

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta filozofická

Diplomová práce

2016

Lenka Šedivá

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Diplomová práce

**Význam národní kuchyně pro utváření českého
národního vědomí v 19. století**

Lenka Šedivá

Plzeň 2016

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra filozofie

Studijní program Humanitní studia

Studijní obor Evropská kulturní studia

Diplomová práce

**Význam národní kuchyně pro utváření českého
národního vědomí v 19. století**

Lenka Šedivá

Vedoucí práce:

PhDr. Lukáš Novotný, Ph.D.

Katedra historických věd

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Konzultant:

Junior-Prof. Dr. Sarah Scholl-Schneider

Philosophie und Philologie: Institut für Film-, Theater- und
empirische Kulturwissenschaft

Fach Kulturanthropologie/Volkskunde

Johannes Gutenberg-Universität Mainz, Deutschland

Plzeň 2016

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2016

OBSAH

1. Úvod.....	1
2. Kulinářský nacionalismus: Francie vs. Anglie.....	12
2.1. L'Art culinaire: francouzská gurmánská hegemonie	12
2.2. Plain and Easy: kulinářská národní hrdost staré Anglie.....	18
3. Vlastenectví a kulinářství v Čechách před rokem 1826.....	27
3.1. České národní obrození.....	27
3.2. Vývoj české kuchyně před rokem 1826	30
4. Elegantní kulinářský nacionalismus Magdaleny Dobromily Rettigové.	39
4.1. Česká společnost jako syntéza aktivního vlastenectví a domácího biedermeieru.....	39
4.2. Magdalena Dobromila Rettigová: první dáma české kuchyně a literatury	42
5. Rozvoj a konsolidace odkazu Magdaleny Dobromily Rettigové.....	49
6. Závěr	59
7. Seznam pramenů a literatury.....	63
8. Resumé.....	71

1. Úvod

Každý národ má svůj specifický charakter reprezentovaný *vlastní* kuchyní, na jejíž vytvoření poskytuje univerzální recept Kaori O'Connor, antropoložka z University College London: „*Vezmi historii, prostředí, kulturu, geografii, politiku, mýty, náhody a ekonomiku, dobře to zamíchej dohromady – tato směs nikdy nebude mít stejný výsledek.*“¹ Úzký vztah mezi národem a jeho kuchyní vyjádřil také populární francouzský právník a gurmán Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) aforismem o závislosti osudu národa na jeho stravování. Odborníci na dějiny kulinářství v politickém kontextu, Ichio Astuko a Ronald Ranta, spatřují v jídle pouto a médium, skrze které je národní identita nejen praktikována a zakoušena, ale rovněž konstruována a reprodukována. Historik Simon Varey ve své studii *The Pleasures of the Table* (1996) uvádí, že „*potěšení z jídla může být zcela jistě potěšením, jak nějakým způsobem prožívat určitou zemi.*“² Potěšení z české kuchyně koncem 19. století prožíval populární český spisovatel Jan Neruda (1834–1891) s neskrývanou gurmánskou vášní: „*Česká kuchyň! Ty padesatery druhy vdolků, koláčů a lívanců ! [...] Pak ty prarůzné komposice knedlíků, od knedlíků se zelím po slávou zasypané knedlíky švestkové, od bramborových po krupicové a tvarohové! A naše kaše! Jáhlová zavařená do mléka, jemnou vůni svou omamující pražená krupicová! Zajisté nebude nikdo tak nestydatý, aby zapíral, že kaše jáhlová a ta krupicová mají mnohem jemnější a právě tak určitý buket svůj jako na př. nejproslulejší vína rýnská, jako haute Sauterne nebo chateau Yquem.*“³

Z uvedeného textu je patrné, že Neruda neměl sebemenších pochyb o tom, co znamená česká kuchyně, že její chloubou jsou knedlíky, a byl si, stejně jako již většina českého obyvatelstva té doby, rovněž vědom skutečnosti, že patří Čechům, že je nedílnou součástí české kultury, že je jejich *vlastní* – národní. Na počátku 19. století byla však situace zcela odlišná, nebyl zde uvědomělý český národ, který by svoji kuchyni vědomě reprezentoval jako součást *vlastní* identity, nutno podotknout, že se s národní identitou téměř nikdo neztotožňoval. Tato skutečnost se však díky vytrvalé agitaci českých vlastenců postupně změnila. Projekt národního obrození představil nový typ identity založený na hrdé historii, vlastním jazyku a specifické kultuře. A právě tehdy se i bohatá kulinářská tradice dočkala pozornosti jako součást kulturně-historického argumentu. Třebaže se česká kuchyně mohla pyšnit velmi starou tradicí,

¹ O'CONNOR, Kaori, *The English Breakfast, the Biography of a National Meal, with Recipes*, London: Bloomsbury Academic 2013, s. 4.

² BRILLAT-SAVARIN, Jean A., *O labužnictví. Fyziologie chuti*, Praha: Lidové noviny 1994, s. 12; ICHIJO, Atsuko; RANTA, Ronald (eds.), *Food, National Identity and Nationalism. From Everyday to Global Politics*, New York: Palgrave Macmillan 2016, s. 1–4; VAREY, Simon, „The Pleasures of the Table“, in: PORTER, Roy; ROBERTS, Marie M. (eds.), *Pleasure in the Eighteenth Century*, Houndmills: Macmillan 1996, s. 36–47, zde s. 40.

³ NERUDA, Jan, *Drobné klepy*, díl II., pořádá Ignát Herrmann, Praha: F. TOPIČ 1892, s. 108.

ještě v prvních dvou desetiletích 19. století však postrádala moderní systematické zpracování. Aby mohl univerzální recept na národní kuchyni jako artefakt kulturního sebevědomí v českém prostředí fungovat, bylo třeba ji v duchu moderní doby obrodit, stejně jako českou řeč, a představit ji široké veřejnosti ve standardizované podobě. K tomu došlo roku 1826 prostřednictvím první moderní české kuchařské knihy (*Domácý kuchařka*) z pera Magdaleny Dobromily Rettigové (1785–1845). Česká kuchyně se následně vyvíjela jako atribut středního stavu, tedy společenské vrstvy, která určovala charakter doby a reprezentovala hlavní proud pulzujícího vlastenectví probouzející moderní český národ. A právě analýza významu kuchyně pro české národní vědomí v průběhu 19. století, kdy jídlo a pití začaly být intenzivně vnímány jako poklady *vlastní* kulturní tradice, bude cílem předkládané diplomové práce, jejíž hlavní teze zní: Národní kuchyně měla jeden z klíčových významů pro formování českého národního vědomí během 19. století.

Tato teze je inspirována německou moderní studií *Die Böhmische Küche* (2010) kulturních antropoložek Elisabeth Fendl a Jany Noskové, které tvrdí, že obraz české kuchyně byl stvořen Magdalenou Dobromilou Rettigovou, jejíž kuchařská kniha a aktivity hrály důležitou roli v historii českého národa, neboť byly cílené na české uvědomění a učinily z kuchyně národní konstrukt a definovatelný pojem kultury *vlastní*, který ji jako sebevědomý národní artefakt odlišoval od kultur *cizích*. Kodifikační roli rovněž Rettigové přisuzuje výzkum české etnoložky Lydie Petráňové a Josefa Johanidese, autora monografie *Magdalena Dobromila Rettigová* (1995).⁴

Diplomová práce vychází z moderních výzkumů zahraničních historiků a byla vypracována na základě dostupné literatury a pramenů v českém, anglickém, německém a francouzském jazyce. Zkoumanou oblastí jsou Čechy (*Bohemia, Böhmen*), jedna ze tří historických zemí Českého království. Práce bude na českou kuchyni nahlížet evropskou optikou, přičemž hlavní pozornost se zaměří na fenomén kulinářského nacionalismu a moderní kuchařské knihy. Poskytne komparaci se vztahy anglicko-francouzské kulturní rivality, aby nejprve nastínila, jaký význam měla kuchyně jako součást *vlastní* identity pro příslušníky sebevědomých státních národů, a vytvořila tak půdu pro argumentaci podporující předkládanou tezi. První argument se zakládá na premise, že také v Čechách se kuchyně vymezovala jako jeden z nejdůležitějších aspektů *vlastní* národní identity v konfrontaci s *cizími* elementy. Druhým argumentem je

⁴ FENDL, Elisabeth; NOSKOVÁ, Jana, „Die böhmische Küche“, in: KALINKE, Heinke M.; ROTH, Klaus; WEGER, Tobias (eds.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40, München: R. Oldenbourg 2010, s. 105–136, zde s. 108; JOHANIDES, Josef, *Magdalena Dobromila Rettigová*, Rychnov nad Kněžnou: Městský úřad 1995, s.159; PETRÁŇOVÁ, Lydia, „Language, Patriotism and Cuisine. The Formation of the Czech National Culture in Central Europe“, in: ODDY, Derek J.; PETRÁŇOVÁ, Lydia (eds.), *The Diffusion of Food Culture in Europe from the Late Eighteenth Century to the Present Day*, Prague: Academia 2005, s. 167–179, zde s.175.

kodifikace a standardizace české kuchyně moderní *Domácý kuchařkou* Magdaleny Dobromily Rettigové, která se propojením domácí sféry s vlasteneckou agitací stala artefaktem kulinářského nacionalismu, což výrazně podpořilo proces formování národního vědomí a sebevědomí. Třetí argument zdůrazňuje osobnost Rettigové, jež jako jedna z nejvýznamnějších národních buditelek první poloviny 19. století reprezentovala populární literární a kulinářskou autoritou, a její knihy tudíž měly vysoký potenciál oslovit široké publikum. Začtvrté, Rettigové kuchařka se stala Biblí českých hospodyněk a kuchyně založená na jejím odkazu se jako oblast výsostného hájemitví hluboce zakořenila do české národní tradice. Tento odkaz byl rozvíjen a následován po celý zbytek 19. století.

Práce je systematicky rozdělena do čtyř kapitol, přičemž každá kapitola má vytvořit ucelený rámec pro jeden ze čtyř uvedených argumentů podporujících hlavní tezi. První kapitola nabídne tematický úvod, který bude nezbytný pro pochopení následujících částí předkládané práce. Jinými slovy se bude zabývat národní kuchyní v širším evropském kontextu tím, že nastíní historický vývoj *national cuisine* v Anglii a Francii. Anglii se v této práci rozumí označení země, která je dnešní součástí Velké Británie, nevztahuje se tedy na oblast Skotska, Walesu ani Severního Irska. Případný britský kontext je explicitně doplněn. Cílem bude poukázat na skutečnost, že během 18. století a počátkem 19. století lze již hovořit o vymezených národních kuchyních, které byly (1) součástí *vlastní* národní identity, (2) kodifikované moderními kuchařskými knihami, které obsahují mimo jiné národní pokrmy a jsou psané ve *vlastním* národním jazyce, a (3) anglickou kuchyni bylo jako součást *vlastní* identity třeba bránit v konfrontaci s francouzskou kulinářskou hegemonií.

Druhá kapitola bude sledovat historický vývoj v české společnosti, a to ve dvou rovinách: (1) nejprve poskytne přehled dějinného vývoje českého národa v rovině vlastenecké s koncentrací na osvícenství a proces národního obrození, kdy vlastenci nabídli lidem novou identitu v podobě národní pospolitosti; (2) poté bude následovat historický exkurz v oblasti české kuchyně, konkrétně bude prostor věnován historickým kuchařským knihám, které se na českém území objevily před rokem 1826, tedy před vydáním první moderní české kuchařské knihy Magdaleny Dobromily Rettigové. Hlavní pozornost se kromě obecného seznámení s kulinářským obsahem zaměří na určité obsahové charakteristiky reflektující dobové události a případné náznaky kulinářského nacionalismu.

Třetí kapitola si klade za cíl poukázat na úzké spojení mezi kuchyní a národní identitou v českém prostředí a na klíčový význam díla Magdaleny Rettigové. Pracuje s tezí, že tato autorka vytvořila českou národní kuchyni a její *Domácý kuchařka* se stala

Bibli českých hospodyň. Tuto tezi podporuje studie autorek Elisabeth Fendl a Jany Noskové. Rovněž Josef Johanides tvrdí, že národní kontext v oblasti kuchyně není k výsměchu, neboť vydání *Domácý kuchařky* v češtině „mělo nemalý národní a budítelský význam“.⁵ Nejprve bude představen charakter české společnosti v první polovině 19. století jako syntéza vlastenectví a biedermeieru s cílem upozornit na společenskou atmosféru podporující úzké propojení projektu utváření národa s domácí sférou ženy, respektive kuchyní. Toto je nezbytné pro pochopení, v jakém duchu vznikala tvorba Magdaleny Dobromily Rettigové, neboť zmíněná syntéza objasní podmínky umožňující její prosazení jako zakladatelky tradiční české kuchyně. Po představení osobnosti autorky a jejího díla se závěrečná část kapitoly zaměří na *Domácý kuchařku*. Cílem však nebude srovnávání ingrediencí či receptů, ale půjde primárně o charakter knihy. Bude analyzována její modernita na základě aplikace kritérií stanovených ve výzkumu historičky Fordham University Sandry Sherman v knize *Invention of the Modern Cookbook* (2013), která jsou pro přehlednost rovněž nastíněna dále v úvodu této práce. Pouze ve všech aspektech moderní kuchařská kniha měla totiž velký potenciál oslovit široké vrstvy (reprezentované střední třídou), což byl klíčový požadavek pro šíření myšlenek českého národního hnutí. Cílem bude nejen zjistit úroveň její modernity ve vztahu ke spotřebitelkám, ale také, zda je možné na českou kuchařskou knihu nahlížet optikou kulinařského nacionalismu a považovat ji za nástroj k vymezení *vlastní* národní identity.

