

# tvar

obtýdeník živé literatury

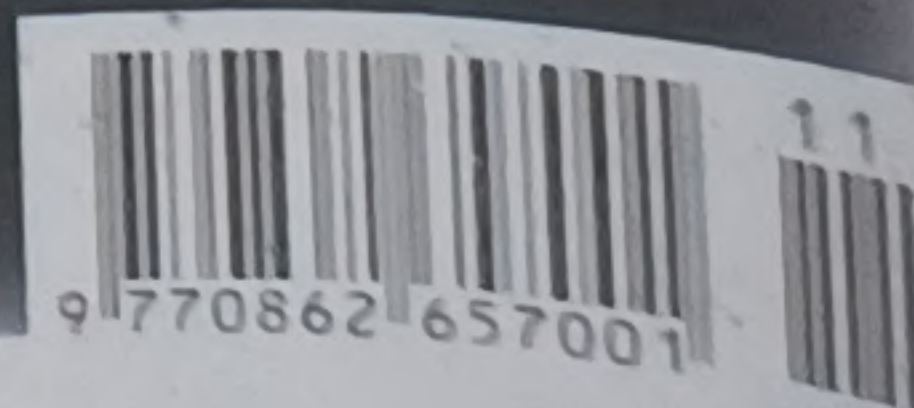


ROZHOVOR s Danielou Vodáčkovou /4 DVAKRÁT Pavel Šuhájek /3

POEZIE E. Frantinová /9 R. Kattán /10 Š. Lacina /11 E. Hrubá, V. Jelínková /15 R. Meloun /17

PRÓZA A. Mikešová /16 LITERÁRNÍ ŽIVOT D. Ambrožová o udržitelnosti literatury /8

ESEJ I. H. Moussa o fascinaci strachem /14 NAD KNIHOU H. Hester, N. Srnec: Až skončí práce /18



spá podobně velmi obchůdku a fastfoodem či streetfoodem, první restaurace vznikají v 18. století ve Francii, hlavním městem jídla, nabízeného už v místech určených výlučně k jeho konzumaci. Označení restaurace je spojeno s posilujícími a osvěžujícími poslévkami. Tento typ byznysu nabízí „veřejnou konzumaci jídla servírovaného v porcích a se salou cenou“, jak informuje *Slovník francouzské akademie* z roku 1835.

K příběhům kulinařních začátků třeba Julie Child a mnoha dalších patří i příběhy o gastronomickém podnikání, o tom, co všechno vznik takovéto instituce provází. Vyprávění příběhů i z tohoto oboru tak esencionalizuje jistou pracovní zkušenost a zároveň vytváří samostatný topos, fungující reálně i na úrovni uměleckých průmětů. Jeden z nich představuje seriál *Mešvéd* (2022–2025), který s přibývajícím řadami už několik let stále triumfuje a míří sebevědomě s nůši ocenění ke čtvrté sérii. Název zní v angličtině *Bear* a je odvozen od jména hlavní postavy Carmiho Berzatta, mladého kuchaře, který se z New Yorku vrací do rodného Chicaga. Jeho bratr Mikey spáchal sebevraždu a Carmi po něm zdědí malý „sandwich bar“ i se zaměstnanci. V New Yorku pracoval v prestižní restauraci, a tak má ambice výrobu sěndvičů s plátky hovězího, kde vše fungovalo v dynamice chaotického samospádu, vylepšit. Tomuto plánu se vehementně vzpírá jeho bratranec Richie a nadšen není ani strýc Jimmy, který chce Mr. Beef rychle prodat.

