

**JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH**

**BUDĚJOVICÍCH**

Filosofická fakulta

Ústav věd o umění a kultuře

**BAKALÁŘSKÁ PRÁCE**

**JÍDLO JAKO ESTETICKÝ OBJEKT?**

**Vedoucí práce:** Mgr. Martin Kaplický, Ph.D.

**Autor práce:** Kateřina Švandová

**Studijní obor:** Estetika

**Ročník:** 3.

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledky obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

České Budějovice 18. dubna 2018

Kateřina Švandová

## **Poděkování**

Na tomto místě bych ráda poděkovala panu Mgr. Martinovi Kaplickému, Ph.D. za odborné vedení práce, cenné rady při konzultacích, a především trpělivost a čas při čtení mé bakalářské práce.

## ANOTACE

Cílem bakalářské práce nazvané „Jídlo jako estetický objekt?“ je představit teoretické předpoklady estetických koncepcí Jana Mukařovského a následně se je pokusit aplikovat na téma jídla. Dalším krokem pak bude nastínění psychické distance a estetického prožitku, které nám pomohou jídlo jako estetický objekt lépe pochopit. Ve třetí části si představíme několik autorů, kteří se věnují filosofii a estetice jídla, a mohou posloužit jako opora v našem zkoumání, neboť Jan Mukařovský se konkrétně k jídlu nevyjadřuje. Záměrem práce je objasnit, zda může být jídlo pojímáno esteticky.

## ANNOTATION

The aim of the bachelor thesis named „Food as an Aesthetic Object?“ is to introduce the theoretical assumptions of the aesthetic concepts of Jan Mukařovský and then try to apply it to the theme of food. The next step will be the emphasis on psychical distance and aesthetic experience that will help us better understand food as an aesthetic object. In the third part we present some authors who deal with our topic and we can use them as a support in our research, because Jan Mukařovský doesn't express himself to theme of food. The intention of the thesis is to clarify whether food can be aesthetically conceived.

## Obsah:

<b>ÚVOD</b>	<b>7</b>
<b>1. ESTETICKÁ TEORIE JANA MUKAŘOVSKÉHO</b>	<b>8</b>
1.1. POSTOJE KE SVĚTU	8
1.2. ESTETICKÁ FUNKCE	10
1.3. HRANICE MEZI ESTETIČNEM A MIMO-ESTETIČNEM	16
1.4. ARTEFAKT A ESTETICKÝ OBJEKT	18
1.5. ESTETICKÁ NORMA	20
1.6. ESTETICKÁ HODNOTA	24
<b>2. ESTETICKÝ PROŽITEK – POŽITEK Z JÍDLA</b>	<b>27</b>
2.1. PSYCHICKÁ DISTANCE	27
2.2. ESTETICKÝ PROŽITEK	31
<b>3. FILOSOFIE JÍDLA – PŘÍSPĚVKY ZE ZAHRANIČÍ</b>	<b>34</b>
3.1. MICHIEL KORTHALS	34
3.2. DAVID M. KAPLAN	37
3.3. CAROLYN KORSMEYER	42
<b>4. ZÁVĚR</b>	<b>47</b>
<b>LITERATURA</b>	<b>50</b>
<b>PŘÍLOHY</b>	<b>52</b>
<i>Příloha 1</i>	52
<i>Příloha 2</i>	53
<i>Příloha 3</i>	56
<i>Příloha 4</i>	57
<i>Příloha 5</i>	58

## Úvod

Jak se běžně říká, jíme očima. Proto, aby nám jídlo chutnalo, záleží také na tom, jak je upraveno a naservírováno. Pročež si pokládám otázku: Může být jídlo pojímáno esteticky? Tedy zda je možné chápat pokrm takovým způsobem, aby odpovídal estetickým teoriím – v tomto případě teorii Jana Mukařovského, pro kterého se nositelem estetické funkce může stát jakýkoliv předmět či dění. Jan Mukařovský je jedním z nejvýznamnějších českých estetiků vůbec. Podařilo se mu dojít až k propracovanému systému pojetí estetična, jeho poznatky umožňují pochopit samotný jeho význam. Jelikož literatura zabývající se tématem estetického chápání potravy není nijak zvlášť rozsáhlá (rozhodně ne v českém prostředí), stává se mým úkolem nalézt, skrze rozbor právě Mukařovského pojmů a dalších sekundárních autorů, odpověď na stanovenou otázku.

A proč právě potrava? Jídlo představuje v našich dějinách neodmyslitelnou součást. Samozřejmě, bez potravy a potřebných živin by člověk žít nemohl. Nicméně již od pradávna jídlo slouží také jako prostředek určitého kulturně-společenského aktu, kterým se člověk odlišuje od zvířat. A tak se s vývojem člověka vyvíjela i gastronomie, která se postupně vylepšovala a přinášela chutnější a plnohodnotnější stravu.

Dnes se v různých restauračních zařízeních, a nejenom zde, předhánějí, kdo lépe uspokojí zákaznickovy chuťové buňky. Představme si, že ačkoliv nám kuchař naservíruje velmi delikátní pokrm, na talíři bude pouze jednoduší směs, vypadající ne příliš vábně. Zaujme nás tím? Budeme mít vůbec chuť jídlo okusit? Předpokládám, že na první pohled rozhodně ne. Anebo, ačkoliv pokrm vypadá velmi lahodně, zarazí nás nepříjemný zápach a po prvním soustu už nebudeme chtít pokračovat. Nutno tedy podotknout, že je „uměním“ uvařit pokrm lahodící všem smyslům.

# 1. ESTETICKÁ TEORIE JANA MUKAŘOVSKÉHO

Základním tématem této bakalářské práce je otázka, zda může být jídlo estetickým objektem. Jestli ano, tak jak a za jakých podmínek plní estetickou funkci. Abychom na tuto otázku mohli odpovědět, je nutné se nejdříve ptát, co je to vlastně estetická funkce určitého objektu a jaký je její vztah k ostatním funkcím, které objekty nesou. Právě tyto úvahy na obecné rovině rozpracoval Jan Mukařovský, který zkoumá, jak se estetično projevuje v lidských výtvořech, tedy i v mimo-umělecké oblasti, mezi něž jídlo bezpochyby patří. Pokusíme si jej tedy představit v následujících podkapitolách a dále také aplikovat na problematiku jídla. Abychom tak mohli učinit, je třeba představit jednotlivé kategorie, jakými jsou estetická funkce, norma a hodnota. Ty spolu velmi úzce souvisí a tvoří, dle Mukařovského, podstatu estetična.

## 1.1. POSTOJE KE SVĚTU

Jak píše sám Mukařovský: „Člověk zaujímá ke skutečnosti, k světu, který jej obklopuje, různé postoje. Jinak staví se ke skutečnosti např., když prakticky jedná, jinak, když ji teoreticky, vědecky poznává, jinak, když jí pojímá nábožensky.“<sup>1</sup> Můžeme tedy vyjmenovat čtyři postoje, které udává – postoj praktický, teoretický, magicko-náboženský a estetický. Toto rozlišení různých postojů je základem pro rozlišení funkce praktické, teoretické, symbolické a estetické. Pro tuto práci se stává zásadním samozřejmě postoj estetický, nicméně je třeba představit i ostatní postoje, kterými se dá na jídlo nahlížet.

Postoj podle Mukařovského je tedy jakési zaměření pozornosti, zaujetí určitého pohledu na svět. Zaujme-li člověk nějaký z těchto postojů, je jím pohlcen a soustředí se pouze na využití všech svých schopností jistým směrem.

---

<sup>1</sup> Mukařovský, Jan: VÝZNAM ESTETIKY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 63



V každé lidské činnosti se však mohou tyto postoje navzájem rušit, konkurovat si, prolínat se či kombinovat. Nejdříve si tedy načrtne koncepci postojů obecně, abychom pochopili funkci estetickou a její vztah k ostatním funkcím. U praktického postoje nás zajímá jenom to, k čemu nám určitý předmět může posloužit, co s ním chceme vytvářet. V postoji a funkci teoretické jde o seznámení se s danou věcí, kterou v naší mysli uvádíme do vztahu s již nabytými poznatky. V postoji symbolickém pro nás nemají význam běžné vlastnosti věcí ani sama daná věc, ale to, k čemu tato věc odkazuje. Při estetickém postoji se objekt stává naším ústředním zájmem, pouze nahlížíme na jeho podstatu samu o sobě. Pro lepší pochopení nám pomohou následující příklady.

Pokud se budeme na potravu dívat z praktického hlediska, zajímá nás pouze uspokojení životní potřeby – hladu. Měly by nám být lhostejné vlastnosti, chutě i to, jak pokrm vypadá. Jde nám pouze o to, „zahnat hlad“ a v takovém případě je jedno, zda jde o krajíc chleba či třeba kaviár. Nicméně i například chutě mohou nést praktickou funkci, můžeme ji chtít stejně jako hlad „zahnat“ a pokud máme chuť třeba na sladké, tak neřešíme, jakou značku čokolády sníme. Při postoji teoretickém nás zajímá poznání. Poznání nových pokrmů, chutí. Ovšem u Mukařovského se jedná především o systematizované poznání, uváděné na příkladech na úrovni vědy. Postoj symbolický můžeme nejlépe vysvětlit na jednom zvířeti – krávi. Ta je v naší kultuře chovaná zejména pro maso a mléko, kdežto např. v Indii je chápána jako posvátné zvíře, představující hojnost a čistotu. Tím se tedy stává symbolem. V těchto třech postojích nás ovšem nezajímá jídlo samo o sobě, což souvisí s jejich znakovou povahou. Znakovost si více rozvineme v nadcházející kapitole, nicméně alespoň dovysvětlím – v těchto třech postojích všechny znaky směřující k něčemu mimo sebe. V praktickém postoji k dosažení cíle, v teoretickém získávají pojmový charakter, v symbolickém postoji jde o přisouzený význam znaku.

Jinak je tomu však v postoji estetickém. V tomto postoji se zaměřujeme na samotný znak, na jeho všemožná hlediska; nemá zřetelně vymezený účel. Estetický znak tak odkazuje sám k sobě, bez pojmů, praktických záměrů. Propůjčím si a přeformuluji příklad, který udává Mukařovský o tělesném cviku – dokud je jídlo pojímáno ve funkci praktické (mám hlad), je tato činnost (jedení) posuzována jen vzhledem k těmto výsledkům jako prostředek k jejich dosažení. Předpokládejme však, že přistoupí, nebo dokonce převládne zřetel estetický. Ihned nabude hodnoty činnosti při jedení prováděna sama o sobě, a pozornost obrátí se ke všem etapám a podrobnostem jejího průběhu i trvání.<sup>2</sup> Tedy v každém lidském vnímání, v každém lidském tvoření, můžeme vidět přítomnost estetického postoje – i v procesu jedení, ale za předpokladu, že se soustředíme pouze na činnost samu o sobě, a ne pouze na to, co je jejím očekávaným cílem. Tento fakt však může být poněkud obtížný zrealizovat, pokud by se jednalo o přípravu jídla, protože kdybychom se při vaření nesoustředili na cíl, neuvařili bychom nic, respektive nic dobrého. Budeme tedy postoj estetický – estetickou funkci, přisuzovat pouze jídlu a jeho požívání.

## 1.2. ESTETICKÁ FUNKCE

„Jakýkoli předmět a jakékoli dění (ať děj přírodní, ať činnost lidská) mohou se stát nositeli estetické funkce.“<sup>3</sup>

Jak jsme již zmínili v první podkapitole, rozlišení různých postojů je základem pro rozlišení funkce praktické, teoretické, symbolické a estetické. Pokud určitá věc odpovídá našim nárokům v postoji, jaký zaujímáme, řekneme o ní, že je nositelem té či oné funkce – tato funkce má zdroj v našem postoji a můžeme ji chápat jako určitý potenciál předmětu. Funkce je podle Jana

---

<sup>2</sup> Mukařovský, Jan: VÝZNAM ESTETIKY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 65-66

<sup>3</sup> Mukařovský, Jan: ESTETICKÁ FUNKCE, NORMA A HODNOTA JAKO SOCIÁLNÍ FAKTY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 84

Mukařovského „způsob sebeuplatnění subjektu vůči vnějšmu světu.“<sup>4</sup> Z toho vyplývá, že je tedy funkce určitým přizpůsobením věci účelu, kterému má daná věc sloužit. Sebeuplatnění vychází přímo ze subjektu a je uplatňováno na objekt. Toto uplatňování může být dvojitý – bezprostřední anebo znakové, tedy pomocí jiné skutečnosti. Mezi bezprostřední patří funkce praktické, a funkce teoretická; mezi znakové patří funkce symbolická a funkce estetická.

