

MENU

PŘEDKRM. Předmluva ... 9

POLÉVKA. Úvodem ... 11

1 PRVNÍ CHOD. Kuchařka jako naplnění společenské poptávky ... 22

1.1 Vytváření rámce (1945–1957) ... 22

Dobře promazaný stroj aneb Vědecky řízená výživa ... 27

Nutriční vizionáři aneb Vaříme pro venkov, děti a nemocné ... 35

Pod dohledem státu a strany aneb Peripetie hromadného stravování ... 39

Na okraji společnosti aneb Pád a vzestup vysoké kuchyně ... 46

Vařením za mír aneb Postavení ženy v socialistické kuchyni ... 54

1.2 Revize diskurzu (1958–1970) ... 57

„Vitana vaří za vás“ aneb Propagace hotových jídel a polotovarů ... 62

„Kuchyň jako laboratoř“ aneb Nové metody v efektivizaci vaření ... 66

Povolené labužnictví aneb Návrat *haute cuisine* ... 71

Vaření jako výzva aneb Mezi specializací a univerzálností ... 81

Vůně exotiky aneb Reflexe zahraniční kuchyně ... 91

1.3 Normalizovaná kuchyně (1971–1984) ... 100

„Člověk po práci“ aneb Od konzumu k trávení volného času ... 105

„Rozkoš z hodokvasu náleží všem věkům“ aneb Střet racionálního a požitkářského diskurzu v jídle ... 109

„Kouzla s ohněm“ aneb Nové trendy ve vaření ... 116

„Stůl sta národů“ aneb Reflexe zahraniční kuchyně podruhé ... 120

1.4 Rozpadání systému (1985–1989) ... 122

2 DRUHÝ CHOD. Kuchařka jako nakladatelská strategie ... 128

2.1 V bludišti nakladatelských gescí ... 128

„Ženský svět“ aneb Poválečné formování trhu ... 129

Do područí zdravotnictví aneb Pozice kuchařek v rezortizaci trhu ... 132

Od plánování k rozmanitosti aneb Střežení a rozpadání systému gescí ... 137

Pokus o obnovu systému aneb Nové obrysy žánru ... 145

2.2 Produkce a recepce – autoři a čtenáři ... 153

Bez buržoazní revnivosti aneb Modely autorství ... 154

Sami sobě autory aneb Vaří čtenáři ... 163

„Zkušeni, i ti druzí“ aneb Proměna adresáta ... 172

2.3 Vydavatelská praxe ... 183

Lépe, či více? aneb Ekonomika titulu ... 184

„Na štíru s odborností“ aneb Úskalí redakční práce ... 191

Kuchyně nezná hranic aneb Překlady kuchařek ... 198

Trnitá cesta ke čtenáři aneb Distribuce, prodej, propagace ... 202

2.4 Bibliografický kód ...	206
Hledání tvaru aneb Celková koncepce knihy ...	206
„Vinou řídkého rastru“ aneb Problémy polygrafického průmyslu ...	209
Rozpor se společenským posláním aneb Polygrafické dilema ...	223
Mezi estetikou a propagací aneb Výtvarné provedení kuchařek ...	228
„Sličná úprava příručky ji činí ještě milejší“ aneb Proměny obrazového doprovodu ...	241
Od experimentu k patafyzice aneb Narušování bibliografického kódu ...	260
Pěstování spotřebních návyků aneb Kuchařka jako platforma přímé propagace a reklamy ...	283
 DEZERT. Závěrem. Kuchařka na prahu nové doby ...	289
 Summary ...	295
Seznam literatury ...	299
Seznam zkratk ...	310
Seznam obrazových zdrojů ...	311
Seznam dohledaných kuchařek z let 1945–1989 s integrovaným rejstříkem ...	318

PŘEDKRM PŘEDMLUVA

Jsem průměrná kuchařka. Vařit umím, ale dělám to k smrti nerada, protože mě to zdržuje od práce a od života a protože občas musím, aby rodina neumřela hladu. Můj muž je na tom podobně, takže naše víkendové tabule zdobí až podezřele často těstoviny (emblem rychlého vaření) v rozličných mutacích, například s kečupem či bez. Má to i své výhody – mé děti milují školní jídelny a prázdniny u babičky jsou pro ně vzrušujícím gastronomickým dobrodružstvím. Přes to všechno jsem ale taky požitkář a miluji báječné jídlo, takové, co se chystá přes hodinu, jeho název neumíte ani vyslovit a jeho receptura se podobá návodu na sestrojení malého lunárního vozítka. Ve svých nejdivočejších fantaziích mám dvoupatrovou vilu a v ní kuchaře v bílé zástěře, který mě oslovuje madam a nabízí mi k večeři *escargots de Bourgogne* či *blanquette de veau*. Až do bláznivého nápadu napsat tuhle knihu jsem vlastnila 1, slovy jednu, kuchařskou knihu, již mi kdysi darovala matka v záchvatu paniky, že nezvládnou přežít na studentské koleji. Vařím čistě intuitivně, podle toho, co mě zrovna napadne, mé výtvořby by se nejspíš mohly jmenovat *les restes de chez moi* nebo *le secret de mon frigo*. Když chci překvapit sebe i hosty něčím neotřelým, zapínám tablet a laškuji s Googlem tak dlouho, až se vize webu Apetitonline.cz protne s mou představou o rychlé a levné exotice. Recepty si zásadně nezapisuji ani neukládám, takže je nejsem schopna nikdy znovu reprodukovat. Svou tchyni tím dovádím k šílenství a manžela k tiché rezignaci.