Jsmo tedy svědky cesty od streetfoodového kiosku ke špičkové restauraci přes řadu administrativních kroků se všemi povoleními, certifikáty, licencemi, financováním, školením personálu a sháněním vybavení. Vidíme, jak se Richie, sbírající zkušenosti v luxusní restauraci, učí umění vhodného „timingu“, načasování jednotlivých servírovacích úkonů, a třeba i pečlivému naslouchání rozhovorům klientů a klientek, aby mohl reagovat na jejich často i nevyslovená přání. Kuchyně jako samostatný mikrosvět odráží nároky na organizaci a koordinaci práce, a jak seriál zajímavě ilustruje, kvalitu vztahů mezi zaměstnanci. V zájmu diktátu úspěchu podnikání, nad kterým visí jako Damoklův meč úvěry, je kompatibilita aktérů výkonu nutnou podmínkou. Tento proces seriál dramaturgicky, obsazuje postavami se zajímavými osudy a rozšiřuje tak „herní“ pole kulinařních dovedností o institucionální rozměr.

Příběh vychází ze skutečných reálií. Inspiroval je majitel restaurace Original Beef of Chicagoland, jistý Joe Zuccherio. Založil ji v roce 1979 a existuje dodnes. Po smrti zakladatele ji vedou jeho synové.

Do gastronomického portfolia „kitchen drama“ patří i film *V kuchyni* mexického režiséra Alonsa Ruizpalacios, uvedený loni i v naší distribuci. Ten modeluje odlišnou situaci, kterou režisér v rozhovoru označil za pozdní kapitalismus. Uvádí diváky do newyorské restaurace The Grill, kde pracuje v divokém rytmu směs personálu, pro který je práce existenční nutností, zejména pro nelegální migranty Pedra, zamilovaného do americké servírky, nebo Estellu, dívku z Mexika, hledající jakoukoliv práci. Podle režiséra film zachycuje odvrácenou stranu stravovacího průmyslu. Restaurace je místo, kam chodí střední třída, průměr, místo nabízející pozlátka privilegovanosti servírováním jídla, které podmínky kvality luxusní restaurace nesplňuje, a navíc tu absentuje profesionální šéfkuchař. Film klade důraz na průmyslové chrlení jídla, symbolizované mechanickým přístrojem na listky se objednávkami. Ten v závěru filmu zoufalý Pedro ničí.

Jde o obraz světa viděný zdola, pěšáky bez jakýchkoli práv a s nulovou vizí vlastní budoucnosti, vedenými snahou „jednoduše přežít. Nejde už ani o nadvládu „bílého“ světa, majitelem je Íránec Rashid, majetný, zcestovalý emigrant, typ globálního kapitalisty, u kterého nehraje národnost roli. V divadelní hře britského dramatika Arnolda Weskera, podle které napsal Ruizpalacios scénář, byla tato postava Arab a tato volba byla snahou vyhnout se tradičnímu klíše, protože, jak komentuje režisér, je dnešní svět i na této úrovni už mnohem složitější a staré stereotypy se transformovaly nebo byly nahrazeny novými hybridními formami v rámci postnacionalismu a postetnicizmu. Bude zajímavé sledovat, jaké kuchyně budou tyto procesy provázet.

#### Panteon kuchařských celebrit

Nové kulinařní směry se vší kreativní energií nesou na svých bedrech šéfkuchařů, pravidelně zařazovaní do žebříků úspěšnosti v získávání michelinských hvězd. Se třídícím se fenoménem televizních show, soutěží a sociálních sítí se jejich role popularizovala a stali se významnými autoritami mediálního Olympu, ze kterého sestupují ve stále se zvyšující frekvenci do každodenní praxe stravování a vnášejí do ní punc výjimečnosti.

Jednou z největších hvězd loňského předávání cen zahraničních novinářů akreditovaných v Hollywoodu, Zlatých glóbul, byl vedle herců a hereček japonský šéfkuchař Nobu Matsuhisa. Jeho portrét a medailon byl uveden na webové stránce cen jako hlavní atrakce. Spolu s týmem dvaceti pěti kulinařních mistrů připravovali menu pro téměř tisícovku hostů v hotelu Beverly Hilton v Los Angeles, kde Matsuhisa vlastní i síť oblíbených restaurací. Přáteli se s mnoha slavnými herečkami hvězdami, kterým vévodí Robert de Niro, ochotný se s šéfkuchařem předvádět pro tisk.

