

Irena KORBELÁŘOVÁ – Radmila DLUHOŠOVÁ – Jitka SOBOTKOVÁ,
Paměť chuti: receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny
pro poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí, Opava,
Slezská univerzita v Opavě 2020, 601 s. ISBN 978-80-7510-439-7.

Paměť chuti je velmi přesný název, jímž autorky předkládané knihy zcela vystihly podstatu a důležitost kuchařských knih a receptářů. Dokážou totiž jako jediný typ pramene uchovat doklad o existenci jakéhokoli jídla, na něž jinak pro jeho velmi rychlou konečnost vzpomínku udržet nelze. Právě díky sbírkám receptů, ve kterých jsou zaznamenány návody na jednotlivé pokrmy, se k nim můžeme vracet i po staletích. Jedná se tedy o zcela specifické prameny, které dokážou poskytnout unikátní informace, přestože chuť a vůni pokrmů zaznamenat neumí. Autorský tým si výjimečné výpovědní hodnoty tohoto gastronomického žánru byl plně vědom a předsevzal si na jeho základě zmapovat českou kulinární kulturu. V rámci tohoto badatelského záměru shromáždil několik stovek kuchařských knih od 2. poloviny 13. století až do poloviny 20. století a receptářů z období 19. století a 1. poloviny 20. století a výsledkem výzkumu se stal obraz českého kulinárního dědictví, který zatím nemá obdoby.

Publikace je prvním z řady výstupů tříletého výzkumu nazvaného *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace* a podporovaného Ministerstvem kultury. Ten realizovala skupina odborníků na půdě Slezské univerzity v Opavě. V čele týmu autorek stojících za zrodem této knihy je Irena Korbelářová, známá historička raného novověku a autorka řady prací o dějinách Slezska a Těšínska. Spolu s ní se pod práci podepsala Radmila Dluhošová a Jitka Sobotková působící v Národním zemědělském muzeu, které se na projektu také podílelo. Kniha však není jediným publikačním počinem projektu, jenž byl uzavřen ke konci roku 2022. Kolektiv autorů dále ještě spolupracoval na sociologické studii nazvané *Jídlo není jenom „něco k jídlu“*, která, jak podtitul napovídá, zkoumá „tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti“.¹ Autoři se zabývali ale i několika dalšími pracemi. Sepsali encyklopedii, výběrovou bibliografii a vytvořili mapu kulinárního dědictví. Také založili webové stránky. Ty jsou hlavním místem, kde je recenzovaná publikace přístupná. V tištěné podobě ji lze nalézt pouze ve vybraných knihovnách.

Kniha je koncipována jako katalog, jehož 601 stran je rozděleno na dvě části. První je věnována tištěným i rukopisným kuchařským knihám pro veřejný prostor, jejich popisům a důležitým informacím o genezi a obsahu. Rovněž jsou stručně představeny autoři příruček. Veškeré informace o kuchařkách jsou dále doplněny jejich podrobnou fotodokumentací.

1 Dušan JANÁK a kol., *Jídlo není jenom „něco k jídlu“: tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti*, Opava 2020.

Kritériem pro zařazení do katalogu byla česká, moravská či slezská provenience, příslušnost do širšího kulinárního okruhu (např. kuchařky z Bavorska, rakouských zemí, případně z Uher), nebo alespoň nějaký vztah k českému prostředí. V rámci projektového výzkumu byly sebrány stovky kuchařských knih a receptářů, které musely být následně podrobeny rozboru a hodnocení. S ohledem k jejich velmi vysokému počtu autorky zcela logicky musely využít nějaké formy selekce.

Jelikož ještě žádná podobná práce na našem území nevznikla, bylo nasnadě zvolit výběr především na základě určité jedinečnosti některých kuchařek a receptářů a vybrat takové, které splňovaly zvolená kritéria. Například z chronologického hlediska je každé století zastoupeno alespoň jedním spisem, který je pro dané období nějak významný. Nepřekvapí, že největší zastoupení mají spisy z 19. a 20. století. Obsaženy jsou také příručky z různých sociokulturních prostředí, mimo jiné i ze šlechtického a církevního. Dále první kuchařka sestavená ženou, ale také kuchařské knihy autorek z 19. a 1. poloviny 20. století, které už lze považovat za spisovatelky a názvy jejich příruček mají zvuk dodnes. Najdeme tu též jednu z prvních kuchařek určenou jako učební text pro hospodyňskou školu nebo kuchařské knihy, jež vznikly jako pomůcky pro velké profesionální kuchyně. Především však kuchařky a receptáře odrážející vývoj a specifika české kuchyně v rámci různých společenských vrstev. Své místo tady našla díla velmi známá, ale nechybí ani některá zcela pozoruhodná, jako kuchařka Maxe Rumpolta, kuchaře mohučského arcibiskupa, ke které vydal privilegium sám císař Rudolf II.