Jsem bohemistka, kterou více než literatura sama začaly zajímat knihy. Místo abych se vrtala v zákrutách literárních narativů, nechávám se fascinovat knihou samou jako médiem a zajímá mě, jakým pozoruhodným vývojem v minulosti prošla. To, co dnes vnímáme jako samozřejmé a dané, má za sebou často dramatickou historii. Kniha kuchařských receptů pro mě proto není zdrojem praktického poučení, ale materializovaným záznamem o tom, jak si v té které době čtenáři představovali její ideální podobu a jaké funkce od ní očekávali. Období Československa v letech 1945–1989, díky specifickým podmínkám tehdejšího knižního trhu, představuje unikátní příležitost uchopit jednu vývojovou etapu české *kuchařky* jako knižního žánru v relativní komplexnosti. Kdo jiný by se měl této příležitosti chopit než ten, kdo nerozumí vaření, ale rozumí – snad alespoň trochu – knihám? Svou kuchařskou nezkušenost si troufale hýčkám. Dává mi totiž důležitou výsadu, a to alespoň zdánlivou možnost vědecké objektivity. Zůstávám stranou a sleduji. Nerozplývám se nad skladbou přísad v telecím guláši, ale nad skladbou knihy jako celku. A ne, opravdu nemám chuť žádné z receptů vyzkoušet. Odvádělo by mě to od práce a kniha, kterou držíte v ruce, by možná nikdy nevznikla.

Nevznikla by ani bez pomoci několika přátel a blízkých, již mě po čtyři roky podporovali v mém výzkumu, a rovněž odborníků na související témata, s nimiž jsem mohla konzultovat své závěry. Chci tak poděkovat za nocleh i chutnou stravu při cestách do pražských archivů a Národní knihovny Magdaleně Sodomkové (*porc au caramel*) a Zuzaně Krausové (kuře na rozmarýnu), stejně jako rodičům, kteří mi poskytli klid na psaní v tichu svého domu (a famózní rýžový nákyp nebo štouchané brambory). Děkuji svému muži, že mě podporoval v bádání, a když jsem byla celé týdny mimo domov, nakrmil naše děti lépe, než bych to zvládla já.

Dále chci vyjádřit svou vděčnost doc. Karlu Komárkovi za konzultaci pasáží o jazyce kuchařek, Evě Kaiserové za podněty z oblasti polygrafie a redakční práce, dr. Vladimíru Poláchovi za informace k problematice bibliografického kódu, Mgr. Petru Jandovi za překlad čínských znaků v čínských kuchařkách a samozřejmě oběma recenzentům: dr. Jiřině Šmejkalové a doc. Martinu Francovi za cenné připomínky a vnímavé čtení, jež této knize zásadně pomohly.

Vůně exotiky aneb Reflexe zahraniční kuchyně

Zahraněční gastronomie byla u nás v poválečném desetiletí reprezentována hlavně kuchyní sovětského svazu, ačkoli i ta byla zprostředkovávána spíše v rámci odborných pojednání o výživě než formou kuchařských receptů. Vedle ní se sporadicky prosazovala gastronomie ostatních států východního bloku prezentovaná mediálně jako „kuchyně přátel“.²¹¹ V rámci ní měla prominentní postavení kuchyně bulharská, která nebyla tak bohatá a rozmanitá jako sovětská, ale právě proto se zdála její aplikace v československých podmínkách snadnější. Na rozdíl od ruských receptů pronikaly ty bulharské i do obecně koncipovaných receptářů, například *Vaříme účelně pro zdravé i nemocné* (1953).²¹² Teprve devět let po Tanatarově *Ruské kuchyni* (1945) vychází reprezentativní kuchařka *Jak se vaří v SSSR* (1954)²¹³, a to ve vskutku luxusní úpravě, jaká nemá mezi kuchařkami padesátých let, ale ještě ani dlouho poté obdoby. Na překladu z ruštiny se podílela Společnost pro racionální výživu a redigovala ho sama Marie Ůlehlová-Tilschová. Tušíme zde snahu o zcela jinou koncepci kuchařské knihy, než jaká byla dosud obvyklá. Odborná pojednání nepředcházají receptům, ale jsou s nimi organicky promíchána, recepty se vynořují z poetického vyprávění o sovětské kuchyni a zase se do něj zanořují. Lékař a v tomto případě i překladatel Josef Mašek v předmluvě daný styl chválí, neboť podle něj odpovídá „sovětskému způsobu života“ a stylu práce. Kniha podle něj přinese „mnoho poznatků o radostném životě a práci v SSSR“ a „naplní radostí i naše ženy, ačkoli je původně určena pro ženy sovětské“. Přiznává, že „jsme v praxi zatím ještě daleko za sovětským příkladem“, ale sovětské potravinářství je podle něj příkladem toho, jak důsledná opora ve vědeckých poznatcích slouží zdraví člověka a správné výživě. Na sovětském potravinářském průmyslu oceňuje zejména vysokou hygienickou úroveň.²¹⁴ Celá jeho předmluva je vlastně chválou potravinářství v SSSR a z dnešního pohledu nebývale ucelenou manifestací československého obdivu k jeho údajné systematizaci a rozmanitosti. Ta má být umožněna nejen vyspělostí průmyslu samého, ale i vším ostatním „bohatstvím socialistické země“, o jakém se kapitalistickým zemím ani nezdá.