Podle konceptu Jana Mukařovského je funkce součástí lidské přirozenosti. Člověk má v podstatě potřebu uplatňovat se vůči svému okolí a subjektům. Tak třeba praktická funkce směřuje k objektu, teoretické sebeuplatnění vychází ze subjektu, symbolická závisí na objektu a základem estetické funkce je subjekt. Zdrojem funkcí je nicméně přímo sám subjekt, který funkce upotřebí na objekt. Pokud ovšem budou funkce aplikovány pouze na objekt a na subjekt se nebude brát ohled, omezujeme se tak na jednu funkci – dokud jsou totiž promítnuty do objektu, stává se, že vidíme pouze jedinou funkci, tu nejvíce dominantní: „[...] lidský výtvar ponese vždy nejzřetelněji stopy přizpůsobení onomu jedinému účelu, za kterým byl vyroben [...].“<sup>5</sup> Pokud se však podíváme z hlediska subjektu, zjistíme, že: „[...] každý akt, kterým se člověk obrací ke skutečnosti, aby na ni tak či onak působil, odpovídá současně a nerozdílně účelům několika, jež navzájem rozlišit nedovede leckdy ani samo individuum, od kterého akt vychází.“<sup>6</sup> Potencionálně jsou všechny funkce všudypřítomné a nemůžeme ani říci, že by některá z nich zásadně převládala nad jinou. To se děje, jak tvrdí Mukařovský, teprve v konkrétních případech.<sup>7</sup>

---

<sup>4</sup> Mukařovský, Jan: MÍSTO ESTETICKÉ FUNKCE MEZI OSTATNÍMI, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 177

<sup>5</sup> tamtéž, str. 175

<sup>6</sup> tamtéž, str. 175

<sup>7</sup> tamtéž, str. 176

Již bylo řečeno, že základním rozlišením funkcí je rozdělení na bezprostřední a znakové funkce. Člověk tak může působit na svět buď přímo, sám skutečnosti přetváří, působí na ni bezprostředně, anebo na ni působí nepřímo – skrze znak či jiný nástroj. Můžeme tak tedy říci, že průvodní vlastností estetické funkce je její znakovost. Mukařovský znak definuje takto: „Znak je smyslovou realitou, jež se vztahuje k jiné realitě, kterou má vyvolávat.“<sup>8</sup> Jinak řečeno je tedy znak něco, co něco jiného zastupuje, na co poukazuje. Sémiologicky tudíž můžeme estetickou funkci vymezit tak, že estetický znak odkazuje především sám k sobě a proti okolnímu světu se určitým způsobem vymezuje. „Věc, která se stává estetickým znakem, odhaluje, dává člověku pocítit vztah mezi ním samým a skutečností. Podle způsobu, jakým člověk vnímá a cítí jistou danou skutečnost, ke které právě zaujal estetický postoj, může být vnímána a pociťována skutečnost jakákoli, celé univerzum.“<sup>9</sup> Díky estetickému znaku a našemu postoji k němu tedy jistým způsobem poznáváme svět.

Jestliže si představíme nějakou potravinu – řekněme zeleninu – budeme ji vnímat a vztahovat se k ní vzhledem k funkci, která pro nás bude dominantní. Ptáte-li se, jak jinak mohu vidět zeleninu než jako prostředek k potravě, podíváme se na přiloženou fotografii. <sup>Příloha 1</sup> Asi mi dáte za pravdu, že ačkoliv je obraz jednoduše „k snědku“, ohromí nás i její důvtipné uspořádání, kombinace barev či tvarů. Osobně mohu říci, že pro mne v takovou chvíli tento talíř ztrácí praktickou funkci a dívám se na něj pouze s určitým estetickým zaujetím, vždyť je to něco zcela neobvyklého a upřímně, bylo by mi i líto, něco takového sníst. Avšak zde vyvstává otázka, byl by tento objekt ještě jídlem? Podle mého ano, přestože je zde určité napětí mezi praktickou a estetickou funkcí. Přece však

---

<sup>8</sup> Mukařovský, Jan: UMĚNÍ JAKO SÉMIOLOGICKÝ FAKT, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 210

<sup>9</sup> Mukařovský, Jan: VÝZNAM ESTETIKY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 66

daný objekt je a bude stále jídlem, nezmění se jeho povaha tím, že mu přiřknu estetickou funkci. Mohu jej sníst hned, jak se vynadívám na kuchařovu kreativitu. Nazvala bych tuto situaci jako estetický zážitek, který je výsledkem estetického vnímání a jehož předpokladem je částečné či dočasné odhlédnutí od utilitárního zájmu o předmět.<sup>10</sup> Ale co když bude zelenina na talíři jen ledabylye rozložena, může mít i takto „naaranžované“ jídlo estetickou funkci? Myslím si, že záleží na situaci. Od restaurací se samozřejmě očekává, že jídlo bude mimo jiné i krásně vypadat. Pokud vaříme doma, pro společnost, také si dáme záležet na tom, aby vše dobře vypadalo, a to se může jednat klidně i o obyčejný talíř se zeleninou, zdobení jednohubek, chlebičků. I maminky svým dětem leckdy poskládají suroviny do různých obrázků, aby měly větší chuť jídlo sníst, ono totiž samo o sobě někdy není příliš lákavé. Pokud vaříme sami pro sebe, tak asi záleží na každém z nás, jak moc máme hlad, jak chvátáme, jestli chceme, aby jídlo také dobře vypadalo. Nepochybně čím lépe jídlo vypadá, tím větší mám na něj chuť, ale pokud máme hlad, může nám být víceméně jedno, jak pokrm vypadá.

V případě, že je tedy jídlo předmětem estetického zaujetí, a praktický ohled je odsunut do pozadí, můžeme říci, že zde dominuje funkce estetická. Nicméně funkce se v jednotlivých situacích mění a vždy převládá pouze jedna. Proto můžeme hovořit o dominanci funkce. Dále Mukařovský zjišťuje, jakým způsobem se funkce ovlivňují mezi sebou a jestli se jedna funkce může změnit v jinou – nemůže, ale: „Dokud je člověk člověkem, budou nutně při každém jeho počínu vstupovat různé funkce ve vzájemná napětí, budou se navzájem hierarchizovat, křížit, prolínat.“<sup>11</sup> Je proto mylné předpokládat, že věc určená primárně k funkci praktické, nemůže nabývat jiných funkcí. Sami jsme

---

<sup>10</sup> Mistrík, Erich: *Estetický slovník*, 2. přepracované vyd., Bratislava: Album, 2013, Dostupné z: [www.estetickyslovník.sk](http://www.estetickyslovník.sk)

<sup>11</sup> Mukařovský, Jan: *MÍSTO ESTETICKÉ FUNKCE MEZI OSTATNÍMI*, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 175

v předchozím odstavci zmiňovali případ, ve kterém můžeme mít funkci praktickou i estetickou, přičemž záleží na kolektivním vědomí, které si upřesníme níže. Podmínkou tedy není řazení mezi umění, nositelem může být jakýkoli jev, děj i produkt lidské činnosti.<sup>12</sup>

V umění estetická funkce směřuje převážně k dominanci. Proto se estetickou funkcí v celkové struktuře funkcí zabýváme hlavně mimo umění. Když tedy překročíme onu oblast umění, začneme estetickou funkci automaticky považovat za vedlejší, kterou ovšem být nemusí. Estetická funkce se stává důležitou součástí našeho každodenního života, provází nás při nakupování, cestování, ale také vaření, či například při výběru v cukrárně sáhne po lahodněji vypadajícím zákusku nežli po tom méně vábném.

Estetické funkci, není-li dominantní, bychom mohli podle Jana Mukařovského připsat tři základní rysy. Za prvé, upoutání pozornosti na daný předmět, izolace z okolí. Tudiž představíme-li si znovu předešlou fotografii, zaujme nás, co představuje, z čeho je vystavena, z jakého materiálu a „vytrhne“ nás z všedních souvislostí, v tomto případě z každodenního stravování se. Jak by řekl Viktor Šklovskij, kterým byl Jan Mukařovský ovlivněn a také jej nesčetněkrát uvádí, „ozvláštňení“ věcí – člověk přestává vnímat svět kolem sebe a dívá se na objekt novým pohledem.<sup>13</sup> Za druhé, bezúčelná libost, kterou vyvolává. To znamená, že se nám bude pokrm líbit pouze sám o sobě a ostatní zájmy budou odsunuty do pozadí. A za třetí, schopnost nezávisle zastupovat funkce jiné, což je zapříčiněno tím, že se estetická funkce přidružuje především k formě věci.<sup>14</sup>

---

<sup>12</sup> Mukařovský, Jan: VÝZNAM ESTETIKY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 66

<sup>13</sup> Šklovskij, Viktor Borisovič: *Teorie prózy*, Praha: Akropolis, 2003, str. 23

<sup>14</sup> Mukařovský, Jan: ESTETICKÁ FUNKCE, NORMA A HODNOTA JAKO SOCIÁLNÍ FAKTY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 97-98

Ačkoliv se tak může zdát, funkce není reálnou vlastností předmětu. Projevuje se jenom v jistém společenském kontextu a je otázkou kolektivní – funkce je totiž sociální fakt a je nutné, aby se na ní shodla celá konkrétní společnost, nikoli pouze jedinec.<sup>15</sup> Ačkoliv, jak dodává Chvatík: „Individuum může zaujmout přechodný estetický postoj k čemukoliv.“<sup>16</sup> Abych vše uvedla na pravou míru – sociálním faktem je proces, který dokazuje svou existenci normujícím působením na skutečnost vždy v kolektivním vědomí.<sup>17</sup> Kolektivní vědomí lze podle Mukařovského definovat jako: „[...] místo existence jednotlivých systémů kulturních jevů, jako jsou jazyk, náboženství, věda, politika atd.“<sup>18</sup>. Je jakousi objektivní realitou, která náleží určité skupině lidí (národ, společenská třída).<sup>19</sup> Vědomí je kolektivní, protože o jeho stavu nemůže rozhodovat jedinec – neurčuje sociální fakt, musí ho ustavit kolektiv.

Aby náš výklad o estetické funkci mohl dojít závěru, je nutno předeslat téma, kterému se budeme věnovat v následující podkapitole. Tím je rozpor mezi oblastí uměleckou a mimouměleckou, jejichž hranice není pevně dána. „Mimo umění hraje estetická funkce roli pouze doprovodnou, usnadňující nebo zesilující průběh vlastních funkcí praktických, teoretických nebo magických. [...] V umění připadá naproti tomu estetické funkci role dominantní, neboť právě tím se odlišuje oblast umění od oblastí mimouměleckých.“<sup>20</sup>

---

<sup>15</sup> Mukařovský, Jan: ESTETICKÁ FUNKCE, NORMA A HODNOTA JAKO SOCIÁLNÍ FAKTY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 95

<sup>16</sup> Chvatík, Květoslav: *Strukturální estetika*, Brno: Host, 2001, str. 73

<sup>17</sup> Mukařovský, Jan: ESTETICKÁ FUNKCE, NORMA A HODNOTA JAKO SOCIÁLNÍ FAKTY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 96

<sup>18</sup> tamtéž. str. 96

<sup>19</sup> tamtéž, str. 106

<sup>20</sup> Chvatík, Květoslav: *Strukturální estetika*, Brno: Host, 2001, str. 70-71

### 1.3.HRANICE MEZI ESTETIČNEM A MIMO-ESTETIČNEM

Jan Mukařovský rozlišuje mezi třemi oblastmi estetična. Jsou jimi jevy umělecké, estetické mimoumělecké a mimoestetické. Mukařovský obsah estetična definuje pomocí estetické funkce, normy a hodnoty; v estetické oblasti není podstatný účel, jde objekt nebo jev samotný. V mimoumělecké oblasti je zaměření především na splnění daného cíle, nicméně žádná oblast není zcela zbavena působením estetické funkce. Oblast estetická a mimoestetická však není Mukařovským striktně odlišena. Tyto oblasti si můžeme ještě blíže definovat pomocí Mistríkova Estetického slovníku, kde umělecké estetično je souhrnné označení pro estetické kvality umění; mimoumělecké estetično je souhrn estetických vztahů, předmětů a situací, které nejsou uměleckými díly – spadají sem také fenomény, jejichž prvotním smyslem není být estetickými (užitkové předměty), anebo pro které není estetická funkce prvořadá (dekorace, móda, design).<sup>21</sup>

Mukařovský diferencuje tyto oblasti, tedy umělecké, estetické mimoumělecké a mimoestetické, neboť je podle něj estetično jedním ze základních jevů, je potencionálně přítomno při každém lidském jednání, v každém lidském výrobku. To znamená, že nejde o navzájem nesouvislé oblasti, tyto sféry jsou v neustálém styku, napětí.<sup>22</sup> Tyto sféry jsou tudíž v pohyblivém stavu neboli v tzv.: „[...] dialektické antinomii, která je kvasem vývoje v celé estetické oblasti.“<sup>23</sup> Sám Mukařovský uvádí: „Tak např. estetický funkce jídla je

---

<sup>21</sup> Mistrík, Erich: *Estetický slovník*, 2. přepracované vyd., Bratislava: Album, 2013, Dostupné z: [www.estetickyslovník.sk](http://www.estetickyslovník.sk)

<sup>22</sup> Mukařovský, Jan: *STRUKTURALISMUS V ESTETICE A VE VĚDĚ O LITERATUŘE, Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 21

<sup>23</sup> Mukařovský, Jan: *ESTETICKÁ FUNKCE, NORMA A HODNOTA JAKO SOCIÁLNÍ FAKTY, Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 99



zřejmě silnější ve Francii než u nás; estetická funkce oděvu je v našem městském prostředí silnější u žen než u mužů [...]"

