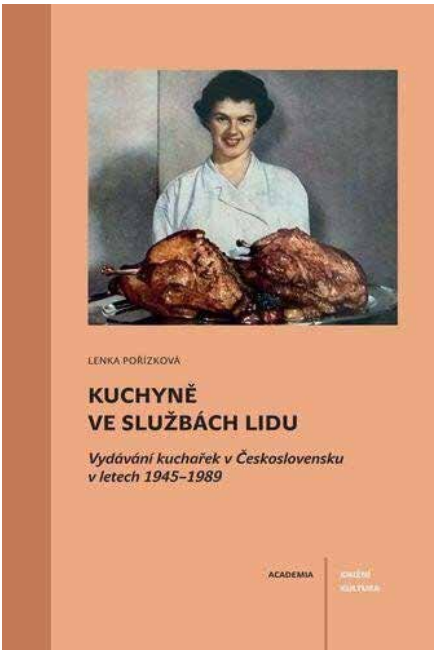
Lenka POŘÍZKOVÁ: *Kuchyně ve službách lidu. Vydávání kuchařek v Československu v letech 1945–1989*



Praha: Academia, 2024, 339 s. Edice Knižní kultura.

V minulém roce se všichni zájemci o problematiku jídla druhé poloviny 20. století dočkali dvou nepřehlédnutelných monografií. První z nich pochází z pera Lenky Pořízkové, která působí na Katedře bohemistiky Univerzity Palackého v Olomouci. I když se autorka práce o kuchařských knihách vydaných v letech 1945–1989 explicitně i přístupem hlásí k proudu studií knižní kultury (book studies) (s. 11), její kniha by měla zajímat všechny, kdo se problematice jídla věnují. Při výzkumu stravy je totiž pozice kuchařek nenahraditelná. Představují bohatý a dostupný pramen, který je vhodný k analýzám z různých úhlů pohledu. Pro etnologické poznání mají přitom tu výhodu, že nepostrádají datace.

Lenka Pořízková se v intencích svého oboru snaží *„postihnout, jak dobové názory na výživu a stravování, ale i na produkci a recepci knih ovlivnily podobu kuchařských příruček jako takových, jakým způsobem si je dobová ideologie* […] *přivlastnila a jak je adaptovala na nové funkce, které měly plnit“*. Pozornost věnuje ale také dalším faktorům, které se na podobě i obsahu těchto knih podepsaly, jako např. zemědělství, či potravinářskému a polygrafickému průmyslu (s. 15–16). Svůj výzkum staví na souboru 961 publikací (celkem 627 titulů, mnohdy vydávaných v reedicích) a stovkách recenzí, publikovaných zejména v odborném periodiku *Výživa lidu* v letech 1946–1990. Tyto tištěné prameny jsou pro ni klíčové, protože archivy jednotlivých nakladatelství se v podstatě nedochovaly. Autorka mohla alespoň využít archivní fondy Ministerstva kultury (s. 17–19). Popsaná pramenná základna, jak už to tak bývá, v mnohém určuje obsah samotné knihy. Ta je rozdělena na dvě části.

První část se věnuje identifikaci jednotlivých etap vývoje kuchařek

„především na základě převažujícího funkčního zaměření knih, tedy toho, jaká role jim byla dominantně svěřena a co od nich bylo očekáváno" (s. 19). Autorka vymezuje čtyři etapy, které charakterizuje pomocí vybraných, opakujících se prvků v kuchařkách. První fázi (1945–1957) podle autorky formují vědecké zásahy do stravy, zájem o z hlediska stravy rizikové skupiny (obyvatelé venkova, děti a nemocní), důraz na veřejné stravování, vytěsňování vysoké kuchyně a revize postavení ženy v kontextu vaření. Pro druhou fázi (1958–1970) je podle ní určující propagace polotovarů, efektivizace vaření, návrat vysoké kuchyně (haute cuisine), rozmanitost kuchařek a reflexe zahraničních kuchyní. Třetí fázi (1971–1984) vymezuje na základě specifických kuchyní spojených s trávením volného času, střetu racionálního a požitkářského vnímání jídla, (technologických) inovací ve vaření a opět pohledů do zahraničních kuchyní. Čtvrtá fáze kuchařek (1985–1989) podle autorky již předjímá vývoj na tomto segmentu knižního trhu po roce 1989. Líčí ji v kapitole *Rozpad systému*. Ten je podle ní spojen nejen s širokou diverzifikací nakladatelství, ale odráží také škálu názorů na stravování ve společnosti, což bylo umožněno tím, že se publikování kuchařek vymanilo z kontroly odborníků na stravování.

