Z kuchyně přátel

*Česká společnost a kulturní transfer z gastronomií SSSR
a zemí sovětského bloku (1948–1989)*

Martin Franc

Gastronomický diskurz v českých zemích 1948–1989

Gastronomický diskurz hrál bezesporu v české společnosti i za komunistického režimu v letech 1948 až 1989 významnou roli. Důležitost jídla a otázek s ním spojených posiloval nepochybně i fakt, že vydání za potraviny tvořila v daném období větší část celkových rodinných výdajů, než je tomu v současnosti. Příslušné údaje samozřejmě kolísají a postupem doby se proměňovaly, ale zejména v padesátých letech lze u značné části obyvatelstva hovořit o nadpolovičním podílu těchto vydání. Svou roli sice přitom hrál jistě i fakt, že naopak některé typy výdajů většiny domácností byly stlačeny na velmi nízkou úroveň (kultura, zdravotnictví, bydlení),¹ a zejména v pozdější době nelze opomenout ani špatné zásobování průmyslovým zbožím, kvůli kterému se část neuspokojené poptávky přelévala na trh s potravinami. Záležitosti stravování a gastronomie však byly v každodenním uvažování a rozmluvách trvale výrazně přítomné.

Po celou dobu existence komunistického režimu velký problém představovalo samotné zásobování potravinami. Zhruba od druhé poloviny šedesátých let sice na pultech obvykle nechyběly základní potraviny, ale nedostatek určitých potravinářských komodit se objevoval prakticky až do roku 1989, mimo jiné i v souvislosti s nízkou flexibilitou československého hospodářství. I přes všechny tyto potíže však zbývalo dost prostoru pro samotnou gastronomii, tedy na otázky spojené s různými způsoby

1 Je třeba říci, že oficiální údaje o výdajích domácností např. za služby nezachycovaly peníze procházející tzv. šedou ekonomikou.

přípravy jídla, ať již se jednalo o stravu v domácnostech nebo ve veřejných zařízeních. Stravování a všechny záležitosti s ním spojené patřily mezi oficiálně akceptovaná a částečně i podporovaná témata. To se projevilo i přítomností celé problematiky v médiích, ať již se jednalo o tisk, rozhlas nebo později televizi. Oficiální místa se však snažila zasáhnout i do oblasti gastronomických diskusí a vtisknout jim svou pečť.

Gastronomický diskurz kvůli těmto zásahům získal určitou specifickou podobu. Mezi její znaky patřilo například zbytnění propagace takzvané racionální výživy a obecně vlivu lékařů na diskuse o stravování, naopak zejména v padesátých letech byla omezena úloha profesionálních kuchařů a méně pozornosti se věnovalo celé oblasti *haute-cuisine*. Prakticky opomíjeno zůstávalo labužnictví, které neslo pečť přízemního maloměšťáctví a takřka zvrhlé zbytečnosti a neužitečnosti. O luxusní kuchyni se hovořilo spíše v souvislosti s poskytováním služeb zahraničním turistům. Není jistě náhodou, že narozdíl od současnosti neexistovalo jediné periodikum, které by se zabývalo výhradně vařením, přestože kuchařské knihy se velmi dobře prodávaly. Restrikce v nakladatelské činnosti i v médiích způsobily, že byla výrazně omezena skupina autorů gastronomických textů.

Gastronomické diskuse a texty s sebou nesly i řadu různých kulturních kontextů. K těm nejvýraznějším podle mého názoru patřily kontexty spojené s reflexí vztahu určitých potravin, pokrmů a stravovacích zvyklostí ke konkrétním lokalitám. V této souvislosti věnovali historici stravování v uplynulých desetiletích velkou pozornost především fenoménu takzvané národní kuchyně, především okolnostem jejího formování. Zejména v poslední době mnozí badatelé zdůrazňují umělost konstruktů „národní kuchyně“, který v mnoha případech vznikl spíše jako produkt cílené reklamy, spojené v 19. století často s nacionální propagandou.

S otázkou národní gastronomie úzce souvisí i problematika kulturního transferu v oblasti stravování mezi jednotlivými národy. Domácí lidová strava většinou představuje jen větší či menší část národní kuchyně, která inkorporuje nejrozličnější importy z jiných kuchyní. Zařazení do komplexu národní kuchyně se přitom může odehrát velice rychle, prakticky během jedné generace. Na druhé straně se však kulturní transfer v oblasti gastronomie poměrně těžko ovládá a předurčuje. Samotný proces kulturního transferu může být iniciován nejrozličnějším způsobem, podobně jako v případě formování komplexu národní kuchyně hrají zde významnou roli různé ekonomické, kulturní či politické faktory. Problém ovšem představuje sama identifikace kulturního transferu, respektive jeho aktuálnost. Mezinárodní výměna v oblasti gastronomie probíhala dlouhá staletí a určit, odkdy byl určitý pokrm vnímán jako organická součást domácí stravy, bývá v mnoha případech nemožné. Proto je třeba při výzkumu klást hlavní důraz na prameny a faktory, které existenci kulturních transferů mezi jednotlivými gastronomickými okruhy výslovně zmiňují. Stále je však třeba mít na paměti, že úspěšnost kulturního transferu se v oblasti gastronomie měří jen velice obtížně, zejména když máme minimum spolehlivých dat o oblíbenosti jednotlivých pokrmů. V zemích, jako bylo Československo v období 1948 až 1989, situaci zhoršuje i fakt, že nabízený sortiment jak kuchařských knih, tak i potravin a pochutin se řídil často i jinými faktory než poptávkou ze strany spotřebitelů.

Kulturní transfery v gastronomii v Evropě a Československu po roce 1945 – vymezení problému

Ve druhé polovině 20. století dochází v celé Evropě k obrovské intenzifikaci kulturního transferu v gastronomii. Důvodů lze najít hned několik. Především sílí snahy rozrušit tradiční uzavřenost „národních“ kuchyní, se vším nacionalistickým balastem pozdního 19. století, jenž je s nimi spojen. Zvětšuje se také migrace obyvatelstva, výrazný je (zvláště zhruba od šedesátých let) příchod takzvaných gastarbeitřů, zejména z některých středomořských států (Turecka, Itálie, částečně též Jugoslávie), kteří do rychle bohatnoucích států, jako bylo Německo, vnášeli dosud neznámé stravovací zvyklosti.² Zároveň i Evropu zasáhl obrovský rozkvět zahraniční turistiky, spojený též s určitou módní vlnou exotismu. To se projevilo nejenom na skutečném kulturním transferu v gastronomii, ale i na vytváření vlastních kreací s příslušně atraktivně znějícími názvy a případně s nějakými přísadami s exotickým nádechem (například kompotovaným či čerstvým jižním ovocem).³ Všechny tyto procesy pochopitelně působily v jednotlivých zemích s rozdílnou intenzitou, patrně nejvýrazněji je můžeme pozorovat v případě Spolkové republiky Německo, kde docházelo k nejvýraznějším změnám kulturní identity jako takové.

Jedním z hlavních úkolů této studie je snaha ověřit, jak fungoval zmiňovaný mechanismus kulturního transferu v oblasti gastronomie v podmínkách nadvlády komunistické strany. Samozřejmě nelze očekávat, že by právě gastronomie stála v popředí zájmu tehdejších ideologů, můžeme však předpokládat, že zcela nedotčena nezůstala. Nejednalo se přitom v Československu o nějakou naprostou novinku – již v meziválečném období se objevovala ideologická zdůvodnění odklonu od dosavadní orientace na rakouskou kuchyni, nebo přesněji na jihoněmecký gastronomický okruh ve prospěch francouzské kuchyně.⁴ Nicméně rozsah snah státu ovlivnit kulturní transfer ve všech oblastech a zároveň velmi široká paleta jeho možností vstupovat do celého procesu se samozřejmě od poměrů v demokratických pluralitních společnostech významně odlišovaly. Gastronomii mimo jiné ovlivnily i politicko-ekonomické souvislosti, především pro kulturní transfer velmi významná orientace dovozu na určité země či regiony. Podceňovat nelze ani působení společenských změn vedoucích (především v padesátých letech) k určitému omezení mezinárodní výměny v rámci *haute-cuisine*. Určitá uzavřenost země vůči části Evropy, a naopak velmi čilá komunikace s vybranými státy, také jistě nezůstaly bez odezvy.

2 Srv. v této souvislosti KLAHM, Günther: *Unser Kochbuch der 60er Jahren*. Gudensberg – Gleichen, Wartberg 2010, s. 18–20.

3 Exotičnost byla trvalou součástí vysněné ornamentální kuchyně, o níž hovoří Roland Barthes (srv. BARTHES, Roland: *Mytologie*. Praha, Dokořán 2004, s. 77–79).

