

UMĚNÍ A GASTRONOMIE

Karel Holub

Jídlo a pití nejsou jen nutnými následky organického zaopatřování těla, nýbrž úzce souvisejí se svébytnými ekonomickými, sociálními a kulturními rámci. Reprezentativní publikace představuje jídlo a pití jako jeden z nejdůležitějších projevů kultury, jako fenomén, v němž se svérázně a ostře zrcadlí veškeré dějiny lidstva: nejranější nástroje, které byly užívány při konzumaci potravy, hostiny a obětní obřady, poetické zpěvy o víně, náboženská tabu i prosebné modlitby, zemědělská a lékařská pojednání, technické a technologické objevy, výtvarná díla, umělecko-řemeslné artefakty lidové i luxusní a také horlivá literární činnost. Jedno vedle druhého poukazuje na husté pletivo, kterým je jídlo a pití obestřeno. Pro laiky je to prostě „kuchařka“, ale pro zasvěcenější jde o gastronomii, obří strom s tisíci spletímy kořeny.

Samostatnou oblast pro poznávání vývoje gastronomie tvoří odkaz výtvarných umění. Literární představa založená na textu ožívá na vyobrazeních a při setkání s artefakty uměleckého řemesla v jiném světle. Právě ony probouzejí k životu protagonisty velkolepých hostin, inventáře dávno opuštěných kuchyní, prostory jídelen a prostřených stolů. Umělecký obraz života, vrací opuštěné umrtvené věci znovu život; objevuje jejich vztahy, obnovuje jejich původní smysl. Svědčí o tom, jak souvisely představy, myšlenky a pocity dávno zemřelých lidí s podmínkami jejich hmotné existence, o vnímání krásy a vkusu.

Tato svědectví mají velkou historickou a zároveň uměleckou závažnost už proto, že výtvarná umění zachytila svět jídla a pití v záběru nečekaně širokém. Tematická šíře je udivující; od námětů mytologických, náboženských, od velkých obecných představ až po nejkonkrétnější podrobnosti společenské reality. Zvláště malba překypuje výtvarnou představivostí v dekorativní invenci i v inscenaci figurálních výjevů a vládne pestrým výrazovým rejstříkem. Vedle nástěnné a dekorativní malby důležité místo náleží dílům zachycujícím nezdělaným způsobem dobový život, nejbližší životní prostředí a přírodu v žánrech i krajinách a zátiší. Jejich dokumentární výmluvnost ještě zvyšuje okolnost, že v malířském znázornění se uplatňovaly všechny slohy a tendence, které podávají skutečnost z různého hlediska a vyjadřují odlišné společenské a umělecké postoje.

Ve vlastním textu autor upřednostňuje citaci dobových pramenů před jejich volným komentářem. Důvodem je naznačit literární a ikonografické bohatství odkazu dějin a poskytnout návod k jeho interpretaci. Podobnou funkci plní i zdánlivě hojný a podrobný poznámkový aparát spolu s bibliografickým přehledem.

Publikace podobného syntetického zaměření s bohatým obrazovým materiálem dosud v české republice nikdy nevyšla.

Počet stran - 498; formát 29x30 cm; 250 barevných a 140 černobílých reprodukcí.

Art and Gastronomy

Karel Holub

In this monumental and original work, Karel Holub has succeeded in a doubly ambitious undertaking. Thanks to his profound knowledge of the visual and culinary arts, he has gathered masterpieces bearing witness to the human art of eating. He has also offered the world a resource rich in cultural and historic reflections concerning the manners and customs of the table.

This work fundamentally focuses on a crucial distinction between man and beast: the transformation of *nourishment* into *cuisine*, and *cuisine* into *art*. Gastronomy is perhaps the most living of arts as it touches so many of us daily. *Art and Gastronomy* portrays the 'civilization of the table' in different places and époques, the conviviality, joy and banquets, offering insights into the lives of our ancestors.

This book is not only for reading; it is a feast for the eyes.

Gianfranco Sanguinetti

L'art et la Gastronomie

Karel Holub

Dans cette œuvre monumentale et tout à fait originale, Karel Holub réussit une double ambitieuse entreprise; d'une part grâce à sa profonde connaissance de l'art et de celle de la cuisine, il appelle les chefs d'œuvre de la peinture de tous temps à témoigner sur l'art de manger des hommes; et, d'autre part, il met à la disposition du public un instrument richissime de réflexion culturelle et historique sur les mœurs alimentaires.

Cet ouvrage est fondamental et porte sur l'aspect crucial qui distingue l'homme de l'animal - la transformation de la *nourriture* en *cuisine* et de la *cuisine* en *art*. La cuisine est peut être le plus vivant des arts, car il est celui qui est resté plus lié à la vie de tous les jours de chaque homme. La civilisation de la table dans les différents époques et pays nous parle de la convivialité, de la joie, des fêtes aussi bien que de la vie quotidienne de nos ancêtres.

Ce livre ce n'est pas seulement à lire: on le deguste avec les yeux.

Gianfranco Sanguinetti