„Neustálé stupňování výnosů kolchozních i sovchozních polí a rozmach živočišné výroby umožňuje socialistická velkovýroba spolu s novými

²¹¹ Ke konceptu „kuchyně přátel“ a jeho variování viz Martin FRANC. Z kuchyně přátel. Česká společnost a kulturní transfer z gastronomií SSSR a zemí sovětského bloku (1948–1989), s. 315–316.

²¹² Je otázka, do jaké míry šlo o skutečně bulharské recepty v době, kdy bulharská národní kuchyně nebyla nijak definovaná. Franc upozornil, že v této příručce byl prezentován spíše jakýsi idealizovaný model „zdravé“ kuchyně s množstvím zeleniny, která byla označena za „bulharskou“.

²¹³ Kniha je překladem ruské kuchařky *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče*, která má v sovětském kontextu zcela mimořádný význam jako přelomové dílo moderní gastronomie a zároveň ztělesnění stalinského diskurzu o výživě.

²¹⁴ Josef MAŠEK, Předmluva. In: *Jak se vaří v SSSR*. Praha, Svět sovětů 1954, s. 5–6.

šlechtitelskými metodami pokrokové agrobiologie, neznámé v carském Rusku a přímo nemožné v kapitalistické vesnici. Proto i s tohoto hlediska ještě lépe pochopíme Stalinova slova, kterými kdysi zhodnotil úspěšné splnění socialisace na vesnici jako vítězství, dosahující svým významem i Velké říjnové revoluce. Teprve socialistická vesnice odstranila kapitalistickou výrobu i v té složce, v níž se každým dnem znovu a znovu obnovovala: odstranila kulaka.²¹⁵

Mašek dále rozvíjí typickou dobovou averzi vůči vídeňské kuchyni, která se měla negativně podepsat mimo jiné na českém příklonu k nevhodnému rafinovanému cukroví, a dává za příklad právě sladkosti ruské. Nejsilnější propagační linka kuchařky, včetně ilustrací, směřuje ovšem k sovětským polotovarům:

„Mnohý z čtenářů se možná nad knihou zasní – už by chtěl, aby i u nás byly tak dokonalé továrny na konzervy, tak vypěstované ovoce, jaké nesou mičurinské sady, tak bohatá úroda, jaká roste na kolchozních polích. Záleží mnoho na nás samých, záleží na tom, jak rychle splníme heslo soudruha Gottwalda „Směleji vpřed socialismu!“, jak účinně přiložíme ruku k budovatelskému dílu. Neboť jen v socialismu platí, že cílem výroby není zisk, nýbrž člověk se svými potřebami, tj. uspokojování jeho hmotných i kulturních potřeb, při čemž nepřetržitý růst a zdokonalování socialistické výroby na základě nejvyšší techniky je prostředkem k dosažení cíle, jak učí soudruh Stalin.“²¹⁶

Ruská verze kuchařky vyšla v Moskvě ve třicátých letech a pak znovu v padesátých letech hned ve dvou vydáních po sobě v celkem milionovém nákladu.²¹⁷ Mašek upřímně věřil, že v československých občanech vzbudí ještě větší chuť budovat socialismus, tím spíše, byla-li její úvodní kapitola nadepsaná „K blahobytu“. Franc uvádí, že se původně uvažovalo, aby právě tato publikace u nás sehrála roli oné „velké“ komplexní kuchařky nové doby. Ukázalo se však, že se ruské a české zvyklosti vaření od sebe příliš výrazně liší.²¹⁸

Jestliže v poválečné dekádě byla česká gastronomie víceméně izolována od zahraničních vlivů a pronikaly k nám především publikace sovětské,²¹⁹

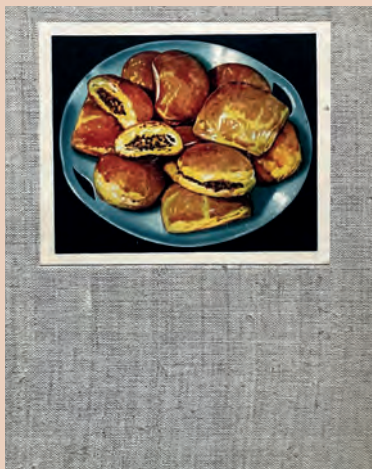
²¹⁵ Tamtéž, s. 6.