Můžeme tedy mimo jiné říci, že estetično působí jak na člověka, který přichází do kontaktu s uměním, tak i na člověka, který s uměním nemá zdánlivě nic společného. Z toho vyplývá, že mezi těmito sférami nejsou jasné dané meze neboli: „Jak zřejmo, jsou přechody mezi uměním a oblastí mimouměleckou, a dokonce i mimoestetickou tak málo zřetelné a zjišťování jich tak složité, že opravdu přesné rozhraničení je iluzorní.“<sup>24</sup> Je to z důvodu změn hierarchického uspořádání funkcí, souvisejících se změnou kolektivního vědomí, které může být ovlivněno věkem, zdravotním stavem či momentální náladou.

Do které z těchto skupin však zařadit jídlo? Podle mého jídlo může být uměním za předpokladu, že je vytvořeno za účelem vystavení v galerii a následnému hodnocení jako exponát – stejně tak, jako proslulý pisoár Marcela Duchampa. Zde však vyvstává otázka, zda by se v takovém případě ještě jednalo o jídlo, na druhou stranu i některé výtvořky z jídla jsou příliš krásné na to, aby se snědly. Příloha 2 Dále by mohlo mnoho kuchařů namítnout, že každý pokrm připravují jako umělecké dílo, že vnímají práci svých rukou jako uměleckou formu samu o sobě. Nicméně přirozeněji jídlo spadá do oblasti mimoumělecké, kde dochází k určité estetizaci. Nezatratí tak své další hlavní rysy, kterými jsou chuť a vůně, neupozadí svou praktickou funkci, pouze zůstanou v napětí. Hranice mezi těmito dvěma oblastmi je podle Mukařovského rozlišitelná na základě dominance estetické funkce, kdy v umění estetická funkce převažuje, tudíž vymezení je v rámci vztahu estetické funkce k funkcím ostatním. Proto se i některé umění pohybuje na pomezí mezi

---

<sup>24</sup> Mukařovský, Jan: ESTETICKÁ FUNKCE, NORMA A HODNOTA JAKO SOCIÁLNÍ FAKTY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 88

uměleckou a mimouměleckou oblastí, což může být způsobeno právě kolísáním vztahu mezi funkcemi. Jak však již bylo řečeno, přesná hranice tohoto vymezení neexistuje. Neestetické se může zdát jídlo lidem, kteří k němu vždy přistupovali pouze k naplnění daného cíle – najedení se. Rozhraní je závislé na schopnosti estetické vnímavosti, která je velmi proměnlivá a individuální, a závislá na změnách kolektivního vědomí. Proto pro někoho estetická funkce existuje pouze v minimální míře, pro mě kupříkladu se jídlo může stát středem estetického zájmu.

#### 1.4. ARTEFAKT A ESTETICKÝ OBJEKT

Abychom si mohli odpovědět na otázku, kterou pokládám svou prací, je nutno upřesnit termín estetický objekt. Jan Mukařovský jej tematizuje především s ohledem na umění, ale estetický objekt není synonymem k uměleckému dílu „Má-li tedy umělecké dílo dostát svému označení, má-li fungovat jako umělecké dílo, musí být estetický objektem.“<sup>25</sup>

Podle Mukařovského obsahuje umělecké dílo dvě základní složky. Pohlížíme na něj jako na artefakt a jako na estetický objekt. Artefakt jest věcí. Je hmotný a beze změny trvá – zůstává stále stejný (pomineme-li zub času, ve kterém se dílo věkem proměňuje); estetický objekt zase význam díla uložený v kolektivním vědomí. Je proměnlivý – při každém pohledu je v naší mysli znovu aktualizován.<sup>26</sup> „Především samo umělecké dílo není nikterak veličina stálá: každým přesunem v čase, prostoru nebo sociálním prostředí mění se aktuální umělecká tradice, jejímž prizmatem je dílo vnímáno, a vlivem těchto přesunů se mění i estetický objekt, jenž v povědomí členů daného kolektiva

---

<sup>25</sup> Zuska, Vlastimil.: *Estetika: Úvod do současnosti tradiční disciplíny*, Praha: Triton, 2001, str. 24

<sup>26</sup> Mukařovský, Jan: *ESTETICKÁ FUNKCE, NORMA A HODNOTA JAKO SOCIÁLNÍ FAKTY, Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 124 a 144

odpovídá materiálnímu artefaktu, výtvoru umělcovu. I když tedy např. jisté dílo je ve dvou od sebe vzdálených dobách hodnoceno stejně kladně, je předmětem hodnocení pokaždé jiný estetický objekt, tedy v jistém slova smyslu jiné dílo.“<sup>27</sup>

Vlastimil Zuska dodává: „Některé artefakty jsou uměleckými díly, všechna umělecká díla jsou zároveň artefakty a estetickými objekty, některé estetické objekty jsou artefakty, některé estetické objekty jsou uměleckými díly a některé estetické objekty nejsou ani artefakty, ani uměleckými díly.“<sup>28</sup>

Jestliže bychom jídlo posuzovali jako umělecké dílo, nesoudilo by se ono jako hmotný produkt, nýbrž jako estetický objekt, který je jeho nehmotným ekvivalentem v našem vědomí.<sup>29</sup> „Vidět něco jako umění vyžaduje cosi, co oko nemůže odhalit – atmosféru umělecké teorie, znalost dějin umění: svět umění.“<sup>30</sup> Citace od Arthura Danta nám tuto teorii ještě upřesňuje, ačkoliv přímo nemluví o estetickém objektu. Ukazuje, že se umělecké dílo skládá z nějaké hmatatelné části a zároveň je tvořeno nemateriální částí, která je určována skrze vztahy ke světu umění, který se skládá z teorií, děl apod.

Může být tedy jídlo estetickým objektem? Pokud ano, neztratilo by ovšem svou povahu, pokud by šlo pouze o význam artefaktu v rámci kolektivního vědomí? Můžeme si jej vůbec představit jako jídlo, když nevíme, jak vlastně chutná, voní, může v nás v takovém případě vzbudit pocit libost? Domnívám se, že pokud jej nejprve neokusíme, tedy jako hmotný artefakt,

---

<sup>27</sup> Mukařovský, Jan: ESTETICKÁ FUNKCE, NORMA A HODNOTA JAKO SOCIÁLNÍ FAKTY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 124

<sup>28</sup> Zuska, Vlastimil.: *Estetika: Úvod do současnosti tradiční disciplíny*, Praha: Triton, 2001, str. 26

<sup>29</sup> Mukařovský, Jan: MŮŽE MÍTI ESTETICKÝ HODNOTA V UMĚNÍ PLATNOST VŠEOBECNOU?, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 162

<sup>30</sup> Danto, Arthur: Svět umění, *Aluze 1/2009 – Revue pro literaturu, filozofii a jiné*, str. 71

nemůže být později chápáno jako estetický objekt, protože bychom si jej nepředstavovali jako jídlo, ale pouze jako obraz daného pokrmu.

Dalším problémem je nízká trvanlivost jídla. Tudiž, i kdybychom uznali výjimku, že v rámci jídla je nutné nejprve seznámení se samotným artefaktem, po takové ochutnávce z artefaktu nezbyde nic. Na druhé straně, po jednom pozření estetický objekt v naší mysli zůstává a s každým dalším pokusem o vytvoření artefaktu, neb recept je víceméně stále stejný, se daný pokrm jako estetický objekt vlastně aktualizuje.

## 1.5. ESTETICKÁ NORMA

Je nezbytné věnovat se dále estetické normě, protože, jak tvrdí Mukařovský: „Pojem normy je neoddělitelný od pojmu funkce, jejíž realizaci norma uskutečňuje.“<sup>31</sup> Norma směřuje k všeobecné závaznosti, je to pravidlo, předpis, které se zdá svou podstatou nepohyblivé.<sup>32</sup> Nicméně Mukařovský ji definuje jako živou sílu, která je předurčena k tomu, aby se neustále měnila, jiná definice nedokáže vysvětlit vývoj normy.<sup>33</sup> Proto ji nesmíme chápat jako vše řídící přírodní zákon, který se nesmí porušit – estetická norma má spíše sklon k tomu, být porušována.<sup>34</sup> Tak například všem známá norma právní vyžaduje, aby byly zákony určené státem přesně dodržovány. Důvodem je jakási právní jistota a ochrana, za jejich porušení je osoba sankciována v podobě různých pokut a peněžních trestů až třeba po odnětí svobody. Avšak „každá norma, dokonce i norma právní, dává pocítit svou působnost, a tedy i existenci, právě tehdy, dojde-li k jejímu porušení“<sup>35</sup>

---

<sup>31</sup> Mukařovský, Jan: ESTETICKÁ NORMA, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 149

<sup>32</sup> Linhart, Jiří: *Slovník cizích slov pro nové století*, Litvínov: Dialog, 2007, str. 264

<sup>33</sup> Mukařovský, Jan: ESTETICKÁ NORMA, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 150

<sup>34</sup> tamtéž, str. 152

<sup>35</sup> tamtéž, str. 154

I v gastronomii existují různé normy či možná spíše zásady. Vždyť samo slovo gastronomie je složeno z řeckých slov „gaster“ – žaludek a „nomos“ – pravidlo, zákon.<sup>36</sup> Při jejich respektování si dokážeme jídlo a pití dostatečně vychutnat, naopak, pokud případně nesnoubíme víno s pokrmem, můžeme přerazit chuť jednoho či druhého. Tak například k světlým masům jsou vhodná bílá vína, k tmavým naopak červená. A takovýchto pravidel najdeme opravdu celou řadu. Příloha 3

Již bylo řečeno, že Mukařovský normu vymezil jako regulující energii. Tato energie však působí v umělecké oblasti, ale i mimo ni. „I mimo umění projevuje se koexistence různých norem, tak např. je obecně známý fakt, že předměty, které jsou nositeli estetické funkce, jako nábytek, oděv atd., bývají ve výrobě i v obchodě rozlišovány nejen podle materiálu a provedení, ale i podle různých vkusů.“<sup>37</sup> V umělecké oblasti se tak hodnota pojí s porušováním normy. Kvalita uměleckých děl tak není dána jen pocitem libosti, tedy dodržováním normy, tím nás sice objekt zaujme, ale důležité je také, aby bylo dané dílo originální. A tím se stává pouze za předpokladu, že se podílí na vzniku nové normy, takže se někdy objeví tak význačné dílo, které poruší zavedenou normu nějakým inovativním prvkem a dá podnět k vytvoření jiné. Tento prvek se pak začne v dílech opakovat, až se nakonec stane srozumitelným a následně normou. Chvatík tento proces charakterizuje jako „nezbytné obnovování kontaktu umění s měnící se realitou“<sup>38</sup>. Zapotřebí je ovšem určitý společenský kolektiv, které po recipování nových děl mění názor na to, co je esteticky libé a co ne. Důkazem jsou nám celé dějiny umění, přechod mezi různými styly – impresionismus, surrealismus. Každý z nich má svůj

---

<sup>36</sup> Online Etymology Dictionary. *Gastronomy* [Online]. © 2001-2017 Douglas Harper [cit. 20.12.2017] Dostupné z: <https://www.etymonline.com/word/gastronomy>

<sup>37</sup> Mukařovský, Jan: *ESTETICKÁ NORMA, Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 113

<sup>38</sup> Chvatík, Květoslav: *Strukturální estetika*, Brno: Host, 2001, str. 81

elementární prvek, který narušil dosavadní normu. Avšak ne vždy šlo jen o porušování normy. V některých dobách byla norma přísně dodržována. Bylo tomu tak třeba v období klasicismu, kdy bylo vše řízeno podle slohového stylu. Představme si francouzský park, který byl stavěn podle přesně daných propočtů, respektive pravidel geometrie a perspektivy. Z toho nám také vyplývá, že se normy proměňují v průběhu času. „Každá norma se mění, již tím, že je stále znovu aplikována a musí se přizpůsobovat novým úkolům, které z praxe vzcházejí.“<sup>39</sup>

Co ale oblast mimoumělecká, do které jídlo spadá? V umělecké oblasti se vytvářejí estetické normy, které jsou pak přenášeny i mimo umění, do sféry denního života. Podle Mukařovského má moc měnit normy pouze umění, protože v jejich dílech je dominantní estetická funkce, tudíž i estetická hodnota. Pokud v mimoumělecké oblasti porušíme normu, bude daný objekt považován za nelíbí, což je nežádoucí, neboť v oblasti mimo umění je vyžadována pouze libost.

Zdali však můžeme aplikovat estetickou normu i v rámci jídla, může být poněkud diskutabilní. Z výše uvedeného víme, že mimo umění je potřeba estetickou normu dodržovat. A my ji vlastně ani porušovat nechceme. Přiznejme si, kdo nevyhledává pouze dokonale vypadající ovoce a zeleninu? Samotné obchodní řetězce mají svá estetická kritéria. Typické je například přibarvování potravin, které se samozřejmě provádí převážně z estetického hlediska – chtějí znovu získat barevný vzhled potravin, který se mohl během transportu změnit. Rozhodně to nic nemění na tom, že jsme zvyklí vnímat ovoce a zeleninu jako tovární produkt, jako vzornou kopii obrázků, které vidíme v reklamních prezentacích. A netýká se to pouze výběru jednotlivých

---

<sup>39</sup> Mukařovský, Jan: ESTETICKÁ FUNKCE, NORMA A HODNOTA JAKO SOCIÁLNÍ FAKTY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 104

potravin. I celkový vzhled hotového pokrmu se řídí podle pomyslných norem – jídlo se ve výsledku musí líbit, zaujmout, vyvolat „sbíhání slin“.