Pro vyzdvihnutí dlouhé tradice vydávání kuchařských spisků na českém území jsou samozřejmě součástí i nejstarší rukopisné a tištěné exempláře. Jejich původ datujeme do 16. století. Zde vyvstává otázka, která zřejmě napadne každého trochu zasvěceného čtenáře hned při pohledu na obsah knihy, a ta zní, proč časové rozpětí sahá až do 13. století. Pro správné pochopení vývoje českého kulinárního žánru se jej rozhodly autorky zasadit do evropského kontextu. Z toho důvodu jsou představeny některé knihy i ze středověku a raného novověku. Aby však nebylo narušeno téma práce, která je zaměřena pouze na české země, potažmo Československo, byly uvážlivě vybrány takové kuchařské spisy, které mají alespoň nepatrné vazby na české prostředí. Proto zde nalezneme například kuchařskou knihu od kuchmistra Tirella, který vařil i pro Karla IV. Byť některá propojení lze považovat za spekulativní a spíše nepravděpodobná, svůj účel splňují a ve výsledku je kniha obohacena o další zajímavé informace, jimiž je možno si rozšířit povědomí o kuchařkách i mimo hranice českých zemí. Nanejvýš pozitivně lze naopak hodnotit fakt, že díky knize vznikla jakási první časová osa vývoje českého gastronomického žánru. Informace byly totiž často přejímány od starších autorů (Čeněk Zíbrt apod.) i s některými nepravdami, které se týkaly především geneze prvních čtyř česky psaných kuchařských spisů. Zasluhou této práce se snad podařilo posunout poznání a již nebudou nekriticky opakována některá tvrzení.

Druhá část publikace je věnována domácím rukopisným receptářům od privátních autorek z období 1. čtvrtiny 19. století až 1. poloviny 20. století. Soubor vybraných receptářů v knize pochází ze sbírky, která vznikla v rámci projektu. Lidé na základě veřejné výzvy zasílali domácí zápisníky svých matek, babiček či jiných příbuzných, případně své vlastní. Autorskému týmu se tak povedlo sesbírat několik stovek exemplářů. Celý soubor je nyní uložen v gastronomické sbírce Národního zemědělského muzea v Praze. Pro publikování byly opět vybrány pouze ty nejzajímavější a stejně jako u kuchařských knih jsou obrazově zdokumentovány. Zařazení tohoto typu pramenů a v takovém množství je zatím naprosto unikátní a nelze jej než kvitovat. Pokud už se někteří autoři pokoušeli o výzkum podpořený i prameny tohoto typu, jednalo se spíše o jednotliviny, které měly obohacující efekt na jejich práci, ale musely se nutně doplnit a komparovat s kuchařkami určenými pro veřejný prostor, aby vůbec měly výpovědní hodnotu.

Závěrem je možné pouze konstatovat, že recenzovaná kniha bude bezesporu v příštích letech velmi důležitá pro další výzkumy týkající se dějin stravování. Jedná se totiž o vůbec první práci, která si dala za cíl uspořádat kuchařské knihy a domácí receptáře a opravdu detailně a komplexně zmapovat jejich historický vývoj. Hlavním záměrem autorek však bylo definovat kulinární dědictví českých zemí a jejich obyvatel. A právě na základě vytvořeného katalogu se jim podařilo, aby za sebe české kulinární dědictví vyprávělo samo, a tím potažmo nastínily vývoj české gastronomie napříč staletími. Během tříletého výzkumu tedy vznikla mimořádně přínosná práce, jež zcela jistě zaujme velký počet čtenářů.

Mgr. Vendula Cilečková

Ústav historických věd, Fakulta filozofická,
Univerzita Pardubice
vendula.cileckova@student.upce.cz