4 Jako jasný příklad zde může sloužit dílo Marie Janků-Sandtnerové.

Kulturní transfer počítá se vzájemnou výměnou, tato studie se však omezuje pouze na recepci cizích kuchyní v Československu, zatímco velmi zajímavou otázku působení české gastronomie v dalších zemích sovětského bloku ponechává víceméně stranou. Zabývá se přitom výhradně kulturním transferem v českých zemích, to znamená, že nezahrnuje Slovensko, na které spíše v tomto kontextu pohlíží jako na zemi s cizí gastronomií. Česká kuchyně se od slovenské výrazně lišila právě kvůli odlišným kulinárním tradicím. Na druhou stranu právě mezi Čechy a Slováky probíhal nejintenzivnější kulturní transfer, který například přispěl k rozšíření knedlíků a piva na Slovensku a naopak k převzetí některých tradičních slovenských potravin a pokrmů, jako byly halušky nebo bryndza, v českých zemích. Zejména v sedmdesátých a osmdesátých letech se v Československu značně unifikovala potravinářská nabídka, přes všechny snahy však nikdy nevznikla nějaká společná československá kuchyně jako reálně existující kulturní komplex.

„Kuchyně přátel“

Název článku je zvolen podle obvyklého titulu kapitol tvořících součást všeobecných kuchařských knih, případně rubrik v periodickém či denním tisku. Za země, jejichž gastronomie náležely do okruhu „kuchyně přátel“, můžeme považovat především Sovětský svaz a jeho evropské satelity. Problémy ve vztahu k Sovětskému svazu vedly (zejména v padesátých letech) k vyřazování národní kuchyně určitých zemí (Jugoslávie, Rumunsko) z okruhu gastronomií zahrnovaných pod pojem „kuchyně přátel“.⁵ Velký problém pak představovala Čína, která po valnou část sledovaného

Neexistující specializované gastronomické periodikum od druhé poloviny 60. let nahrazovala knižnice „Sešity domácího hospodaření“. Její 32. svazek se věnoval balkánské kuchyni a jeho autorem byl Zdeněk Škvor. Sešit vyšel v nakladatelství Práce v roce 1968. Foto na obálce pochází od Olgy Davidové

5 K vyřazení Jugoslávie srv. publikaci *Vaříme účelně pro zdravé a nemocné*, kterou s kolektivem autorů sestavila Marie Úlehlová-Tilschová (Praha, Státní zdravotnické nakladatelství 1953, s. 251–257).

období zůstávala mimo okruh „kuchyně přátel“ stejně jako většina zemí takzvaného třetího světa, přestože se třeba hlásily k úzkému spojení se Sovětským svazem a k „socialistické orientaci“. Jedinou významnější výjimkou zde byla Kuba – recepty s určitým exotickým nádechem, s využitím jižních plodin (například ananasu nebo pomeranče) měly ve svých názvech často výraz „Kuba“ nebo „Havana“.

Samozřejmě lze vyjít z hypotézy, že transfery z „kuchyně přátel“ byly oficiálně všestranně podporovány, a zejména v padesátých letech vytvářely novou variantu „mezinárodnosti“. Kulturní transfer z cizích gastronomických okruhů byl vždy vítán, především jako obohacení možností a sortimentu, a volání po pestrosti jako důležité kvalitě v lidské stravě zůstalo živé i v Československu po roce 1948. Přátelské vztahy evokované i pomocí gastronomických zážitků měly také posilovat celkovou pevnost vazeb v rámci „tábora míru“ a ukazovat bohaté a rozmanité zdroje, které se v něm skrývají.

Svou roli sehrál i rozsah vzájemné turistiky se socialistickými státy, který výrazně přesahoval úroveň kontaktů se „Západem“ v celé sledované epoše a od druhé poloviny padesátých let prudce rostl.⁶ Přinejmenším podobný význam měly i intenzivní hospodářské kontakty v rámci celého bloku. Vzhledem k vzájemné spolupráci můžeme počítat s mnohými paralelami mezi situací v Československu a v dalších zemích východního bloku, což platí především pro Německou demokratickou republiku jako stát na podobné ekonomické úrovni.

O přinejmenším částečném úspěchu propagace gastronomií zemí sovětského bloku poměrně průkazně svědčil i poměrně hojný výskyt jídel s balkánskými, ruskými, maďarskými či polskými kořeny v běžné české kuchyni, který mnohonásobně přesahoval rozsah kulturních transferů z jiných, především západoevropských gastronomických okruhů. Stopy tohoto jevu nacházíme v českém gastronomickém diskurzu dodnes, i když v mnoha ohledech se těžiště kulturních přenosů posunulo jednoznačně k transferům ze západní Evropy, v současné době zejména z Itálie.

S oficiální ideologií svázaná propagace „kuchyně přátel“ ovšem mohla někdy působit spíše kontraproduktivně tím, že se snažila vnášet ideologické parametry do sféry, kde to občané považovali za nepatřičné. Existenci a rozsah tohoto jevu lze na základě pramenů jen velmi těžko doložit, nejvíce se však projevoval v případě ruské kuchyně, respektive kuchyní národů SSSR a některých druhů potravinářského zboží z této země (vodka).

Názvy pokrmů jako indicie kulturního transferu

Pro rozsáhlé skupiny obyvatelstva mají informace o kultuře jednotlivých národů získané v souvislosti s gastronomií značnou důležitost, i když v řadě případů se

6 Některá základní data k této problematice viz RYCHLÍK, Jan: *Cestování do ciziny v habsburské monarchii a v Československu: Pasová, vízová a vystěhovalecká politika 1848–1989*. Praha, Ústav pro soudobé dějiny AV ČR 2007.

Ilustrace Zdeny Bílkové z 32. svazku knižnice „Sešity domácího hospodaření“, věnované balkánské kuchyni (autor Zdeněk Škvor) a vydaného roku 1968, příznačně zobrazovala typické balkánské městečko s dvojicí turistů na zahrádce vinárny

jedná spíše o vytváření či potvrzování nejrozličnějších stereotypů. K propojení „národní“ gastronomie s různými širšími kulturními významy připomeňme alespoň v první polovině 19. století mezi autory špičkových gastronomických textů oblíbené vytváření kontrapozice mezi rafinovanou, někdy však „shnilou“ francouzskou stravou a prostou, někdy ale též „barbarskou“ stravou anglickou, o kterém velmi zajímavě psal Stephen Menell.⁷ Již středověké recepty uváděné v kuchařských knihách obsahují četné odkazy na různé lokality, země, města a podobně.

Propojení ovšem mohlo probíhat nejrozličnějším způsobem a ne vždy se jednalo o projev skutečného kulturního gastronomického transferu. Zejména odkazy na lokalitu v názvech pokrmů je třeba posuzovat se značnou opatrností. Přitom u většiny kuchařských knih jsou jediným signálem, že se v daném případě jedná, nebo spíše může jednat o kulturní transfer z cizí kuchyně. Pojmenování pokrmů spojené s nějakým městem, krajem či národem vznikalo nejrozličnějšími způsoby. Mezi poměrně obvyklé varianty patřilo pojmenování vázané na určitou ingredienci považovanou za typickou pro ten či onen národ či město, což se ovšem mohlo během doby proměňovat – jestliže třeba výraz „uherský“ v názvu pokrmu v raném novověku naznačoval zvýšený výskyt cibule, v druhé polovině 19. století slovo „maďarský“ či „uherský“ jednoznačně svědčilo o kořenění paprikou. V některých případech pak označení určité lokality v názvu informovalo o místě vydání knižní předlohy, z níž autor kuchařky čerpal. Jindy mohla sehrát roli nějaká okolnost související třeba s osobním životem autora kuchařského textu. Zejména v 19. století se

⁷ MENELL, Stephen: *Die Kultivierung des Appetits: Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Frankfurt/M., Athenäum 1988.

stalo zvykem pojmenováním nějakého jídla prokazovat poctu určité osobě, městu, spolku a podobně. Pojmenování k poctě se pak dost často mísilo s pojmenováním ovlivněným především reklamními účely, kde v některých případech nechyběl ani nacionální aspekt. A zatímco označování pokrmů jako hold osobám či nějakým událostem nebo jevům se v období po roce 1945 prakticky vytratilo a „Stalinův řízek“ či „Kuře československo-sovětského přátelství“ by působily v dobovém kontextu asi spíše komicky, podobné odkazy na lokality, jak jasně prozrazuje například jídelníček české restaurace na Expo 1967 v Montrealu, zůstaly běžným jevem.⁸ Při vytváření názvů ovšem mohl autor textu prostě jen popustit uzdu své fantazie. Název pokrmu tak bývá často jen chabým vodítkem, přestože často velmi zajímavě upozorňuje na existující kulturní stereotypy. I když připustíme jistou korelaci názvu a zemí původu pokrmu, samotné označení nám nemůže ukázat, kdy k transferu došlo. Nemusí přitom samozřejmě jít o přímý odkaz na město či zemi, ale třeba o použití slova z jazyka země, odkud příslušné jídlo přichází. V takovém případě lze považovat přímé a aktuální spojení pokrmu s cizí národní gastronomií za poněkud pravděpodobnější. Určité východisko z problémů souvisejících s využitím názvu jako jediného pramenu pro existenci transferu nabízejí gastronomické texty, kde je otázka kulturního transferu přímo reflektována. Někdy zajímavý úhel pohledu zprostředkují „vyprávěcí“ kuchařky, v nichž jsou recepty propojovány nějakým obsažnějším textem.⁹

Formy kulturního transferu v gastronomii – tisk a další média

Ke kulturnímu transferu v gastronomii docházelo a stále dochází prostřednictvím tří forem, které spolu úzce souvisejí a v mnoha případech se i prolínají. Zaprvé jde o působení zahraniční gastronomie prostřednictvím kuchařských knih, receptů a gastronomicky zaměřených článků v časopisech a dalších médiích. Do této varianty počítám i prezentaci receptů z cizích kuchyní v reklamách všeho druhu¹⁰ a také zařazování receptů z cizích kuchyní do materiálůvých spotřebních norem.