²¹⁶ Tamtéž, s. 7.

²¹⁷ Zatímco vydání ze třicátých let bylo i v mezinárodním měřítku hodnoceno jako v pozitivním slova smyslu progresivní, vydání z padesátých let už tlumočí stalinskou rétorikou narativ o sovětském luxusu a blahobytu.

²¹⁸ Martin FRANC, *Retrojídlo*, s. 73.

²¹⁹ *Americké recepty na zákusky* z roku 1946 byly téměř jediným a na dlouho posledním výstřelkem a není náhodou, že byly vydány v Plzni.



Obr. 15: Kniha *Jak se vaří v SSSR* (1954) byla na svou dobu luxusně vypravěná, opatřená pompézními hlubotiskovými předsádkami, plátěnou vazbou s hlubotiskovým obrázkem a 32 hlubotiskovými, ručně malovanými celostránkovými přílohami malířky Dagmar Černé, provedenými ve fotorealistickém duchu, a nespočtem černobílých fotografií. Celá byla samozřejmě vtištěna na kvalitním bezdravém hlazeném papíře vyšší gramáže. Autorem grafické koncepce včetně obálky a vazby byl Václav Bláha (1922), jeden z předních českých výtvarníků a knižních grafiků, pozdější spolupracovník Odeonu či Československého spisovatele a držitel mnoha ocenění v soutěžích o nejkrásnější knihu. Dagmar Černá (1923) se knižní ilustraci věnovala spíše ojediněle, kromě této knihy ilustrovala například pro Albatros překlad ruských *Alenčinych pohádek* (1974) či některé osvětové zdravotní příručky pro Avicenum. Kuchařka vyšla v nákladu 15 400 kusů. Ilustrace sovětských polotovarů měly jasný propagační charakter, ale v českém vydání působily poněkud nesmyslně.

od druhé poloviny padesátých let se již setkáváme s kuchyněmi dalších zemí východního bloku: polskou, maďarskou a bulharskou. V roce 1956 publikuje budapeštské nakladatelství Pannonia český překlad *Kuchařské knihy labužník* Eleka Maygara (lektorovaný Vrabcem a Břízovou) a slaví s ním úspěch jak u recenzentů, tak čtenářů.²²⁰ Po desetiletí zahledění do české národní kuchyně je vítána jako žádoucí zpestření.²²¹ „Snad po prvé k nám přichází kuchařská kniha cizího národa, který ji z osvědčeného přátelství k nám vydává sám v českém nákladě,“²²² kvituje s povděkem recenzent *Výživy lidu*. Hned v dalším roce následuje *Polská kuchařka* (1957) vydaná ve Varšavě a po ní *Maďarské kuchařské předpisy* (1958), vytištěné opět přímo v Maďarsku, a navíc v precizní typografické a polygrafické úpravě, daleko převyšující tehdejší československý standard. Mezi domácími kuchařkami tak budily značnou pozornost. Za hranicemi vznikla rovněž česká verze *Receptů bulharských zeleninových jídel* (mezi 1960 a 1980), jež se u nás příhodně vřadila do kontextu dobové zeleninové propagace. *Výběr z bulharské kuchyně* (1961) už zavalil přímo podnět k chápání kuchařky jako nástroje kulturní výměny a „poznávání bratrských národů“.²²³ K tomu mohla opět dobře posloužit sešitová forma, a tak záhy vychází v Sešitech domácího hospodaření *Maďarská kuchyně* (1965), následovaná *Balkánskou kuchyní* (1968), a dokonce i *Anglickou kuchyní* (1969). V entuziastické atmosféře pražského jara bylo v nakladatelství Merkur rozpracováno hned několik progresivnějších titulů a většinou stihly vyjít ještě v roce 1969 či zkraje sedmdesátých let, než přeshraniční gastronomickou spolupráci utlumil nástup normalizace. Tyto kuchařské příručky se pojetím blížily gastronomickému průvodci, seznamovaly čtenáře nejen s příslušnou národní kuchyní, ale i s geografii a kulturou dané země, přičemž recepty byly zpravidla členěny podle regionů. Platí to pro *Italskou kuchyni* (1968), *Indickou kuchyni* (1969), *Skandinávskou kuchyni* (1969) i všechna vydání *Francouzské kuchyně* (1972, 1974², 1981³). Každá z národních kuchyní je přítomněna jako inspirace pro určitý žádoucí styl vaření a stravování: u severanů se vyzdvihuje hospodárnost při vaření, neboť spotřebovávají všechny zbytky a jsou vzorem ve zpracování mražené a konzervované zeleniny; indická kuchyně slouží jako zdroj exotiky a určité poetiky vaření: „Pojídat indické

²²⁰ Vydána česky znovu v letech 1956 a 1962.