Asi není náhodou, že jak první restaurace, tak první jména šéfkuchařů se objevují po Velké francouzské revoluci (1789–1799) koncem 18. století, kdy s novou společenskou hierarchií došlo s vítězstvím buržoazie i k nové distribuci bohatství. Ze zchudlých aristokratických paláců do nového prostoru vznikajících restaurací vstupují dosud privátní kuchaři. Známe i jména prvních nejslavnějších postav, jako byli Antoine Beauvilliers (1754–1817), Marie-Antoine Carême (1783–1833) nebo Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), autor knihy *Fyziologie chuti*, v níž gastronomii charakterizuje jako umění syntézy všeho, co souvisí s lidským jedením, které má spojit užitek a radost z jídla s dobrým zdravím. V knize *Jídlo – dějiny chuti* (česky 2008) cituje její autor Paul Freedman dobové spisovatele jako Honoré de Balzaca nebo Émila Zolu, kteří se ve svých románech *Otec Goriot* a *Nana* zmiňují o prvních restauracích a jídle za peníze.

Rodokmen šéfkuchařů se za staletí rozrostl a dnes je s technologicko-komunikační revolucí součástí vlny zájmu o vše, co s vařením souvisí. Jedním z prvních se svým televizním programem byl koncem 90. let britský kuchař Jamie Oliver. Následovali další, cestující kuchaři Gordon Ramsay nebo Anthony Bourdain, ale ke slovu se dostaly i ženy, z nichž je u nás neznámější Britka Nigella Lawson.

Novinkou byly v první polovině 90. let i samostatné televizní kanály věnované vaření. Začátkem desetiletí vzniká v USA společnost Food Network a v roce 1993 spouští samostatný kulinařní kanál. O šestnáct let později začíná vysílat ve Velké Británii a v roce 2010 se šíří v Asii.

V těchto souvislostech je důležité si připomenout, že systém hvězd, takzvaného „nového Olympu“, spojovaného a vysvětlovaného fenomény masové kultury i mediální komunikace, souvisí ve svých nejhlubších vrstvách s náboženskými strukturami, touze po božské výjimečnosti a nedostupnosti. Laický „překlad“ masové kultury vytváří k religiozním systémům sekulární paralely, a jak upozorňuje ve své klasické knize *Duch času* (1962) francouzský sociolog a filosof Edgar Morin, známý svými široce koncipovanými interdisciplinárními přístupy k současným fenoménům, je generování „hvězd“ důkazem této příbuznosti či „osmózy“ coby důležitých charakteristických prvků kultury, formované především vznikem a šířením médií. Jedním z jejich nejdůležitějších cílů je co nejdříve prodloužení konzumu. K tomu slouží množství strategických technik, z nichž asi nejzajímavější je homogenizace a hybridizace produkce. Aby mohlo dojít k šíření jednoho vzorce, v našem případě kulinařních show v čele s jejich hvězdami, musí docházet k absorbování místních kulturních zvyklostí.

#### Mistr „kulturní kód“

V roce 2006 se objevila kniha francouzského marketingového experta a kulturního antropologa Clotairea Rapaille *The Culture Code*. Rapaille se po desetiletí zabýval studiem kultur a konzumním chováním v nejrůznějších částech světa. Radil společností jako Jack Daniel, Mini Cooper, Honda, Kellogg, L'Oréal a mnoha jiným, jak propagovat, jak navrhovat reklamní design pro

jejich produkty. V knize popisuje a odhaluje svou metodu, jak být v tomto oboru co nejúspěšnější. Je v podstatě jednoduchá, spočívá na rozhovorech s lidmi o tom, jaké asociace, emoce nebo vzpomínky usazené v podvědomí, v nich vyvolávají jednotlivé produkty. Kombinace zkušeností a doprovodné emoce vytváří tzv. „imprint“, vtištění, což je termín, se kterým přišel poprvé rakouský přírodovědec Konrad Lorenz. Každý imprint, jakmile se objeví, podmiňuje a vytváří naše chování. Pomáhá nás také definovat, zjistit, kým vlastně jsme. Kulturní kód je pak sestaven ze společných „imprintů“ a jeho širším terminologickým pozadím je kulturní archetyp. Na podvědomé úrovni určuje naši reakci na jakoukoliv věc, auto, jídlo, vztah a tak dále. Všechny „komoditami“ a rozdíly, jak v jednotlivých kulturách fungují, se Rapaille v knize podrobně zabývá.