8 Srv. např. KOREČEK, Ladislav – NESTÁVAL, Antonín – SRKALA, Antonín: *Od Montrealu k Osa-ce*. Praha, Státní zdravotnické nakladatelství 1969; *Brusel, Montreal, Ósaka: Soubor receptur ze světových výstav*. Praha, Hotelový úsek GR ČEDOK – REKLAMA ČEDOK 1987. Některé názvy dokonce odkazovaly na konkrétní pohostinské podniky – např. filé mignon Grandhotel Smokovec.

9 Z klasických dobových příkladů srv. třeba GREGOR, Achille: *Muž v zástěře aneb Literární kuchtění aneb Faire sa cuisine littéraire*. Praha, Lidové nakladatelství 1969 (2. vydání Praha, Avicenum 1983); ŠEJBALOVÁ, Jiřina: *Vaříme na chatě*. Praha, Státní zdravotnické nakladatelství 1969. Je logické, že „vyprávěcí“ kuchařky většinou píší kuchařští neprofesionálové – v daném případě se jednalo o humoristu a novináře a o populární herečku.

10 V českém prostředí dominovala v tomto ohledu především propagace ze strany obchodních podniků, pochopitelně státních. Jednalo se např. o národní podnik Pramen, podnik Ovoce – zelenina nebo o Dům potravin v Praze, který byl zvlášť aktivní ve vydávání různých reklam-

Na základě takovýchto publikací tak lze spíše zjistit záměr určité podoby kulturního transferu než jeho skutečnou realizaci – což však někdy může být v daném kontextu zajímavější a inspirativnější. Jejich vliv se dá v mnoha případech jen obtížně odhadnout, zejména na deformovaném trhu, jaký v té době fungoval v Československu. Nepochybně však měla tato forma značnou rezonanci – kuchařské knihy patřily mezi knižní bestsellery a obrovské popularity se těšily i na gastronomii orientované pořady v rozhlase, a zejména v televizi (od roku 1963 se pravidelně vysílala relace „Vaří šéfkuchař“).¹¹

Tištěné kuchařské knihy přitom můžeme členit několika způsoby. Z hlediska zaměření na určitou skupinu čtenářů lze rozlišovat knihy určené primárně pro použití v domácnosti a publikace snažící se oslovit především profesionální kuchaře, které velmi často vytvářeli sami kuchaři (například Ladislav Koreček) nebo kuchařští pedagogové (například Vilém Vrabec). Speciální podskupinu publikací pro profesionály pak tvoří vydané normy na přípravu pokrmů. Z hlediska obsahu nejvíc čtenáře při-

Jednou z publikací přibližujících českým zájemcům gastronomii balkánských národů se stala *Balkánská kuchyně* od Jaroslava Zahálky, kterou v Praze vydalo nakladatelství Merkur v roce 1981. Návrh obálky vytvořila Marie Fišerová a použila na ní fotografii Olgy Davidové zobrazující jeden z typických receptů spojovaných s Balkánem – plněné papriky. Spojovaly se tu dvě charakteristické ingredience – papriky a mleté maso

ních brožurek s recepty. Někdy se ovšem do propagace prostřednictvím letáků či brožurek s recepty zapojovali i samotní producenti potravin (např. v případě drůbeže či tuků). Specifickou podmnoužinu pak tvoří různé receptáře přikládané výrobci domácích spotřebičů ke koupenému předmětu (např. mixéru, remosce nebo sporáku). Rozsah propagace byl pochopitelně ve srovnání se západoevropskými zeměmi značně limitován, nikdy však nedošlo (narozdíl od NDR) k snahám o její totální potlačení. Používání receptů při těchto příležitostech navíc odpovídalo požadavkům na tzv. socialistickou propagaci s jejími osvětovými a naučnými úkoly.

- 11 Pořad „Vaří šéfkuchař“ podle průzkumu z roku 1969 sledovalo pravidelně půl milionu domácností a dalších jeden a tři čtvrtě milionu nepravidelně (srv. HEJZLAR, M. – KUDLÁČEK, J. (ed.): *Vaří šéfkuchař*. Praha, Merkur 1970, s. 30).

tahovaly všeobecné kuchařské knihy, zachycující všechny typy pokrmů. V těchto kuchařkách se pak občas objevovaly kapitoly nabízející průhled do cizích kuchyní nebo se v nich roztroušeně vyskytovaly recepty převzaté z jiných národních gastronomií.¹² Právě základní všeobecné kuchařky měly na formování gastronomických zvyklostí mimořádně velký vliv – jejich náklady vysoko přesahovaly náklady specializovaných kuchařek a v mnoha domácnostech figurovaly jako jediná kniha svého druhu.¹³ Zejména od šedesátých let se stále častěji objevovaly specializované kuchařky, které se věnovaly pouze přípravě pokrmů určitého typu (třeba moučníků), stravě pro konkrétně vymezené skupiny (například pro děti) a podobně.

Nás však budou nejvíc zajímat mezinárodní kuchařky. I ty měly svou všeobecnou podobu, zahrnující recepty z mnoha různých kuchyní (například *Mezinárodní kuchařka* Juliany A. Fialové¹⁴ nebo *Co chutná v Evropě* Libuše Vlachové¹⁵), a specializované varianty, soustředěné jen na jednu národní kuchyni nebo na nějaký úže vymezený gastronomický region (skandinávská kuchyně, balkánská kuchyně). Ani mezinárodní kuchařky nepředstavovaly v druhé polovině 20. století v českém prostředí žádnou novinku, jak dokládá například *Francouzská kuchyně* Marie Janků-Sandtnerové z meziválečného období.¹⁶ Na druhou stranu se počet kuchařek orientovaných na recepty z cizích kuchyní, zejména od šedesátých let, výrazně zvyšoval. Na přelomu šedesátých a sedmdesátých let a později v osmdesátých letech se objevila i řada kuchařek přibližujících gastronomii západních zemí,¹⁷

12 Takové speciální kapitoly najdeme např. v *Kuchařce naší vesnice* od Marie Hrubé, Františka Rabocha a kolektivu (6. vydání Praha, Státní zemědělské nakladatelství 1969) nebo v knize Marie Úlehlové-Tilschové a kolektivu *Vaříme účelně pro zdravé i nemocné* (viz pozn. 5).

13 Z největších kuchařských bestsellerů tohoto druhu připomeňme alespoň *Domácí kuchařku* Magdaleny Dobromily Rettigové, populární „Sandtnerku“ již zmíněné Marie Janků-Sandtnerové a jen částečně úspěšný pokus o vytvoření podobného díla v nových podmínkách, knihu *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*, kterou vydal kolektiv autorek v roce 1952.

14 Tato kniha, vydaná v roce 1968, měla zajímavý osud. Původně se mělo jednat o publikaci, v níž by shrnuly své kulinářské inspirace manželky českých odborníků, především pracovníků podniku Škoda, z pobytů na zahraničních montážích apod. Juliana A. Fialová však původní konvolut výrazně doplnila, mj. o recepty na pokrmy z československé restaurace na Expu 1958 v Bruselu a o dosti svérázně pojatou „československou kuchyni“, do které přijala třeba i klopsy nebo ražniči. (Srv. recenzi Františka Rabocha v časopise *Výživa lidu*, roč. 23, č. 7 (1968), příloha „Výživa v rodině“, s. 34.) *Mezinárodní kuchařka* vyšla ve vysokém nákladu sto tisíc výtisků.