Na druhou stranu, jak pak vysvětlit zavádění nezvyklých chutí, používání nevšedních potravin? Zde si naopak porušování norem vyloženě užíváme. Díky kulturní globalizaci, s fenoménem gastronomie a samozřejmě také cenovou politikou, jsou prakticky každému zákazníkovi zpřístupněna jídla a různé restaurace po celém světě, respektive jsou dováženy různé plodiny, koření. Rozvíjí se tak tradiční jídla, exotické kuchyně se stávají stále více atraktivnějšími. Zájem o kulinářský zážitek je spojen s celou řadou nových barev, vůní, chutí, tvarů a druhů jídla, ačkoliv se někdy může jednat o pouhé kombinace klasických příloh s hlavním jídlem či různých způsobů úprav.

I v dnešní moderní společnosti existuje několik avantgardních přístupů ke gastronomii, ve kterým vidíme porušení normy, kupříkladu: „V molekulární kuchyni se připravují pokrmy ze surovin, které jsou běžně dostupné, upravují se však speciálním způsobem a tvarují do jiné podoby. Například lze z hovězího vývaru, který se ztuží, připravit těstoviny v podobě špaget. Ty se poté pouze ohřejí a podávají. Vy si pak myslíte, že konzumujete špagety, ty ale chutnají jako polévka.“<sup>40</sup> Příloha 4

Jídla by tedy, v rámci estetické normy, mohlo být zařazeno do obou oblastí, do umělecké i mimoumělecké, neboť v umělecké má prostor inovace, vylepšování, na druhou stranu, v mimoumělecké sféře, vyžadujeme dodržování normy, chceme, aby jídlo bylo dobré, pěkně vypadalo, hezky

---

<sup>40</sup> Molekulární catering. *Co je molekulární kuchyně?* [Online]. © Petr Koukolíček, MANIHI s.r.o. [cit. 2.3. 2018] Dostupné z: <https://www.molekularnicatering.cz/pokoje/>

vonělo. Je zde však také možnost Mukařovského doplnit a prohlásit, že inovace, ačkoliv on sám ji nezohledňuje, má prostor i v mimoumělecké oblasti.

## 1.6. ESTETICKÁ HODNOTA

Poslední z trojice hlavních pojmů v Mukařovského teorii je pojem estetické hodnoty. Ta je podle Jana Mukařovského obecně schopností věci sloužit k dosažení jistého cíle.<sup>41</sup> Estetická hodnota se přisuzuje jednotlivcem či kolektivem takovému objektu, který nabyl estetické funkce. S estetickou funkcí a s estetickou normou je tedy provázána, můžeme až říci, že estetická funkce je síla, která hodnotu tvoří, estetická norma pak pravidlo, kterým je měřena.<sup>42</sup> Estetická funkce tedy umožňuje vznik estetické hodnoty, a zároveň je usměrňována estetickou normou.

V podkapitole o estetické normě již bylo řečeno, že je třeba (ačkoliv to není nutná podmínka, protože některá díla v nás pocit libosti přímo nevzbuzují), aby umělecký objekt přinášel pocit libosti (tedy dodržoval estetickou normu) a také aby vzbuzoval, do jisté míry, pocit nelibosti (aby porušoval estetickou normu) – tím nás zaujme a může být hodnocen jako kvalitní. Z toho vyplývá, že estetická hodnota není jen posouzením estetické libosti, ale i nelibosti zároveň. V takovém případě se může stát, že ačkoliv se nám nějaký objekt líbí, vidíme na něm také něco, co nás odrazuje. Estetickou hodnotu tak nemůžeme chápat jako objektivní vlastnost, estetickou hodnotu určuje subjekt, který je zakotven v určité konfiguraci kolektivního vědomí.

Pokud jde o umění, převládá estetická hodnota nad ostatními. Ale jelikož je hodnota tvořena funkcí, která se sama vztahuje i mimo umění, může se stejně

---

<sup>41</sup> Mukařovský, Jan: ESTETICKÁ FUNKCE, NORMA A HODNOTA JAKO SOCIÁLNÍ FAKTY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 100

<sup>42</sup> tamtéž, str. 123



tak estetická hodnota vyskytnout i mimo něj. V umělecké oblasti je tedy estetická hodnota dominantní stejně jako estetická funkce, v mimoumělecké oblasti je funkce upozaděna, tudíž i hodnota. Rozdíl je ovšem mezi aplikací estetické normy a estetickým hodnocením, které Jan Mukařovský popisuje takto: „Aplikace estetické normy podřizuje individuální případ obecnému pravidlu a týká se jediné stránky věci, její estetické funkce, která nemusí být dominantní. Estetické hodnocení naproti tomu posuzuje jev v celé jeho složitosti, neboť i všechny mimoestetické funkce a hodnoty jevu přicházejí k platnosti jako složky estetické hodnoty, [...] proto také pojímá estetické hodnocení umělecké dílo jako uzavřený celek (jednotu) a je aktem individualizujícím; estetická hodnota v umění se jeví jako jedinečná a neopakovatelná.“<sup>43</sup>

Z toho vyplývá, že splnění normy není pro estetickou hodnotu nezbytným předpokladem, nicméně toto platí pouze v umění. Dále také, že se estetická hodnota vztahuje k dílu jako k celku. „[...] umělecké dílo jako celek (neboť jen celek jest estetickou hodnotou) [...]“<sup>44</sup> Vlastimil Zuska navíc dodává, že: „[...] celek je více než suma jeho částí. Pouhý výčet „objektivních“ vlastností, uměleky hodnotných, neřekne nic o uměleckém díle jako celku a čím více se umělecké hodnocení týká obecnějších úrovní struktury díla, tím více se nemůže obejít bez vázanosti na estetický prožitek příslušného estetického objektu.“<sup>45</sup>

Avšak stejně jako se mění názor kolektivu na to, co je libé či nelibé, mění se i hodnocení uměleckých děl. Jinou estetickou hodnotu mělo dílo před pěti sty lety, jinou před sto lety, jinou má dnes – s tím také souvisí dílo samotné, na

---

<sup>43</sup> Mukařovský, Jan: ESTETICKÁ FUNKCE, NORMA A HODNOTA JAKO SOCIÁLNÍ FAKTY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 123-124

<sup>44</sup> tamtéž, str. 130

<sup>45</sup> Zuska, Vlastimil.: *Estetika: Úvod do současnosti tradiční disciplíny*, Praha: Triton, 2001, str. 112

kteřé působí čas či prostor nebo společenské prostředí. Jak tvrdí Mukařovský: „[...] předmětem hodnocení je pokaždé jiný estetický objekt, tedy v jistém slova smyslu jiné dílo.“<sup>46</sup> Připomeňme si rozdíl mezi artefaktem a estetickým objektem – v tomto případě dílo, artefakt, zůstává stejné (pomineme-li časové změny), ale estetický objekt se při každém nahlédnutí na objekt v naší mysli znovu aktualizuje a mění se s každou novou zkušeností. Kritéria estetického hodnocení jsou tudíž velice proměnlivá, nicméně neměli bychom zapomínat na historii hodnotícího objektu a původní zdroj. „Proměnlivost estetické hodnoty není tedy pouhý druhotný jev, [...] nýbrž patří k samé podstatě estetické hodnoty, jež je procesem, nikoli stavem. [...]“<sup>47</sup>

Jan Mukařovský v této souvislosti rozlišuje mezi „trvalým“ a „konzumním“. Trvalé umění je tvořeno pro co nejděší, neomezenou platnost hodnoty, konzumní naopak pro platnost intenzivní, avšak krátkodobou, přechodnou. Zasazení jídla do jednoho z těchto dvou rozlišení zdá se být nemožné. Jídlo je samozřejmě konzumní záležitostí, samo slovo konzum znamená spotřebu věcí potřebných k životu<sup>48</sup> a má tedy pouze omezené trvání. Nicméně od pradávna člověk přemýšlel, jak svou stravu vylepšit – již v 5. století př. n. l. se v Řecku psaly kuchařské texty.<sup>49</sup> Pokrmy se tedy přenáší nejen v naší paměti už dlouhá léta, recepty jsou předávány z generace na generaci a jsou stále atraktivní.

Na závěr, pro upřesnění, je třeba říci, že estetická hodnota nerovná se hodnotě umělecké. Umělecká hodnota se vztahuje pouze k oblasti umění, kdežto hodnota estetická tento rámec přesahuje a jak již víme, může se týkat i

---

<sup>46</sup> Mukařovský, Jan: ESTETICKÁ FUNKCE, NORMA A HODNOTA JAKO SOCIÁLNÍ FAKTY, *Studie I.*, Brno: Host, 2007, str. 124

<sup>47</sup> tamtéž, str. 126

<sup>48</sup> Linhart, Jiří: *Slovník cizích slov pro nové století*, Litvínov: Dialog, 2007, str. 208

<sup>49</sup> Beranová, Magdalena: *Jídlo a pití ve středověku*, Praha: Academia, 2005, str. 11

oblasti mimoumělecké. „[...] pojem umělecká hodnota se používá pro ocenění toho, co umělecké dílo přináší pro oblast umění, kdežto estetická hodnota je mnohem širší: může to být „rozsudek“ vyřčený na základě estetického soudu nad čímkoli. [...]“<sup>50</sup> Můžeme tedy říci, že i jídlo má estetickou hodnotu, když se nám líbí.

## 2. ESTETICKÝ PROŽITEK – POŽITEK Z JÍDLA

Doposud jsme se věnovali estetickým kategoriím, které jsme představili na základě Mukařovského teorií. Vysvětlili jsme si vše podstatné k tomu, abychom si nyní, když již víme, co je to estetický objekt (význam díla v kolektivním vědomí), přiblížili proces vzniku estetického objektu. Předmětem zkoumání se stává mimo jiné jakási estetická situace, ve které se nachází předmět – estetický objekt a jeho vnímatel – divák, v našem případě konzument. Tyto dva členy zastřešuje estetický prožitek.<sup>51</sup> Estetický objekt již netřeba vysvětlovat, nicméně objasníme si dále osobnost vnímatele, která byla doposud brána za samozřejmou. Souvztažností této trojice pojmů se zabývá náš současný estetik Vlastimil Zuska, kterého jsme již několikrát citovali v předešlé kapitole. Díky němu budeme moci poukázat i na některé paralely Mukařovského s ostatními autory, kteří se blíže věnují estetickému prožitku, potažmo estetickému objektu, estetickému postoji apod.

### 2.1.PSYCHICKÁ DISTANCE

Aby mohla osobnost vnímatele vnímat estetický objekt, musí mít rozvinutou schopnost sebereflexe. V každodenním životě je vědomí našeho já upozaděno za běžnými činnostmi, dokud se nezačneme zaměřovat sami na

---

<sup>50</sup> Ptáčková, B a Stibral, K: *Estetika na dlani*, Olomouc: Rubico, 2002, str. 142

<sup>51</sup> Zuska, Vlastimil.: *Estetika: Úvod do současnosti tradiční disciplíny*, Praha: Triton, 2001, str. 21

sebe, na naše představy, vzpomínky. To tedy v našem případě znamená, že ve chvíli, kdy je vzbuzen zájem o předmět, musí být vnímatel schopen percipovat, že něco prožívá. Tato způsobilost úzce souvisí s formováním osobnosti, estetický prožitek by nebyl možný bez uvědomování si sebe sama.<sup>52</sup>

Touto poznámkou Vlastimil Zuska reaguje či dále rozvádí teorii Edwarda Bullougha o psychické distanci<sup>53</sup>, která svým působením stmeluje naše já a to, co na něj působí – nahlížený estetický objekt, a jeví se tak jako nutná podmínka estetického prožitku, neboť na základě jejího působení dochází k dočasnému odhlédnutí od praktického postoje, který je vystřídán estetickým. Je to tudíž psychická distance, která dočasně obrací naši pozornost od praktické starosti. Tento moment změny zaměření reflektuje zrod distance. Nejedná se však o zážitek krásy, který Bullough popisuje, v našem případě jde spíše o chuť a libost, které v tomto pokrmu nalzááme – pravděpodobně málokdo si představí jídlo jen kvůli jeho vzhledu, ačkoliv v případě dezertů a různých sladkostí tomu tak být může.

„Mechanismus distance není [...] jednoduchý, nýbrž vysoce komplexní. Má negativní, inhibiční aspekt – odděluje nás od praktické stránky věci a od našeho praktického postoje k nim – a pozitivní stránku – vytvoření zkušenosti na novém základě, jenž vznikl inhibičním působením distance. Z toho vyplývá, že tento distancovaný pohled není a nemůže být naším normálním náhledem.“<sup>54</sup> Vzniká tak nová zkušenost, se kterou vnímatel dále pracuje. V případě jídla tomu není jinak. Pokud jsme někdy okusili něco, co nám jednoduše nechutnalo, přenášíme tento zážitek ve vzpomínkách, jindy, naopak

---

<sup>52</sup> Zuska, Vlastimil.: *Estetika: Úvod do současnosti tradiční disciplíny*, Praha: Triton, 2001, str. 41-42

<sup>53</sup> Bullough, Edward.: „Psychická distance“ jako faktor v umění a estetický princip, *Estetika*, Vol. 32, No. 1, 1995

<sup>54</sup> Bullough, Edward.: „Psychická distance“ jako faktor v umění a estetický princip, *Estetika*, Vol. 32, No. 1, 1995, str. 11

po velmi chutném pokrmu, vzniká potřeba opětovného kontaktu, dalšího a bohatšího požitku.