²²¹ Nutno podotknout, že před válkou i dříve v průběhu 19. století nebyla míra gastronomické výměny mezi slovanskými národy nijak velká; národní kuchyně se vzájemně příliš neovlivňovaly a držely si svá geokulturní specifika. (Srov. Milena LENDEROVÁ, Miroslav KOUBA, Aleš KOZÁR, Ivo ŘÍHA, „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*“, s. 219–220.) Naopak u národů habsburské monarchie lze detekovat určité prolínání jídelníčků, které někdy vede odborníky k práci s konceptem „středoevropské kuchyně“. V tomto ohledu je pokus o implantování sovětské kuchyně do českého gastronomického diskurzu unikátní.

²²² Bch. [František Raboch], *Kuchařská kniha labužník* (recenze). *VL XII*, č. 4, 1957, s. 63.

²²³ Bch. [František Raboch], *Výběr z bulharské kuchyně* (recenze). *VL XVI*, č. 4, příl. *WVR*, 1961, s. 16.

A



B



C



D



E



F



Obr. 16: Příručky zahraniční kuchyně se zpravidla snažily poskytnout představu o dané národní gastronomii, ale často si pohrávaly i s paušalizujícími, až stereotypními konstrukcemi, a zejména ve vizuální rovině operovaly s karikaturním ztvárněním jednotlivých národních typů. Na obrázku je vidět ukázka z dobové představy o vaření francouzském (A, B; *Francouzská kuchyně*, 1972; il. neuveden), indickém (C; *Indická kuchyně*, 1969; il. neuveden), italském (D; *Italská kuchyně*, 1968; il. neuveden) a skandinávském (E, F; *Skandinávská kuchyně*, 1969; il. Václav Pata).

pokrmy je jako ‚být ozářen nebeským jasem!‘.²²⁴ Francie pak samozřejmě slouží coby příklad vrcholné evropské gastronomie a zároveň jako spojení zdravé stravy s kulinářskými dovednostmi kuchařských mistrů.²²⁵

Autoři těchto kuchařek se rekrutovali zcela mimo okruh propagátorů živiny a naráželi u nich na vlažnější přijetí. Zmínění odborníci sice v euforii konce šedesátých let chápali sílicí poptávku po gastronomických impulzech „zvenčí“, ale zároveň vnímali, že jde o nový proud publikací připravovaných bez jejich angažmá a vlastně i vědomí. Dovedli docenit pečlivou grafickou úpravu, které se většinou zahraničním kuchařkám v Merкуру dostalo, ale kritizovali povrchní obsahové zpracování a neschopnost nakládat adekvátně s profesními termíny či překlady názvů jídel. „O cizích kuchyních by měl psát, kdo v určité zemi prožil nejméně 10 roků a přitom poznal odlišné stravovací zvyklosti, zvláštnosti trhu apod. Příležitostné nebo turistické návštěvy cizích zemí mohou vést k povšechným úsudkům,“ mohla si přechíst autorka *Anglické kuchyně* Hana Sedláčková ve *Výživě lidu*, navíc se jí pak dostalo náležitého poučení, že v češtině skutečně nelze užívat názvů jako „Wellington salát“, protože „na to jsou jazyková pravidla“.²²⁶

Kuchařky zprostředkovávající vhléd do kuchyní východního bloku byly obecně považovány za cennější už proto, že mohly mít na stravování v Československu reálný dopad. Ačkoli i ony obsahovaly cizokrajné ingredience, existovala větší šance, že budou dostupné alespoň ve specializovaných obchodech. Potraviny z dovozu se daly sehnat v Domě potravin na Václavském náměstí v Praze, od konce šedesátých let byly právě v souvislosti se zahraničními gastronomickými vlivy otevřeny v Praze prodejny s francouzskými (Paris–Praha) a skandinávskými rybími (Frionor) lahůdkami. Potraviny z Jugoslávie byly k dostání v pražské Jadrance a produkty ze SSSR v Čajce. Navíc do východního bloku jezdili českoslovenští turisté nepoměrně častěji než do západního, což zájem o „bratrské“ gastronomie citelně zvyšovalo. Mnohé kuchařky se snažily tuto myšlenku rozvíjet a vedle prostých receptů poskytovaly svým čtenářům rozsáhlé komentáře týkající se obecně kultury, či dokonce geografie a etnografie dané země. Suplovaly tak do určité míry turistické průvodce, jichž nebyl na českém trhu období socialismu nikdy nadbytek.²²⁷ Toho si byl vědom i recenzent *Balkánské kuchyně*, když sugeroval, že „může splnit dobrou

²²⁴ Jindřich ROUBÍČEK, *Indická kuchyně*. Praha, Merkur 1969, s. 13.