15 VLACHOVÁ, Libuše: *Co chutná v Evropě*. Praha, Avicenum 1979.

16 SANDTNEROVÁ, Marie: *Francouzská kuchyně pro zpestření jídelního lístku českých hospodyněk*. Praha, Unie 1927 (2. vydání Praha, Ivo Železný 1991). Z překladové literatury stojí za zmínku např. MORPHY, J.: *Co chutná na zeměkouli: 1500 snadných receptů kuchyně evropské, americké a exotické*. Přeložila a upravila Anda Lustigová. Praha, Sfinx – Bohumil Janda 1935.

17 Srv. např. MARTINICOVÁ, Jana: *Francouzská kuchyně*. Praha, Merkur 1972; PEUKERTOVÁ, Drahomíra: *Francouzská kuchařka*. Praha, Merkur 1988; PÖSINGEROVÁ, Marie: *Italská kuchyně*. Praha, Merkur 1984.

takže se nedá říci, že by v tomto ohledu měly „země přátel“ a jejich gastronomie monopolní pozici.¹⁸ Zde hrála svou roli především skutečnost, že většinu těchto publikací vydávalo nakladatelství Merkur na komerční bázi. Spíše lze spekulovat, že za standardních poměrů by počet knih věnovaných gastronomiím východního bloku asi byl ještě nižší. To platí i pro mezinárodní kuchařky, jejichž obligatorní součástí byly pasáže věnované balkánské, maďarské, „sovětské“ a polské kuchyni. Výjimku tvořila do značné míry pouze „kuchyně NDR“, na kterou pohlíželi i doboví autoři se značnou skepsí. Navíc zejména v padesátých letech přezívala celková nechuť k čemukoli německému, která se projevovala i v oblasti gastronomie.¹⁹

Za specifickou formu mezinárodních kuchařek, která má pro kulturní transfery v gastronomii mimořádný význam, považují česká vydání standardních kompendií určité národní kuchyně, ať již se jednalo o zahraniční vydání v češtině nebo o domácí překlady.

I když maďarská kuchyně byla spojována zejména s gulášem, poměrně často připomínány byly i maďarské recepty ze sladkovodních ryb. Ani v tomto případě však nechyběla jako hlavní symbolická ingredience paprika. Gastronomii jižního souseda také obvykle asocioval demižon a typicky zdobený ubrus. Fotografie z publikace Libuše Vlachové Co chutná v Evropě (Praha, Avicenum 1979) pochází od Olgy Davidové a Stanislava Němce

18 Z knih věnovaných gastronomiím zemí sovětského bloku srv. např. *Ruská kuchyně*. Uspořádal Milan Linhart. Praha, Merkur 1972; ŠKVOR, Zdeněk: *Balkánská kuchyně*. (Sešity domácího hospodaření, sv. 32.) Praha, Práce 1968; ZAHÁLKA, Jaroslav: *Balkánská kuchyně*. Praha, Merkur 1981; KARPATSKÝ, Dušan: *Jugoslávská kuchyně*. Praha, Avicenum 1988; HERMANOVÁ, Ilonka: *Maďarská kuchyně*. Praha, Merkur 1989; VLČKOVÁ, Alena: *3 x 99 specialit ze sovětské kuchyně*. Praha, Avicenum 1986.

19 Za příznačné lze považovat, že např. František Dašek ve své knize vydané v roce 1949 (údajně jde o druhou verzi knihy, poté co první shořela při bombardování na konci války) v kapitole „Jak obsluhujeme hosty cizince“ sice detailně vypočítává stravovací zvyklosti Američanů, Belgičanů, Norů, Rusů, Maďarů, či dokonce Turků, ale německé hosty vůbec neuznal za hodné jakékoli zmínky (srv. DAŠEK, František: *Pohostinství*. Praha, Tiskařské a vydavatelské družstvo 1949, s. 73–83).

V případě českého prostředí je v tomto ohledu třeba zmínit především tři práce, a ne náhodou jde o knihy z okruhu „kuchyně přátel“. První příklad je typickým projevem snah z počátku padesátých let o maximální přebírání všeho sovětského. Jedním z nástrojů sovětizace různých oborů se tehdy mělo stát i vydávání základních kompendií sovětských autorů, vnímaných jako autoritativní texty pro danou oblast.²⁰ Tato snaha se přitom nevyhnula ani gastronomii, jak o tom svědčí *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče* od kolektivu autorů, která nakonec vyšla v překladu známé publicistky, etnografky a propagátorky všeho slovanského Marie Ůlehlové-Tilschové pod názvem *Jak se vaří v SSSR* v roce 1954. Kniha však neměla větší ohlas, což jistě do určité míry souviselo i s tím, že se na pultech objevila až po opadnutí největší vlny nadšení pro vše sovětské, a překvapivě nebyla ani reeditována v pozdějších letech. Svou roli v tom patrně sehrál fakt, že příliš neodpovídala pozdějším představám o zdravé a správné výživě, protože byla pojatá spíše jako prezentace hojnosti v stalinském ráji.²¹ Případy vydání základní kuchařské knihy v zahraničí v českém jazyce reprezentují *Kuchařská kniha Labužník* od Eleka Magyara, která v roce 1957 vyšla v Budapešti již ve druhém vydání, a *Polská kuchařka* sepsaná Zofíí Czerny a vydaná poprvé česky ve Varšavě ve stejném roce. Za signifikantní lze přitom považovat skutečnost, že všechny tři kuchařky vyšly ještě před boomem specializovaných mezinárodních kuchařek, v době, kdy lze předpokládat silnější vliv ideologických požadavků i v oblasti vytváření životního stylu.

Tři uvedené knihy také zastupují nevelkou skupinu překladové gastronomické literatury, která se v tehdejší době na českých pultech objevovala. Za zmínku přitom stojí, že v letech 1948 až 1989 nedošlo na vydání žádného překladu kuchařských klasiků, jako byli třeba Édouarde de Pommiane, Auguste Escoffier nebo Paul Bocuse, přestože například meziválečné vydání de Pommianova *Veselého umění kuchařského* se v kruzích milovníků vaření těšilo velmi dobré pověsti.²² Tento fakt souvisel pravděpodobně s výše zmiňovaným zavržením labužnictví jako takového.

Kuchařky přinášející recepty z cizích kuchyní většinou respektovaly dostupný sortiment v československé maloobchodní síti a často se také – přinejmenším do určité míry – snažily brát ohled na české chuťové zvyklosti. Tento trend ovšem mohl vést – a zejména při vaření podle zahraničních receptů v závodech veřejného stravování či v domácnostech také vedl – ke schematizaci, k pouhé variaci s využitím některých emblematických přísad symbolizujících příslušnou kuchyni.²³ Přestože některé specializované mezinárodní kuchařky patřily mezi velmi úspěšné tituly na

20 Stalinská politika výrazně podporovala snahy o zformulování jedné základní knihy, jakési závazné Bible, pro celý jeden obor.

21 Z gastronomického hlediska šlo o jakousi obdobu stalinské pompézní architektury.

22 Výrazně je propagována např. Jiřina Šejbalová, jedna z prvních hereckých „celebrit“ vytvářejících kuchařské knihy.

23 Například sojová omáčka takto představovala Čínu, paprika Maďarsko nebo smetana Rusko.

knižním trhu, jejich vliv by nebylo správné přeceňovat. Okruh jejich čtenářů, nebo spíše čtenářek, zůstal omezen na ty, kteří o přípravu stravy jevíli nadprůměrný zájem.

V Československu neexistoval v letech 1948 až 1989 žádný časopis věnovaný speciálně vaření,²⁴ recepty však vycházely v denním tisku i ve společenských časopisech. Mimořádně velký podíl článků o vaření najdeme v časopise *Naše domácnost*, který však již v roce 1951 vplynul do časopisu *Vlasta*. Kromě toho vycházel od roku 1945 časopis Společnosti pro racionální výživu nazvaný *Výživa lidu*, který se jinak zaměřoval hlavně na odborné texty o zdravém stravování. Předpisy se zde vyskytovaly především v příloze „Výživa v rodině“. Recepty v periodickém tisku, rozhlase a později v televizi měly na stravovací zvyklosti často větší vliv než kuchařské knihy, protože se dostaly k podstatně širšímu okruhu čtenářů. A právě v rubrikách denního tisku i společenských a ženských časopisů se vyskytovaly recepty ze „zemí přátel“ podstatně častěji, než by odpovídalo pozici těchto zemí v celkovém gastronomickém diskurzu. Bylo to asi dáno ne sice výslovně stanoveným, ale přesto respektovaným pravidlem, že v souboru receptů z mezinárodních kuchyní musí alespoň jeden pocházet ze „země přátel“. Kromě toho zejména v odpovídajících

Značnému oficiálnímu zájmu se těšila gastronomie bulharská. Na snímku Olgy Davidové a Stanislava Němce z kuchařské knihy *Libuše Vlachové Co chutná v Evropě* (Praha, Avicenum 1979) jsou některá emblematická jídla spojovaná s bulharským prostředím, jako kebabčeta nebo šopský salát. Nechybí ani vyřezávaná dřevěná vidlička, měděný ozdobný talíř a papriky. Etiketa láhve vína je ukrytá úmyslně – jde totiž o italský produkt, oblíbené chianti firmy I. L. Ruffino, které se občas objevilo i na českých pultech

24 Jistou náhražku znamenala ediční řada „Sešity domácího hospodaření“. Jednalo se však o tematicky vymezené brožury od jednoho autora, bez dalších rubrik typických pro periodický tisk.

měsících byla v gastronomických rubrikách propagována různá jídla ze zeleniny, a zde samozřejmě často přišly ke cti návody z balkánské kuchyně, navíc s dostatečně exoticky znějícími názvy. Bez významu nebyl ani podíl receptů poskytujících návod na úpravu některých dosud v českém prostředí méně známých potravin nebo potravinářských produktů, které přicházely obvykle ze zemí sovětského bloku (o tom viz dále).