Můžeme se ovšem setkat i s takovou situací, obzvlášť u jídla, kdy nedojde k přerušení praktického postoje a estetický objekt v nás nevyvolá touhu se jím zabývat. Může se tak stát kvůli charakteru estetického objektu či schopnosti vnímatele udržet distanci. „Máme tudíž dva různé soubory podmínek ovlivňujících stupeň distance v jakémkoli daném případě: ty, s nimiž přichází objekt a ty jenž realizuje subjekt. Jejich vzájemné působení poskytuje jedno z nejobsáhlejších vysvětlení rozdílnosti estetického zážitku, neboť ztráta distance, ať již díky jednomu nebo druhému, znamená ztrátu estetického porozumění a hodnocení.“<sup>55</sup> Za zvláštní skupinu recipientů považuje Bullough odborníky, kteří jsou v kontaktu s uměleckými objekty každý den. V našem případě se jedná o gurmány/gourmety, tedy znalce kulinářského umění. Problémem je, že praktické zaujetí pokrmem je příliš silné a pozorují jej pouze automatizovaně. Během takové rutiny nemá jídlo šanci oslovit vnímatele v rámci estetického postoje.

V závěrečné části studie o psychické distanci charakterizuje Bullough distanci jako estetický princip. Distance je zde jako kritérium odlišení krásného a příjemného, říká, že: „[...] příjemné je ne-distancovaná libost. [...] Jinak řečeno je příjemné pocífováno jako efekt našeho konkrétního, praktického já; těžiště příjemného zážitku leží v já, které zažívá příjemné. Naopak estetický zážitek má své těžiště v sobě nebo předmětu, který jej prostředkuje [...]“<sup>56</sup> Pro nás velmi příhodný je fakt, že zde zmiňuje smyslovost a jejich estetickou hodnotu.

---

<sup>55</sup> Bullough, Edward.: „Psychická distance“ jako faktor v umění a estetický princip, *Estetika*, Vol. 32, No. 1, 1995, str. 14

<sup>56</sup> tamtéž, str. 23

Dělení je na tzv. „nižší smysly“ – chuť, čich<sup>57</sup> a hmat, a „vyšší smysly estetické“ – zrak a sluch. Vždy nižší smysly zprostředkovávali pouze příjemné počitky, ale nebyly schopny poskytovat estetické zážitky. Nicméně Bullough toto rozlišení považuje za nesprávné, ačkoliv nečinit tak může být velmi obtížné: „[...] neboť materiálnost jejich funkcí, neschopnost odstupu a jejich tělesná svázanost jsou velkými překážkami pro jejich distancování.“<sup>58</sup> Míra schopnosti navodit psychickou distanci u nižší smyslů je velice nízká, protože skrze tyto smysly působí na naši psychiku přímo skutečnost a je těžké se od tohoto působení distancovat – oproti distančním smyslům, jejichž prostřednictvím je vnímatel schopen udržet vysokou míru distance. Proto, jak říká: „Pokusy pozvednout „kulinářské umění“ na úroveň krásných umění přes veškerou propagaci ztroskotaly stejně totálně jako vytváření parfémových nebo likérových „symfonií“.“<sup>59</sup> Každopádně jak sám uvádí, záleží pouze na stupni distance, které je vnímatel schopný, každý má svůj distanční limit jinde. Při této úvaze se obrací na Jeana Maria Guyau, který přiznává chuti a svalovým pohybům možnosti estetické recepce, protože pouhá materiální existence a trvání není estetickým kritériem.<sup>60</sup> O postavení nižších smyslů společně s výhradami vůči psychické distanci Edwarda Bullougha se zajímá Carolyn Korsmeyer, které se budeme věnovat v pozdější kapitole.

---

<sup>57</sup> Čichu přiznali někteří statut estetického smyslu, jiní jej vyloučili. Bullough, Edward.: „Psychická distance“ jako faktor v umění a estetický princip, *Estetika*, Vol. 32, No. 1, 1995, str. 23

<sup>58</sup> tamtéž, str. 23-24

<sup>59</sup> tamtéž, str. 15

<sup>60</sup> Guyau, M. J.: *Problèmes de l'Esthétique contemporaine*, Paris, 1897 4.ed. Livre I. Chap. VI. In: Bullough, Edward.: „Psychická distance“ jako faktor v umění a estetický princip, *Estetika*, Vol. 32, No. 1, 1995, str. 24

## 2.2. ESTETICKÝ PROŽITEK

Od psychické distance dostáváme se nyní k estetickému prožitku. Řekli jsme si, že psychická distance dočasně redukuje aktivitu praktického nazírání za účelem výhradní recepce estetického objektu a tím předznamenává estetický prožitek. Zabývá se jím již zmíněný Vlastimil Zuska, nicméně i on sám ve svých zdrojích uvádí Romana Ingardena<sup>61</sup>, který estetický prožitek popisuje v jednotlivých fázích, a proto si jej také představíme. Dalším autorem, který zmiňuje Ingardenův estetický prožitek je Květoslav Chvatík, který se zasloužil o vydání díla Jana Mukařovského a který jej dále propracovává a rozvíjí. Můžeme jej tedy chápat jako přímou souvislost právě mezi Mukařovským a Ingardenem, neboť při vysvětlování estetického objektu (Mukařovský) doporučuje bližší zkoumání recepce díla (Ingarden).

Mimo jiné se Roman Ingarden, ačkoliv představuje jiný myšlenkový směr<sup>62</sup>, v mnohém shoduje s Janem Mukařovským, například oba, i včetně Vlastimila Zusky, rozlišují mezi artefaktem a estetickým objektem či mluví o estetickém postoji.

Jak již víme, počáteční nutností estetického prožitku je změna zaměření z praktického na estetický postoj. Podle Ingardena vyvolává změnu nejpravděpodobněji kvalita či celé množství kvalit, která jsou schopny upoutat náš zájem. Může jít například o tvar, barvu či uspořádání (viz Příloha 1/2). Tuto vyvolanou emoci označuje jako vstupní: „[...] neboť teprve tato emoce otevírá pravý proces estetického prožitku.“<sup>63</sup> Jedná se však pouze o určité vzrušení,

---

<sup>61</sup> Ingarden, Roman: Estetický prožitek a estetický předmět, *O poznávání literárního díla*, Praha: Československý spisovatel, 1964

<sup>62</sup> Roman Ingarden fenomenologie, Jan Mukařovský strukturalismus

<sup>63</sup> Ingarden, Roman: Estetický prožitek a estetický předmět, *O poznávání literárního díla*, Praha: Československý spisovatel, 1964, str. 141

žádostivost, které v další fázi přechází ve složitý prožitek. Přesto má dle Ingardena nejdůležitější funkci, kterou je změna naladění.

Představme si situaci, kdy jdeme s přáteli do restaurace. První dojmy vytvoří prostředí a atmosféra restaurace, jak je vyzdobena, jaké množství a intenzitu světla poskytuje, jak má uspořádané sezení a tak dále. Posadíme se, objednáme a diskutujeme s přáteli. Ve chvíli diskuze nám však přinesou objednané jídlo. To bude poskytovat různé vzhledy, různé chutě, vůně, textury, do jisté míry představovány postupně v podobě různých chodů, do jisté míry prezentovány současně, jako různé složky jednoho chodu. Ze zaujetí nás vytrhne až kamarád, který nám již po několikáté pokládá jistou otázku. Upoutaly nás tedy určité kvality – vzhled, chuť, konzistence a vzniká tak určité „zabrždění“ od běžného dění. Když je naše zaujetí silné, pokračujeme v recepci estetického objektu, vyvstanou nové detaily, které vyvolají další zájem; pokud ne, navracíme se zpět do praktického života. Ingarden usuzuje, že pokud naše zaujetí přetrvá, vstupní kvalita/kvality se pro nás stávají hodnotou, kterou chceme nadále zakoušet. Tyto kvality se tedy vymaňují a stávají se podstatou estetického objektu, který si sami postupně konstituujeme. Nicméně Ingarden svůj popis konstituce estetického objektu podává v souvislosti s uměním. Podle mého názoru jej však lze použít i mimo rámec umění.

Může se ale také stát, že ačkoliv není naše zaujetí tak silné a na předmětu nám něco chybí, chceme jej uměle zdokonalit a udržet tím estetický prožitek. Nahlížíme poté na objekt z různých stran, v různém časovém úseku. Hledáme doplňující kvality, potřebné pro následné tzv. skloubení kvalit, které je tedy buď přirozené, nebo umělé. Nicméně vzniká jeden pohled – jedna struktura. „Teprve po takovém rozčlenění nabývá estetický předmět jakožto celek průzračné, organické stavby, neboli má svou konečnou estetickou strukturu. Získat rozčlenění skloubení kvalit s určitou „kvalitou skloubení“ je do jisté míry cílem celého estetického procesu nebo alespoň jeho tvůrčí fáze. [...] Skloubení



kvalit, a zvláště pak jeho kvalita je – můžeme-li to tak říct – konečným opodstatněním tvorby a existence estetického předmětu.“<sup>64</sup> V případě jídla by se jednalo o skloubení kvalit různých smyslových vjemů. Nevrcholí však vždy jen kladně, pokud nedojde k jednolitému skloubení, může být i negativní. Ke skloubení ale také dojít nemusí, to záleží na divákovi, na jeho postoji k dané věci.

První dojem z doneseného pokrmu nás tedy zaujal natolik, že jsme odsunuli praktický pohled, diskuzi s přáteli a soustředili se pouze na jídlo samo o sobě. Může se však stát, že nějaká ingredience není ta pravá. Je v takovém případě možné zformovat estetický prožitek? Domnívám se, že pokud je tato přísada velmi podstatou – může se jednat o příliš slaný pokrm či jeho část – není šance abychom v recepci pokračovali. Pokud jde o složku, která není zásadní a jde „dát na stranu“ – nejím rukolu, kterou byl pokrm dozdoben – estetický prožitek nemá důvod skončit. V takovém pokrmu postupně nacházím různé kvality, které dotvářejí celkový pokrm.

Ingarden dále tvrdí, že jediným způsobem, jak najít skutečnou povahu estetického objektu, je nepřerušovaný průběh estetického prožitku. Připomeňme však, že i zde Ingarden mluví o uměleckém díle a my jej pouze přejímáme a uplatňujeme na téma jídla. Říká, že lze hodnotit i přesto, že nedošlo ke skloubení kvalit: „Chladně hodnotit neboli vyslovovat soud o estetické hodnotě určitého díla je možno i tehdy, když neproběhne estetický proces, a když tedy není názorně zkonstituováno skloubení kvalit a my používáme pouze příslušných odborných kritérií.“<sup>65</sup> Kupříkladu kritikové hodnotí, ale pravou hodnotu díla neodrážejí. Opodstatněné jsou pouze takové soudy, které vycházejí z plně zakušeného estetického prožitku – pro získání závěrečného

---

<sup>64</sup> Ingarden, Roman: *Estetický prožitek a estetický předmět, O poznávání literárního díla*, Praha: Československý spisovatel, 1964, str. 158

<sup>65</sup> tamtéž, str. 160

hodnocení je nutné být v těsném kontaktu s estetickým objektem po celou dobu recepcce. A teprve po úplném ukončení je možné hodnotit a určovat stanoviska. V každém případě k tomuto hodnocení dospíváme až ve chvíli, kdy opustíme estetický postoj.

### 3. FILOSOFIE JÍDLA – PŘÍSPĚVKY ZE ZAHRANIČÍ

Jak jsem zmínila již v úvodu, není či nedohledala jsem žádného českého autora, který by se zabýval tématem estetiky jídla. Proto jsem nucena obrátit se na zahraniční původce, abychom mohli naši teorii o estetickém pojmání jídla alespoň trochu podpořit nějakou pevně stanovenou soustavou poznatků. Těchto autorů ovšem není mnoho, představím proto nejvíce příhodné texty, které se alespoň okrajově tomuto tématu věnují.

#### 3.1. MICHIEL KORTHALS

Jedním z autorů je Michiel Korthals, nizozemský filosof a etik, který sice přímo nemluví o estetice jídla, nicméně zajímá ho otázka, proč jídlo nebylo předmětem filosofických úvah. Jeho záměrem je tak ukázat, že jídlo provází filosofii už od pradávna, ačkoliv se zdá, jak vtipně podotýká, že filosofové zřejmě nejedli, neboť se na rozdíl od jiných témat jídla příliš nevěnovali. Můžeme si tedy díky němu udělat jakýsi vhled do historie ve spojitosti s jídlem, což může být takový první krok k pochopení a především uznání, že jídlo může být pojímáno esteticky. Shrňme si v následujících několika odstavcích Korthalsovy úvahy psané v knize *Before Dinner – Philosophy and Ethics of Food*<sup>66</sup> a později také tematickému článku *The Birth of Philosophy and Contempt for Food*<sup>67</sup>.

---

<sup>66</sup> Korthals, Michiel: *Before Dinner – Philosophy and Ethics of Food*, First ed. Springer: Netherlands, 2004

<sup>67</sup> Korthals, Michiel: *The Birth of Philosophy and Contempt for Food*, *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 2008, vol.8, no. 3, str. 62-69

Korthals ve svých úvahách postupuje chronologicky, a tak začíná Sokratem, v jehož spojitosti zmiňuje Platónův dialog *Symposion*, a především dialog *Faidón*, kde Sokratés popírá, že by jídlo a pití mělo nějaký význam.