V rozsáhlé kapitole týkající se jídla autor popisuje například to, jak v 70. letech spolupracoval s firmou Nestlé na prodeji instantní kávy Japoncům, zvyklým především na pití čaje. Průzkum trhu zpočátku nepřinesl požadované výsledky, spotřebitelé ke kávě neměli žádný vztah a emocionální rezonance byla téměř nulová. Nestlé tedy musela začít od začátku a dát produktu nějaký význam, vytvořit pro její prosazení „imprint“ a novou strategii pro její prosazení. Rapaille společnosti poradil, aby se načas vzdala prodeje instantní kávy a vytvořila pro děti dezert s chutí kávy, ale bez kofeinu. Ten se prodával dobře a otevřel kávé dveře do japonské kultury.

Pro potřeby marketingové taktiky a strategie formuluje Rapaille rozdílný vztah jednotlivých kultur k jídlu a popisuje, jakým způsobem k těmto zjištěním dospěl. Do vztahu Američanů se promítá jejich chudá minulost osadníků, pro které jídlo souvisí především s pracovním výkonem, a proto jsou jejich porce jemně řečeno nadměrné a u talíře se chovají jako predátoři, připraveni jíst kdekoliv a kdykoliv, protože není jisté, kdy se šance dosyta se najíst bude opakovat. Tento vztah sdílí lidé plošně, podmínkou je zkušenost s chudobou nebo hladomorem. Pro Američana je proto kulturní kód pro jídlo „palivo“.

Ve Francii je všechno jinak. Jídlo není nástroj, ale druh slasti, radosti z chuti, s malými porcemi, spořádanými hezky pomalu. Francouzská restaurace je dějištěm smyslové symfonie, dovedené na uměleckou úroveň ve spolupráci s účinkujícími v čele se šéfkuchařem, číšníky a someliérem. „Chef“ je dirigentem orchestru. Srovnání gastronomie s hudbou se jinak i ve filmech dost často opakuje. Spolu s italskou kuchyní jednoznačně odkazují na aristokratické tradice a jsou zajímavým důkazem jejich demokratizace.

V rozsáhlém výkladu kulturních kódů stojí za zmínku ještě jednou Japonsko. Rapaille ho označuje jako výraz perfekce, umělecké dovednosti. Dokumentární film *Tokito: 540 dní putování kulinařní individuality* (2024) třeba popisuje, jak šéfkuchař Yoshinori Ishii vytváří z tradiční japonské kuchyně kulturní prezentaci, do které patří nejenom jídlo, veškeré nádobí a taky superkvalitní nože, ale i samotné prostředí, včetně okolí restaurace.

#### Kulinařní „ekologie“

Do diskursu o jídle a stravování patří i rostoucí trend zájmu o bezmasý jídelníček. Ovlivňuje ho snaha o zdravé stravování, ale i potřeba přizpůsobit se ekologickým nárokům, například nepodporovat špatné podmínky ve velkochovech zvířat. I když se v bohatých zemích růst spotřeby masa prakticky zastavil a rostlinné náhražky masa tvoří jedno z nejrychleji rostoucích odvětví potravinářského průmyslu, v globálním měřítku spotřeba masa roste. Zároveň stoupá počet těch, kteří se zajímají o to, co jedí. Lékaři ale upozorňují, že každá porucha příjmu potravy začala zdravou výživou. V 90. letech se začali odborníci zabývat ortorexií, patologickou fixací na zdravé jídlo a zdravý životní styl.