Zcela mimořádná důležitost při kulturním transferu v gastronomii náleží normám – samo zařazení určitého pokrmu do systému stravovacích norem výrazně zvyšuje šanci, že skutečně bude v distribuční síti nabízen. A právě v této oblasti se setkáváme s neobyčejně silným vlivem receptů z „kuchyně přátel“, především z gastronomií národů SSSR, Maďarska a balkánských států. Tato tendence se přitom prosazovala postupně – jestliže ještě začátkem padesátých let normy na přípravu jídel ve veřejném stravování vycházely spíše z meziválečných standardů a obsahovaly většinou recepty tradičně pojímané mezinárodní kuchyně z doby před druhou světovou válkou,²⁵ již v šedesátých letech se jejich obraz výrazně mění a podíl předpisů spojených s gastronomiemi zemí východního bloku výrazně stoupá, zejména u receptů z vepřového, skopového a mletého masa.²⁶ Za povšimnutí přitom stojí, že většinu jídel převzatých ze „zemí přátel“ tvořily spíše levnější pokrmy, které se připravovaly bez větších problémů i v restauracích nižších cenových kategorií a v závodních a školních kuchyních. Navíc pro jejich přípravu existovaly nejrůznější polotovary (konzervované zeleninové směsi a podobně), což kuchařům výrazně usnadňovalo práci. Právě v tomto segmentu pokrmy „kuchyně přátel“ zanechaly také nejtrvalejší stopy a do značné míry si udržují svou pozici dodnes.

Dobový gastronomický diskurz samozřejmě spoluutvářely i další práce věnované otázkám výživy.²⁷ Jednalo se především o knihy věnované zdravé výživě a také o odborné a učební texty určené pro různé profese v pohostinství.²⁸ Jejich výpověď můžeme kombinovat především s předmluvami kuchařských knih. Pochopitelně i v těchto textech věnovaných stravování byla značná pozornost věnována gastronomiím ze „zemí přátel“, i v nich ale mezi nimi najdeme výraznou diferenciaci.

25 NOVÁK, Erich – MAKARIUS, Josef (ed.): *Vaříme podle norem: Praktický kuchař*. Praha, Zdravotnické nakladatelství 1953.

26 Jen namátkou: plovdivské maso, srbské ražniči, srbské vepřové žebírko, bulharská kjulfljeta, rumunské párky, pelmeně, čevapčiči. Naopak polské recepty se objevují relativně zřídka (*zrazy, flaszki* – dršťky po polsku) a „východoněmecké“ recepty chybějí prakticky vůbec, za výjimku lze snad považovat štiku po severoněmecku. (Srv. HOUŽVIČKA, Alois (ed.): *Normy teplých jídel*. Praha, Vydavatelství obchodu 1964.)

27 Viz MAŠEK, Josef a kol.: *Člověk, společnost a výživa*. Praha, Orbis 1971. K dalším publikacím srv. FRANC, Martin: *Řasy, nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha, Scriptorium 2003.

28 Srv. např. NETUŠIL, Jaroslav – HOLAS, Josef – KŘIVÁNKOVÁ, Eva: *Technologie přípravy pokrmů*. Praha, Státní pedagogické nakladatelství 1989; ŘEŠÁTKO, Jaroslav – NODL, Ladislav: *Kuchařská technologie*. Praha, Merkur 1985.

To se projevilo zejména u hodnocení německé, respektive východoněmecké kuchyně. V některých publikacích dokonce nalezneme otevřené – a v případě jiných „bratrských zemí“ nevídané – přiznání, že naše stravovací zvyklosti s těmi německými příliš neladí.²⁹

Formy kulturního transferu v gastronomii – osobní setkání

Druhý důležitý faktor ovlivňující kulturní transfer představují osobní setkání s cizí gastronomií prostřednictvím turistických nebo pracovních cest. Jeho význam stoupá výrazněji až v šedesátých letech a týká se hlavně kuchyní v balkánských státech. Domnívám se však, že ani turistiku jako zdroj kulturních transferů ve stravování, zejména v padesátých a šedesátých letech, nelze přeceňovat. Nízké přídělky zahraniční měny často vedly k tomu, že Češi a Slováci cestovali do ciziny s vlastními zásobami potravin a styk s místní kuchyní tak měli značně omezený. To platilo jak pro turistické,³⁰ tak pro dlouhodobé pracovní pobyty, například v zemích „třetího světa“.³¹ Spíše než přímá

Čínská restaurace otevřená v roce 1958 v pražské Vodičkově ulici patřila mezi nejluxusnější podniky v celé metropoli a její návštěva vyžadovala předchozí rezervaci. Vyobrazení vstupu pochází od neuvedeného autora z reklamní vícejazyčné publikace Praha 1977/8. Čínská restaurace zanikla na počátku 90. let 20. století

29 Například i v samotném závěru sledovaného období se dočteme, že „staroněmecká kuchyně má pro Evropana nezvyklé chuťové kombinace, je charakteristická přípravou těžkých pokrmů. Dnes se snaží přizpůsobit přípravu pokrmů mezinárodní kuchyni.“ (NETUŠIL, J. – HOLAS, J. – KŘIVÁNKOVÁ, E.: *Technologie přípravy pokrmů*, s. 132.)

30 Je třeba si uvědomit, že větší část výjezdů do zahraničí tvořily krátkodobé výlety do sousedních zemí, obvykle na nákupy.

31 Při různých montážích v rozvojových zemích i při služebních pobytech na Západě se českoslovenští občané většinou snažili maximální možnou část svých devizových prostředků ušetřit a využít ji k nákupu atraktivního spotřebního zboží přímo v dané zemi nebo tyto prostředky po

zkušenost působily zejména od šedesátých let pozitivní asociace některých pokrmů se vzpomínkami na dny dovolené strávené u moře třeba v Bulharsku nebo Jugoslávii.³² Nelze přehlédnout ani pozici Balkánu jako určité náhražkové exotiky. Jestliže se ve Spolkové republice setkáváme v padesátých a šedesátých letech s řadou receptů, jež svými názvy evokují tropické dálky s mořskými plážemi (toast Havaj), v Československu tuto úlohu naplňovaly recepty třeba z Jugoslávie, Bulharska nebo Rumunska, kam (hlavně od šedesátých let) čeští turisté pravidelně vyjížděli.³³ Přesto zejména turisté ubytovaní v soukromí mohli poznat alespoň částečně skutečnou místní kuchyni a oblíbit si ji. V rekreačních zařízeních se ale setkávali spíše s klasickou mezinárodní kuchyní, jen mírně ozvláštněnou emblematicky pojímanými místními „specialitami“.³⁴

Pokud pomineme recepci slovenské kuchyně, úzce spojenou s maďarskou gastronomií, tak v českých zemích měla obrácená varianta této formy kulturního transferu – tedy ovlivnění domácí kuchyně příslušníky národnostních menšin a cizinci působícími v zemi – jen relativně malý význam.³⁵ Najdeme sice ojedinělé doklady o výskytu tohoto jevu, jako třeba Italskou cukrárnu v Praze, řízenou Italem, většinou se ale jednalo o příliš malé a uzavřené skupiny, kterým navíc pro přípravu pokrmů z jejich rodné země chyběly potřebné suroviny. Většina Řeků, kteří vytvořili v padesátých letech velmi specifickou skupinu imigrantů, kromě toho do Československa přicestovala ještě v dětském věku, a tedy bez aktivních gastronomických

návratu vyměnit za tuzexové koruny. (K této strategii srv. např. SUCHÝ, Ondřej – VLASTNÍK, Jiří: *Magická Laterna a kamera pana Wericha*. Praha, Brána 2008, kde vzpomínají české moderátorky Laterny magiky na Expo 1958 v Bruselu.) Tuzexové konto se dalo z úspor vybudovat i v případě, že dotyčný pracoval v zemích sovětského bloku, takže i tam bylo spoření příkazem číslo jedna. Počet československých občanů pracujících v jiných zemích „socialistického tábora“ nebyl nijak závratný. Podle řady svědectví čeští pracovníci v cizině navíc většinou preferovali stravu co nejpodobnější jejich domácím zvyklostem.