„Vidíš snad, že by bylo věcí filosofovou míti vážný zájem o takové tak řečené rozkoše, jako jest jídlo a pití?

Nikoli, Sokrate, řekl Simmias.“<sup>68</sup>

Dále je uváděna Bible, na které prezentuje, že téma jídla není úplně *passé*, což ukazuje na seznamu zvířat – která jsou vhodná ke konzumaci a která nikoliv. Příloha 5 Podle Korthalse se však interpretace těchto textů stále více zanedbávaly a platónské dědictví – popírání jídla, převládlo až do raného středověku.<sup>69</sup> Pak přichází Erasmus Rotterdamský a prohlašuje, že hostiny si lze užít pouze tehdy, když je provázena veselím, a to podle něj filosofové kazí – hatí radosti oslav a žití vůbec. Během 17. století byl však tento radostný přístup zavrhnut. V témže století prohlásili racionalisté za primární smysly zrak a sluch, což mimo jiné prohlašuje již Platón.

Podle Korthalse byl Galileo Galilei jedním z prvních, kdo popřel hodnotu chuti a čichu, a tím se pohrdání jídlem ještě prohloubilo. Ovšem v dochované korespondenci s jeho dcerou jasně vyplývá, že si jídlo v běžném životě vychutnával.<sup>70</sup> Dále však Jean-Jacques Rousseau vyhlašuje, že vyspělost jednotlivých evropských národů – Francie, Itálie a Německo, vznikla na základě kulturně ovlivněných stravovacích zvyků; také spekuluje o možnosti zlepšit charakter lidí použitím speciálních potravin – mléka a mléčných výrobků,

---

<sup>68</sup> Platón: *Faidón, Platónovy spisy*, Praha: Oikoymenh, 2003, str. 91

<sup>69</sup> Korthals, Michiel: *The Birth of Philosophy and Contempt for Food, Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 2008, vol.8, no. 3, str. 64

<sup>70</sup> Korthals, Michiel: *Before Dinner – Philosophy and Ethics of Food*, First ed. Springer: Netherlands, 2004, str. 13

jejichž výběr pravděpodobně vyplýval z nešťastného mládí a posedlostí matkou.

Dále Korthals zmiňuje Immanuela Kanta, který podle něj představuje ambivalentní postoj, z něhož je možné ospravedlnit postoj filosofie k jídlu. Na jedné straně jsou jeho myšlenky o chutích a preferencích ve vztahu k jídlu čistě subjektivní, na druhé straně stojí názor o posuzování a hodnocení krásna. „Pokud jde o to, co je příjemné, spokojí se každý s tím, že se jeho soud, který zakládá na soukromém pocitu, omezuje jen na jeho osobu. Proto se rád smíří i s tím, když mu někdo jiný jeho výraz, že šumivé víno je příjemné, opraví a připomene mu, že má říci: mně je příjemné; a tak je tomu nejen v chuti jazyka, patra a jícnu, nýbrž také v tom, co může být každému příjemné pro oči a uši. [...] Zcela jinak je tomu s krásnem.“<sup>71</sup> Předkládá ale ještě jiné stanovisko, kterým je právo na výběr jídla, jaké by si měl jedinec sám ovlivňovat a určovat.<sup>72</sup> Ve stejné době také Hume prosazuje analogii vkusu a chuti.

V neposlední řadě, v 19. století, Friedrich Nietzsche zpracoval morální efekt příjmu potravy, zejména na oslabení či posílení vlivu jídla na silného jedince. Kritizoval vegetariánství, neboť podle něj vede ke závislosti, oslabuje nezávislost jednotlivce. I rýže, ta prý vede k závislosti na opiu, brambory zase na alkoholu. S tím nesouhlasí John Stuart Mill, podle něhož stravovací návyky musí být ponechány na osobní výběr – jídlo je jako palivo pro tělo, nic víc.<sup>73</sup> Ve 20. století pokračoval názor, že jídlo je pouze jednou z nezbytností lidského přežití. Podle Korthalse Ludwig Feurbach, jehož názory byly bohužel zastíněny Marxem, dospívá k opravdovému ocenění jídla. Označuje stravování za zásadní

---

<sup>71</sup> Kant, Immanuel: *Kritika soudnosti*, 1. vydání, Odeon, 1975, str. 57-58

<sup>72</sup> Korthals, Michiel: *The Birth of Philosophy and Contempt for Food, Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 2008, vol.8, no. 3, str. 67

<sup>73</sup> tamtéž, str. 66

pro náboženství, zejména křesťanství, neboť užívání života zahrnuje požívání jídla a pití, takže pokud je život posvátný, musí být posvátné také jídlo a pití.

Korthalsův závěr ocitujeme přímo z článku: „Jak ukázal tento stručný přehled, nejdůležitější filosofické úvahy moderní doby ignorují estetické, kulturní a sociální aspekty stravování. Ačkoliv jen málo filosofů popírá slavný výrok o smyslech používaných při jídle *De gustibus non est disputandum* (proti gustu žádný dišputát), tak jako tak ignorují jídlo samo o sobě.“<sup>74</sup>

Ukázali jsme si tedy, že historie filosofie jídla je poněkud nešťastná. Zdá se, že kvůli popírání relevance potravin, se filosofie jídla nemohla etablovat jako plnohodnotný obor. A mohou za to právě filosofové – Řekové, kteří povyšovali mysl nad tělem, až po renesanční představitele, kteří jedení vnímali spíše jako vedlejší činnost. Nicméně zjistili jsme, že jsou i některé výjimky, které by mohli fungovat jako výchozí body pro současnou reflexi jídla, což může být při našem tématu úspěchem samo o sobě.

### 3.2.DAVID M. KAPLAN

David M. Kaplan, americký profesor, je dalším a pro nás nejvíce významným autorem, neboť je editorem knihy s názvem *The Philosophy of Food*<sup>75</sup>, věnující se, již dle jména, filosofii jídla. Ačkoliv je kniha složena z mnoha tvůrců, kteří se zabývají stejným problémem – ovšem každý se vztahuje k jiné oblasti filosofického výzkumu (někdo k metafyzice, epistemologii, etice, estetice

---

<sup>74</sup> Korthals, Michiel: *The Birth of Philosophy and Contempt for Food, Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 2008, vol.8, no. 3, str. 66 „As this brief review has shown, the most important philosophical reflections of modern times ignore the aesthetic, cultural, and social aspect of eating. Although few philosophers contradict the famous saying about the senses used in eating („taste“ with a lowercase t): *De gustibus non est disputandum* („taste cannot be disputed“), they ignore the food itself.“

<sup>75</sup> Kaplan, David M.: *The Philosophy of Food*, University of California Press, Berkeley and Los Angeles, California, 2012

apod.), sám Kaplan píše hned první kapitolu *Introduction: The Philosophy of Food*, ze které budeme vycházet. Jak uvádí, jeho hlavním záměrem, jeho největší snahou je, abychom mohli o filosofii jídla přemýšlet jako o běžné filosofii, a aby byly ve více vysokých školách nabízeny přednášky na toto téma.

Svůj text Kaplan rozvrhuje do několika podkapitol, které pojmenovává následovně – Metafyzika jídla, Epistemologie potravin, Estetika jídla, Etika jídla, Technologie potravin, Potravinová politika a Identita potravin. Ačkoliv je celý text velice zajímavý, v rámci této bakalářské práce je potřeba představit pouze takové úvahy, které odpovídají mému námětu.

Zmíníme se o oddílu Metafyzika jídla, ve kterém zkoumá představu o tom, co to jídlo vlastně je a jaká vlastnost nebo vlastnosti dělají jídlo jídlem. Odpovědi sice nejsou zřejmé, neexistuje konsensus o povaze potravin, nicméně existuje několik dobrých kandidátů. Jedním z nich je jídlo jako estetický objekt. Kaplan tvrdí, že: „Jídlo je estetické ve dvou smyslech – jako předmět estetické zkušenosti, má chuť a dovolává se smyslů. Popisujeme jídlo jako chutné, uspokojující nebo nechutné; převařené, čerstvé nebo křupavé. Za druhé, jídlo je propracované. Popisujeme jej z hlediska jeho vizuální prezentace a smyslového složení. Přidělujeme mu estetické vlastnosti, jako jsou „vkusné,“ „srdečné,“ nebo „prosté.“ Jídlo je na tomto modelu primárně předmětem estetického úsudku o jeho chuti a vzhledu a pouze druhotně o jeho povaze a výživě.“<sup>76</sup> Můžeme zde nalézt určitou spojitost s Edwardem Bulloughem a jeho distancí –

---

<sup>76</sup> Kaplan, David M.: Introduction, in *The Philosophy of Food*, University of California Press, Berkeley and Los Angeles, California, 2012, str. 4 „Food as aesthetic object. Food is aesthetic in two senses. First, as the object of aesthetic experience it has a taste and it appeals to the senses. We describe food as, for example, delicious, satisfying, or disgusting; over-cooked, fresh, or crunchy. Second, food is artful. We describe it in terms of its visual presentation and sensual composition. We attribute aesthetic properties such as „elegant,“ „hearty,“ or „simple.“ Food on this model is primarily the subject of aesthetic judgment about its taste and appearance and only secondarily about nature and nutrition.“

soustředíme se na jídlo samotné a snažíme se nalézt jeho kvality, různé detaily ve vzhledu, v chuti atd.

Dalším oddílem je Estetika jídla, kde se Kaplan zabývá především chutí. Tvrdí, že z našich pěti smyslů je chuť ta nejdůležitější, která se podílí na jídle. Je to naše nejpřímější setkání s jídlem, poskytuje potěšení, ale i znechucení. Jak ovšem podotýká, je to také jeden z nejméně spolehlivých smyslů, neboť je těžké popsat, jak něco chutná; je méně citlivý než třeba náš zrak.<sup>77</sup> Dále připomíná, že když filosofové mluví o soudu chuti, mají na mysli obvykle schopnost identifikovat estetické vlastnosti uměleckých děl, neboť „Taste“ s velkým T, neznamena v našem překladu chuť, ale vkus. Je proto nutné tyto dva pojmy odlišovat. Všichni filosofové, od Platóna přes Hegela až do současnosti trvají na rozdílu mezi pouhým fyzickým požitkem a odůvodněnou (či dokonce duchovní) radostí z krásy. Ta vyžaduje rozum, představivost a další kognitivní aktivity, které doprovázejí estetický prožitek. A protože chuť je v hierarchii smyslů považována za nízkou, je třeba alespoň jeden ze spolehlivějších smyslů, jako je zrak nebo sluch, proto, aby byly naše úsudky smysluplné.

Jak však dodává, estetika jídla a pití je jiná. Musíme chuť přijmout jako důležitou, protože jinak nemůžeme zjistit, jak něco chutná. „Gustační“ estetika, jak ji Kaplan nazývá, začíná okamžitým, přímým a příjemným zážitkem jídla a pití, a směřuje pozornost k jejich smyslovým vlastnostem. Zde jde o vstupní emoci, jak ji vyslovil Ingarden. U jídla se může týkat nejprve vizuálního podnětu a čichu, na základě čehož se následně chystáme jídlu věnovat naši plnou pozornost. Je zde jistá hra s estetickou stránkou prožitku. Konstruuje tak potenciální chuť ještě před tím, než začneme jíst. Tím probíhá podle Ingardena změna naladění, kdy opouštíme praktický svět a chystáme se vnímat

---

<sup>77</sup> Kaplan, David M.: Introduction, in *The Philosophy of Food*, University of California Press, Berkeley and Los Angeles, California, 2012, str. 7

kvality jídla. Z praktické zkušenosti nás ale nemusí vytrhnout jen vizuální či čichový podnět, úplné vytržení od okolního světa může začít ve chvíli, kdy poprvé okusíme daný pokrm. Tehdy získáváme okamžitý zážitek z jídla, jak zmiňuje Kaplan. Vidíme zde tedy jistou provázanost estetického prožitku Romana Ingardena s „gustační“ estetickou Davida Kaplana.

Samotný proces estetického prožitku se může zároveň měnit a dotvářet, nemusí jít pouze o jednotnou chuť. Zde záleží i na způsobu, jakým jídlo jíme. Není nikde psáno, že musíme nejprve spojit všechny ingredience a naráz je pozřít. Každý může mít svůj způsob, jakým se do jídla pustí – ochutnáváme různé části jídla, stejně jako u umění zkoumáme různé detaily. Pokud máme klasicky rozčleněné jídlo na několik ingrediencí, maso, brambory, zelenina apod., můžeme je nejprve ochutnávat samostatně (zkoušíme nejdřív např. kvalitu brambor – jestli jsou dovařené, stejně jako si u obrazu všímáme např. barev – jestli je správné jejich rozmístění). Pak můžeme postupně spojovat ingredience a tím dojít k určitému skloubení kvalit, tak jako to popsal Ingarden (popisujeme na str. 33). Můžeme ale také najednou pozřít maso, společně se zeleninou a bramborem, a teprve pak zkoumat, jestli vzájemně tyto chutě souzní. V tomto případě je estetický proces potřeba, nestačí se pouze na jídlo podívat nebo ho pouze ochutnat.

