



RECENZE

**POŘÍZKOVÁ, LENKA. KUCHYNĚ VE SLUŽBÁCH LIDU: VYDÁVÁNÍ
KUCHAŘEK V ČESKOSLOVENSKU V LETECH 1945–1989. PRAHA:
ACADEMIA, 2024. KNIŽNÍ KULTURA, SVAZEK 6. ISBN 978-80-200-3526-4.**



LENKA POŘÍZKOVÁ

**KUCHYNĚ
VE SLUŽBÁCH LIDU**

*Vydávání kuchařek v Československu
v letech 1945–1989*

ACADEMIA | KNIŽNÍ
KULTURA

Kuchařské knihy, ryze praktické příručky každé hospodyně, vznikaly v každé době jako jakési zhmotnělé představy ideální podoby stravování. Představují nám ideál kuchařky (rozuměj hospodyně), jídelníčku, použitých surovin, postupů, ideál stolování i ideál vybavení a fungování domácnosti. Zcela přirozeně se do kuchařských knih promítaly dobové trendy a jako takové jsou nám nyní pramenem vypovídajícím nejenom o kuchařském umění, ale také o celkovém nastavení společnosti. Přestože takovou ambici tyto publikace nikdy neměly, můžeme nyní v kuchařských knihách číst příběh národní kuchyně a pozorovat její proměnu.

Díky kuchařkám můžeme sledovat poctivou měšťanskou kuchyni 19. a počátku 20. století, kterou ve válečných letech vystřídala kuchyně tzv. nouzová, vyznačující se zejména nejruznějšími náhražkami, aby po roce 1945 přijala prvky racionální stravy a přizpůsobila se pracující ženě, ulevila jí nabídkou polotovarů, elektrických kuchyňských spotřebičů a dalších moderních pomocníků.

Publikace Lenky Pořízkové *Kuchyně ve službách lidu* hledí ještě dál a nahlíží na kuchařské knihy jako na svěbytný knižní žánr, který byl dobovou propagandou využit jako ideologický nástroj k šíření oficiálního gastronomického diskurzu. Autorka nabízí neotřelý pohled na produkci kuchařských knih období let 1945–1989, ve kterých spatřuje prostředek osvětové propagace i poznání kulturních mechanismů. Vidí v nich ale také textové médium vhodné k realizaci zajímavých grafických nápadů, zejména ilustrací, pro které by jinde nebylo místo a pro které byly zdánlivě „nezáživné“ kuchařské knihy, od nichž by málokdo očekával kvalitní umělecké provedení či neotřelá řešení, vhodnou platformou. Cenný je zejména pohled na kuchařskou knihu jako na nakladatelský produkt v celé jeho komplexnosti – od polygrafického provedení přes obálku až po obrazový doprovod. Autorka nabízí celou škálu pohledů na toto knižní médium – zohledňuje odbornost obsahu, použitý jazyk, přítomnost reklamy, strukturu čtenářské obce, reflexi čtenářského ohlasu, ekonomiku vydávání kuchařských knih, genderové hledisko autorů/autorek a jejich autorská práva i témata, jakými jsou distribuce, prodej nebo propagace.

Ediční řada, v rámci které byla publikace vydána, se zaměřuje na kulturní historii psaného slova. Kniha *Kuchyně ve službách lidu* však postihuje mnohem více, než je psané slovo. Autorka odkrývá význam skrytý mezi řádky, skrytý za jednotlivými slovy a ukazuje, jak univerzálním nosičem informací mohou kuchařské knihy být. Všichni, kteří se zabývají historií všedního dne, tradicemi či nemateriálním kulturním dědictvím obecně, otevírají kuchařské knihy zpravidla za účelem poznání. Je velice osvěžující začít přemýšlet o kuchařkách jako o svěbytných hmotných předmětech, neboť to vybízí k mnoha netušeným paralelám a souvislostem.

Publikace *Kuchyně ve službách lidu* je mimořádně kvalitně zpracovanou odbornou knihou, jak po obsahové, tak po formální stránce. Nechybí zevrubný metodologický úvod,

názorný obrazový doprovod ani soupis relevantních zdrojů. Autorka realizovala nesmírně obšrný výzkum, přičemž se jí podařilo prostudovat veškerou knižní produkci kuchařských knih mezi lety 1945 a 1989 a vyhotovit její soupis. Nedohledané tituly tvoří pouhé 1 % celého objemu této produkce a potvrzují, že výzkum byl realizován vyčerpávajícím způsobem. Publikace je přitom pojata s nečekaným vtípem a nadsázkou, což do žánru odborné literatury vnáší svěží vítr. Hravě je pojata např. celá struktura knihy, která kopíruje jednotlivé podávané chody, začíná tedy předkrmem a končí dezertem.

Lenka Pořízková ve svém výzkumu sledovala zejména technický ráz kuchařských knih, jejich proměnu, a především jejich formální stránku. Předložila ale současně ucelený pohled na vývoj českých kuchařských knih i co do jejich obsahu. Velice výstižně zaznamenala fenomenální úspěch české kuchyně na Světové výstavě Expo v roce 1958 v Bruselu, jenž byl začátkem tzv. „zlaté éry“ české gastronomie, za kterou lze šedesátá léta 20. století označit. Reflektovala znovuobjevení racionální stravy v sedmdesátých letech, následované novými technologickými trendy v osmdesátých letech. Autorka přitom sledovala veškeré aspekty české gastronomie – běžné, oblíbené i málo žádané suroviny, jejich dostupnost, způsob jejich úpravy, denní rytmus jídel

i kulturu stolování. Zmínila také zajímavý fenomén emancipace kuchařských knih z područí zdravotní i z područí ideologického tlaku, který zejména v padesátých letech dokázal knižní produkci kuchařek zcela obsáhnout.

Autorka publikace *Kuchyně ve službách lidu: Vydávání kuchařek v Československu v letech 1945–1989* si v úvodu vytkla za cíl zkoumat kuchařky jako příklad užitkové literatury a popsat jejich vývoj. Realizací takto vyčerpávajícího výzkumu ale dokázala dalece přesáhnout tento cíl a poskytnout cenné informace všem těm, kteří se zajímají i o obsahovou náplň kuchařských knih a rádi nahlíží do historických kuchařek, ať již s nostalgií, či zájmem o poučení. Děkuji tímto autorce za odhodlání, preciznost a odvahu, vlastnosti, se kterými se ujala „obyčejných“ kuchařských knih, předmětů každodenní potřeby, tak banálních a odsouzených k zapomenutí, že by snad ani nestály za zmínku. Děkuji, že na ně nahlédla novými očima a dokázala je popsat jako fenomén poválečné knižní produkce.

Jitka Sobotková

Národní zemědělské muzeum

Kostelní 1300/44

170 00 Praha 7