32 Tento motiv využívají i mnozí autoři dobových kuchařek věnovaných gastronomii Balkánu. Význam turistiky pro kulturní transfer v gastronomii zdůrazňuje např. Jutta Voigtová, když upozorňuje na důležitost emocionálních pohnutek při přejímání receptů z cizích kuchyní. Připomíná přitom různá omezení pro cesty do zahraničí občanů NDR, která výrazně přispěla k tomu, že přenos pokrmů z kuchyní „bratrských zemí“ nebyl nijak zvlášť výrazný. (VOIGT, Jutta: *Der Geschmack des Ostens: Vom Essen, Trinken und Leben in der DDR*. Berlin, Gustav Kiepenheuer 2006, s. 40.)

33 Srv. např. ŠKVOR, Z.: *Balkánská kuchyně*, s. 1 (viz pozn. 18).

34 Srv. ZAHÁLKA, J.: *Balkánská kuchyně*, s. 20 (viz pozn. 18); DAŠEK, František – KULIŠ, Jiří: *Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně*. Praha, Merkur 1971, s. 159.

35 Zde stojí za zmínku, že např. Hansjörg Küster prudký vzestup obliby italské a řecké kuchyně v Německu a v dalších zemích severní Evropy v poválečném období spojuje nikoliv s turistikou, ale s „gastarbeitry“ (srv. KIPLE, Kenneth J. – ORNELAS, Kriemhild C. (ed.): *The Cambridge World History of Food*. Cambridge, Cambridge University Press 2000, s. 1230 n.). Podobně tomu bylo i s některými recepty z gastronomie bývalé Jugoslávie (srv. KLAHM, G.: *Unser Kochbuch der 60er Jahren*, s. 18–21 – viz pozn. 2).

zkušeností. Většího významu pro kulturní transfery v oblasti gastronomie nabyli cizinci a příslušníci národnostních menšin u nás až po roce 1989, kdy přispěli k doplnění sítě gastronomických zařízení provozovnyami prezentujícími národní kuchyni.³⁶ Určitou výjimku z tohoto pravidla tak představují pouze Bulhaři, kteří ovlivnili fungování zdejšího trhu potravin jako významní producenti zeleniny. Většinou však tito lidé žili v Československu již před rokem 1945. Určitý význam měli cizinci nebo manželky cizinců pro propagaci jiných národních kuchyní prostřednictvím psaní různých textů o vaření, případně kuchařských knih, ale i tento jev se výrazněji rozšířil až po roce 1989.³⁷ Většímu rozvoji kulturních transferů tímto směrem bránily velmi malé možnosti uplatnění osobní iniciativy v komunistickém Československu, ať už zakládáním specializovaných gastronomických podniků nebo vydáváním příslušných kuchařských textů.

Za specifickou a v mnoha ohledech nesmírně zajímavou formu kulturního transferu v gastronomii lze považovat zřizování restaurací nabízejících pokrmy cizích kuchyní. Sít podobných restauračních zařízení nebyla v Československu, podobně jako třeba v NDR, nijak zvlášť široká.³⁸ Naprostá většina podniků s cizí kuchyní se

Dominantou interiéru nejvýznamnějšího pražského podniku nabízejícího kuchyni národů SSSR byl světelný obraz Moskvy. Anonymní ilustrace pochází z reklamní publikace Praha 1977/78. Restaurace sídlila v ulici Na Příkopě

36 Zajímavý případ podobného vlivu před rokem 1989 v NDR – ruskou vedoucí zotavovny, která se proslavila přípravou ruských pokrmů – zmiňuje publikace: TRÖGEL, Tatjana – ZEMME, Verena: *Deutsche Delikatessen Republik: So kochte die DDR*. Bindlach, Gondolino GmbH 2006, s. 149.

37 Srv. např. ELEFTERIADU, Martha: *Řecká kuchyně*. Praha, Corint 1992.

38 O restauracích nabízejících cizí kuchyně v NDR viz VOIGT, J.: *Der Geschmack des Ostens*, s. 39–41 (viz pozn. 32). Autorka zde připomíná např. Café Warschau a Haus Budapest v Berlíně a Café Praha v Drážďanech. Hovoří také o omezeném rozkvětu balkánských restaurací v NDR.

nacházela v hlavním městě Praze. Přitom podobně jako u přebírání receptů do kuchařských knih, norem teplých jídel či rubrik věnovaných mezinárodní gastronomii můžeme sledovat značné rozdíly v míře zastoupení jednotlivých států východního bloku. Již v roce 1958 vznikla luxusní Čínská restaurace v Praze ve Vodičkově ulici, kde několik let působili i čínští kuchaři a která měla povoleny i speciální dovozy potravinářských specialit ze zahraničí. Podobně velkoryse a s oficiální podporou byly budovány i podniky Moskva³⁹ a Sofia. Kupodivu trochu zaostalo Maďarsko, ale i jeho gastronomie byla v pražských restauracích zastoupena.⁴⁰ Vznikla rovněž doslova celá síť restaurací, a hlavně vináren odkazujících na Jugoslávii.⁴¹ Naopak zkrátka přišly opět kuchyně polská, a zejména německá, tedy zemí, s nimiž jinak Československo udržovalo mimořádně čilé vztahy v řadě oblastí a které vzhledem ke své blízkosti a přístupnosti patřily k nejoblíbenějším cílům československých turistů.⁴²

Upozorňuje přitom, že někdy na cizí gastronomie odkazoval prakticky jen název podniku. I v případě obdobných pražských podniků byla občas autentičnost nabídky sporná a jednalo se spíše o jakési restaurační variace na téma cizí kuchyně, s použitím emblematických surovin či pochutin spojovaných s příslušnou národní kuchyní a s příslušnými názvy. Velmi často v Praze spojení určitého podniku s nějakou cizí kuchyní souviselo s jeho sortimentem vína.

- 39 Kupodivu však tato rozsáhlá restaurace v ulici Na Příkopě vznikla až v roce 1960 jako údajně první ruská restaurace v Praze (srv. ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím*. Praha, Merkur 1983, s. 88 n.). V 70. letech vznikl v rámci Domu sovětské vědy a kultury další reprezentační podnik se „sovětskou“ gastronomií s názvem Berjozka. O ideologicky motivované distanci přinejmenším značné části veřejnosti vůči tomuto podniku psal v jednom svém fejjetonu i Ludvík Vaculík (*Jaro je tady*. Praha, Mladá fronta 1990, s. 166–168). Vedle toho existovala v Praze i další pohostinství, která svým názvem a částečně i sortimentem pokrmů odkazovala na SSSR – např. Sokolniki, Riga nebo v hotelu Jalta fungující Krym bar. V rámci restaurace Moskva existoval i automat, který byl prakticky jediným lidovým podnikem veřejného stravování nabízejícím zahraniční kuchyni – v jiných případech se jednalo o podniky střední či vyšší kategorie.
- 40 Od roku 1978 se na maďarské pokrmy specializovala denní vinárna Akropole na pankráckém sídlišti (viz ŠUSTA, J.: *Průvodce pražským pohostinstvím*, s. 40 n.). Kolem poloviny 80. let byl změněn název restaurace Černý kůň v pražském paláci Lucerna na Budapešť a začala se zde podávat výhradně maďarská jídla (srv. VACULÍK, L.: *Jaro je tady*, s. 162 n.). Mnohem výrazněji byla maďarská kuchyně zastoupena v Bratislavě.
- 41 V Praze to byla např. vinárna Beograd, otevřená příznačně na podzim 1968, vinárny Dubrovnik a Jadran, postavený v roce 1966, tradiční vinárna Makarská, vinárna Split nebo vinárna Supetar z roku 1969 (srv. ŠUSTA, J.: *Průvodce pražským pohostinstvím*).
- 42 Na pražském sídlišti Bohnice fungovaly podniky Odra, Nisa nebo Visla. Jejich jídelníček však s polskou kuchyní neměl nic společného, v názvech se jen odrazila účast polských stavbařů na budování sídliště. (Srv. *tamtéž*, s. 101 a 170 n.) V Praze 3 existoval hostinec s názvem Varšava, o němž nemám žádné bližší informace, rozhodně se však nejednalo o žádný reprezentativní podnik. Restaurace Alex, specializovaná na německou kuchyni, se v Praze objevila až v 80. letech a jejími zákazníky byli především turisté z NDR.