Hlavním bodem závěrečné, čtvrté, kapitoly je odkaz zanechaný Magdalenou Dobromilou Rettigovou a jeho konsolidace. Kromě skutečnosti, že rozsáhlé veřejnosti propagovala lásku a službu vlasti skrze domácnosti, Rettigová zároveň zásadním způsobem přispěla k vytvoření specifického kulturního obrazu české společnosti a stala se jeho nedílnou součástí. *Domácý kuchařka* učinila ze své autorky významnou celebritu a v tomto ohledu neměla do konce 19. století srovnatelnou konkurenci. Získala uznání pro svoji vzornou češtinu a její jméno vstoupilo do české národní beletrie především v díle Aloise Jiráka (1851–1930), kterého dokonce inspirovala k napsání divadelní hry. Česká kuchyně kodifikovaná Rettigovou se v 19. století stala národním konstruktem a fenoménem, který rovněž získal vynikající renomé za hranicemi Českého království, a to především skrze širokou pracovní migraci českých hospodyněk do Vídně. Na domácí půdě k nejhlasitějším velebitelům české kuchyně patřil Jan Neruda, rozvášněný českým knedlíkem, především švestkovými *Panenkami*.

⁵ JOHANIDES, s. 155; FENDL, NOSKOVÁ, s. 108–112.

Tato práce má výraznou kulturně-historickou dimenzi a pro její sepsání bylo nutné analyzovat prameny, především pak četné kuchařské knihy a další texty, jako například Voltairovu korespondenci či cestovní záznamy v původních jazycích, případně rukopisy. Analýza tedy zahrnovala studium písemných zdrojů nejen v českém, ale i v anglickém, německém a francouzském jazyce. Dále byla aplikována metoda komparace, a to primárně za účelem porovnání výskytu kulinařského nacionalismu v anglo-francouzských vztazích se situací ve vztazích mezi Čechy a Němci. Práce dále čerpá především z výzkumů následujících disciplín: dějiny kulinářství (*Culinary History*), dějiny jídla (*History of Food, Food Studies*), sociologie jídla (*Sociology of Food*), sociální historie (*Social History*), kulturní antropologie (*Cultural Anthropology*) a dějin lidské každodennosti (*History of Everyday Life*). Kulturalistický přístup historiků ke studiu dějin stravování se generoval teprve od 60. let 20. století v rámci francouzské školy Annales. Jak uvádí profesor dějin stravování Jeffrey M. Pilcher, jestliže v 60. a 70. letech bylo studováno jídlo v kontextu spíše geografickém a nutričním, od 80. let si akademici uvědomili, že *Food History* otevírá nové cesty k výzkumu řady klíčových témat týkajících se kultury a identity.⁶ Obor se stal interdisciplinárně studovanou oblastí nabízející novou perspektivu studia historie. Významnou osobností, která v kontextu kulinářských dějin prosadila převážně kulturní přístup, byl francouzský historik Jean-Louis Flandrin (1931–2001), pokračovatel svého kolegy Fernanda Braudela (1902–1985) v rámci školy Annales. Ve spolupráci s italským odborníkem na dějiny stravování Massimem Montanarim Flandrin sestavil sbírku *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present* (1999), obsáhlou kolekci odborných studií mnoha historiků, geografů, archeologů a sociologů z celé západní Evropy. Toto dílo demonstruje, že kulinářské téma poskytuje prostor k výzkumu napříč disciplinárním spektrem, a je jednou z klíčových publikací použitých pro sepsání předkládané práce.⁷

Vzhledem ke skutečnosti, že se dosud neobjevila práce, která by podobným způsobem podrobněji analyzovala a komparovala českou kuchyni v evropském kontextu, bylo nezbytné vycházet především ze zahraničních zdrojů. Vynikající podmínky pro výzkum poskytly studijní stáže na University of Durham ve Velké Británii a Johannes Gutenberg-Universität Mainz v Německu, kde navíc předkládaná práce

⁶ Výzkum kvantitativního charakteru prováděla generace francouzského historika Fernanda Braudela (1902–1985) – „struktury každodennosti“. Škola Annales klíčově přispěla ke studiu historie, čímž umožnila cestu k etablování *Food Studies* v akademickém světě. Její odkaz byl dále rozvíjen aktivní spoluprací historiky stravy a kulinářství (*Food Historians*) napříč národy v rámci konferencí. *Food History* se stala atraktivním výzkumným tématem a jako oblast studia se institucionalizovala v asociačních a výzkumných centrech po celé Evropě. WATTS, Sidney, „Food and the Annales School“, in: PILCHER, Jeffrey M. (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, New York: Oxford University Press 2012, s. 3–22, zde s. 16–18.

⁷ PILCHER, Jeffrey M., „Introduction“, in: PILCHER, Jeffrey M. (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, New York: Oxford University Press 2012, s. xvii–xxviii, zde s. xvii; WATTS, s. 14–16; FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, „Introduction to the Original Edition“, in: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo; SONNENFELD, Albert (eds.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York: Columbia Univ. Press 1999, s. 1–9, zde s. 4–8.

vznikala pod odborným dohledem profesorky Sarah Scholl-Schneider na Institutu kulturní antropologie a byla prezentována v německé verzi v rámci kolokvia pod vedením profesora Michaela Simona. Výzkum probíhal v knihovnách zmíněných univerzit a také mimo jiné v National Library of Scotland v Edinburghu. Velmi vstřícný přístup k archivním pramenům spojeným s osobností Magdaleny Dobromily Rettigové pak projevilo Regionální muzeum v Litomyšli a nelze opomenout ani Národní knihovnu či Památník národního písemnictví v Praze.

Nejvýznamnějším typem pramene pro realizovaný výzkum nepochybně byly staré kuchařské knihy české, anglické a francouzské provenience a stěžejní publikaci pak představuje *The Invention of the Modern Cookbook* (2013) Sandry Sherman, jež plně rozvíjí podobu kulinářského nacionalismu a přesně definuje kritéria moderní kuchařské knihy. Stala se klíčovou inspirací pro kontext v českém prostředí prezentovaný v této práci. Cenné informace k dějinám jídla a stravování poskytla již zmíněná rozsáhlá kolekce studií *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present* (1999), již sestavili Jean-Louis Flandrin a Massimo Montanari, či *The Oxford Handbook of Food History* (2012), jejímž editorem je Jeffrey M. Pilcher. Jako další z hlavních zdrojů pro pochopení dané problematiky v širším kontextu rodícího se českého nacionalismu posloužily mimo jiné publikace českého historika Miroslava Hrocha *V národním zájmu* (1999) a *Dějiny českých zemí* (2008) editovaná Jaroslavem Pánkem a Oldřichem Tůmou. Užitečné informace o životě v 19. století poskytly výzkumy české kulturní historičky Mileny Lenderové v publikaci *Z dějin české každodennosti* (2009). První kapitola předkládané práce kromě primárních zdrojů, jako například Menonovy *La Cuisinière bourgeoise* (1756) či *The Art of Cookery Made Plain and Easy* (1769) od Hannah Glasse, cestovatelských memoárů či Voltairovy korespondence, vychází například z *Feast: A History of Grand Eating* (2002) od Roye Stronga, *The Expert Cook in Enlightenment France* od Seana Takatse (2011) či *British Food. An Extraordinary Thousand Years of History* (2002) od Colina Spencera. Druhá část čerpá kromě zmíněných *Dějin českých zemí* z cambridgeské studie Mikuláše Teicha *Bohemia: From Darkness into Light* (1981), a to primárně pro kontext národních dějin a procesu národního obrození. Studium historického vývoje české kuchyně do roku 1826 se zakládalo především na monografii *Tradiční české kuchařky. Jak se vařilo před M. D. Rettigovou* (2001) od Magdaleny Beranové a systematickém přehledu starých kuchařských knih v knize *Staročeské umění kuchařské* (revidované vydání 2012) Čeňka Zíbrta. Významné prameny v této kapitole představují kuchařky: *Knížka Kuchařská* (1811) Václava Pacovského či *Die Bayerische Köchin in Böhmen* (1805) od Anny Marie Neudecker a její český překlad. Klíčovými zdroji třetí a čtvrté kapitoly jsou díla Magdaleny

Dobromily Rettigové, *Domácý kuchařka* (1831), *Die Haus-Köchin* (1827), *Kafičko a vše co je sladkého* (1845), které byly analyzovány v kontextu kulinářského nacionalismu a pro zjištění úrovně modernity dle kritérií Sandry Sherman. Pečlivě zpracované informace o životě a díle Rettigové poskytla monografie *Magdalena Dobromila Rettigová* (1995) českého spisovatele Josefa Johanidese a autorčin deník, národní kontext kulinářského prostředí pak studie Lydie Petráňové *The Diffusion of Food Culture* (2005) a cenným zdrojem informací o vývoji české gastronomie 19. století byl rovněž odborný článek *Potěšení po kongresu... Zrod (české) gastronomie a M. D. Rettigová* (2015) Mileny Lenderové. Pro zjištění významu osobnosti Rettigové a národní kuchyně v období pozdního 19. století bylo nutné nahlédnout mimo jiné do *Filosofské historie* (1898) Aloise Jiráska, *Českého alba* (189-) Karla Václava Raise či *Drobných klepů* (1892) Jana Nerudy.

Ještě předtím, než tato práce naservíruje první chod, je nutné vysvětlit stěžejní pojmy, přičemž bližší pozornost bude věnována národní kuchyni a moderní kuchařské knize. Co se týče německojazyčné problematiky *böhmisch* – zjednodušeně řečeno, vztahující se k historickému území Böhmen bez ohledu na etnikum, a *tschechisch* – národně-česká interpretace k označení českého obyvatelstva, užívána od konce 19. století, v českém jazyce se nerozlišují.⁸ Lze říci, že v této práci termín *český* vyjadřuje kombinaci obou německých výrazů – česká kuchyně definovaná historií ještě spjatou se zemským patriotismem, konzumovaná lidmi, kteří se však v 19. století na základě přijetí nové singulární identity již stávaly Čechy, příslušníky moderního českého národa.

Antropologická dichotomie v českém jazyce známá jako *my* vs. *oni* bude k lepšímu vyjádření hlavních myšlenek použita v doslovném překladu z německého originálu *Eigene* vs. *Fremde: vlastní* vs. *cizí*, výrazy jsou uváděny v kurzívě.⁹

Pojem kulinářský nacionalismus je chápán ve smyslu, jak jej aplikuje Sandra Sherman pro vyjádření anglicko-francouzské rivality v oblasti národní kuchyně: nadřazování kuchyně *vlastního* národa nad kuchyně národů ostatních.¹⁰ Termín nacionalismus je zde tedy obdobný definici Miroslava Hrocha: „*Postoj, nadřazující vlastní národ, jeho vlastnosti i jeho zájmy nad zájmy všech ostatních národů.*“¹¹ Nicméně v této práci bude v kontextu českého kulinářského nacionalismu pojem

⁸ FENDL, NOSKOVÁ, s. 106.

⁹ WEGER, Tobias, „Ethnische Stereotypen mit kulinarischem Beigeschmack. Lokale, regionale und nationale Bezeichnungen“, in: KALINKE, Heinke M.; ROTH, Klaus; WEGER, Tobias (eds.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40, München: R. Oldenbourg 2010, s. 67–86, zde s. 68.

¹⁰ SHERMAN, Sandra, *Invention of the Modern Cookbook*, Santa Barbara: Greenwood Press 2010, s. 230.

¹¹ HROCH, Miroslav, *V národním zájmu. Požadavky a cíle evropských národních hnutí devatenáctého století ve srovnávací perspektivě*, Praha: Lidové noviny 1999, s. 12.

nadřazení chápán ve velmi mírné podobě především v kulturní rovině, bez šovinistického nádechu, spíše blíže smyslu důrazného vymezení se. Ve třetí kapitole je pro svůj specifický charakter nazývaný elegantní.

Dále pojmy nevládnoucí etnická skupina a moderní národ rovněž respektují definici Miroslava Hrocha, který považuje národ za vyšší vývojové stádium etnické skupiny. Národ je spojen charakteristikami etnickými, tedy kulturními, historickými a jazykovými, nejedná se o interpretaci anglického *nation* ve smyslu zápasu o dosažení státní nezávislosti. Národní hnutí pak znamená proces vedoucí k ustanovení moderního národa, jehož příslušníci se ztotožňují s představou národa jako společného těla, které jimž zajišťuje nový druh celoživotní identity. Tu lze označit za identitu bez hranic, neboť Čech zůstával Čechem i po opuštění Čechy obývaného teritoria. Případné další vysvětlení poskytuje poznámkový aparát na příslušném místě. Národem se tedy dle Hrochovy definice rozumí „*výsledek dlouhodobého procesu*“, utvářel se jako velká sociální skupina, jejíž příslušníky pojily různé druhy vztahů, které se formovaly celá staletí.¹² Jedním z těchto vztahů byla společná historie a kultura a v kontextu této práce bude konkrétní pozornost věnována kulturně-historické oblasti kuchyně.

Rozdílná strava a stravovací návyky utvářejí jisté hranice na rovině geografické, sociální (třídy), etnické, ekonomické i politické. Kaori O'Connor na základě svého výzkumu tvrdí, že národní kuchyně jsou součástí národního charakteru a „*konzumace národních jídel není jen akt přijímání potravy – je to utváření národa uvnitř sebe sama*“.¹³ Tuto tezi lze aplikovat nejen na anglickou snídani, jak činí O'Connor, ale na kteroukoliv jinou společnost a její národní pokrm. Německá socioložka Eva Barlösius o kuchyni hovoří jako o idealizovaných sebeobrazech postavených na dlouhodobé tradici sloužících k prohlubování pocitů kulturní převahy ostatních národů.¹⁴ Barlösius rozlišuje dvojí charakteristiku národních kuchyní, obojí s podstatou fiktivní konstrukce:

(1) Národní kuchyně jako idealizované sebeobrazy a také jako částečně idealizované obrazy *cizích (Fremdbilder)*. Tyto idealizované obrazy mají dle autorky primární spojovací národní význam – tedy například rakouská, švýcarská či česká kuchyně. V každé společnosti v případě její *vlastní* kuchyně platí, že se jedná o *Kochkunst*, tedy vyšlechtěnou a orientovanou na chuť. Má *vlastní* specifickou stolovací a stravovací kulturu, například používání příborů, servírování jídel, časy požívání pokrmů, může se lišit v rámci sociálních vrstev daného národa, jak bude možné vidět na příkladu Francie.