O tuto stránku revoluce ve stravování se čile zajímá mediální publicistika, ale hravě ji převládá zájem o všechny druhy kulinařních show, kde figuruje jídlo jako zábava a požitkářské hobby. Narativ hraných filmů v menší míře uchopil téma touhy po kráse a její temnou stránku s diagnózou anorexie. Tu třeba rozehrává film polské režisérky Malgorzaty Szumowské *Tělo* (2015), popisující vztah otce a dcery po smrti matky a jejich tra-

gickou komunikací. Olga Demchenová ve své knize *Žít s anorexií* a *anorexií*, vlastním dramatickým slyšením váhy.

#### Jednoduché otázky – složitá odpovědi

Příčiny masového zájmu o vše, co se týká jídla, vaření a konzumace, lze hledat, jak jsem už naznačila, v prudkém nárůstu informačních a komunikačních technologií. Dnes se ních a komunikačních technologií. Dnes se dělí na všech možných úrovních, nevyjímaje historické souvislosti. Autoři knihy *Karaoke Capitalism* (2004) Jonas Ridderstrale a Kjell Nordström zdůrazňují, že „at se nám to líbí, nebo ne, jsme všichni občany světa ovládnutého trhy“. Tržní mechanismy s dynamikou kontinuálních inovací nabídky pro udržení a zvyšování konzumu to mají v tomto ohledu jednodušší, protože jídlo je komodita, která nemá konkurenci a týká se všech. „Stravování nás propojuje s naší minulostí, naše duše s našimi těly a ta se zemí,“ jak připomínají autoři knihy *Impérium jídla* (2010, česky 2019) Evan D. G. Fraser a Andrew Rimas. Ze způsobu, jakým cirkulují mediální „texty“ na toto téma ve společnosti a jaké nesou obsahy i odkazy, je možné vyčíst téměř vše o dynamice změn naší civilizační identity a jejich hodnotách. ■