Formy kulturního transferu v gastronomii – dovoz potravin

Za třetí významnou formu kulturního transferu v gastronomii považují dovoz potravin ze zahraničí. I když se v první řadě jedná o výrobky potravinářského průmyslu, bez významu samozřejmě není ani struktura dovážených zemědělských komodit, která může předurčovat změny dosavadních stravovacích návyků a přiblížit je situaci v exportní zemi. To platí zejména při masivním vývozu komodity, která se v zemi příjemce neobjevuje. Někdy stačí, aby byly již dříve známé a pěstované komodity dováženy v neobvyklém množství – v Československu tento případ nastal třeba u některých druhů zeleniny (paprika, rajská jablčka). Výskyt určité suroviny na trhu v dosud neobvyklém množství pak často iniciuje vznik publikací s návody k jejímu zpracování, takže dochází k propojování obou důležitých forem kulturního transferu v gastronomii. Spíše než skutečný přenos kulinárních znalostí tento případ ovšem často podporuje vytváření falešného obrazu zahraniční kuchyně na základě stereotypů. To

se projevilo například i v normách teplých pokrmů, kde třeba řada pokrmů s paprikami a rajskými jablky byla v názvu spojována automaticky s kuchyní některého z balkánských států.⁴³ Význam importů z oblasti potravinářského průmyslu vyniká

Propagace ruské gastronomie narážela hlavně kvůli její vydatnosti v českém prostředí na výhrady lékařů. Úspěšně se prosadil zejména boršč. Na snímku je přebal publikace Ruská kuchyně, kterou uspořádal v roce 1972 Milan Linhart a vydalo pražské nakladatelství Merkur. Autorem návrhu obálky byl Václav Pata, fotografie je dílem Zdeňka Němečka a Olgy Davidové

⁴³ Například v roce 1957 podle údajů ze statistických ročenek pocházelo plných 75 procent celkového československého dovozu zeleniny z Bulharska a Maďarska a v roce 1960 to bylo ještě o procento více. V roce 1980 přibýlo jako významný vývozce i Rumunsko – dovoz z těchto tří zemí činil 78 procent československého importu zeleniny. V roce 1991 tento podíl už klesl na pouhých 29 procent. Vedle paprik a rajčat se dovážely v čerstvé i konzervované podobě další druhy zeleniny, některé z nich se však vzhledem ke své nezvyklosti v českém prostředí špatně prodávaly (např. baklažány). Naopak k rajčatům a paprikám v roce 1968 jeden z autorů ku-

v případě, že jsou dovážena některá předpřipravená, víceméně kompletní jídla. Uvést můžeme především konzervy všeho druhu nebo mražené pokrmy včetně mražených směsí zeleniny.⁴⁴ Pojmem se staly třeba maďarské konzervy, například kotlety po bakoňsku. Přitom narozdíl od produkce východoněmeckého potravinářského průmyslu se jen málo maďarských konzerv a konzervovaných hotových jídel u nás neprosadilo kvůli odlišným chuťovým zvyklostem.⁴⁵ Bez vlivu však nezůstaly ani některé produkty mléčného průmyslu, alkoholické i nealkoholické nápoje nebo třeba i pochutiny a koření. Teprve zde můžeme hovořit o skutečném kulturním transferu – tedy přenosu určité části stravovací kultury.

Velký význam pro kulturní transfery v oblasti gastronomie měly zejména různé výměnné akce mezi jednotlivými státy východního bloku v padesátých a šedesátých letech. V Československu probíhaly zvláště intenzivně se Sovětským svazem, Polskem, NDR nebo Maďarskem a jejich součástí byly často i vzájemné dodávky některých potravinářských produktů. V pozdějších desetiletích význam výměnných akcí značně poklesl a přešlo se spíše na běžné obchodní kontrakty. Určitý, byť nepřilíhající velký význam měly nárazové dovozy exotických zemědělských komodit a potravinářských výrobků ze zemí „třetího světa“, které byly často dílčí kompenzací za dovozy zbraní nebo investičních celků.

V některých zemích sovětského bloku se objevily i speciální potravinářské prodejny nabízející zboží z určité „bratrské“ země.⁴⁶ V Československu tuto úlohu plnily především prodejny fungující v rámci kulturních středisek jednotlivých

čaršských knih poznamenal, že jejich obliba „stoupala v posledních letech i u nás“ (ŠKVOR, Z.: *Balkánská kuchyně*, s. 1 – viz pozn. 18). U dovozu ovoce připadal na Maďarsko, Bulharsko a Rumunsko v roce 1957 podíl 57 procent, v roce 1980 však poklesl na 33 procent a roku 1991 dokonce na pouhou desetinu celkového objemu. Projevila se v tom postupně stále větší orientace na dovoz jižního ovoce, které v Maďarsku, Rumunsku a Bulharsku ve větším množství neroste.

44 K rozšíření leča např. významně přispěla skutečnost, že se nabízelo v konzervách a v obchodech se objevovala zmrazená zeleninová směs určená k přípravě leča.

45 Již v roce 1952 se v Praze ve dvou obchodech zkušebně prodávala hotová jídla z Maďarska (*Národní archiv*, Praha, fond Ministerstvo vnitřního obchodu, kolegium ministra 1952). V roce 1955 se dováželo z Maďarska sedmnáct druhů hotových jídel včetně velmi oblíbeného svačínového jätrového krému a tři druhy hotových jídel z Bulharska (*Slovenský národní archiv*, Bratislava, fond Povereníctvo obchodu – Kolégium povereníka obchodu 1952–60, Kolégium ministra vnútorného obchodu 1953–60, karton 90). Nezanedbatelný význam měly také různé zeleninové konzervy. Jejich důležitost v NDR připomíná Jutta Voigt (*Der Geschmack des Ostens*, s. 39 – viz pozn. 32). Z balkánských států se dovážely i zmražené směsi určené pro přípravu balkánských pokrmů (srv. třeba ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. a kol.: *Vaříme účelně pro zdravé a nemocné*, s. 40 – viz pozn. 5).

46 V Berlíně na Karl-Marx-Allee bylo údajně bulharské lahůdkářství (viz TRÖGEL, T. – ZEMME, V.: *Deutsche Delikatessen Republik*, s. 61 – viz pozn. 36). O nákupech polské zeleniny a hub v obchodech polské organizace Hortex v NDR viz VOIGT, J.: *Der Geschmack des Ostens*, s. 148 (viz pozn. 32).

zemí, pokusy otevřít specializované potravinářské prodejny nabízející zboží ze socialistických zemí se příliš neuplatnily.⁴⁷

Pominout konečně nelze ani dovoz potravinářských produktů přímo československými občany v rámci turistických cest. Domácí sortiment při nich obohacovala zejména poměrně atraktivní nabídka z NDR, včetně exkluzivnějšího zboží z prodejen Delikat, mezi nimiž nechyběly ani některé západoněmecké potravinářské výrobky.⁴⁸ Nicméně i třeba z Polska se v šedesátých letech v poměrně velkém rozsahu pašovaly uzeniny, což jistě hrálo určitou roli při přeměně domácích chuťových návyků. A velmi zajímavé a žádané potravinářské speciality se daly dovézt i z Maďarska či Sovětského svazu.

Přestože nechci podceňovat význam soustavné propagace v gastronomii, domnívám se, že import specifických potravin měl pro změnu stravovacích návyků větší význam. Svou roli vedle jednoznačných politických priorit zde sehrával trvalý nedostatek takzvané tvrdé měny, tedy západních platidel. Ten nutil Československo k tomu, aby se snažilo zajišťovat nutný dovoz potravin především ze států sovětského bloku a případně dalších zemí, které byly ochotny přistoupit na výměnný obchod. Potraviny a potravinářské produkty ze zemí mimo sovětský blok pak patřily mezi nejčastěji nedostatkové druhy potravin v maloobchodu a získaly status luxusního zboží. Obecně lze říci, že mnohdy se sortiment potravinářského zboží v komunistickém Československu odvíjel od

Jedním z nejranějších a zároveň nejvýznamnějších podniků, jež přibližovaly Pražanům „kuchyně přátel“, byla restaurace Sofia na Václavském náměstí. Její exteriér ukazuje kresba z reklamní publikace Praha 1977/78

47 Nejvýznamnější výjimku představovala prodejna sovětského zboží Čajka, která disponovala i oddělením s potravinářským zbožím. Plány na otevření prodejny polského potravinářského zboží v rámci výměnných akcí v 50. letech se nerealizovaly.

48 Normální východoněmecká potravinářská produkce lákala často velmi nízkými cenami. To platilo např. u masových konzerv – při jízdě do NDR se Češi většinou obešli bez vlastních zásob.

dostupnosti jednotlivých komodit v zemích „socialistického tábora“. Postupně se však komplikovala situace i při dovozu v rámci Rady vzájemné hospodářské pomoci, protože mnohé země raději umísťovaly své konkurenceschopné potravinářské zboží na západních trzích. Na českých pultech pak často chyběly některé tradiční produkty z „bratrských zemí“, jako například tokajské víno nebo uherský salám.