¹² HROCH, V *Národním zájmu*, s. 10–11.

¹³ O'CONNOR, s. 2–4.

¹⁴ BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim: Juventa-Verl. 1999, s. 148, 154–155.

Oproti tomu pak se například čaj ve Velké Británii v 18. století rozšířil napříč všemi sociálními třídami.

(2) Národní kuchyně jako pohrdlivá klasifikace *cizích* kuchyní a aplikace kulinařských stereotypů na celou společnost opět za účelem vymezení kultury *vlastní*. Příkladem lze uvést výraz pro Francouze jako „žabožrouty“ či Italy „špagetožrouty“. Dále pak je národním stereotypem například hamburger pro Američany, knedlík pro Čechy, guláš pro Maďary nebo Eintopf a kyselé zelí pro oblast Německa. Tyto stereotypy jsou dle Barlösius obzvláště popularizované v sousedních zemích daného státu a utvářeny rovněž skrze pracovní migranty.¹⁵

Kuchyň je tak přítomna nejen v podobě hmotných pokrmů, ale především v kolektivním vědomí jako idealizovaný sebeobraz utvářený ritualizací a folklorizací, který je neduplikovatelný. Jedná se tedy o jedinečný element charakterizující společnost, a tím současně o nástroj k vymezení *vlastní* kultury od kultury *cizí*.

Rovněž kuchařská kniha není pouhým seznamem receptů, neboť její rétorika je vždy úzce spjata s určitou společností. Vedle zámožských objevů a reformace patřilo zavedení knihtisku na Starém kontinentě mohučským rodákem Johannesem Gutenbergem (1397/1400–1468) k hlavním faktorům, které v raně moderní době ovlivnily vývoj stravovacích návyků.¹⁶ Kuchařské knihy nebyly pouhými návody, nýbrž kulinařským a kulturním médiem. O'Connor poskytla recept na vytvoření národní kuchyně ve smyslu moderního národa 19. století. Ingrediencemi moderního národa byla především *vlastní* historie, jazyk a kultura. Nedílnou součástí každodenní kultury tvořila kuchyně, která rovněž musela sledovat trend modernity v reakci na změny v myšlení, ve společnosti, vývoj nových technologiích či příliv nových potravin. Přelomové bylo 18. století, především od jeho druhé poloviny se evropské kuchyně výrazně sofistikovaly. Docházelo k tomu v přímé souvislosti s nárůstem vzdělanosti a rozvojem knižního trhu, zásadní změnu také představuje vědecký konstrukt ženy, který ji předurčil do sféry domácnosti. Kombinace ženy čtenářky s údělem dobré kuchařky a ekonomicky smýšlející paní domu vytvořila nové čtenářské publikum. Autoři a autorky se snažili v osvícenském humanitním a utilitaristickém duchu prospět společnosti sepisováním rad a návodů ke zlepšení kvality života, úspornému a pečlivému vedení domácnosti. Jejich cílovou skupinou byla ekonomicky silná a intelektuálně vyspělá střední třída. Vedle Bible tak v žádné moderní měšťanské domácnosti nesměla chybět kuchařská kniha.

¹⁵ BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens*, s. 146–150.

¹⁶ FLANDRIN, Jean-Louis, „The Early Modern Period“, in: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo; SONNENFELD, Albert (eds.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York: Columbia Univ. Press 1999, s. 349–373, zde s. 349–350, 364–367.

Na druhou stranu taková kniha, pokud chtěla najít početné publikum, musela být moderní. Sandra Sherman je toho názoru, že stejně jako románová literatura byly kuchařské knihy určeny k uchvácení čtenáře a sloužily pro pohodlnou komunikaci mezi ním a autorem. Oba žánry lze považovat za zdroje fantazie, avšak na rozdíl od románů kuchařské knihy vedly k prokazatelným výsledkům. Moderní kuchařská kniha měla přesvědčit, že se na ni uživatelka může spolehnout.¹⁷ Za tímto účelem bylo třeba, aby splňovala následující kritéria, která vycházejí především z rozdílu mezi zastaralou rukopisnou a moderní tištěnou podobou: (1) měla představovat *kulinářskou autoritu*, kterou knize dával tištěný systematizovaný formát, spolehlivý obsah – nezávadné a chutné pokrmy, a rovněž osobnost její autorky. Kniha tak přesvědčovala o svém individuálním charakteru – že je ta pravá příručka šitá na míru právě pro svoji čtenářku; (2) jako *racionalizovaná* příručka měla poskytovat kompetentní instrukce a srozumitelné a proveditelné recepty, pro každodenní potřebu běžné domácnosti, jinými slovy měla mít pedagogický charakter; (3) kromě návodů na vaření měla obsahovat *doplňující informace*, jako například instrukce k plánování rozpočtu, zásady etikety, způsoby prostírání, návody na uchování trvanlivosti potravin, sezónní menu, lékařské rady či různé další rady, tipy a triky; (4) *osobnost autora* – moderní tištěná systematizovaná kuchařská kniha představovala komerční artefakt, a jako taková reprezentovala jméno svého autora a prodávala jeho profesionální zkušenosti. Autorizovaná kniha, za jejímž obsahem stála konkrétní zodpovědná osobnost, byla důležitým psychologickým atributem, který vytvářel reklamu. Moderní kuchařské knihy se tak staly nedílnou součástí (5) *marketingové strategie*. V neposlední řadě každá kuchařská kniha odrážela specifický (6) *úhel pohledu* – svoji dobu. Vedle poukazování na změny v oblasti kuchyňské techniky či stravovacích návyků kuchařky dnes umožňují porozumět obecnému sociokulturnímu kontextu dané epochy, výstižnými slovy Janet Mitchell „každá kuchařská kniha je tak dítětem své doby“.¹⁸

Tato práce reaguje na výzvu německého kulturního antropologa Hanse Jürgena Teuteberga, který volá po intenzivním studiu literatury domácí sféry (kuchařské knihy, manuály na vedení domácnosti, domácí účetní knihy) a jejich zasazení do evropského kulturního kontextu. Práce současně následuje doporučení Sandry Sherman, že „*kuchařské knihy stojí za to studovat také mimo oblast kuchyně a přípravy jídel*“.¹⁹ Výzkum těchto textů otevírá dveře do širokého spektra fenoménů, jako například

¹⁷ SHERMAN, s. xi.

¹⁸ SCHLEGEL-MATTHIES, Kirsten, „Regionale Speisen in deutschen Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts“, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen et al. (eds.), *Essen und kulturelle Identität: europäische Perspektiven*, Berlin: AV 1997, s. 212–227, zde s. 212–213; SHERMAN, s. xiv–xxx.

¹⁹ TEUTEBERG, Hans Jürgen, „From the ‘Mother of the Family’ to Modern Housewife. Kitchen Practices in Contemporary German Housekeeping Literature, 1700–1870“, in: ODDY, D. J.; PETRÁŇOVÁ, L. (eds.), *The Diffusion of Food Culture in Europe from the Late Eighteenth Century to the Present Day*, Praha: Academia 2005, s. 31–40, zde s. 31; SHERMAN, s. 229.

rodinného života, třídy, zdraví, genderových studií, změny stravovacích návyků a nacionalismu. Ačkoliv ve své funkci historických pramenů mají kuchařské knihy rovněž své limity a je nutné je pro studium určitých fenoménů kombinovat například s deníky či jinými prameny osobní povahy, přesto uchovávají informace ze života našich předků, které žádné jiné zdroje poskytnout nemohou.²⁰ Této skutečnosti si byla dobře vědoma i americká historička Lucy Maynard Salmon (1853–1927), jež v rámci *New Social History* prosazovala studium aspektů minulosti, které byly na úkor politické historie přehlíženy a opomíjeny. Ačkoliv zpočátku její výzkum kuchařských knih, receptů a dalších dokumentů domácnosti a rodiny (seznamy prádla, deníky, účty) budil u jejích kolegů posměch, svým novým přístupem a knihou *Domestic Service* (1897) se stala uznávanou akademickou průkopnicí oboru sociální historie.²¹ Ačkoliv ve výzkumu české kulinářské historie učinily významné kroky především české historičky Magdalena Beranová a Milena Lenderová, která mimo jiné zpracovala šlechtický rukopis receptů Ludmily Filipiny hraběnky Schlikové, rozené Nostitzové, z přelomu 18. a 19. století, v porovnání se západními zeměmi je studium kuchařských knih v českém akademickém prostředí zatím ve fázi zrodu.

²⁰ HYMAN, Philip; HYMAN, Mary, „Printing the Kitchen: French Cookbooks, 1480–1800”, in: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo; SONNENFELD, Albert (eds.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York: Columbia Univ. Press 1999, s. 394–402, zde s. 399–400.

²¹ PILCHER, „Introduction”, s. xviii; Lucy Maynard Salmon: <http://vcencyclopedia.vassar.edu/faculty/prominent-faculty/lucy-maynard-salmon.html> [1.3.2016].

2. Kulinářský nacionalismus: Francie vs. Anglie

V polovině 12. století sepsali mniši klášterní komunity v majestátních zdech Durhamské katedrály (Durham Cathedral's Monastery) knihu, kam zaznamenali dobovou moudrost v podobě medicínských a kuchařských receptů. V roce 2013 bylo toto dílo objeveno v archivu v Cambridge a medievalisté jej prohlásili za nejstarší středověký manuskript kuchařské knihy v Evropě. Navzdory tomu, že se Durham nachází v srdci severovýchodní části Anglie, tedy v oblasti velmi vzdálené francouzským břehům, již tehdy byl v knize zaznamenán jeden recept původem z francouzského regionu Poitou. Odborníci to považují za jasný důkaz mezinárodní kulturní výměny. Ta samozřejmě v pozdějších dobách intenzivně pokračovala a ne vždy byla přijímána s nadšením, především v 18. století bylo francouzské kulinářské umění mnohými vnímáno jako nevídaný vetřelec ohrožující kulturu staré Anglie.²²

Anglie a Francie byly po velkou část evropských dějin ve vzájemné pozici rivalů, nepochybně se však neustále vzájemně ovlivňovaly. Stejně jako Francie zdvihala zbraně proti britské mocensko-politické nadvládě, emancipované anglické autorky kuchařských knih hájily ostrov před francouzskou hegemonií kulinářskou. Obojí marně – Velká Británie na dlouhou dobu ovládla moře a stala se koloniálním impériem. Francie oblasti, kam se nedostala vojenskou silou, ovládla kulturou, módou, svým nedostižným umem v šíření lesku, šarmu a především – nikdy nebylo narušeno její výsostné postavení v evropské gastronomii a vyhlášenost talentu a excelence jejích kuchařů.

2.1. L'Art culinaire: francouzská gurmánská hegemonie

Francouzská kuchyně je velmi specifickým příkladem, v němž je jasně zřetelná úloha *cuisine* (kuchyně) jako kulturního nástroje k sebevymezení, a to jak uvnitř v rámci vlastní sociální struktury, tak navenek vůči ostatním národům. V 17. století došlo k zásadním inovacím v oblasti kuchyně díky přílivu nových potravin, mezi nimiž dominovaly cukr, čaj, káva a čokoláda, což vedlo ke změnám v chutích Evropanů. K této reformě přispěly nejen zámořské objevy, ekonomický a intelektuální rozvoj, ale především revoluce francouzského kulinářství. Gurmánská Francie se stala zodpovědná za radikální vývoj v této oblasti a nebylo země v západní Evropě, která by francouzskou kulinářskou kulturou zůstala nedotčena. Slovy Roye Stronga „žádná

²² VIEGAS, Jennifer, Oldest European Medieval Cookbook Found, 17. 4. 2013, <http://news.discovery.com/history/oldest-european-medieval-cookbook-found-130417.htm> [1.3.2016]

evropská kuchyně nemohla uniknout tomu, co se vyskytlo ve Francii, a už vůbec ne změnám, které to znamenalo v oblasti stolování a prezentace jídla“.²³

Jean Anthelme Brillat-Savarin ve své *Fyziologii chuti (Physiologie du goût, 1825)* hrdě prohlašuje: „Podotýkám s pýchou, že koketérie a gurmánství, tyto dvě velké novoty, které přinesla neobyčejně rozšířená pospolitost našim naléhavým potřebám, jsou obě původu francouzského.“²⁴ Znamé je rovněž úsloví, že „armáda pochoduje na svých žaludcích“, jak uvádí *The Oxford Dictionary of Proverbs*, mělo toto být mottem nejen Fridricha II. Velikého (1712–1786), ale také Napoleona Bonaparta (1769–1821).²⁵ Ačkoliv není doložitelné, zda císař všech Francouzů tato slova skutečně pronesl, lze na základě historických výzkumů předpokládat, že jeho způsob stravování tomuto odpovídal. Roy Strong uvádí, že si Napoleon na velké stolování příliš nepotrpěl, večeři spořádal během deseti minut a později ve vyhnanství na Elbě prý litoval, že zcela neoživil *grand couvert*²⁶ Ludvíka XVI., neboť jedna z mála událostí, jež se uskutečnila v honosném stylu francouzské aristokracie, byla svatba s Marií Louisou Habsburskou v dubnu 1810.²⁷

Francouzská kuchyně, tak jak se šířila světem, byla po dlouhá staletí doménou nejvyšší společnosti. Je neodmyslitelně spjata výrazem *L'Art culinaire (kulinářské umění)*, a to především díky pečlivě zdokonalované *Grande cuisine*, jejíž hlavní charakteristikou je orientace na chuť, požitek a reprezentaci, často v podobě odvážné extravagance s cílem fascinovat. „Kuchyně, stejně jako všechna ostatní umění, se zrodila z důvodu potřeby či pro potěšení, byla zdokonalována lidským duchem a stala se delikátnější ve stejné míře, v jaké se kultivovali sami lidé,“ úvodní slova knihy receptů *Les Dons de Comus, ou les Délices de la table*, kterou vydal François Marin roku 1739, zcela vystihují francouzskou kulinářskou filosofii.²⁸ Jídlo již nemělo být jen potravou na ukojení hladu, ale všem smyslům lahodícím požitkem, kulturním a společenským zážitkem.

