

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 expertizou je znám nejen v odborných kruzích historiků, ale díky řadě popularizačních výstupů také široké laické veřejnosti. Monografie shrnují jeho výzkumy, která se nyní dostává do



rukou čtenářstva, tak byla očekávaná a očekávána. 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

stravy kritický (s. 409–410). Přesto některé části textu naznačují či explicitně zmiňují, že stojí právě na této metodě – např. teze ohledně traumatu dětí ze školních jídelen (s. 342) nebo skutečnosti ohledně stravy spojené se svátky (s. 482). Šíře a okolnosti uplatnění rozhovorů při výzkumu však zůstávají čtenáři nejasné. Samotná pramenná základna je pro práci klíčová. Autor totiž v knize klade důraz na „přiblížení empirické matérie pomocí kombinování metodologických přístupů“ a přiznává, že mu přitom nešlo o „úplnou čistotu teoretických konstrukcí“ (s. 17).

V úvodu své práce Martin Franc celkem s lehkostí přechází dosavadní české bádání. A je to škoda. Pokud zmiňuje je práci Wintra i několika jiných autorů, kteří se věnovali stravě ve středověku a raném novověku, v podstatě přehlíží bohaté etnologické výzkumy na dané téma. Je to poněkud zarážející, když sám na několika místech připomíná pozici etnologie v evropských výzkumech stravy. Autor nezmiňuje ale ani např. nedávné publikační výstupy projektu *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace*. České etnologii připisuje zejména zájem o regionální stravu a *přetrvávání určitých zvyklostí*. Zároveň konstatuje, že v oboru je „průnik inovací [...] vnímán obvykle jako narušování tradičního venkovského světa, který etnologii zajímá nejvíce“ (s. 410). I kdyby podle tohoto předpokladu data etnologů hovořila pouze ve prospěch kontinuity stravovacích návyků obyvatel, mohla

doplnit autorův obraz stravy stojící na dynamice podněcované z různých stran dobové společnosti a politiky. Osobně se však domnívám, že tak ochudil i své líčení vývoje české stravy v daném období.

S ohledem na komplexnost látky se autor knihy rozhodl jít cestou představení mozaikového obrazu (s. 20) – tedy prostřednictvím pěti tematicky různě zaměřených částí, sestávajících vždy z několika užších kapitol.

První část *Zdroje potravin v letech 1945–1970* se zabývá problematikou zemědělství i dovozu potravin, stejně jako potravinářským průmyslem, dále distribucí potravin, včetně přidělového systému a problémy v zásobování. Druhá část *Informace a technika jako zdroje proměn stravovacích zvyklostí 1945–1970* se soustředí na vydávání knižních kuchařek a receptů v dobovém periodickém tisku, včetně rukopisných kuchařek, na kurzy vaření, ale také na rozhlasové, nebo televizní relace zaměřené na vaření či na poskytování receptů prostřednictvím telefonní služby. Významným tématem této části je problematika spotřebičů spojených s úpravou i skladováním potravin. Právě tuto část doplňuje přepracovaný, nedávno v anglickém jazyce publikovaný text věnovaný televiznímu pořadu *Vaří šéfkuchař*, který vysílala Československá televize v letech 1963–1970. Následující část *Veřejné stravování* pokrývá závodní a školní stravování a podniky tzv. otevřeného stravování, tedy všechny typy jídelen, bufetů i restaurací, které vařily pro

zákazníky z ulice. Předposlední část *Stravování a výživa v českých domácnostech* se snaží přistoupit ke stravovacím návykům dobové populace. Činí tak zprostředkovaně na základě dobových šetření časové a finanční zátěže, které strava a její příprava domácnostem přinášela, či hodnocení významu jídla pro dobové obyvatelstvo. Do talířů domácností dává nahlédnout na základě vypořádávání se s nedostatkem za protektorátu, pomoci UNRRA, změn stravovacích návyků a prostřednictvím týdenních jídelníků publikovaných v časopise *Vlasta*. Součástí jsou také kapitoly o pokrmech spojených s oslavami Velikonoc, Vánoc a Silvestra. Poslední část *Výživa a stravování mezi politikou, vědou, ideologií a konzumní kulturou* naplňují kapitoly, jež se poctivě vyrovnávají s problematikou výživové politiky státu a expertů z oblasti výživy. Následují kapitoly ohledně vegetariánství, vlivů kuchyní dobovému Československu spřátelených států, obezity, stravy jako statusového symbolu a vizí stravy budoucnosti, které ne zcela naplňují titulem slibovanou koncepci této části.