Lenka Pořízková si je vědoma, že periodizace na základě vybraných trendů je zjednodušující. Text dokládá, že popsané trendy nelze jednoznačně uzavřít do vymezených etap a sama autorka zdůrazňuje cca pětileté zpoždění způsobené dlouhotrvajícími vydavatelskými procesy, než se společenské dění otisklo do podoby kuchařek.

Názorům na stravování, které byly formované ideologií a sociální realitou, věnovala autorka nejširší prostor v první kapitole. Při jejím psaní měla k dispozici nejvíce odborné literatury o ideologii, zemědělství, ale i stravě – zejména texty Martina France, o kterou se mohla opřít. Ne vždy jsou kritéria výběru literatury zcela jasná. Přitom vedou k určitým mezerám ve výkladu. Např. při popisu problémů v zemědělství chybí zmínka o vyhnání a odchodu 1,5 milionu zejména německého obyvatelstva z pohraničí, jehož absence nesporně ovlivnila zemědělskou produkci po roce 1945. Jindy působí citace vybrané literatury na čtenáře šroubovaně – např. citace textů Vladimíra Macury. Pro pozdější etapy vývoje kuchařek autorka vychází více z nich samotných, takže se o ideologickém ani socioekonomickém pozadí popisovaných trendů v kuchařkách čtenář příliš nedozvídá. Existují však výjimky, jako např. v odborných textech opět více reflektovaná problematika volného času, jehož chápání i naplňování vedlo ke vzniku specifických kuchařek. Snad nejvíce čtenář postrádá širší vysvětlení objevivší se záliby v zahraničních kuchařkách, kterým je v knize věnována nemalá pozornost. Výjimku představuje obliba ruských kuchařek v 50. letech, která nemůže nikoho překvapovat.

Druhá část knihy pojímá *„kuchařku jako produkt knižního trhu"* (s. 21) a ve své podstatě prozkoumává kuchařky z materiálního hlediska, pro nezainteresovaného čtenáře někdy až příliš detailně. Tato část knihy je rozdělena do čtyř oddílů. První se věnuje kuchařkám jako produktům nakladatelství, v němž se čtenář dozví mnohé skutečnosti z dobové nakladatelské praxe. Druhý oddíl nese pro etnologa slibný název *Produkce a recepce – autoři a čtenáři*. Věnuje se však v podstatě pouze proměnám autorství. Čtenáři zde vystupují jen jako adresáti a spoluautoři posílající své recepty autorům kuchařek. Z pramenné základny vyplývá, že se v celé knize o významu kuchařek pro čtenáře a jejich používání a způsobech čtení mnohé nedozvíme. Autorka pouze na několika místech zmiňuje vysokou poptávku po tomto druhu knih (např. s. 138) a kreativitu při nahrazování některých nedostupných ingrediencí (např. bambusových výhonků a sójové omáčky – srov. např. s. 97). Naopak velký prostor je věnován dobovým odborným recenzentům a jejich názorům, ať již se jednalo o samotný obsah knih, ale také obrazové přílohy, kvalitu tisku atp. Ve třetím oddílu se Lenka Pořízková zajímá o vydavatelskou praxi, tedy strategie při publikování kuchařek, ať již se jednalo o výrobní procesy, náklady, novinky a reedice, redakční práce, překlady či distribuci knih. Poslední oddíl autorka pojmenovala *Bibliografický kód*. Tento termín přebírá od McGanna, který jej navrhnul za účelem popisu vnímání knihy z její materiální podstaty (s. 206). Autorka zde sleduje *„formování vizuálních konvencí kuchařek, ale i to*[mu]*, jak byly variovány, porušovány a redefinovány"* (s. 206). Zabývá se tak vnitřní strukturou kuchařek, ale i jejich materiální podstatou – papírem, typografií, technologií tisku, vazbou, formátem, písmem, obálkou, proměnou obrazového doprovodu, ale také *„narušováním bibliografického kódu"*, tedy zajímá se o kuchařky, které vystupovaly z hranic představ toho, jak má kuchařka vypadat. Ať již tím, jakou měly formu (např. pohlednice), nebo na koho a jak se obracely (muži a ironie), či překračováním žánru (např. propojení s beletrií).