Jestliže například česká, anglická i německá národní kuchyně mají svůj bodrý původ ve společnosti měšťanské, francouzská kuchyně, známá jako *Grande cuisine*, se etablovala z té nejdelikátnější, nejelegantnější, nejpompéznější a také nejnákladnější kuchyně tehdejší společnosti, tedy aristokratické. *Grande cuisine*, nebo také *Haute cuisine*, se zrodila ve francouzském *Grand Siècle* (17. století), v dvorské kultuře

²³ STRONG, Roy, *Feast: A History of Grand Eating*, London: Jonathan Cape 2002, s. 224, 230.

²⁴ BRILLAT-SAVARIN, s. 126.

²⁵ SPEAKE, Jennifer, *The Oxford Dictionary of Proverbs*, New York: Oxford University Press 2015, s. 9.

²⁶ Dvorní ceremonie, velmi populární na dvoře Ludvíka XIV. ve Versailles, při které francouzský král a královna s rodinou večeřeli veřejně – s dvořany. Tento rituál omezil na dva dny v týdnu Ludvík XV. Za vlády Ludvíka XVI. a Marie-Antoinetty se ceremonie držela jen o nedělích a svátcích. STRONG, s. 264–266.

²⁷ STRONG, s. 276–277.

²⁸ MARIN, François, *Les Dons de Comus, ou les Délices de la table*, Paris: Praul Fils 1739, s. iii.

ve Versailles, historikové toto nazývají *kulinářskou revolucí*, kdy se zrodila *good taste* (dobrý vkus/chuť).²⁹ Jak dokládají mimo jiné Strong i Flandrin, hlavním motivačním faktorem ke změnám a vytříbenosti apetitu byla potřeba vyšších vrstev uhájit svoji dominantní pozici na špičce společenské hierarchie. Jelikož střední vrstvy začaly bohatnout díky rostoucí komerci, průmyslu a profesionalizaci, snažily se napodobovat aristokratické manýry. Toto úsilí zbohatlíků o imitaci aristokracie bylo velmi odsuzováno mimo jiné v literatuře a vysmíval se tomu i Molière (1622–1673) ve svých dílech.³⁰ *Nestydaté prezentování* bohatství zbohatlých měšťanů se dokonce i panovníci snažili omezit vydáním *sumptuary laws*.³¹ Sebevědomí měšťané si z posměchu veřejnosti a hněvu panovníka pramálo dělali, „*nemohlo jim být bráněno v oblékání se ve stylu vysokých lordů, kupovat si tituly šlechticů, pozemky a zámky, luxusní hotely*“.³² Právě kulinářská sféra byla jednou z mála posledních oblastí, kde smetánka modré krve měla ještě moc uhájit svoji symbolickou svrchovanost. Použila *bon goût* (vytříbenou chuť) jako poslední účinnou zbraň, *Haute cuisine* jako oblast svého posvátného luxusního hájemství, a ve svých rukou tak stále svírala spolu se svými špičkovými kuchaři monopol na určování nových módních trendů v oblasti gastronomie a chuti.³³

Grande cuisine byla přelomová především z toho důvodu, že francouzskou kuchyni jednou provždy odstříhla od středověké italské tradice, mimo jiné například silně kořeněných jídel, a nasměrovala k modernímu zjednodušení francouzského vaření založeném na přirozené chuti, čerstvosti, estetice a extravaganci. Tento obrat kodifikoval jako první vyhlášený francouzský kuchař François Pierre de La Varenne (1615–1678) roku 1651 vydáním kuchařské knihy *Le Cuisinier françois*. Mimo jiné v této knize představil bešamelovou omáčku, jíšku jako základ omáček, preferenci másla, bujon, zpopularizoval *ragú* a položil základy nového systému pravidel pro organizaci kuchařské týmové práce, zpracování a přípravy jídla. Jako další významné kuchařské knihy lze zmínit například roku 1653 vydanou *Le Pastissier françois* od Varenneho či roku 1691 *Le Cuisinier roïal et bourgeois* (1691) z pera François Massialota (1660–1733), kde se poprvé objevil *crème brûlée* a která byla revidována a následována i v 18. století. Nicméně všechny tyto a ostatní kuchařky až do poloviny 18. století byly

²⁹ Především 2. polovina 17. století, vláda Ludvíka XIV. TAKATS, Sean, *The Expert Cook in Enlightenment France*, Baltimore: Johns Hopkins Univ. Press 2011, s. 98; STRONG, s. 224; FLANDRIN, Jean-Louis, „Distinction through Taste“, in: CHARTIER Roger; ARIÈS, Philippe; DUBY, Georges. (eds.), *A History of Private Life. Passions of the Renaissance*, Vol. 3, Cambridge, Mass.: Belknap 1989, s. 267–307, zde s. 307.

³⁰ Například ve hře *Le Bourgeois gentilhomme* z roku 1670.

³¹ Edikt, který měl měšťanům zamezit, aby se oblékali v aristokratickém stylu a zdobili se mimo jiné zlatými výšivkami, límcí a manžetkami etc., které směly nosit pouze privilegované nejvyšší vrstvy.

³² FLANDRIN, „Distinction through Taste“, s. 300–304.

³³ STRONG, s. 226–227; FLANDRIN, „Distinction through Taste“, s. 300–304.

psané pro chuťové pohárky a požitek aristokratické společnosti, tedy soustředěné na delikátnost, zdobnost, luxusní prostředí a odvážnou extravaganci.³⁴

Doba racionalizujícího osvícenství, kladoucí důraz na oslavu střídmosti, měla přimět francouzské kulinářství zamyslet se v průběhu 18. století nad marnotratností a požadovat odlehčenost od klasické pompéznosti. Jean-Jacques Rousseau (1712–1778) sám prý zmínil, že před drahým ragú preferoval „dobré ovoce, dobrou zeleninu, dobrý krém a dobré lidi!“³⁵ Ve skutečnosti francouzské kuchařské knihy do poloviny století žádný výrazný posun k uměřenosti nereflektovaly a sílící touha po luxusu a extravaganci se promítla navíc do oblasti desertů. Jelikož dostupnější cukr během 18. století měnil chutě západní Evropy od pikantnosti ke sladkosti, začaly vycházet četné a velkolepě ilustrované knihy specializované pouze na dokonalou přípravu desertů: například *L'Art de bien faire les Glaces d'office* (1768) od autora uvedeného jako M. Emy uvádí mimo jiné recepty na zmrzlinu a sherbety.³⁶ Produkce a konzumace jídla byly pro Paříž předmětem módy, a dle osvícenského filosofa barona Montesquieu (1689–1755) móda představovala významný atribut francouzské národní specifičnosti: „Móda je velmi důležitá; čím více lidé milují pěkné nicotnosti, tím více se zvyšuje její hospodářská důležitost.“³⁷ Termín *moderní* byl v té době velmi populární a vnímán ve smyslu nejen to nejnovější, ale také to nejlepší, což znamenalo neustálý impuls vývoje kupředu v oblasti životního stylu. Tedy i kuchyně musela nutně být předmětem neustálé inovace a francouzská společnost po novinkách doslova bažila a nadšeně je přijímala. Skutečnost, že gastronomie využívala mimo jiné nové vědecké poznatky například z oblasti chemie, však neznačilo přechod k požadované uměřenosti a jednoduchosti. Vincent La Chapelle (1690 či 1703–1745) měl být prvním autorem prohlašujícím rozchod s minulostí (*la cuisine ancienne*) ve své *Le Cuisinier moderne* (1733), nicméně dle Stronga to byl teprve Menon (autor kuchařských knih, jehož pravá identita je neznámá), kdo učinil další historický přelom ve francouzské gastronomii. V roce 1742 Menon zavedl termín *la Nouvelle cuisine* v titulu třetího *Nouveau Traité de cuisine*. Jeho filosofie spočívala v použití staré kuchyně jako základu pro tu novou, moderní.³⁸ Voltaire (1694–1778) v roce 1764 napsal: „Tato nová kuchyně je velmi zdravá; nezpůsobuje záživací problémy a nevnáší mračna na mysl jako kuchyně stará.“³⁹ O pár měsíců později však zmiňuje: „Přiznávám, že můj žaludek nemůže

³⁴ PILCHER, Jeffrey M., „Cultural Histories of Food“, in: PILCHER, Jeffrey M. (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, New York: Oxford University Press 2012, s. 41–60, zde s. 44; STRONG, s. 224–229.

³⁵ STRONG, s. 230.

³⁶ HYMAN, s. 398–399; STRONG, s. 228.

³⁷ MONTESQUIEU, Charles Louis de Secondat, *O duchu zákonů*, přel. S. Lyer, Dobrá Voda: A. Čeněk c2003, s. 341.

³⁸ HYMAN, s. 398; TAKATS, s. 101–102; STRONG, s. 230; SPARY, Emma, *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris, 1670–1760*, Chicago: Univ. of Chicago Press 2012, s. 292–293.

³⁹ Lettre de Voltaire à M. Le Marquis D'Argence de Dirac, 10 octobre 1764, publiée in: *Œuvres de Voltaire*, par M. Beuchot, 62 vol., lettre no. 4227, Paris: Lefèvre, Firmin Didot Frères, 1832, s. 46–47.

přivyknout *Nouvelle cuisine*. Nemohu strpět telecí brzlíky plovoucí v slané omáčce [...] Nemohu jíst hašé vytvořené z krůty, zajíce a králíka, které oni zkoušejí přimět mě považovat je za pouhé maso. [...] Pokud jde o kuchaře, nebudu moci snést podstatu šunky ani výstřednost smrží, žampionů a muškátového koření, s nimiž oni přestrojují chody velmi zdravé samy o sobě.⁴⁰ Ať již Voltairovi jako vegetariánovi byla nová *cuisine* po chuti, či nikoliv, jako humanistu jej mohlo těšit, že hlavní modernita spočívala v tom, že se kuchařská pozornost začala zaměřovat na nižší vrstvy francouzského lidu. Jak uvádí historik Sean Takats, jednalo se o zrod nového typu kuchařů, kteří místo utváření chuti z prostředí společenských elit začali vyvíjet chuť zdola, a knihtisk, respektive tištěné kuchařské knihy, se pro tuto transformaci staly důležitým médiem.⁴¹ Do historie se takto navždy zapsala Menonova *La Cuisiniere bourgeoise* (1746), která po změnách hladové společnosti přinesla přesně to, co slibovala ve svém titulu – byla to kuchařská kniha skutečně zaměřená na měšťanskou domácnost, pro hospodyně středního stavu: „Její recepty předcházely aristokratickým excesům na straně jedné a na straně druhé neměly hrubost venkovanů. Jejím hlavním principem byla hospodárnost.“⁴² Tudíž do roku 1789 se ve francouzské společnosti pevně usadily dva základní směry klasické kuchyně: *Grande (Haute) cuisine* a *cuisine bourgeoise*. Menonova kniha se stala bezkonkurenčním bestsellerem 19. století ve Francii a jedinou kuchařskou knihou z těch vydaných před rokem 1789, jež byla reeditována také po roce 1800.⁴³ Velká francouzská revoluce měla dlouhodobý efekt na každodenní život a předefinovala rovněž oblast stravování. Pár dnů po pádu Bastilly Markýz Charles de Villette (1736–1793) navrhl novou formu bratrství skrze společné stolování chudých a bohatých horečnatým prohlášením, že národ uskuteční svůj vlastní *grand couvert*. Ačkoliv tato snaha o sjednocení vrstev skrze sbratřující bankety upadla v zapomnění, je důležité, že zde kuchyně byla spojena s národní agitací. Šlechta po Velké francouzské revoluci ztratila svůj monopol na luxus a vybrané jídlo, dříve pouze pro privilegované původem, se stalo dostupné pro všechny, kdo si jej mohli zaplatit. Tak se etablovaly první restaurace. „Na počátku věku volnosti, rovnosti a bratrství, se stravování stalo naprosto něčím odlišným od předchozího obřadního snobství,“ nicméně v 19. století se okázalá tabule stala znakem bohaté *bourgeois* k odlišení od chudších vrstev městského proletariátu.⁴⁴

⁴⁰ Lettre de Voltaire à M. Le Comte D'Autrey, 6 septembre 1765, publiée in: *Œuvres de Voltaire*, par M. Beuchot, 62 vol., lettre no. 4474, Paris: Lefèvre, Firmin Didot Frères, 1832, s. 428–429.

⁴¹ TAKATS, s. 96.

⁴² STRONG, s. 230.

⁴³ HYMAN, s. 399; STRONG, s. 230.

⁴⁴ PILCHER, „Cultural Histories of Food“, s. 50; STRONG, s. 274–6; LENDEROVÁ, Milena, *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*, Praha: Karolinum 2009, s. 133.