²²⁵ Martin Franc upozornil, že aluze na jednotlivé národní gastronomie se odehrávala i v rovině kuchařského názvosloví a názvů pokrmů, resp. receptů, přičemž byla založena na rozvíjení obvyklých stereotypních představ o specifiku daných národních kuchyní („sofistikovaná“ francouzská, „barbarská“ anglická atd.). (Srov. Martin FRANC, *Z kuchyně přátel*. Česká společnost a kulturní transfer z gastronomií SSSR a zemí sovětského bloku [1948–1989], s. 317.)

²²⁶ Bch. [František Raboch], *Anglická kuchyně* (recenze). *VL XXV*, č. 1, příl. *VVR*, 1970, s. 4.

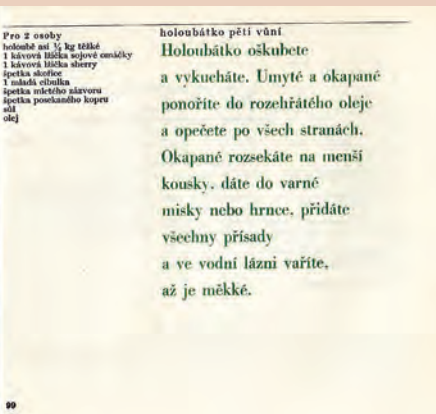
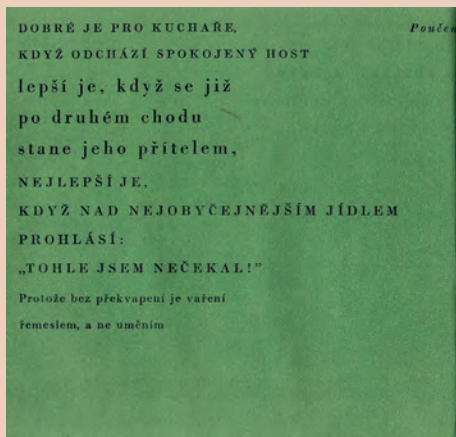
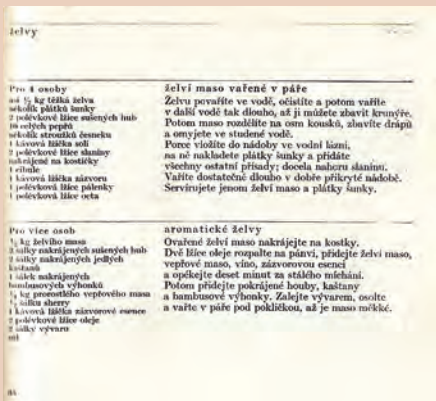
²²⁷ Produkce průvodců po zemích východního bloku byla samozřejmě dominantní, ale prominěná místo náleželo Jugoslávii a poté Bulharsku. Průvodce po ostatních státech vycházely sporadicky. Nedostatek bedekrů na trhu se snažil formou stručných sešitků pro účastníky zájezdů řešit přímo Čedok.

úlohu gastronomického průvodce pro naše turisty do balkánských zemí, kde mnozí „našinci“ ztroskotávají na nedostatku knedlíků se zelím a bučkem, naprosto nedbajíce změny klimatu a prostředí“.²²⁸

Symbolem skutečné exotiky se v šedesátých letech stala kuchyně čínská, a to navzdory tomu, že reálné družby se spřízněnou komunistickou zemí si užívali spíše funkcionáři než běžní občané. První kulinářské seznámení proběhlo ještě zprostředkovaně, formou polygraficky originálního vydání poetického anglického překladu *Počítání nudliček v jarní polévce* (1966) v Mladé frontě. Kniha si i díky neobvyklému výtvarnému zpracování získala značnou pozornost a dalšího roku musela být vydána znovu, přestože již mezitím stihla vyjít „serióznější“ *Čínská kuchyně* (1967) v Merкуру. Vařit podle ní ovšem bylo velmi obtížné, neboť počítala se surovinami, které se u nás při nejlepší vůli sehnat nedaly (bambusové výhonky apod.). Její autor Michael Dobromil Klíma vedl první Čínskou restauraci ve Vodičkově ulici v Praze, která u nás byla otevřena už v roce 1958 z podnětu Adolfa Hoffmeistera, a minimálně po odborné stránce šlo o dílo vysoké úrovně. Brzy se také ukázalo, že čeští strážníci nehodlají na vaření čínských pokrmů rezignovat a při nacházení náhražek exotických surovin jsou schopni vyvinout velkou kreativitu (místo bambusu se třeba používala kedlubna). Čínská kuchyně se stala v dalších dvou desetiletích doslova módou a nakonec se jí přizpůsobil i potravinářský průmysl, takže v sedmdesátých letech již bylo možné (nikoli bez problémů) sehnat i sójovou omáčku. Na to pak reagovaly další publikace vydávané od konce sedmdesátých let, první dokonce opět v Merкуру a pod totožným názvem *Čínská kuchyně* (1978), byť šlo o zcela jinou knihu (Klíma, autor předchozí publikace, emigroval v roce 1968 do Ameriky, a jeho práce se tudíž stala nežádoucí). Spoluautorem byl nicméně opět vedoucí Čínské restaurace, tentokrát Miroslav Tomaník. Na rozdíl od předchozí knihy se tato při výběru receptů řídila právě dostupností surovin na českém trhu. Čínskou stravu vyzvedávala jako příkladně zdravou a pestrou a odvážně sugerovala, že touha po exotické kuchyni je de facto důsledkem chuťové nivelizace a rostoucího množství prefabrikovaných potravin se „stabilní a neměnnou chutí“.²²⁹ Poukázala tak na jeden z hlavních a stále častěji diskutovaných problémů ve stravování. V tomto ohledu lze upozornit na fakt, že samotná poptávka po otevření čínské restaurace v Praze byla založena mimo jiné na zdůrazňování kvality čínského stravování ve zjevné opozici k českému pohostinství: „Právě čínské jídelny nebo restaurace jsou příznačným ovzduším klidu, odpočinku a pohody, kterými dovedou své hosty obklopit. Vše probíhá bez spěchu, ale také bez čekání, vše kolem hosta se děje příjemným, tichým způsobem