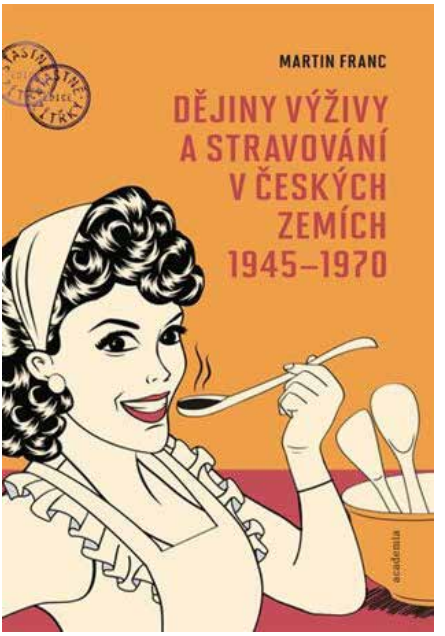
Knihu uzavírá závěr s letmým pohledem na dynamická 90. léta minulého století. Na úplném závěru knihy (s. 318–339) autorka prezentuje soupis dohledaných kuchařek publikovaných v letech 1945–1989. Díky nekázni některých nakladatelů (srov. s. 147, pozn. 357) se nemusí jednat o výčet vyčerpávající, avšak bezesporu pokrývá většinu produkce. Jako badatelská pomůcka je o to cennější, že zahrnuje i reedice jednotlivých titulů, včetně případných změn názvů. Nechybí ani odkazy na stránky knihy, kde jsou jednotlivé kuchařky ve výkladu zmiňovány.

Text doprovází opravdu velké množství obrazovaných příloh, ať již jednotlivě či v sestavách desítek stran, které ilustrují výklad autorky. Zároveň čtenáře vtáhnou do světa vaření sledovaného období. S přihlédnutím na

kvalitu reprodukcí mohu prohlásit, že činí knihu krásnou.

Kniha Lenky Pořízkové je pro nás nepřehlédnutelná díky pozici kuchařek pro výzkum v oblasti jídla. Badatelé jistě využijí množství informací, které se vztahují ke kuchařkám i samotné stravě, nebo se opřou o navrženou periodizaci vývoje stravy v tomto období. Stejně jako někteří listují kuchařkami, aniž by plánovali vařit, knihu Lenky Pořízkové můžete číst, aniž by strava byla vaším výzkumným tématem. Bude vám zasvěceným průvodcem po pozoruhodném světě českých kuchařek druhé poloviny 20. století.

Roman Doušek
Ústav evropské etnologie FF MU
Brno



Martin FRANC: *Dějiny výživy a stravování v českých zemích 1945–1970*

Praha: Academia, 2024, 734 s. Edice Šťastné zítřky, sv. 48.

Již více než dvě desetiletí se Martin Franc zabývá historií stravy 20. století, pozornost přitom věnuje zejména jejímu třetímu čtvrtstoletí. Svou expertízou je znám nejen v odborných kruzích historiků, ale díky řadě popularizačních výstupů také široké laické veřejnosti. Monografie shrnující jeho výzkumy, která se nyní dostává do rukou čtenářstva, tak byla očekávatelná a očekávaná. Reprezentativní kniha vyšla na základě řešení projektu a za finanční podpory Grantové agentury České republiky.

Práce Martina France stojí na tištěných pramenech – dobovém periodickém tisku i publikacích, z archivních pramenů více čerpá z vybraných fondů Národního archivu (pro oblast zásobování). Pro mě osobně je překvapivé, že relativně málo využívá audiovizuální prameny, což však v textu kompenzuje samostatnou sondou, věnovanou televiznímu pořadu *Vaří šéfkuchař*. Využití orálněhistorické metody bylo dle slov autora omezeno restrikcemi spojenými s pandemií Covid-19 (s. 17). Zároveň se sluší dodat, že Martin Franc je k přínosu této metody pro výzkum