Ačkoliv navenek *Grande cuisine*, respektive *Nouvelle cuisine*, obecně reprezentovala francouzskou národní kuchyni, je nutné zmínit, že vzhledem k rozlehlosti celé země srovnatelné postavení měly také kuchyně regionální. Jejich geneze souvisí s klimatickými, biologickými, geografickými a dalšími přírodními podmínkami, které tak vysvětlují velké rozdíly mezi kuchařskými styly na různých územích Francie: zjednodušeně lze říci, že na jihu se jedná o středomořský styl podobný italskému a španělskému reprezentovaný vínem, ořechovým a olivovým olejem, zatímco na severu je styl blíže kuchyni belgické a bádenské, pije se pivo, cider a preferuje se více máslo a sádlo. Bretaň proslavily palačinky, Quiche jsou speciality z Lotrinska, česnek, rajčata, olivový olej, levandule či Bouillabaisse jsou zase typické pro provensálskou oblast.⁴⁵

Byla to však právě *Grande cuisine* ve své klasické a poté v nové moderní podobě, již gurmánská Francie vládla evropské gastronomii. V kontrastu k pompéznímu kosmopolitnímu lesku je nezbytné zmínit, že požitky okázalého stolování si nemohl dopřát zdaleka každý. Stravování představovalo ve francouzském případě kulturní oblast, kde se markantně projevovaly sociální rozdíly a nerovnosti. Společenské vrstvy, které si nemohly dovolit opulentní jídelníček, byly alespoň postupem času pozitivně ovlivněny manýry vyšší společnosti, jako například zvyšujícím se důrazem na hygienu, individualizaci a socializační význam stolování – používání příborů, způsob stolování, konverzace. Francouzská filosofie jídla v duchu *savoir-vivre* (umění žít – orientace na požitky, chuť a estetiku) se šířila spolu recepturami, menu, dekoracemi pokrmů, *service á la France*, francouzskými názvy jídel a kuchařskou terminologií, vzděláváním a organizací kuchařských týmů do celého světa. Francouzští kuchaři byli najímáni pro svoji profesionalitu, a stali se dokonce módním znakem lepších domácností.⁴⁶ Německá socioložka Eva Barlösius toto šíření francouzského modelu nazývá kulturní hegemonií francouzského kulinářského umění. Aplikuje na příkladu Francie Bourdieův *kulturní kapitál* a poukazuje na podřízené postavení regionální kuchyně vůči aristokratické *Grande cuisine*, která si klade nárok na titul národní kuchyně.⁴⁷ V tomto kontextu Jeffrey Pilcher zmiňuje výzkum Priscilly Ferguson, která rovněž tvrdí, že kuchaři, jídelní kritici, novelisté a esejisté usilovali v době po Velké francouzské revoluci skrze svá díla o podřízení rostoucí střední třídy pod diktát dřívější aristokratické kuchyně. Ferguson dochází k závěru, že „*tato literatura*

⁴⁵ BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens*, s. 154.

⁴⁶ STRONG, s. 226; BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens*, s. 152–153; LENDEROVÁ, *Z dějin*, s. 132–133.

⁴⁷ BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens*, s. 150–152, 155. Kuchařský styl jednotlivých tříd vyjadřuje sociální kvality a vypovídá o jejich kulturním kapitálu. Vrstvy, jejichž kuchyně je prostá a orientovaná pouze na uspokojení biologických potřeb, nedisponují žádným kulturním kapitálem. Kuchyně tak odráží sociální a mocenské nerovnosti. Zatímco prostá venkovská kuchyně se vztahuje na regionální oblasti, vyvinutá, zdokonalovaná a luxusní na chuť orientovaná *Grande cuisine* si pro svoji sofistikovanost klade svůj požadavek na kuchyni na nejvyšší – národní úrovni.

kromě upevnění postavení autorů profesionálů sloužila také ke konsolidaci francouzské národní identity, definující národ kolem pařížských standardů a integrující zbytek světa svůj hegemonický diktát“.⁴⁸ A právě tato hegemonie budila velmi ambivalentní emoce. Jak poznamenal Flandrin: „Když Němec a Angličan dělají narážky na ‚delikátnost‘ Francouzů, nikdy tomu tak není bez špetky ironie.“⁴⁹ Na příkladu Anglie bude možno spatřit, že francouzská kulinářská intervence mnohým nebyla příliš po chuti, a dokonce vyvolala prudkou obrannou reakci.

2.2. Plain and Easy: kulinářská národní hrdost staré Anglie

Francie a Anglie byly během 18. století v takzvané druhé stoleté válce, konfliktu datovaném buď od roku 1689, nebo 1714.⁵⁰ Během 18. století představovalo hlavní jablko sváru koloniální panství, ekonomika, obchod, tedy rivalita v boji o světovou nadvládu, jehož vítězství patřilo Velké Británii.⁵¹ Tedy, jestliže Francie měla postavení hegemonu kulturního, Británie se stala hegemonem mocenským.

Velká Británie jako kolébka průmyslové revoluce zaznamenala během 18. století rapidní progres a rychlý vývoj vědy a techniky ovlivnil prakticky každou oblast života člověka, a to včetně kvality potravin a přípravy jídel. Jak uvádí britské historičky Jennifer Stead a Olive Geddes, po restauraci Karla II. v roce 1660 se začala anglická kuchyně sofistikovat, a třebaže ještě na počátku 18. století Angličané stále žili a jedli po způsobu, který by odpovídal spíše středověkým předkům – agrikulturně, soběstačně, přírodně, vše se v jeho průběhu radikálně změnilo. Důvodem byl technický pokrok, změna myšlení a touha po vědění. Jestliže na počátku 18. století domácnost sehnala sotva jednu pánev, na jeho konci trh nabízel již celý set a široký sortiment nádobí nového designu a z nových materiálů díky kovovému a keramickému průmyslu. Vstup do moderní éry úzce souvisel mimo jiné s rozsáhlou urbanizací, kdy lidé opouštěli venkovský život a stěhovali se za prací do měst. Pro toto období byl charakteristický a zcela zásadní vzestup střední třídy, vývoj v oblasti žurnalistiky, knihtisku (kuchařské knihy), šíření informací, reklamy a zrod moderní konzumní společnosti. Zlepšila se například kvalita mouky, ustanovovaly se nové stravovací

⁴⁸ PILCHER, „Cultural Histories of Food“, s. 45.

⁴⁹ FLANDRIN, Jean-Louis, „Dietary Choices and Culinary Technique, 1500–1800“, in: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo; SONNENFELD, Albert (eds.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York: Columbia Univ. Press 1999, s. 403–417, zde s. 414.

⁵⁰ MORIEUX, Renaud, „Diplomacy from Below and Belonging: Fishermen and Cross-Channel Relations in the Eighteenth Century“, in: *Past & Present* 202 (1), 2009, s. 83–123, zde s. 83. Termín odvozen od konfliktu Stoletá válka ve 14. století, uvádí jej J. R. Seeley ve svém díle původně vydaném roku 1883: *The Expansion of England. Two Courses of Lectures*, Cambridge: Cambridge Univ. Press 2010, s. 20.

⁵¹ Království Velké Británie vzniklo roku 1707 na základě smlouvy Act of Union, kterou bylo připojeno Skotsko k od roku 1535 existujícímu svazku Anglie a Walesu.

návyky jako konzumace polévky, pití čaje, kávy, čokolády a zpočátku pro medicínské účely používaný cukr vedl k plošnému oslazení západoevropské chuti, což se rovněž v Anglii projevilo na vzniku nových rituálů a receptů, které reprezentovaly součást národní pýchy vymezující se proti francouzské hegemonii.⁵²

Na rozdíl od Francie, anglická národní kuchyně se etablovala z měšťanského a venkovského stylu.⁵³ Anglické kuchařské knihy se zaměřovaly na propagaci anglické jednoduchosti, dostupností pro každého a také velmi často vyjadřovaly protifrancouzskou averzi. Mezi 1700–1800 vyšlo přes 300 titulů kulinářských publikací, a to ještě mnohdy ve vícero vydáních. Ačkoliv zpočátku byli autory muži vyučení francouzskými kuchaři a knihy psány spíše pro aristokracii a dvůr, od konce 17. století sledovaly vzestup střední třídy a staly dostupné pro každou středostavovskou domácnost. Měly usnadnit domácí práce a dodat užitečné rady, ženské publikum si je velmi oblíbilo a mezi bestsellery 18. století patřily vedle knih Hannah Glasse (1708–1770) také *The Compleat Housewife* (1727) od Elizy Smith (data narození a úmrtí nejsou známa) či roku 1769 vydaný *The Experienced English Housekeeper* z pera Elizabeth Raffald (1733–1781). Ačkoliv se většinou autorky z větší části opisovaly, zdokonalovaly tím formální stránku a poskytovaly stále přesnější a detailnější údaje ohledně měř, metod a doby přípravy. Kuchařské knihy v Anglii 18. století byly bez pochyb moderní svým obsahem i formátem a zaznamenaly vývoj, který dnes reflektují v podobě historických dokumentů. Odráží se v nich nejen nové recepty, změny chutí, technologie, ingredience a kultura, ale dokonce také dobové nálady úzce související s nacionalismem. Sandra Sherman, situující jídlo a stravování do kontextu nacionalismu a obchodních vztahů, na příkladu anglických kuchařských knih 18. století obsahujících antifrancouzský sentiment obhajuje myšlenku, že již ve své ranné historii byly politizovány a lze je interpretovat jako důležité národní zbraně na kulturním bitevním poli a vhodný komerční prostředek.⁵⁴

Přístup k francouzské kuchyni byl v Anglii ambivalentní: na jedné straně se považovalo za módní záležitost najímat si francouzské kuchaře, zároveň to však sklízelo kritiku a francouzská zženštilost byla terčem posměchu.⁵⁵ Francouzská kulinářská invaze posilovala patriotismus, který výrazně reflektovaly dobové kuchařské knihy. Velmi důrazný vlastenecký charakter má například populární kniha receptů *The Art of Cookery Made Plain and Easy* od Hannah Glasse, která od roku 1747 vyšla

⁵² STEAD, Jennifer, „Georgian Britain”, in: BLACK, Maggie; BREARS, Peter (eds.), *A Taste of History. 10.000 Years of Food in Britain*, London: English Heritage in association with British Museum Press 2003, s. 217–262, zde s. 218–219; STRONG, s. 228; VAREY, s. 46–47; GEDDES, Olive M., *The Laird's Kitchen. Three Hundred Years of Food in Scotland*, Edinburgh: HMSO 1994, s. 15.

⁵³ VAREY, s. 42.

⁵⁴ STEAD, s. 227–228; SHERMAN, s. 229, 233.

⁵⁵ STEAD, s. 227.

v dalších četných vydáních. Hannah Glasse zde vymezuje anglickou kuchyni vůči francouzské především kritikou francouzské okázalosti a neúspornosti. Anglickou kuchyni oproti tomu vyzdvihuje pro její ctnostnou jednoduchost a prostý charakter oproti marnivé pompéznosti. Vyčítá anglickým vyšším vrstvám, že zbytečně platí francouzským kuchařům za jejich triky, a je ve své kritice velmi expresivní, například v úvodní části knihy píše: „*Slyšela jsem o kuchaři, který ke smažení dvanácti vajec použil šest liber másla, zatímco každý (kdo se ve vaření vyzná) ví, že půl libry je naprosto dostačující či snad i více, než je třeba použít: ale to by pak nebylo francouzské. Tak moc je slepá pošetilost dnešní doby, že namísto povzbuzení dobrého anglického kuchaře je využíváno služeb francouzských hlupáčků.*“⁵⁶ Užívání francouzských názvů jídel ve své knize Glasse obhájí tím, že tato jídla jsou zkrátka pod svými názvy známá – ať už se jedná o francouzské, holandské či anglické jméno: „*Jsou dobrá a připravovaná s tak úsporným nákladem, jak dané jídlo dovolí.*“⁵⁷ Glasse si neodpouští protifrancouzské špičkování v průběhu celé své knihy, například přímo v názvu kapitoly III. uvádí: „*Přečtěte si tuto kapitolu a zjistíte, jak drahá je omáčka francouzského kuchaře.*“⁵⁸ Sandra Sherman tvrdí, že kombinace faktorů srozumitelného jazyka, jednoduchosti receptů a cenově dostupného vaření bylo silnou psychologickou kritikou aspirací střední třídy vůči rostoucímu významu národní identity definované antifrancouzským sentimentem. Vše extravagantní se považovalo za synonymum Francie a dle Hannah Glasse vyvarování se veškeré extravagance, to bylo to pravé anglické.⁵⁹ Protifrancouzský osten najdeme také u anglického spisovatele Jonathana Swifta (1667–1745), jenž ve své satirické příručce pro služebnictvo *Directions to Servants* (1731) mimo jiné radil: „*Když kus sazí spadne do polévky – dobře to zamíchej, polévka tak dostane vysoce francouzskou chuť.*“⁶⁰

Robert Campbell (životní data nejsou přesně známa), autor publikace *The London Tradesman* z roku 1747, v sekci *Cook* rovněž vyzdvihoval jednoduchost a přirozenost anglické kuchyně, která však byla přemožena francouzskou módní kulinářskou invazí: „*V dobách dobré královny Alžběty, kdy mohutný Roast Beef byl jídlo Angličana; naše kuchyně byla prostá a jednoduchá jako naše způsoby [...] Ale později jsme se zušlechťovali z oné jednoduché chuti a přivykli naše ústa masům a nápojům oděným dle francouzské módy: Přirozená chuť ryby či masa se znechutila našemu módnímu žaludku.*“⁶¹ Pokračuje kritikou potlačování přirozenosti jídla, a tedy i něčeho, co je přirozeně anglické. Ryba, která se podle něho dostane do rukou francouzského

⁵⁶ GLASSE, Hannah, *The Art of Cookery Made Plain and Easy*, London: Printed for A. Millar 1769, s. iv.

⁵⁷ Tamtéž, s. v.

⁵⁸ Tamtéž, s. 103.

⁵⁹ SHERMAN, s. 168–169.