²²⁸ Bch. [František Raboch], Balkánská kuchyně (recenze). *VL XXIII*, č. 4, příl. *VVR*, 1968, s. 20.

²²⁹ Miroslav TOMANÍK, Rudolf SKŘIVAN, *Čínská kuchyně*. Praha, Merkur 1978, s. 7.



Obr. 17: Čínskou kuchařku *Počítání nudliček v jarní polévce* vydala Mladá fronta (1966) jako téměř bibliofilské vydání. Čínské znaky použité na mezititulcích označují typy jídel (maso, polévka), některé jsou však chybně zapsané (např. znak pro zeleninový pokrm – na obrázku).



Obr. 18: Oblíbenou výzdobou, a vlastně až emblémem čínských kuchařek byly pochopitelně znaky čínského písma, často integrované do další grafiky. Pro běžné čtenáře zůstávaly v rovině ornamentální, a ačkoli se většinou sémanticky vázaly ke gastronomii, zdá se, že i pro grafiky představovaly spíše prvek dekorativní než významově zatížený (nezřídka byly chybně zapsány). Nicméně přispívaly k prvotnímu chápání čínské kuchyně jako tajemné exotiky. Na obrázku nahoře výzdoba *Čínské kuchyně* M. D. Klímy z roku 1967 (jídlo/rýže, kuře, oheň). V o dekadu mladší *Čínské kuchyni* Miroslava Tomaníka a Rudolfa Skřivana z roku 1978, na obrázku dole, je již výzdoba knihy založená na celostránkových ilustracích hotových pokrmů, a prezentuje tedy především reálný požitek z jídla.

a spousty jídla, které se vrší na stolech, naznačují, že nikdo na hosta nepospíchá, aby již dojedl a přenechal místo dalšímu.²³⁰

Vrcholným, široce rozkročeným dílem a jakousi reakcí na stále narůstající kulturní výměnu v gastronomii byla bezesporu *Mezinárodní kuchařka* (1967) Juliany Anny Fialové a kolektivu, vydaná do roku 1989 ještě čtyřikrát. Prezentuje národní kuchyně Evropy, Asie a Ameriky, a to na základě pokrmů zároveň typických a zároveň proveditelných v českých podmínkách. Díky své komplexnosti i kvalitnímu zpracování se stala jednou z oblíbených „dárkových“ kuchařek doby normalizace.

Příručky zahraniční kuchyně otvírají v české gastronomii konce šedesátých let nové téma, a to vaření jako experimentování. Jejich předmluvy se snaží čtenáře nadchnout pro rozšiřování gastronomických obzorů, ochutnávání neobvyklých jídel, zkrátka objevování nových chuťových kvalit. Ty se opět vracejí do hry po letech odsouvání na vedlejší kolej, či dokonce zatracování. Zahraniční kuchyně v tomto ohledu není pouhým „vzorem“ k imitaci příkladných stravovacích návyků, i když stále inspiruje ke zvýšené spotřebě zeleniny či ryb, ale především pozvánkou k novým, exotickým zážitkům a ochutnávce atmosféry míst, která běžný občan mohl jen velmi obtížně poznat. Naplno se tento nový trend u nás rozvine až v dalším desetiletí, když se ze stránek exotických kuchařek přenesl i do těch ryze českých.