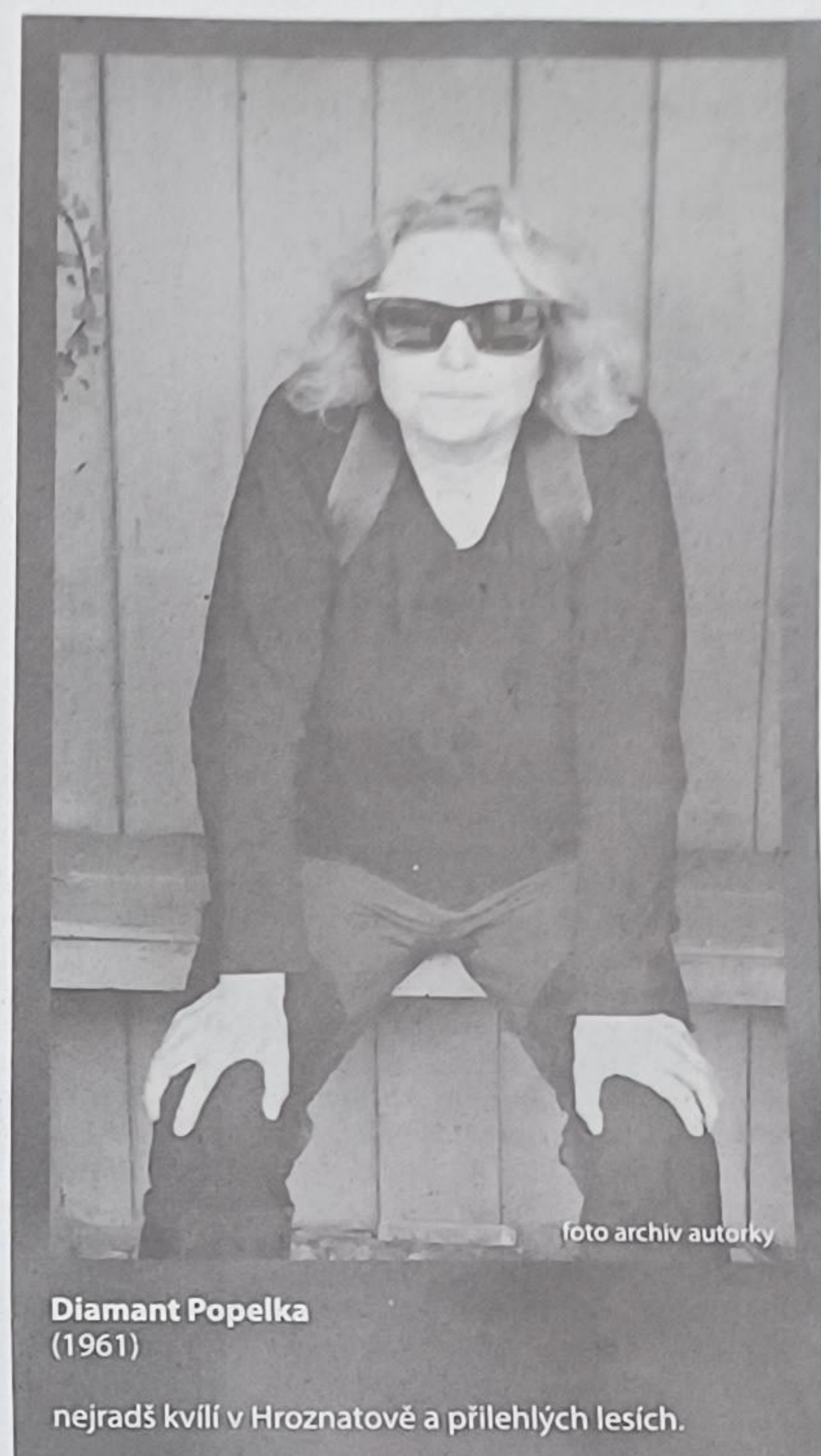
inzerce

## ŠRÁMKOVA SOBOTKA

festival českého jazyka, řeči a literatury

69 ročník

28. 6. – 5. 7. 2025



Diamant Popelka  
(1961)

nejradš kvílí v Hroznatové a přilehlých lesích.

inzerce

## ŠRAMKOVA SOBOTKA

festival českého jazyka, řeči a literatury



28. 6. – 5. 7. 2025

Trojverší zní:

V průsvitné pasti  
řeč zamrzla  
Ani si nevrzla

dat, že literární  
y ho s úspěchem  
opinkovi alespoň  
sotva by se spo-  
ání: „V Holanové  
ev, kterou pulsuje  
je napínavé sle-  
Topinka pokouší  
už ne proti „bel  
vu nebo Bieblovu,  
po ruce, ale právě  
lalasovi nezdá být  
vystihnout to, co  
asto nepodaří za-  
š stylizaci, opájení  
ie je potom jen ve  
že stát, že zdánlivě  
n zvlnějšku vykon-  
roto, že i uvnitř je  
ž ze zvyku pracuje

ou je tady asi prá-  
stítelné – že bás-  
l a spolehl se na  
yž člověk s poezií  
i přísně. Jenže od  
e“ nás brzy bude  
e třeba dodat, že  
tko vyhrocených  
zení“ v české po-  
adí básníci soudí  
sebe riziko, že by

ž svoje básnické  
dní cyklus veršů  
2014–2015. Když  
ednoho trojverší,  
lalas, ale jako by  
Docela by mě  
pinka vzpomněl  
u 1967, kdy byl  
mout s uznáním  
ch a Holanových  
pacc: „Verše jsou  
ž průzračné, řekl

ROZHOVOR s Apolenou Vybíralovou /4 DVAKRÁT Adam Borzič /3

MALÝ LETNÍ ALMANACH POEZIE F. Černý, K. Rajdl, L. Charouz, X. Sigmus, J. Dynka, F. Dryje, D. Popelka

ESEJ I. H. Moussa o vyhoření z empatie /15 LITERÁRNÍ ŽIVOT české hostování ve Frankfurtu /7

PRÓZA P. Měrka /16 NAD KNIHOU M. Klíma: Ladislav Klíma v české kultuře /17