⁶⁰ SWIFT, Jonathan, *Directions to Servants in General*, London: Printed for R. Dodsley 1745, s. 41.

⁶¹ CAMPBELL, Robert, *The London Tradesman*, London: Printed by T. Gardner 1747, s. 276–277.

kuchaře, již přestává být rybou, neboť ztratí vůni, chuť a vzhled ryby. „*To, a vše ostatní je oděno v maškarádu, ochucené tekutými jedy, a každé jídlo gravidní s ničím, sémě jídel je vleklé a prudké zároveň. Tato zvrácená chuť otravující blahodárnou stravou, drahými a zhoubnými omáčkami a absurdními kombinacemi není omezena pouze natabule výše postavených, ale nákaza se stala epidemickou; chudí i bohatí žijí, jako by byli jiného druhu než jejich předci...*“⁶² Nakonec dodává, že jeho cílem není kázat proti luxusu a francouzské kuchyni, neboť „*mají příliš vlivný podíl v národě; musíme brát kuchaře takové, jací jsou, ne jací by měli být; není to vina jejich, ale těch, kdo je zaměstnávají.*“⁶³ Podle jeho názoru lze každého pod nadvládou francouzského kuchaře nazvat ryze pacientem. Ačkoliv stejně jako francouzský národ i francouzské jídlo mělo být prohnané/nevzpytatelné, mnoho vznešených *pacientů* prý ochotně platilo perfekcionalismus francouzského kuchaře dvakrát tak štedřeji než schopnosti mistrů prosté anglické kuchyně.⁶⁴

V dobových kuchařských knihách nechybí recepty na anglické národní pokrmy. Jak uvádí Jennifer Stead, přibližně od roku 1740 se etablovaly *Roast Beef a Pudding*, především *Plum Pudding*, jako anglická národní jídla.⁶⁵ Nejenže recepty na zpracování *Beef* (hovězího) zahajují kuchařskou knihu Hannah Glasse, ale hrdost na vlastní pokrmy v konfrontaci s francouzskou kulinářskou hegemonií pronikla i do jiných oblastí a žánrů. Například *Roast Beef* je hlavním námětem patriotické balady *The Old English Roast Beef* Henryho Fieldinga (1707–1754) uvedené roku 1731 v rámci hry *The Grub-Street Opera*:

<i>When mighty Roast Beef was the Englishman's food, It ennobled our brains and enriched our blood. Our soldiers were brave and our courtiers were good Oh! the Roast Beef of old England, And old English Roast Beef!</i>	<i>Když mocný Roast Beef Angličanův pokrm byl Krve mu dodal a mysl zušlechtil Voják pak udatný i dvořan dobrý se skvil Oh! Roast Beef staré Anglie! A staroanglický Roast Beef!</i>
[...]	
<i>But since we have learnt from effeminate France To eat their ragouts as well as to dance,</i>	<i>Leč od časů kdy Francie změkčila nás pozřít své ragú i tance učila</i>

⁶² CAMPBELL, s. 277.

⁶³ Tamtéž, s. 277.

⁶⁴ SHERMAN, s. 228; CAMPBELL, s. 277–278.

⁶⁵ STEAD, s. 234.

<i>We're fed up with nothing but vain complaisance</i>	<i>Marnou tak úslužností pouze nás krmila</i>
[...]	
<i>When good Queen Elizabeth sat on the throne, Ere coffee and tea, and such slip-slops were known, The world was in terror, if e'en she did frown, Oh! the Roast Beef of old England, And old English Roast Beef!</i> ⁶⁶	<i>Když zlatému věku královna Alžběta vládla Nastala éra břeček, jako je čaj a káva Svět děsil se jen, když obočí mračivě stáhla Oh! Roast Beef staré Anglie! A staroanglický Roast Beef!</i>

Také Ludwig Feuerbach (1804–1872) zmiňuje v souvislosti s vlivem stravy na charakter národa: „*Kdo by neznal přednosti anglických dělníků, které Roast Beef posiluje, před italskými chudáky, jejichž převládající rostlinná strava vysvětluje z velké části jejich sklony k lenivosti.*“⁶⁷ Český spisovatel, básník a novinář Jan Neruda zmínil historku o jmenování *Beef* na šlechtice mezi anglické kuchyně: „*A od té doby říkají v zemi anglické v skutku celým těm pečeným bedrům z velkého vola, jakáž přicházejí na o slavnostech přicházejí na tabuli královskou, nejinak než ‚Sir Beef‘ a hovézímu od ledviny ‚Sir Loin of beef‘, a vzdávají beefsteakům poctu barónskou.*“⁶⁸ Hovězí se stalo národním mýtem a bylo úzce identifikováno s válečnickou zdatností proti vnějšímu nepříteli za kanálem. Společně se skopovým masem bylo opěvováno jako strava silné a vytrvalé rasy smrtelníků, kteří vyhráli bitvy u Kresčaku a Agincourtu.⁶⁹ Angličtí cestovatelé si proto většinou neodpustili kritiku francouzské úpravy hovězího, například, jak uvádí odborník na britské dějiny stravování Colin Spencer, skotský spisovatel Tobias Smollett (1721–1771) si poznamenal, že Francouzi jej umí na jediný způsob – tak akorát do polévky, a že mu nosí maso polosyrové, neboť Francouz by to prý raději snědl syrové, „*než aby riskoval, že ztratí kapku šťávy při převaření.*“⁷⁰ Dále pak prý duchovní Peter Heylin (1599–1662) již v 17. století napsal: „*Slyšel jsem hodně o schopnostech francouzských kuchařů, ale nesmí trénovat svůj talent na hovézím či*

⁶⁶ CHAPPELL, William (ed.), *A Collection of National English Airs: Music*, London: Published by Chappell 1840, s. 79.

⁶⁷ FEUERBACH, Ludwig, *Ludwig Feuerbach in seinem Briefwechsel und Nachlass: sowie in seiner philosophischen Charakterentwicklung*, dargestellt von Karl Grün, Band 1, Leipzig, Heidelberg: C. F. Winter'sche Verlagshandlung 1874, s. 90.

⁶⁸ NERUDA, s. 294–295.

⁶⁹ ADDISON, Joseph; STEELE, Sir Richard, *The Tatler. With Notes and a General Index*, Philadelphia: Desilver, Thomas 1837, s. 271; SHERMAN, s. 234. K bitvě u Kresčaku došlo 26. srpna 1346 nedaleko města Crécy-en-Ponthieu v severní Francii. U Agincourtu byla svedena 25. října 1415 v severní Francii, v dnešním departementu Pas-de-Calais. Jedná se o jedna z nejvýznamnějších vítězství nad Francií v anglických dějinách.

⁷⁰ FLANDRIN, „Dietary Choices“, s. 414–415.

skopovém.⁷¹ Na druhé straně barikády si francouzský hrabě François de la Rochefoucauld (1765–1848) v záznamech ze svého pobytu anglickém Suffolku v roce 1784 kriticky poznamenal: „Večeře je jedna z nejnudnějších anglických věcí: vždy trvá čtyři nebo pět hodin.“⁷² První dvě hodiny komentuje jako strávené jídáním, kdy je nutné vychvalovat hostitele a zároveň neustále čelit dotazům, zda je jídlo chutné a zda si host žádá přídavek. „Vzdávám to a jím poctivě od chvíle, kdy dorazím, do chvíle, kdy vstávám od stolu,“ uvádí rezignovaně a o anglické kuchyni hovoří jako o založené na vařeném či pečeném mase, bez používání omáček. Ve srovnání s Francií se podávalo v mnohem větších porcích, kdy dle svého dojmu dostal na stůl pečení „vážící snad dvacet či třicet liber“.⁷³

Součástí anglické národní identity se stal čaj, na počátku 18. století pouze luxusní komodita a symbol elegantní sociability (z důvodu zatížení vysokými daněmi). V roce 1717 Thomas Twining (1675–1741) otevřel první *Tea Shop for Ladies* a následně čaj reprezentoval exkluzivní módní záležitost podporující především ženskou sociabilitu bohatých *Ladies*. Postupem času začal být dostupnější a nakonec si našel své místo jako základní nápoj každodenního života lidí všech společenských vrstev. Čaj i káva se pily zpočátku velmi slabé a bez mléka, nicméně postupem času začaly být považovány za stimulační drogy a přidání mléka mělo tento zhoubný efekt zmírnit. Čaj jako nový rituál lidské každodennosti vedl k vytvoření nové kultury, hospodyně se při čajových dýcháncích pyšnily nejen novými čajovými dobrotami, ale i čínskými čajovými servisy. Jak uvádí britská historička Maggie Black, jeho role jako pozdější základní potraviny byla rovněž psychologická, nejen pro rituální pohodu každodennosti, ale i jako zdroj slazené energie pro unaveného dělníka: „Silný čaj, dávající iluzi tepla a plnosti, byl hlavním komfortem jak rolnické, tak měšťanské společnosti.“⁷⁴

Čaj nikdy ve Francii tak nezdomácněl jako v Anglii (a celé Británii). Termín čaj však v Británii neznamená pouze nápoj, jedná se rovněž o výraz pro odpolední *svačinu*, neboli rituál *Afternoon Tea*, který vznikl k vyplnění prodlužující se mezery mezi lehkým obědem a vydatnou večeří.⁷⁵ Kuchařské knihy reflektovaly nástup čaje a cukru a začaly se plnit recepty na dezerty, sladké zákusky a koláče, velmi oblíbený byl kromě

⁷¹ FLANDRIN, „Dietary Choices“, s. 414–415.

⁷² ROCHEFOUCAULD, François de la; SCARFE, Norman, *A Frenchman's Year in Suffolk. French Impressions of Suffolk Life in 1784*, Woodbridge: The Boydell Press 2011, s. 22.

⁷³ Tamtéž, s. 22.

⁷⁴ BLACK, Maggie, „Victorian Britain“, in: BLACK, Maggie; BREARS, Peter (eds.), *A Taste of History. 10.000 Years of Food in Britain*, London: English Heritage in association with British Museum Press 2003, s. 263–302, zde s. 267; GEDDES, s. 97; SPENCER, Colin, *British Food. An Extraordinary Thousand Years of History*, London: Grub Street 2002, s. 218: dělníci se po čaji s cukrem měli cítit posílnění; STEAD, s. 236.

⁷⁵ BREARS, Peter, „Seventeenth-century Britain“, in: BLACK, Maggie; BREARS, Peter (eds.), *A Taste of History. 10.000 Years of Food in Britain*, London: English Heritage in association with British Museum Press 2003, s. 179–216, zde s. 181; STEAD, s. 229–230. Dále například *Cream Tea* (také *Devonshire Tea*), který se skládá z čaje, čerstvých scone, jamu a *Clotted Cream*. Tyto tradice jsou dodnes součástí anglické (a rovněž britské) národní identity a každodennosti, čerstvou nabídku čajů a čerstvých scones, dortů, koláčů či sendvičů si lze vychutnat například v útulných *tea rooms*.

Cheesecake (tvarohový koláč) především *Pudding* (pudivka). Kuchařské knihy Hannah Glasse nabízí širokou škálu receptů na přípravu rozmanitých druhů pudinků na sladký a slaný způsob. *Pudding* společně s *Jelly* (želé) byl a je dalším anglickým (a také britským) fenoménem. Koncem 17. století François Maximilien Misson de Valbourg (1650–1722) si ze své návštěvy Anglie sice poznamenal, že „obecně řečeno, anglické tabule nejsou podávány lahodně,⁷⁶“ ale pak si nenechal ujít příležitost ochutnat *Pudding*: „*Pudding* je těžko popsateľný pokrm, protože se skládá z mnoha přísad; mouka, mléko, vejce, máslo, cukr, lůj, morek, hrozinky.⁷⁷“ Doslova žasne, jak rozličnými způsoby jej Angličané připravují, jak ho nikdy nemají dost, a nakonec je jím sám nadšen: „*Požehnan budiž ten vynalezený pudding [...] Jaká to excelentní věc, ten anglický pudding! Přijít v době puddingu je stejné jako přijít v ten nejšťastnější okamžik na světě.*“⁷⁸ *Oxford Dictionary of Word Origins* uvádí, že původ tohoto slova pochází z *putting a filling* – tedy plnění obalu náplní, konkrétně se jednalo o uzeninu typu české krvavé tlačanky. Později se slovo používalo pro různá jídla utvářená plněním obalu ingrediencemi a následným vařením – tedy pro slané (steakový) i sladké (pomerančový). Do konce 19. století se však *Pudding* rozšířil především na rozličné varianty sladkého desertního pokrmu, a to především díky sladké invazi cukru během 18. století. Skalní britskou tradicí je *Plum Pudding* (*Christmas Pudding*), která má svůj původ již ve středověké *Plum Pottage* či *Porridge*, a od raného 18. století je neodmyslitelně spjat s Vánoci. U Hannah Glasse najdeme recept *Christmas Plum-Porridge*, Skotsko se dokonce může pochlubit veršovaným rukopisným receptem na *Mother Eve's Pudding* od Stephany Malcolm.⁷⁹ Jakousi ironií se může zdát, že slovo *Pudding* označující anglický (i obecně britský) národní pokrm má svůj etymologický původ ve starofrancouzském *Boudin* – termín pro *Black Pudding*, tedy pro zmíněnou krvavou tlačanku.⁸⁰

Pudding se stal populární jako jednoduché jídlo prostého stylu, splňoval tedy ideál anglické národní kuchyně reflektovaný v názvu kuchařky Hannah Glasse – *Plain and Easy* (prostě a jednoduše). Zajímavý postřeh ohledně původu orientace anglické kulinářské kultury směrem k prostotě a jednoduchosti nabízí Spencer. Dle jeho názoru rozdíl mezi národní kuchyní Francie a Anglie má religiózní kořeny v období reformace.