Narážíme zde také na spojení kritika u Ingardena – např. Zdeněk Pohlreich, český šéfkuchař, který když jídlo hodnotí, tak od každého jídla ochutná jenom část, čímž může patřit k těm kritikům, kteří hodnotí, ale nevidí pravou hodnotu. Tu získá, až jakmile pozře jídlo celé. Zároveň když od každého jídla ochutná jen kousek, nemůže mít ucelený a dokončený estetický prožitek z celého jídla – nasycení, dobrý pocit, zdali chuť postupně omrzela, zda bylo množství tak akorát, nebo jestli toho bylo moc atp. Na základě pozření celého jídla jej lze hodnotit (lidé se kolikrát po tom co dojedí, svěřují číšníkům, co bylo dobré nebo co jim naopak nechutnalo).



Kaplan konstatuje, že zkušenost chuti může být subjektivní; když se lidé na chuti neshodnou, nemusí to být nutně kvůli zkušenosti, ale také kvůli jídlu.<sup>78</sup> Předpokládám, že takové jídlo může být například značně přesolené a v takové chvíli pokrm nebude chutnat nikomu. Pokud by šlo o zkušenost se solí, tvrzení každého člověka by bylo vlastně správné, někdo takovou chuť nemusí ani rozpoznat. To může být způsobeno třeba odlišným prahem citlivosti, který může mít jedinec vyšší, a tudíž mu přesolené jídlo přijde normální. Zásadní je zde subjektivita, neboť můžeme spatřit společný moment jak s teorií Jana Mukařovského, tak s teorií Edwarda Bullougha. U těchto dvou autorů, jak jsme již definovali v předešlých kapitolách, je zásadním činitelem právě hodnotící subjekt, bez kterého by k prožitku vůbec nemohlo dojít. Recipient tedy musí být schopen vnímat estetické kvality, v našem případě také kvality fyziologické, protože chuť mezi estetické kvality nezařazujeme – což by se mělo v rámci estetiky jídla rozhodně změnit.

Kaplan tvrdí, že má jídlo smysl. Nereprezentuje a nezobrazuje tak dobře jako třeba umění, ale říká nám něco o světě. „Jídlo vyjadřuje svou kulturu a historii (pizza, jambalaya, sushi), slavnostní funkci (eucharistie, křen na Sederovém talíři) a běžnou spotřebu (na baseballovém zápase si dáme raději párek v rohlíku než svíčkovou Wellington, na přípitek se hodí spíše šampaňské než mléko).“<sup>79</sup> V tom můžeme vidět jistou souvislost s Mukařovského pojetím funkce, která je součástí lidské přirozenosti – člověk se uplatňuje vůči svému okolí, zaujímá určitý postoj ke světu. Je pravdou, že jídlo vždy odráželo rozdíly mezi vysokou a nízkou kulturou, chudí hladověli, jedli šlichtu, honorace se naopak přejídala pochoutkami. Stejně tak pomáhalo utvářet různé náboženské

---

<sup>78</sup> Kaplan, David M.: Introduction, in *The Philosophy of Food*, University of California Press, Berkeley and Los Angeles, California, 2012, str. 8

<sup>79</sup> tamtéž, str. 8 „Food expresses its culture and history (pizza, jambalaya, sushi), ceremonial function (Eucharist, horseradish on a Seder plate), and customary consumption (hot dogs rather than beef Wellington at a baseball game, champagne rather than milk for a toast).“

a etické odlišnosti. V takové době však šlo o pouhou základní potřebu nasycení, nezáleželo na estetice a vlastně ani chuti, primární bylo hlavně přežít. Význam jídla v dnešní době se odlišuje právě přístupem, ačkoliv může být pouhým nositelem kultury, může nás také, především současnými „trendy“, vytrhávat z tradičního kontextu vnímání jídla. Pomocí jídla můžeme manifestovat svou identitu i občanský postoj.

Úlohou filosofie je tedy dle Kaplana překonat zchátralost pevně daných faktů a zaměřit se na nejzákladnější otázky týkající se jídla, neboť takové otázky jsou filosofické stejně tak, jako ostatní. Dodává, že estetika jídla, pití a vaření představují jedinečnou výzvu pro estetickou teorii a filosofii umění.

### 3.3. CAROLYN KORSMEYER

Poslední autorkou je Carolyn Korsmeyer, o které jsme se již zmínili u teorie psychické distance. Zabývá se totiž problematikou nižších smyslů, o které se zmiňuje také sám Edward Bullough. V článku *On the „Aesthetic Senses“ and the Development of Fine Arts*<sup>80</sup> však spíše mylně předpokládá, že Bullough estetický potenciál nižším smyslům odepírá – ukázali jsme, že je to právě naopak. V každém případě zde poukazuje na zajímavý fakt povahy nižších smyslů. Vyšší smysly, zejména v umění, nabízí recipientovi celou řadu zkušeností. Obrazy v nás mohou vzbuzovat hrůzu, bolest, divadelní představení strach, hudba budí dojem šílenství. Recipient je však schopen i tyto nelibé pocity esteticky prožívat, což se u nižších smyslů stát nemůže. „K jídlu si nevybereme něco chuťově nepříjemného, zvláště když je k dispozici něco lepšího. Umění chuti a čichu musí směřovat k okamžitému smyslovému

---

<sup>80</sup> Korsmeyer, Carolyn: *On the „Aesthetic Senses“ and the Development of Fine Arts*, in *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, vol. 34, no. 1, 1975, str. 67-71

uspokojení.“<sup>81</sup> Když nám něco nechutná, tak to prostě jíst nechceme a takovou zkušenost dále nevyhledáváme, a už vůbec nepovažujeme za estetickou. Vyšší smysly tedy nabízejí širší vymezení estetické zkušenosti.

Nicméně právě také americká profesorka Carolyn Korsmeyer napsala knihu *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*<sup>82</sup>, ve které teoretické porozumění chutí potravin porovnává s filosofií a uměním. I zde se zkoumá, proč jsou nižší smysly vyřazeny z estetické zkušenosti. Zvláště pak chuť, která si právě kvůli svému nízkému postavení zaslouží filosofickou pozornost a také respekt.

Chuť je tradičně považována za poměrně jednoduchý pocit. Neposkytuje důležité informace o vnějším světě a dodává pouze tělesné potěšení. Právě kvůli přílišnému spojení s naším tělem je vyřazena z koncepce vyšších smyslů, neboť zamezuje jakoukoli estetickou zkušenost. Korsmeyer však navrhuje přístup k estetické hodnotě chuti, která uznává reprezentativní a expresivní roli potravy. „Není správná otázka, zda chuť může být brána jako krásná nebo ošklivá, ale jestli se její chvála považuje za estetický diskurs. A zdá se, že s vhodným přizpůsobením se smyslové modalitě tak být může.“<sup>83</sup> Ani výrok, že je nějaké jídlo dobré, neznamená estetickou hodnotu. Co je tedy považováno za

---

<sup>81</sup> Korsmeyer, Carolyn: On the „Aesthetic Senses“ and the Development of Fine Arts, in *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, vol. 34, no. 1, 1975, str. 70 „We do not choose to eat something unpleasant tasting, at least not if anything better is available. The arts of the taste and the smell aim, and indeed, must aim, at pleasing – at immediate, sensuous gratification.“

<sup>82</sup> Korsmeyer, Carolyn: *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Cornell University Press, 1999

<sup>83</sup> Korsmeyer, Carolyn: *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Cornell University Press, 1999, str. 106 „At issue is not whether tastes can be defended as beautiful or ugly, however, but whether their proper terms of praise qualify as aesthetic discourse. And indeed, with appropriate adjustment to accommodate the sense modality, it seems they can be.“

„umění chuti“<sup>84</sup>, co způsobuje, že je prožitek chuti estetický? Dle Korsmeyer je to potěšení – chuťové potěšení v doprovodu čichu a zraku.

Na druhou stranu, Robert Stecker se ve své knize *Aesthetics and the Philosophy of Art*<sup>85</sup> zmiňuje o tom, že bychom měli estetickou hodnotu jídla hledat spíše ve vlastnostech než ve zkušenostech, které mohou tyto vlastnosti způsobit. Jídlo může být estetickým objektem kvůli chuti a celkové stavbě, které při jídle rozlišujeme, či vztahy mezi nimi. Pokud by požitek z jídla spočíval pouze v rozptýlení hladu, nejednalo by se o estetické potěšení. Pokud se ale zaměříme na jídlo samo o sobě, na jeho různé vlastnosti, chutě, vůně atp., pak se jedná o estetický zážitek, který je zdrojem estetického potěšení.<sup>86</sup> K tomuto přístupu je nutné zaujetí určitého postoje. Pokud člověk ztrácí distanci, snaží se jídlo pozřít kvůli hladu a nezajímá jej, jestli je dobré nebo špatné, splývá mu s každodenním životem. V opačné případě, pokud se dotyčný nechá příliš strhnout konverzací, samotné jídlo nevnímá – typickým příkladem může být jídlo u filmu. Abychom si mohli jídlo dostatečně vychutnat, musíme zaujmout postoj, ve kterém se zaměřujeme na estetické působení samo – na jídlo samotné, nezajímá nás praktická stránka, ekonomická, ani žádná jiná, jak tvrdí Bullough. Nicméně pro hodnocení jídla je rozhodně důležitá i zkušenost, stejně tak, jako je tomu i v umění – abychom mohli umělecké dílo zhodnotit, je potřeba mít zkušenost s dějinami umění. Problém pak může nastat, jak můžeme vidět v různých pořadech, když se z kuchařů stanou pouze tvůrci pro masu lidí, kteří již nehledí na to, jestli je jídlo správně připraveno, ale všímají si toho, co mají

---

<sup>84</sup> Korsmeyer, Carolyn: On the „Aesthetic Senses“ and the Development of Fine Arts, in *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, vol. 34, no. 1, 1975, str. 67-70

<sup>85</sup> Stecker, Robert: *Aesthetics and the Philosophy of Art*, An Introduction, 2nd Edition, Rowman and Littlefield Publishers, Inc., 2010

<sup>86</sup> Stecker, Robert: *Aesthetics and the Philosophy of Art*, An Introduction, 2nd Edition, Rowman and Littlefield Publishers, Inc., 2010, str. 5

ostatní rádi a podle toho jídlo připravují. Stejně tak, když se laik dívá na umění a nedokáže říct, jestli je dobré nebo špatné.

Jako jedna z mnoha se dále Carolyn Korsmeyer podílela na tvorbě encyklopedie s názvem *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*<sup>87</sup>, jejímž editorem je také již zmiňovaný David M. Kaplan. Korsmeyer se zde věnuje heslu *Aesthetic Value, Art, and Food*, tedy Estetická hodnota, umění a jídlo. Uvádí tu, že kromě výživy může jídlo poskytovat intenzivní požitek, neboť apeluje na naše smysly. Nejvíce na chuť a vůni, ale také samozřejmě zrak, dotek, a dokonce i sluch. S rozvojem různých druhů kuchyní najdeme různé druhy prezentací a norem pro kvalitu přípravy, což nám v podstatě naznačuje, že potraviny mají estetickou hodnotu. Je si však vědoma tradičních pojmů estetiky, které představuje v historickém kontextu a připomíná vyloučení fyzické spokojenosti, která je v rámci jídla dominantní.

Říká, že jakmile si člověk všimne významných rolí stravování nejen v denním životě, ale i v občanských a náboženských ceremoniích, jsou významy jídla zřejmé. Jídlo má nejen estetický význam, ale také kognitivní, estetické rozměry jídla nejsou omezeny na požitky znalce. Pokud se budeme domnívat, že se chuť týká pouze osobních reakcí, má malou šanci na vyvolání filosofického zájmu. To samé myšlenka, že je chuť pouze relativní. Dnešní vědy podporují ideu, že existuje mnoho společných základů pro chuťové zážitky bez ohledu na to, jak mohou být různé preference. Chuť tak připouští různé normy, kterých využívají kuchaři a vinaři již dlouhá léta.<sup>Příloha 3</sup> Nalézáme zde opět motiv Mukařovského postoje a také normy – díky Korthalsovi již víme, jak se v rámci dějin filosofie jídlo vnímalo, jak se měnila norma.

---

<sup>87</sup> Thompson, Paul B. and Kaplan, David M.: *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, Springer, 2014

Korsmeyer také dále řeší otázku, zda jídlo, které požíváme doma či v restauracích, může být chápáno jako umění. Parafrázuje Elizabeth Telfer, která odpovídá, že v jistém smyslu ano, zvláště pokud se zamyslíme nad dekorativní prezentací daného pokrmu.<sup>88</sup> Nicméně je to mnohem komplikovanější, neboť pro umění je estetická hodnota považována za nejdůležitější, kdežto u jídla tomu tak není. Na tuto otázku jsme již narazili při osvětlování estetické funkce u Jana Mukařovského, kde jsme došli k závěru, že doma připravený pokrm nutně nemusí podporovat estetickou funkci – pouze ve zvláštních případech, různých událostí, například oslav. V restauracích můžeme říci, že je estetická funkce samozřejmostí, nejenom pokrmu, ale i v rámci okolního prostředí.