Celou knihou čtenáře neprovází jedna výkladová linie, jeden explanační rámeček. Sice je můžeme nalézt u některých dílčích témat (např. u závodního stravování a školních jídelen), ale o jednotný výklad vývoje české stravy sledované doby se Martin Franc pokouší až v *Závěrečné[m] shrnutí aneb průlet[u] dějinami výživy a stravování v českých zemích*. Autor vychází

z předcházejících částí. Množství pohledů, které v nich aplikoval, jej nutí pohybovat se na různých úrovních: Na jedné straně upozorňuje na vliv výživových expertů ve společnosti, ale také na proces demokratizace stravy (zpřístupňování vybraných lahůdek širším vrstvám společnosti) a postupné vítězství konzervativizmu ve stravě (dělnického se zálibou v masu a uzeninách, ale také maloměstského s preferencí domácí stravy – otázku jejich skutečné odlišitelnosti nechává stranou, sám autor se nevyjadřuje jednotně – srov. s. 446 a 650). Tyto procesy se mohly dotýkat většiny společnosti. Na stranu druhou se zabývá návratem špičkové gastronomie a luxusních potravin, jejichž dopad na většinu strávníků není zdaleka tak jistý (srov. autorovu tezi o dopadu návštěv konkrétních luxusních restaurací na šíření vybraných inovací na s. 456).

Jako etnolog lituji toho, že když se Martin Franc knihou pokoušel o „*pokud možno komplexní pohled*“ (s. 17), vyhnul se pojednání o tom, co se skutečně jedlo, resp. jak se skutečně vařilo. S ohledem na pramennou základnu jsou nám informace o dobových pokrmech podávány totiž zprostředkovaně. Dozvíme se, co lidé mohli jíst, pokud se doslali k balíčkům UNRRA, pokud vařili podle kuchařek či časopisů, pokud navštívili luxusní restauraci, či si koupili propagovaný spotřebič. Přímo do talířů zemědělců, dělníků, či jiných skupin obyvatelstva, ani do jejich kuchyní prostřednictvím textu Martina France nenahlédneme.

Martin Franc v úvodu slibuje, že se ve své knize zaměří na faktografický materiál. Toho se v mezích zpracovávaných témat čtenáři díky hluboké autorově expertíze skutečně dostává. Zároveň však – dle mého názoru již méně pozitivně – knihu ovlivňuje autorova pozornost věnovaná špičkové gastronomii (haute cuisine) a pragocentrismus. Ten se nejvíce projevuje v otázkách podniků otevřeného veřejného stravování či prodejen potravin, o jejichž situaci na vesnici se čtenář nedozvídá nic (nejčastěji zmiňovanými podniky jsou ty pražské: Čínská restaurace, Automat Koruna a Dům potravin). V souvislosti s možným nahlédnutím do jiných koutů země autor sice pracuje s tezí, že ve sledovaném období dochází k zániku regionálních pokrmů (s. 194, 651), avšak v textu ji širěji nedokládá.

Knihu doprovází celkem 235 většinou barevných a více než polovinu strany přesahujících obrázků doprovázejících text. V drtivé většině se jedná o reprodukce vyobrazení z dobových publikací, což bohužel umocňuje čtenářův dojem, že se pohybuje méně v rovině žité stravy a více

v představách expertů, autorů, nakladatelů, aranžérů a redakcí. Obrazová příloha se tematicky opakuje a v podstatě nepostihuje dobové fotografie každodennosti. Zároveň rozsah obrazové (a barevné) přílohy jistě přispívá k vysoké finální ceně knihy, která nesporně jde proti autorově „*ambici oslovit širší čtenářskou obec*“ (s. 17).

Jak zaznělo výše, kniha zpřístupňuje obrovské množství informací o stravě, jež se autorovi podařilo za dlouhá desetiletí výzkumů shromáždit. Množství pohledů na stravu a jejich souvislostí dokládá Francův přehled v problematice. Jsem si jistý, že kniha nalezne reprezentativní místo mezi současnou produkcí českých historiků. S autorem se shodnu v přání, aby se výsledky výzkumu české stravy přiblížily těm zabývajícím se stravou bulharskou, které jsou shrnuty do řady pozoruhodných publikací. Martin Franc na tom odvedl obrovský kus práce. Další by měli následovat. Úloha etnologie je přitom nepochybná.

Roman Doušek

Ústav evropské etnologie FF MU

Brno