⁷⁶ MISSON DE VALBOURG, Henri (ed.), *M. Misson's Memoirs and Observations in His Travels Over England*, London: Printed for D. Brown 1719, s. 314. Jako autor bývá uváděn Henri, ale autorství je přisuzováno jeho bratru – François Maximilien Misson.

⁷⁷ Tamtéž, s. 315.

⁷⁸ Tamtéž, s. 315.

⁷⁹ National Library of Scotland in Edinburgh, Edinburgh, Manuscript recipes books collection: from the Malcolm of Burnfoot papers, Acc. 10708/2, Malcolm, Stephana, 1790, „Mother Eve's Pudding' and Plum Pudding“, in: Stephana Malcolm's recipe book.

⁸⁰ GEDDES, s. 75; CRESSWELL, Julia, *Oxford Dictionary of Word Origins*, New York: Oxford University Press 2010, s. 346; GLASSE, s. 122. Vánoční *Pudding* je sladký hutný pudink obsahující ovoce, rozinky, koření. Plum (často také jako plump, plumb) v tomto kontextu neměly být přímo švestky, ale předviktoriánský termín pro rozinky. Nicméně například Hannah Glasse v receptu na vánoční Plum-Porridge radí kromě rozinek také dvě libry sušených švestek.

Spencer uvádí, že tento styl vznikl z důvodu odvrácení Anglie od Říma za vlády Jindřicha VIII. (1491–1547). Prosté jídlo bylo po období reformace „užíváno téměř jako propaganda k projevení protestantské anglickosti“.⁸¹ Neznamená to však, že by anglická kuchyně byla špatná, „byla dobrá, ale francouzská byla módní a tehdy móda měla velkou moc“.⁸² Styl anglického vaření nereprezentoval určitou kastu, pomineme-li smetánku, která si najímala francouzské kuchaře. Mezi aristokracií, *gentry* (šlechta, panstvo) a střední třídou existoval jeden styl sdílený prakticky stejným způsobem.⁸³ Ve Francii se spíše vyskytovala pestrá paleta regionálních kuchyní, v Anglii se vyvinula národní kuchyně definovaná srovnatelnými chutěmi mezi městem a venkovem. Angličané se považovali za „vřelé a prospívající jedlíky hovězího, které je činilo silnými a čilými, zatímco Francouzi měli rádi křehké omáčky, ale ze své stravy dostávali jen málo výživy, že byli slabí a směšní. Francouzská verze zněla tak, že Angličané jsou obhroublí v porovnání s jejich jemnou kultivovaností“.⁸⁴ Své osobní zkušenosti opět zaznamenal Misson de Valbourg ve svých memoárech: „Lidé v Anglii jsou přesvědčení, že Francouzi nežijí na ničem jiném než na bylinách a kořenech. Ti lidé jsou pošetilí; vždy jsem to slyšával, ale nikdy jsem ještě neměl větší důkaz o té pošetlosti jako nyní; je velmi jisté, že byliny, luštěniny a kořeny jsou více požívány v Anglii než ve Francii.“⁸⁵

Závěrem lze ještě zmínit zajímavý postřeh německého romantického spisovatele Heinricha Heineho (1797–1856), který byl toho názoru, že „každá země má vlastní specifickou kuchyni a vlastní specifické ženskosti [...] Z nejdříve ideálního hlediska mají ženy všude nepochybnou podobnost z kuchyní své země. Nejsou snad britské krásky stejně tak zdravé, výživné, solidní, konzistentní, neumělé, a přesto tak znamenité jako dobrá staroanglická strava: Roastbeef, skopová pečeně, Pudding v planoucím koňaku, ve vodě vařená zelenina?“⁸⁶ Z francouzské kuchyně se pak něho směje *frikassé*, vzdychá duchaplné *ragú* a jídla s ním laškují svými tisícerými variacemi úprav, čímž se přeci tak podobají Francouzům. Stejně jako jejich *cuisine*, dle Heineho francouzské *Mesdames* a *Mesdemoiselles* ztělesňují vkus, grácii a eleganci.⁸⁷

Aplikací klasické antropologické dichotomie, neboli sebeidentifikace pomocí vztahu *vlastní* vs. *cizí* (*my* vs. *oni*), lze na základě uvedených údajů výsledky této části práce shrnout do tří bodů:

⁸¹ SPENCER, s. 220, 340. Reformace byla vedle zámožských objevů zásadním faktorem světových dějin, který ovlivnil evropské stravovací návyky v raně moderní době, neboť odstranila mnohé církevní regulace, které měly vliv na stravování Evropanů. FLANDRIN, „The Early Modern Period“, s. 349–350.

⁸² SPENCER, s. 218.

⁸³ STRONG, s. 231.

⁸⁴ VAREY, s. 42, 46.

⁸⁵ MISSON DE VALBOURG, s. 125.

⁸⁶ HEINE, Heinrich, *Aus den Memoiren des Herren von Schnabelewopski. Und andere Stücke*, Villingen-Schwenningen: Nexx Verlag 2015, s. 34.

⁸⁷ Tamtéž, s. 34.

1) V Anglii a Francii lze hovořit o zřetelných projevech kulinářského nacionalismu, což dokazuje existenci národních kuchyní. Národní kuchyně zřetelně reflektují *vlastní* tradici charakteristickou pro danou společnost a jsou jako nedílné součásti *vlastní* identity kodifikovány již před začátkem 19. století velkým množstvím moderních národních kuchařských knih.

2) Tyto knihy jsou určeny pro *vlastní* hospodyně či kuchaře daného národa (státu), s čímž se tedy pojí skutečnost, že jsou psány ve *vlastním* národním jazyce dané země. Obsahují recepty na přípravu *vlastních* národních pokrmů a rovněž také uvádějí pokrmy jiných národů, čímž dochází ke krystalizování *vlastní* identity. Jejich vznik a rozšíření rovněž souviselo s rozvojem silné střední třídy a sloužily jako médium k šíření *vlastní* kulturní tradice skrze oblast lidské každodennosti.

3) *Vlastní* pokrmy byly rovněž glorifikovány a kuchyně se stala oblastí výsostného hájemství, kde se společnost identifikovala nejen na regionální, ale především na národní úrovni. V anglickém případě bylo jasně zřetelné, že se v konfrontaci s francouzským vlivem *vlastní* kuchyně stala fenoménem, který část společnosti považovala za nutné bránit, a to šířením protifrancouzské kulinářské propagandy v dílech literátů a kuchařských knihách.⁸⁸

⁸⁸ SHERMAN, s. 233.

3. Vlastenectví a kulinářství v Čechách před rokem 1826

Novodobý český národ se utvářel od konce 18. do poloviny 19. století a jako v mnoha dalších státech tento vývoj zásadně ovlivnilo osvícenství. Mikuláš Teich uvedl, že české osvícenství během svého přechodu od feudalismu ke kapitalismu sledovalo velmi osobitý národní kurz, tato „*cesta ze tmy na světlo byla součástí pozvolného, vzájemně si odporujícího procesu, během kterého zájmy církve a šlechty zájmy byly narušeny vládními nařízeními k posílení zájmů habsburského státu. Zájem o studium české historie a jazyka a samotné probuzení moderního českého národního vědomí bylo produktem a důsledkem osvícenství*“.⁸⁹ Program národního hnutí první poloviny 19. století opíral svoji argumentaci o živý standardizovaný jazyk, vlastní společnou národní paměť a historické právo, to znamená doložitelnou existenci někdejšího samostatného Českého království. Pro probuzení národního vědomí a sebevědomí v širokých vrstvách obyvatelstva bylo nutné argumentovat také českým kulturním bohatstvím a zde se vlastenci mohli opřít rovněž o svébytnou staročeskou kulinářskou tradici. Ta zůstávala i přes německé vlivy uchována v českých kuchyních, sledovala vývoj evropské chuti a absorbovala důležité změny, které později přineslo osvícenství kladoucí důraz na prospěšnost, užitečnost, osvětu, hygienu a estetiku. Zcela poplatně duchu národně-obrozenecké doby česká kuchyně a s ní i české hospodyňky začaly být v kontrastu s *cizím* (nečeským) vnímány jako nedílný atribut *vlastní* české identity. Probouzející se moderní národ však do roku 1826 neměl *vlastní* moderní kuchařskou knihu, která by české kuchyni dala chybějící standardizovanou podobu.

3.1. České národní obrození

České země (Čechy, Slezsko, Morava) se, stejně jako Maďarsko, staly provincií Habsburské monarchie po bitvě u Moháče roku 1526. Po porážce českých stavů v bitvě na Bílé hoře (1620) Habsburkové vyhlásili dědičné právo na český trůn a absolutistická vláda Ferdinanda II. (1618–1637) zahájila proces rekatolizace a poněmčování.⁹⁰ České země byly tedy úzce spojené s Rakouskem a tedy neustále pod vlivem německé kultury a byrokracie, zároveň však zažily přímý, pro další vývoj zcela klíčový, dopad reforem Marie Terezie (vláda 1740–1780) a Josefa II. (vláda 1780–1790). Jako osvícenští panovníci se začali zabývat zlepšováním životních podmínek svých poddaných, což sice mělo především ekonomické a mocenské důvody, ale současně to učinilo zlom v životě jednotlivce – zrušení nevolnictví, sekularizace, důraz na vzdělání,

⁸⁹ TEICH, Mikuláš, „Bohemia. From Darkness into Light“, in: PORTER, Roy; TEICH, Mikuláš (eds.), *The Enlightenment in National Context*, Cambridge: Cambridge University Press 1981, s. 141–163, zde s. 163.

⁹⁰ Tamtéž, s. 142.

podpora rozvoje vědy, lékařství a kultury. Josefínská náboženská tolerance nebyla sice úplná, ale zpřístupnila českou historii a s ní i staré knihy, do té doby považované za kacířské (husité, Jan Amos Komenský). Osvícenské klima akademické svobody rovněž podněcovalo k zakládání nových vědeckých institucí, v Čechách to byla od roku 1784 Česká společnost nauk.⁹¹ Zde se soustředila inteligence, která svůj zájem zaměřila na obrození české kultury a jazyka. Zatímco v západní Evropě dominovaly obory jako přírodní vědy či matematika, pro české prostředí se stalo naprosto klíčové studium vlastních dějin.⁹² Toto období je považováno za počátek procesu národního obrození.

České národní obrození je historiky zpravidla členěno do tří základních fází mezi lety 1780–1848. Období od roku 1780 až po první desetiletí 19. století bývá historiky označováno jako fáze defenzivní, kdy v důsledku uvolnění, které přinesly tereziánské a především josefínské reformy, začali čeští učenci projevovat zájem o historii, jazyk, kulturu vlastní etnické skupiny, přičemž se spíše jednalo o dobrovolnou aktivitu často podporovanou tuzemskou šlechtou.⁹³ Zatímco zemský patriotismus⁹⁴ charakteristický pro šlechtické prostředí vycházel často z nespokojeností s vídeňskými inovacemi a centralismem, čeští učenci pocházející z plebejských řad byli představiteli patriotismu regionálního, osvícenského, spojeného s českou etnickou identitou.⁹⁵ To znamená, že jejich vlastenectví bylo vědecky a osvětově motivované touhou po poznání a láskou k vlasti a etniku, které danou zemi obývalo. Osvícenský patriotismus byl také pro svůj zájem o zemský jazyk, kulturu a historii obrannou reakcí na vídeňské unifikační snahy a prosazování němčiny.⁹⁶ Otázku, do jaké míry se zde projevovala identita národní, ponechává Hroch otevřenou. V každém případě patriotismus tehdy byla ideologie pojící panstvo a plebejskou inteligenci.⁹⁷ Z řad šlechty a panstva s hojnými finančními prostředky vzešli významní mecenáši vlasteneckých aktivit, například hrabě František Antonín Nostitz-Rieneck (1725–1794), významný zastánce práv Českého království, se zasloužil o výstavbu pražského Nosticova divadla.⁹⁸ V této fázi, období působení

⁹¹ Vznikla z původní Soukromé společnosti učené založené 1774/5, což byla první oficiální česká vědecká instituce.

⁹² ONDO GREČENKOVÁ, Martina, „Osvícenský absolutismus a zrod moderního státu (1740–1792)“, in: PÁNEK, Jaroslav; TŮMA, Oldřich et al., (ed.), *Dějiny českých zemí*, Praha: Karolinum 2008, s. 205–220, zde s. 216.

⁹³ TEICH, s. 162.

⁹⁴ Zemský patriotismus české šlechty – usiloval o posílení svých politických a sociálních práv a privilegií na vlastním území. Regionální osvícenský patriotismus – cílem je činnost ve prospěch veřejného blaha, prospívat vlasti a lidem vzděláváním, osvětou. HROCH, Miroslav, *Na prahu národní existence. Touha a skutečnost*, Praha: Mladá fronta 1999, s. 80–81.

⁹⁵ Dle Hrocha rozdíl mezi regionálním a národním patriotismem spočívá v tom, že regionální patriot v 18. století pracoval pro lid kvůli jeho povznesení; zástupce národního hnutí již uvažuje skrze národní identitu spjatou s představou personifikovaného národa, tedy nejenže pracuje pro lid, ale také jeho prostřednictvím a jeho jménem formuluje požadavky. V Čechách se národní identita prosazovala v souladu s identitou regionální. HROCH, *V národním zájmu*, s. 31, 26; HROCH, *Na prahu*, s. 269.

⁹⁶ HÁJEK, Jan; HLAVAČKA, Milan, „Zrození moderního českého národa (1792–1848)“, in: PÁNEK, Jaroslav; TŮMA, Oldřich et al., (ed.), *Dějiny českých zemí*, Praha: Karolinum 2008, s. 221–244, zde s. 231.

⁹⁷ TEICH, s. 162.