Vzestup moderní gastronomie v Evropě posílila řada literatury, která se věnovala vývoji filosofie chuti. Snažila se pozvednout požitky z jídla a pití do estetické oblasti, a také umění. Jedním z nejznámějších spisovatelů byl Jean Anthelme Brillat-Savarin se svou knihou *O labužnictví – fyziologie chuti*, ve které se snaží prosadit myšlenku, že elegantně připravené jídlo je vstupem do světa umění. Již samotný fakt, že lidé z vyšších sociálních vrstev si ve volném čase, především tedy při různých oslavách, užívali dobrého jídla, demonstruje estetický úspěch a uměleckou hodnotu. Nicméně bezprostřední chuťový zážitek a potěšení, které přináší, si zachovává poměrně velký rozdíl mezi estetickou kvalitou a etickými důsledky (co jím, jak to jím, jak je to připraveno).<sup>89</sup> Opět se objevuje motiv konstruování u Ingardena. Vybíráme si části jídla, které sníme – pokud to pro mě není eticky přípustné, tak vynechám například maso, otázkou ale je, zda budu mít ucelený estetický prožitek či ne. V tomto důsledku zůstává morální význam oddělitelný od estetického soudu,

---

<sup>88</sup> Thompson, Paul B. and Kaplan, David M.: *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, Springer, 2014, str. 16

<sup>89</sup> tamtéž, str. 15

což se Korsmeyer dále snaží alespoň velmi zúžit. Bere v úvahu okolnosti, kdy lov tuňáků zabíjí delfíny, či samotný způsob příprav nějakého masového pokrmu, kvůli kterému samozřejmě zemře některé ze zvířat. V takových případech jsou morální valence přítomny v samotné chuti, a tak jsou estetické a etické vlastnosti neoddělitelné.

## 4. ZÁVĚR

Dozvěděli jsme se, že je skutečnost možné vnímat několika způsoby, a to díky různým přístupům k realitě. Nás ovšem zajímá postoj estetický a v takovém případě je nutné, aby se naším ústředním zájmem stal objekt – jídlo samo o sobě. Nezajímá nás tedy jeho podstata, nepřistupujeme ke stravě pouze za účelem nasycení. Zajímá nás, jak jídlo vypadá, chutná, jak voní. Jde nám o vytvoření komplexního prožitku – estetického prožitku, kterého lze dosáhnout využitím všech pěti smyslů a také dalších aspektů, jakými jsou kultura a sociální potřeby.

Při odlišování mezi estetickou a mimoestetickou oblastí jsme jídlo zařadili mezi oblast estetickou, nicméně mimouměleckou, ačkoliv při různých pohledech a postaveních je možné, aby bylo řazeno i mezi umění, v závěru ale nemusí být esteticky chápáno vůbec.

V případě, že odhlédneme od využití jídla, stane se nositelem estetické funkce, protože jak již víme, estetický postoj vyvolá estetickou funkci objektu. Dále je třeba dodržení a zároveň porušení estetické normy, neboť nejspíše podvědomě vyžadujeme její dodržování – jídlo musí lahodně vypadat, ale i chutnat a vonět – v případě porušení těchto požadavků by mohlo ztratit náš estetický postoj. Na druhou stranu je však také důležitá inovace, láká nás poznávání nových chutí, nových způsobů přípravy jídel.

S tím také souvisí estetické hodnocení, protože hodnotíme právě libost a nelibost. Avšak vždy musíme hodnotit jídlo jako celek. To se může zdát obtížné, přestože prvotní dojem má jistě celý pokrm, jsou zde všechny chutě snoubeny tak, aby se vzájemně nepotlačovali. Může se ale stát, že nám jedna jediná věc v celém pokrmu nechutná a hned zkazí celkový efekt. Zde tedy nefunguje kolektivní názor, jak se říká, sto lidí, sto chutí. I přesto však může být jídlo předmětem estetického hodnocení.

Jídlo tedy může být nositelem estetické funkce, v rámci možností splňuje estetickou normu a může se stát předmětem estetického hodnocení. Může však být estetickým objektem? Jestliže je estetický objekt pouze význam díla v kolektivním vědomí, je zde nutná jedna podmínka – a to ta, že dané jídlo musíme nejdříve poznat jako artefakt – podívat se na něj, přivonět, ochutnat. Teprve potom si můžeme jídlo v naší mysli představit jako estetický objekt, neboť pouhý odraz toho, jak jídlo vypadá, nestačí na uchování celkového smyslu.

V druhé části jsme přiblížili proces vzniku estetického prožitku nejprve psychickou distancí, díky které skrze její působení dochází k dočasnému ohlédnutí od praktického postoje, za účelem recepce estetického objektu. Tím se předznamenává estetický prožitek, kterému jsme se věnovali dále a který byl popsán v jednotlivých fázích. Pokusili jsme se o uplatnění této teorie na naše téma a zkonstituovali tak estetický prožitek z jídla.

Poslední část práce byla spíše jakousi oporou v našem zkoumání, neboť neexistují žádné české a pouze v minimální míře cizojazyčné úvahy na toto téma, které jsme si zde proto představily. Nejdříve jsme poznali filosofii jídla z historického kontextu, dále jsme popsali názory a úvahy týkající se mimo estetiky také filosofii a samotné chuti. To nám pomohlo ještě více rozšířit naše myšlenky, a díky propojení některých poznatků s primárními autory nás



utvrdilo v tom, že jídlo pojmáno esteticky být, za určitých předpokladů, může. A mělo by – jak říká Kaplan, estetika jídla, pití a vaření představují jedinečnou výzvu pro teorii a filosofii umění.

## Literatura

Beranová, Magdalena: *Jídlo a pití ve středověku*, Praha: Academia, 2005

Bullough, Edward.: „Psychická distance“ jako faktor v umění a estetický princip, *Estetika*, Vol. 32, No. 1, 1995

Danto, Arthur: Svět umění, *Aluze* 1/2009 – Revue pro literaturu, filozofii a jiné

Chvatík, Květoslav: *Strukturální estetika*, Brno: Host, 2001

Ingarden, Roman: Estetický prožitek a estetický předmět, *O poznávání literárního díla*, Praha: Československý spisovatel, 1964

Kant, Immanuel: *Kritika soudnosti*, 1. vydání, Odeon, 1975

Kaplan, David M.: Introduction, in *The Philosophy of Food*, University of California Press, Berkeley and Los Angeles, California, 2012

Korsmeyer, Carolyn: *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Cornell University Press, 1999

Korsmeyer, Carolyn: On the „Aesthetic Senses“ and the Development of Fine Arts, in *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, vol. 34, no. 1, 1975

Korthals, Michiel: *Before Dinner – Philosophy and Ethics of Food*, First ed. Springer: Netherlands, 2004

Korthals, Michiel: The Birth of Philosophy and Contempt for Food, *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 2008, vol.8, no. 3

Linhart, Jiří: *Slovník cizích slov pro nové století*, Litvínov: Dialog, 2007

Mukařovský, Jan: *Studie I.*, Brno: Host, 2007

Platón: Faidón, *Platónovy spisy*, Praha: Oikoymenh, 2003

Ptáčková, B a Stíbrál, K: *Estetika na dlani*, Olomouc: Rubico, 2002

Stecker, Robert: *Aesthetics and the Philosophy of Art, An Introduction*, 2nd Edition, Rowman and Littlefield Publishers, Inc., 2010

Šklovskij, Viktor Borisovič: *Teorie prózy*, Praha: Akropolis, 2003

Thompson, Paul B. and Kaplan, David M.: *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, Springer, 2014

Zuska, Vlastimil.: *Estetika: Úvod do současnosti tradiční disciplíny*, Praha: Triton, 2001

## Přílohy

### Příloha 1



<https://cz.pinterest.com>

## Příloha 2

Daryna Kossar, vizuální umělkyně, vytváří pomocí obyčejného jídla působivé „umění“ (5 obrázků)

<https://cz.pinterest.com>







### **Příloha 3**

Pro zajímavost přikládám velmi poučnou webovou stránku.

Stolničení on-line, Sauer Aleš

<http://www.stolniceni.cz>

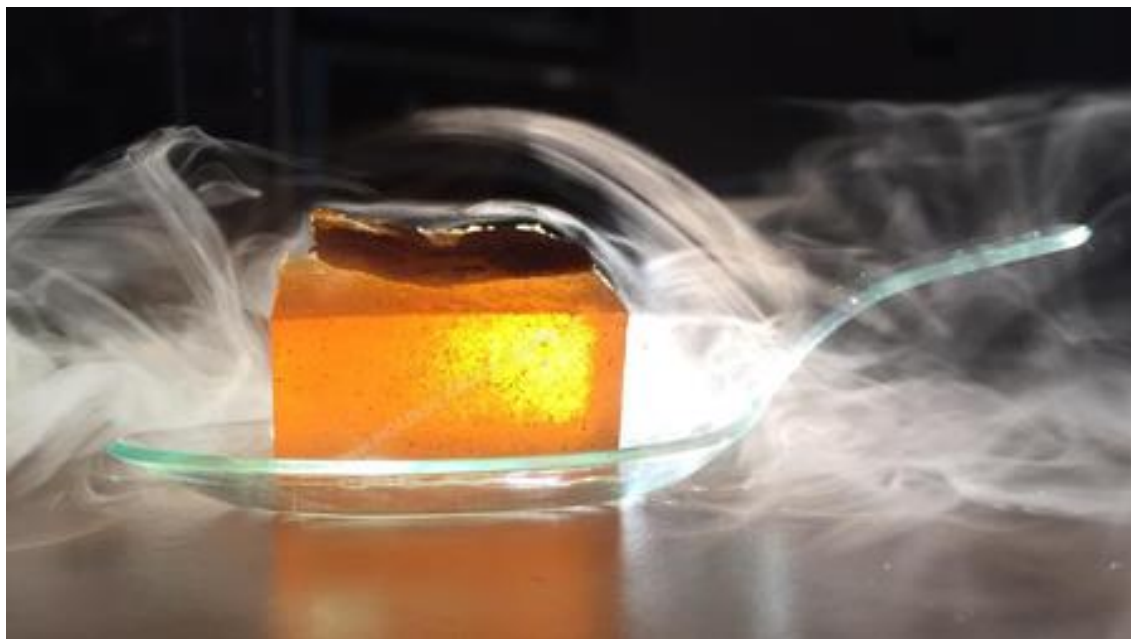


## Příloha 4

Molekulární catering. Videá a foto z naší tvorby [Online]. © Petr Koukolíček, MANIHI s.r.o. [cit. 2.3. 2018] Dostupné z:

<https://www.molekularnicatering.cz/rezervace/>

„Štrúdl“ v kostce



Také doporučuji, v rámci globalizace, pořad o tom, co si o nás myslí svět.

Cizinci poprvé ochutnávají svíčkovou. Jaké jsou jejich reakce? Jak nás vidí svět. Stream.cz © 2017 Seznam.cz, a. s. Dostupné z:

<https://www.stream.cz/jak-nas-vidi-svet/10016433-cizinci-poprve-ochutnavaji-svickovou>

## Příloha 5

Bible: Překlad 21. století, Levitius 11:1 [Online]. © Grafické studio Ephraim.com, 2012 [cit. 16.3. 2018] Dostupné z:

<https://www.bible21.cz/online#leviticus/11>

### Čisté a nečisté pokrmý

Hospodin promluvil k Mojžíšovi a Áronovi: „Mluvte k synům Izraele: Ze všech živočichů na zemi smíte jíst tyto: Smíte jíst každého přežvýkavého sudokopytníka.

Nesmíte však jíst ty, kteří jsou jen přežvýkavci nebo jen sudokopytníci.

Velbloud sice přežvykuje, ale nemá rozdělené kopyto – je tedy pro vás nečistý.

Daman sice přežvykuje, ale nemá rozdělené kopyto – je tedy pro vás nečistý.

Zajíc sice přežvykuje, ale nemá rozdělené kopyto – je tedy pro vás nečistý. Prase sice má rozdělené kopyto, ale nepřežvykuje – je tedy pro vás nečisté. Jejich maso nesmíte jíst, jejich zdechliny se nedotknete. Budou pro vás nečistí.

Ze všech vodních živočichů smíte jíst tyto: Smíte jíst všechny sladkovodní i mořské tvory, kteří mají ploutve a šupiny. Všichni mořští i sladkovodní tvorové bez ploutví a šupin (ať už drobná vodní havěť nebo velcí vodní tvorové) však pro vás budou ohavností a ohavností pro vás zůstanou. Jejich maso nesmíte jíst, jejich zdechliny se budete štítit. Cokoli ve vodách nemá ploutve a šupiny, bude pro vás ohavností.

Toto jsou ptáci, jichž se budete štítit. Nesmějí se jíst, jsou ohavní: orel, orlosup, mořský orel, luňák, různé druhy jestřábů, všechny druhy havranů, dále pštros, sova, racek, různé druhy sokolů, sýček, kormorán, výr, ibis, pelikán, sup, čáp, různé druhy volavek a také dudek a netopýr.

Všechny křídlatý hmyz lezoucí po čtyřech pro vás bude ohavností. Smíte z něj ale jíst to, co má další členěné nožky ke skákání po zemi, jako jsou různé druhy kobylek, sarančat, cvrčků a koníků. Všechny ostatní křídlatý čtvernohý hmyz pro vás bude ohavností.

Těmito živočichy byste se poskvřnili. Kdokoli se dotkne jejich zdechliny, bude nečistý až do večera. Kdokoli by nesl něco z jejich zdechliny, vypere svůj oděv a bude nečistý až do večera.

...