kde bylo nutné zdůraznit, jak jídlo ovlivňuje naše společenské chování.

V poslední kapitole jsme znovu pohlíželi na jídlo na stejné úrovni jako na umění, ale využila jsem zde Glenna Kuehna a jeho teorie, že je nutné odvrátit se od pocitů obyčejnosti a rutinní záležitosti jedení, abychom ho mohli vyzdvihnout na úroveň umění. V závěru této práce jsem se poté zaměřila na propojení etiky a estetiky ohledně jídla, nastínila důvod pro pochopení vegetariánů a veganů. Tato kapitola zdůraznila silnou spojitost mezi jídlem a smrtí a napomohla k pochopení, jak může být estetika spojena s etickými zásadami jedinců, primárně tedy v případě stravování.

Tato práce tedy v celkovém měřítku odpovídá na svou zásadní otázku kladně: jídlo a samotný akt jedení lze (a je téměř nutné) vnímat jako estetický prožitek, protože tento akt jedení prožíváme celým tělem a na jiné úrovni, než je jen pouhá rutinní záležitost, a každý tento estetický prožitek již někdy prožil za svůj život.

Seznam literatury

Definitions. *International Vegetarian Union* [online]. 2013 [cit. 2023-05-02]. Dostupné z: <https://ivu.org/definitions.html>

Dětská etiketa u stolu. *Mamiee* [online]. ©2023 [cit. 2023-05-02]. Dostupné z: <https://www.mamiee.cz/a/detska-etiketa-u-stolu>

DEWEY, John. *Art as Experience*. A Perigee book. New York: Berkley Publishing Group, 2005. ISBN 0399531971

FORMIS, Barbora. "EATING AS AN AESTHETIC EXPERIENCE". *Practicing Pragmatist Aesthetics*. Leiden, The Netherlands: Brill, 2014, vol. 275.

KOPECKÁ, Viktoria. 7 důvodů, proč se stát vegetariánem. *Celostní medicína* [online]. 2012 [cit. 2023-05-02]. Dostupné z: <https://www.celostnimedicina.cz/7-duvodu-proc-se-stat-vegetarianem.htm>

KUEHN, Glenn. *Dining on Fido: death, identity, and the aesthetic dilemma of eating animals*. Bloomington: Indiana University Press. 2004. ISBN 978-0253344229.

SEEL, Martin, "Nature: Aesthetics of Nature and Ethics". In: Michael Kelly (ed.), *The Encyclopedia of Aesthetics Vol. III*. (Oxford, 1998, pp 341-343; Oxford University Press)

SHUSTERMAN, Richard. Somaesthetics and the Fine Art of Eating', in Sherri Irvin (ed.), *Body Aesthetics* (Oxford, 2016, pp 261-280; online edn, Oxford Academic)

Zjistěte, co je to Street food. *Monouso* [online]. ©2023 [cit. 2023-05-02]. Dostupné z: <https://blog.monouso.cz/street-food/>