1.3 Normalizovaná kuchyně (1971–1984)

Nástup normalizace poznamenal všechny sféry československého hospodářství, tedy včetně zemědělství, potravinářského průmyslu, zdravotvědy či knižního průmyslu. V zemědělství se první polovina sedmdesátých let nesla v duchu opětovného upevňování autority řídicích orgánů, které však po provedených čistkách v souvislosti s pražským jarem často postrádaly dostatek loajálních odborníků schopných zaplnit vzniklé personální mezery. Sázelo se na koncentraci a specializaci výroby, ale i na přísné dodržování jejího vědeckého řízení.²³¹ Kýženým cílem měla být co největší potravinová soběstačnost Československa, k níž však přes veškerou snahu nikdy nedošlo. V produkci obilovin (měřeno hektarovými výnosy) jsme nicméně patřili ke světové špičce a produkce masa byla koncem sedmdesátých let oproti roku 1950 dvojnásobná,²³² stále však kvalitativně pokulhávala za poptávkou. Dovoz zemědělských a potravinových výrobků do ČSSR byl po celé období normalizace výrazně vyšší než vývoz, v některých letech i dvojnásobně,²³³ což se negativně promítalo do hospodaření s valutami a omezovalo dostupnost řady potravin jako například exotického

²³⁰ Mohla by mít Praha čínskou restauraci? *Naše jídelny* 2, č. 1, 1956, s. 12.

²³¹ Magdalena BERANOVÁ, Antonín KUBAČÁK, *Dějiny zemědělství v Čechách a na Moravě*, s. 404.

²³² Tamtéž, s. 405.

²³³ Tamtéž, s. 408.

ovoce. V osmdesátých letech stát přehodnotil svůj postoj k malovýrobcům a půdu ležící ladem začal přidělovat soukromému užívání. Oživení rostlinné i živočišné malovýroby vedlo k rozšíření chovu hospodářských zvířat a zvýšenému výkupu králíčího, drůbežího či skopového masa.²³⁴ Za přetrvávající problém zemědělství byl i nadále považován nesoulad mezi rostlinnou a živočišnou výrobou a nutnost dovážet obilí z nesocialistických zemí kvůli zajištění vysoké spotřeby masa.²³⁵

Potravinářský průmysl sedmdesátých let pokračoval ve vývoji polotovarů, konzerv a instantních potravin, přičemž prezentoval svůj klíčový podíl na rostoucí efektivitě vaření a snižování potřebného času. Kýženým cílem byly i nadále parametry jako trvanlivost a vysoká produktivita výroby. Ještě na začátku osmdesátých let bylo i v ideologické rovině s povděkem kvitováno, že potravinářský průmysl „přebírá v podstatě úlohu kuchyně, neustále zvyšuje svůj společenský podíl na přípravě stravy“ a že „roste stupeň finalizace potravin“, zatímco při jejich přípravě se snižuje podíl řemeslné činnosti.²³⁶

Martin Franc pokládá přelom šedesátých a sedmdesátých let za určitý zlom v historii výživy, neboť nastupující normalizace podle něj podstatně ochromila vliv technokratů v této oblasti. „Nová moc se snažila získat podporu širokých vrstev vyhováním tradičním představám o konzumním blahobytu a k nějakým zdravotnickým experimentům s veřejností zaujala spíše odstup.“²³⁷ Z dobových odborných sborníků a konferencí je ovšem patrné, že se dotčení propagátoři racionální výživy nehodlali svých záměrů vzdát tak jednoduše. Rezignaci na dosavadní ideové pozice ostře kritizovali a jednoznačně se stavěli za to, aby byla produkce potravin přizpůsobována „požadavkům správné výživy“, a nikoli požadavkům „konzumu“. „Faktickou potřebu výživy“, která se promítala do spotřeby, považovali za deformovanou, a tudíž irelevantní. Východiskem úvah podle nich měla být „teoretická potřeba výživy“, tedy jakýsi utopický nutriční model odrážející aktuální vědecké názory na výživu.²³⁸ Upozorňovali, že ideové plánování výživy má oporu v samotném marxismu a politicko-ekonomických teoriích. Dlouhodobý výhled zdravotní neměl odrážet postoje strážníků a pro „více-méně samovolný proces vytvářet podmínky“, ale měl tento proces podrobit „kvalitativní korekci a usměrňovat jej“. Teorie „suverenity spotřebitele“ zavrhovali jako zcela pomýlené.²⁴⁰

²³⁴ Tamtéž, s. 407.

²³⁵ Čeněk ADAMEC, *Vaříme promyšleně*. Praha, Společnost pro racionální výživu 1981, s. 8.

²³⁶ Jiří DAVÍDEK, Optimální výroba a využití zemědělských surovin k zabezpečení racionální výživy obyvatelstva. In: *Optimální výroba a využití zemědělských surovin k zabezpečení racionální výživy obyvatelstva*. Praha, Československá akademie zemědělská 1982, s. 10.

²³⁷ Marin FRANC, *Řasy, nebo knedlíky?*, s. 25.

²³⁸ Srov. J. HRUBÝ, Role zemědělské výroby při uspokojování potřeby výživy. In: Josef Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*. Praha, Orbis 1971, s. 314.

²³⁹ Jde o úryvky textu Sovova a Teichmanova z *Politické ekonomie* (č. 13, 1965, s. 8), citované J. Hrubým v textu Role zemědělské výroby při uspokojování potřeby výživy, s. 314.

²⁴⁰ Srov. J. HRUBÝ, Role zemědělské výroby při uspokojování potřeby výživy, s. 314.