Pozice „kuchyní přátel“ v systému kulturního transferu v české gastronomii

Ve všech třech prostupujících se typech kulturního transferu v gastronomii byly kuchyně „zemí přátel“ určitým způsobem zvýhodněny. Struktura dovozu potravin a potravinářských výrobků byla jednoznačně podřízena neustálému nedostatku „tvrdé měny“ a jednoznačně orientovaná na země sovětského bloku. I rozsah přenosů prostřednictvím turistických cest byl jednoznačně determinován nepoměrem mezi praktickou uzavřeností vůči západním státům a naopak (zejména od šedesátých let) rozsáhlým turistickým ruchem mezi státy uvnitř sovětského bloku. Navíc poznání kuchyně „zemí přátel“ bylo usnadněno i budováním reprezentačních restaurací nabízejících jejich gastronomii, především v hlavním městě, zatímco počet restaurací nabízejících národní kuchyně západních států byl mizivý.⁴⁹ I do podoby gastronomické literatury, zejména do stanovování materiálových spotřebních norem, se promítly ideologicky motivované zásahy. Zvláště v padesátých letech se dokonce objevovaly snahy dosáhnout toho, aby přenosy z „kuchyně přátel“ nahradily vlivy velkých světových gastronomií, jako italské nebo francouzské, jejichž kvality byly do určité míry zpochybňovány, například poukazem na vysokou míru konzumace světlého pečiva.

Jak se však ukazuje, zdaleka ne všechny kuchyně zemí sovětského bloku byly propagovány a recipovány stejnou měrou. Jednoznačně nejvíce podnětů bylo přijímáno z balkánské a maďarské gastronomie. Svou roli zde sehrály jak masivní dovozy zemědělských komodit a potravinářských výrobků z těchto zemí, tak vlivné názory lékařů. Zejména v padesátých letech také nemůžeme přehlédnout poměrně snadnou dostupnost nutných surovin na přípravu řady bulharských, maďarských či rumunských pokrmů, ať už se jednalo o levné mleté maso nebo o zeleninu, hojně nabízenou alespoň v sezonních špičkách.

Naopak nejméně fungoval kulturní transfer v české gastronomii s Německou demokratickou republikou, která přitom jinak byla po většinu období 1948 až

⁴⁹ Například italská restaurace Trattoria Viola byla zřízena v Praze až v roce 1970, přestože italské velvyslanectví o otevření podobného podniku jednalo již v polovině 60. let. S úsilím italské strany o propagaci své gastronomie možná souvisí i fakt, že *Normy teplých jídel* z roku 1964 obsahují speciální oddíl věnovaný italským pokrmům. Jedná se však jen o několik základních úprav pizzy a špaget. Pizza se však začala šířit v českých zemích ve větší míře až v 80. letech, kdy také podnik Vitana začal produkovat směs na těsto na pizzu.

1989 v mnoha ohledech nejbližším partnerem Československa v celém sovětském bloku. Souviselo to hlavně s nízkým kreditem německé, a zvláště východoněmecké gastronomie v českém prostředí, v poválečném období pak snad i s určitou distancí vůči všemu německému ve společnosti. Na nízké receptci německých předpisů se podepsala asi i skutečnost, že chuťově nejlépe vyhovující německé recepty většinou již měly pandán v českých pokrmech a nebyly proto vnímány jako kulturní import.

Právě rozsáhlé difference mezi transferem z jednotlivých států sovětského bloku poněkud zpochybňují význam ideologických faktorů v této oblasti. Nicméně přinejmenším přenos pokrmů z Balkánu a Maďarska se jeví skutečně jako inovace souvisící s politickými změnami v poválečném období, zejména po roce 1948. Napovídá tomu i srovnání se situací v Německé demokratické republice: v naprosté většině tam vydaných kuchařských publikací, jež seznamovaly se zahraniční kuchyní, kapitolám věnovaným transferům z „bratrských zemí“ dominovaly především předpisy převzaté z maďarské a balkánské kuchyně jako inovace typické pro toto období (vedle receptů polských, českých, ruských a gruzínských).⁵⁰

Na druhou stranu před zjednodušenými interpretacemi varuje komparace s rakouskými kuchařskými knihami šedesátých let, například s publikacemi dvou tamních televizních kuchařů Hanse Hofera a Williho Hallmanna.⁵¹ Samozřejmě srovnání s knihami sepsanými televizními kuchaři může trochu zavádět, protože v nich bývá podíl zahraničních receptů vyšší než v běžných kuchařkách. Nicméně přesto považuji za příznačné, že u Hofera i u Hallmanna najdeme – stejně jako třeba v jim odpovídající české kuchařce – řadu receptů odkazujících právě na Balkán a do Maďarska, včetně těch nejproslulejších, jako je čevapčiči, maďarská rybí polévka halászlé, čorba, lečo, plněná paprika nebo džuveč.⁵² To lze samozřejmě zčásti vysvětlit dlouhodobými kontakty s kuchyněmi v těchto zemích, sahajícími do dob Rakouska-Uherska. V případě Maďarska bez vlivu asi nezůstala ani vlna imigrantů z této země po protikomunistickém povstání v roce 1956 a u „jugosláv-

50 Srv. SCHEFFLER, Ute (ed.): *Alles Soljanka oder wie? Das ultimative DDR-Kochbuch 1949–1989*. Augsburg, Weltbild 2003; TÁŽ: *Fröhlich Feste feiern: Das ultimative DDR-Feten-Buch 1949–1989*. Leipzig, BuchVerlag für die Frau 2004; OETZEN, Barbara – OETZEN, Hans: *DDR Kochbuch*. Köln/R., Komet [kolem 2005]; TRÖGEL, T. – ZEMME, V.: *Deutsche Delikatessen Republik* (viz pozn. 36).

51 HOFER, Hans: *Feinschmecker Spezialitäten*. Wien – Heidelberg, Rudolf Bohmann 1964; *Küchenchef Willi Hallmann kocht, denkt und spart für Sie: Die neuzeitliche Kochbuch mit Tips bis zum Jahre 2000*. Graz – Wien, Universal 1964.

52 Němečtí autoři ovšem upozorňují, že lečo se rozšířilo pouze v NDR, zatímco v ostatních částech Německa je prakticky neznámé. Právě tento úkaz se uvádí jako doklad vlivu politického systému a s ním souvisící propagace „bratrských“ kuchyní na domácí gastronomii. (Srv. TRÖGEL, T. – ZEMME, V.: *Deutsche Delikatessen Republik*, s. 136 – viz pozn. 36.) Naproti tomu některé recepty z území Jugoslávie, jako čevapčiči nebo džuveč, do tehdejší SRN přinášeli „gastarbeitři“ (srv. KLAHM, G.: *Unseres Kochbuch der 60er Jahren*, s. 19–21 – viz pozn. 2).

ských“ receptů hrála (podobně jako v českých zemích) svou roli pozice Jugoslávie jako oblíbeného turistického cíle Rakušanů. Rakouský příklad ukazuje, že vnímání transferu receptů z „jihoslovanské“ a maďarské kuchyně jako specifika evropských zemí sovětského bloku lze snadno problematizovat.

U kuchařských publikací lze za zvláštnost, která je vlastní zemím sovětského bloku (třeba NDR nebo Československu), považovat snahu doplnit oblíbené recepty i o předpisy z dalších zemí bloku, třeba z Rumunska nebo Bulharska. Největší rozdíl oproti situaci v západoevropských zemích s podobnými stravovacími zvyklostmi však pravděpodobně spočívá v menším rozsahu a pomalejším šíření gastronomických transferů z některých západních zemí, například z Itálie, Řecka nebo Spojených států. Spíše než podoba gastronomických textů zde hrála roli struktura dovozu, v Československu trvale ovlivněná kritickým nedostatkem volně směnitelných měn, a celková izolace země vůči západním státům.

Po roce 1989 odpadla veškerá politicky motivovaná zvýhodnění gastronomie zemí sovětského bloku ve veřejném prostoru a v České republice se rychle prosadily podobné gastronomické trendy a vlivy, jaké pozorujeme v jiných evropských zemích. Přesto stopy dřívějšího vlivu „kuchyní přátel“ zůstávají do určité míry stále živé. Projevují se zejména ve veřejném stravování nižší kategorie, v závodních a školních kuchyních, kde někteří starší kuchaři a kuchařky nadále vycházejí z původních materiálních spotřebních norem. Levné a poměrně rychlé pokrmy se ovšem zakořenily do určité míry i v domácím vaření. Zde však tuto stravu často nahrazují některé druhy jídel spojované se západní Evropou nebo Spojenými státy, jako je pizza nebo hamburger, které se za pomoci hojně nabízených polotovarů dají připravovat ještě snadněji.