⁹⁸ ONDO GREČENKOVÁ, s. 215. Hraběcí *Nosticovo národní divadlo* (dnes Stavovské divadlo) bylo otevřeno roku 1783.

generace Františka Martina Pelcla (1734–1801) a Josefa Dobrovského (1753–1829), byla čeština pozdvížena z lidové na akademickou úroveň.⁹⁹ Založení katedry jazyka českého na pražské Karlo-Ferdinandově univerzitě vedlo k profesionalizaci českého jazyka a literatury a klíčově postupující intelektualizaci a širší propagaci vlastenectví podpořila činnost zakladatele českého novinářství Václava Matěje Krameria (1753–1808).¹⁰⁰

Pro přechod k další fázi byla charakteristická myšlenka nutnosti probuzení *spícího* národa. Do tohoto úkolu se pustila nová generace vlastenců v čele s Josefem Jungmannem (1773–1847).¹⁰¹ Od osvícenského patriotismu převzala onu lásku k vlasti, kterou definovala jako kulturní a jazykovou pospolitost, čímž vytvořila základ pro novou národní identitu. Jednalo se o ofenzivní fázi, období národní agitace, probíhající přibližně do roku 1830, a dle Hrocha byla nejdůležitějším stádiem obrozeneckého procesu, které rozhoduje o úspěšném zformování moderního národa.¹⁰² Čeští vlastenci inspirovaní německými filozofy a vlastenci, jako Johann Gottfried von Herder (1744–1803), Johann Gottlieb Fichte (1762–1814), Ernst Moritz Arndt (1769–1860), a pozorujíc Němce v aktivním národním boji proti Francii na sklonku napoleonských válek ve jméno německého národa, již nežili z pouhých ideálů, ale vyvíjeli reálnou činnost v propagaci lásky k české vlasti, historii a jazyku za účelem přesvědčit zástupy českého etnika, že jsou „*příslušníky daného národa, jenž má svoji hodnotu a právo na stejné atributy jako národy již existující*“.¹⁰³

Hlavní agitační roli hrála plebejská vlastenecká inteligence hlásící se k národu jako „*jazykové pospolitosti rovnoprávných jedinců*“ a prosazující zrovnoprávnění češtiny a přijetí moderní národní identity.¹⁰⁴ Jazyk, kultura a historie se staly v Jungmannově národním programu vlasteneckým argumentem a v konfrontaci s německou nadřazeností spoluutvářely vědomí příslušnosti k jazykově definované české etnické skupině a k českému národu.¹⁰⁵ Vlastenci intenzivně pracovali na pokročilé intelektualizaci skrze standardizaci gramatických pravidel, rozvoj žurnalistiky (*Krameriovy noviny*), vydávání slovníků, překlady cizojazyčné literatury, vlasteneckých

⁹⁹ TEICH, s. 157; HROCH, *V národním zájmu*, s. 15, 60; HÁJEK, HLAVAČKA, s. 231.

¹⁰⁰ ONDO GREČENKOVÁ, s. 217, 215–216; HÁJEK, HLAVAČKA, s. 231; TEICH, s. 142–157.

¹⁰¹ Termín vlastenec definoval jedince, který se podílel na aktivitách podporujících utváření národa a „*kteřý nejen vykonával své povinnosti, ale činil tak s radostí a byl ochoten udělat také trochu víc, než musel*“. Nejednalo se tehdy o masové cílevědomé akce, ale spíše úzký okruh neformálních skupinek, které sdílely entuziasmus pro „národ“ a velmi často je pojilo i přátelství. Hroch jasně vymezil dobová kritéria vlastence: (a) byl jím každý, kdo psal a publikoval česky, (b) každý, kdo publikoval česky a zároveň se prohlašoval za příslušníka jazykově definovaného moderního českého národa, (c) každý, kdo více či méně aktivně podporoval české národní aktivity – ať již psal česky nebo německy či vůbec nepublikoval. HROCH, *Na prahu*, s. 150–152.

¹⁰² HROCH, *Na prahu*, s. 269; *V národním zájmu*, s. 16, 22.

¹⁰³ HROCH, *V národním zájmu*, s. 16; Téma německého národně-osvobozenického boje podrobněji rozebráno v: ŠEDIVÝ, Miroslav, *Zrod německého nacionalismu*, Plzeň: ZČU 2013, s. 57–73.

¹⁰⁴ HROCH, *Na prahu*, s. 169. Plebejská inteligence – z řemeslnického a selského prostředí.

¹⁰⁵ HROCH, *V národním zájmu*, s. 60. Jungmannova kritika je zaměřena ne primárně proti německému etniku, ale proti centralistické vídeňské vládě, kterou považoval za těleso komplikující české národní hnutí. HROCH, *Na prahu*, s. 246–248.

časopisů. Mezi překlady se vedle autorů zvučných jmen objevovaly německé kuchařské knihy a také narůstala tvorba vlastní české literatury, kam lze zařadit dílo Václava Pacovského a především pak Magdaleny Dobromily Rettigové.

Cílem vlastenců byla kulturní a jazyková emancipace vlastního národa, jejich aktivní agitace probouzela národní sebevědomí, a nabízela tak nový typ skupinové identity v rámci projektu národního hnutí, čímž poskytla možnost transformace identity etnické v identitu národní. Národotvorný proces do své poslední fáze přešel po roce 1830 a především po bouřlivých událostech 1848 spěl k završení ve formě masového hnutí, kdy národní identita už neměla status pouhé alternativy, nýbrž se jednalo o nezvratný stav, kdy se s příslušností k českému národu ztotožnily všechny vrstvy společnosti. Dle Hrocha toho bylo dosaženo v 60. letech 19. století, přičemž v prvních dvou fázích bylo nezbytné naplnit kulturně-jazykové a sociální cíle národního hnutí a do roku 1848 se především formulovaly i ty politické.¹⁰⁶

3.2. Vývoj české kuchyně před rokem 1826

Česká kuchyně reprezentuje prastarou tradici formovanou přírodními podmínkami a rozmanitostí, kreativitou prostého lidu, náboženskými a lidovými zvyky.¹⁰⁷ Kuchyně v průběhu věků reflektovala nejen změny stravovacích návyků, ale i historické události, které výrazně zasáhly do života společnosti na českém území. Tyto vlivy, odrážející se v české kulinářské tradici, jež se v 19. století stala důležitým elementem kulturním národní identity, lze vyčíst ze starých kuchařských knih.

Výskyt staročeských kuchařských knih je datován od přelomu 15. a 16. století, pro srovnání lze zmínit, že první kuchařská kniha v angličtině *This is the Boke of Cokery* vyšla roku 1500. Nejstarší českou rukopisnou kuchařkou je dle výzkumů Čeňka Zíbrta pravděpodobně spis o krmivech přidaný ve svazku knih o moru *Lékařství výborné a zpráva, kterak se člověk před novou ranou a nemocí..., jménem anjelský por, opatřiti má* (1529). Najdou se zde i recepty na šišky, kaše, ryby, zajíce a veverka.¹⁰⁸

Nejstarší tištěnou knihou pak má být kuchařská kniha Jana Severina Mladšího (životní data nejsou přesně známa) z počátku 16. století, která se stala inspirativním

¹⁰⁶ HÁJEK, HLAVAČKA, s. 231–232; HROCH, *V národním zájmu*, s. 9, 15–16, 22–23, 59, 65; *Na prahu*, s. 6, 169, 192. Hroch považuje etnickou skupinu, která má většinou více paralelních identit, za nižší vývojové stádium identity národní v procesu utváření moderního národa.

¹⁰⁷ FENDL, NOSKOVÁ, s. 125–126; STYBLÍKOVÁ, K.; FIALOVÁ, J., *Die Böhmische Küche*, Köln: Vehling Verlag 1983, s. 8–11.

¹⁰⁸ BERANOVÁ, Magdalena, *Tradiční české kuchařky. Jak se vařilo před M. D. Rettigovou*, Praha: Libri 2001, s. 15; SHERMAN, s. xxxi; ZÍBRT, Čeněk, *Staročeské umění kuchařské*, Praha: Dauphin 2012, s. 15.

vzorem pro následovníky, například pro Jana Kantora. U Severina lze mimo receptů na šišky, knedlíčky rozličných úprav, zajíce či kuřata, také dnes velmi nevšední návody na zpracování „bobrového ocasu“ či „paznehty nedvědí“ [sic!].¹⁰⁹ V roce 1535 vydal Janův strýc pražský knihtiskař Pavel Severin z Kapí Hory (1500–1554) druhou staročeskou knihu receptů *Kuchařství, o staročeských krměch*, kde se rovněž vyskytují dokonce dva recepty na „bobrový ocas“.¹¹⁰

Dále je uváděn Jan Kantor (životní data nejsou přesně známa), jehož publikaci *Kuchařství o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají* z poloviny 16. století Zíbrt považuje za rozšířený přetisk knihy Severina Mladšího a Pavla Severina z Kapí Hory. Nicméně toto dílo je zajímavé především úvodem, který obsahuje vroucí modlitbu *Píseň před pokrmu*, zdůrazňuje význam jídla pro život člověka ve vztahu k Boží vůli, zmiňuje Aristotela (duše se raduje či rmoutí dle stavu těla) a Marcilia Ficina (jaký je pokrm, taková je lidská krev a taková je lidská duše) a nabádá vyvarovat se „nezdraví“ a „nákladu zbytečného“.¹¹¹

Další *Kniha kuchmisterská a kuchařská* (1591) alchymisty Bavora mladšího Radovského z Hustiřan (1526–1600) nabízí mimo pochutnání si na „paznehtech nedvědí“ [sic!] hlavně opět širokou škálu kaší a také rozličné recepty na šišky. Také klade důraz na uctívání Božího daru, pečlivost a čistotu, vychvaluje na příkladu německého traktátu od jakéhosi Jeronýma Bocka důležitost a užitečnost kuchařských spisů pro člověka jako předávání zkušeností a učenosti k zachování zdraví, rovněž zmiňuje Aristotela a Marcilia Ficina.¹¹² V obou případech, jak u Kantora, tak u Bavora, je naznačeno, že jíst má člověk střídmě, avšak v duchu šalamounském by si člověk měl jídlo a pití vychutnat jako Boží odměnu za odvedenou práci.

Obecně lze říci, že jsou v těchto starých spisech často zastoupeny recepty na různé masové pečeně,¹¹³ zpracování vajec, ale v každém případě šišky a kaše lze považovat za takový fenomén, jakým byl pro Anglii *Pudding*. Kaše se připravovaly na sladký i slaný způsob, studené i teplé: kaše kobližná postní, mandlová, jablečná, švestková, fíková, šípková, maková, z řeckého vína, suché řípy, z jelení krve jelena lapeného v říjnu, jater, z telecích mozků, postní z kapřích jiker, přičemž ty na sladko jsou velmi často sypané cukrem a skořicí, ty slané často zalité řeckým vínem.¹¹⁴ Velmi zřetelné je tedy zpracování tuzemských plodin a zvířat, kosmopolitismus se příliš výrazně neprojevuje, pouze snad v podobě fíků, řeckého vína, skořice a koření.

¹⁰⁹ ZÍBRT, s. 129, 115.

¹¹⁰ Tamtéž, s. 177, 205, 93.

¹¹¹ BERANOVÁ, s. 15; ZÍBRT, s. 210–211.

¹¹² ZÍBRT, s. 217, 222.

¹¹³ Převážně tuzemská zvíř – zajíci, jeleni, kapři, štiky, veverky, ptáci,

¹¹⁴ Viz například ZÍBRT, s. 185, 189–203,

Dalším společným znakem staročeských kuchařek je formální úprava receptů: vzhledem k dobovým podmínkám a nesjednocenému měrnému a váhovému systému zde není jakkoliv respektována abecední či jiná struktura řazení a téměř nejsou uváděna množství a doba přípravy. Například recept na vinnou kaši Severina Mladšího zní: „*Nasuše topenek bílých, vař je v víně, přida švestek a proced', a nasyp pět bratrův a přisladí okořeň a přimast'.*“¹¹⁵ Pavel Severin z Kapí Hory uvádí: „*Koláč z mandlové a rajžové mouky takto máš dělati. Vezmi rajže a přebeř ji čistě, a potom umej dobře a vsyp ji v hrnec čistý a nesol mnoho, a vař ji, ať suchá bude, a k tomu přičiň mandlového mléka, a míšej spolu, nechť tak vře, ať husto bude, a potom daj místu a pospi cukrem dobře a daj na mísu a jez.*“¹¹⁶

Ze 17. století se zachovaly zmínky o úpravě jídla, kuchyni a kuchařské práci také ve spisech Jana Amose Komenského (1592–1670) *Janua Linguarum Reserata (Brána jazyků otevřená)* či *Orbis pictus čili svět v obrazích*, kde na úvodních listech stojí věnování „*Vlasti drahé a člověčenstvu milovanému*“.¹¹⁷

Za další poklady skýtající pohled do české kulinářské historie mohou být považovány tři takzvané šlechtické soubory, které reflektují kuchyni vyšší společnosti. Zaprvé *Rukopisný sborník kuchařských receptů „šlechtických“*¹¹⁸ z první poloviny 17. století, který má být sestaven ze spisků více autorů a autorek, neboť se tyto recepty dědily po generace a často jsou připojena příjmení služebných kuchařek a šlechtičen. Zíbrt se domnívá, že tento rukopisný sborník byl výchozím dílem pro následující příbuzné rukopisy, kterými měly být druhý šlechtický soubor Strahovský rukopisný sborník šlechtických receptů s názvem *Knihy líkarský sepsaný z rozličnejch zkušených spisů leta 1642* a v pořadí třetí rukopisná šlechtická *Knihna na zadělávání a kuchynský věci* z roku 1645.¹¹⁹ Tyto sborníky jsou charakteristické gramaticky ne příliš správnou češtinou s častým užíváním germanismů, čímž de facto reflektují dobu pobělohorskou – úpadek české řeči, komolení českých slov, používání německých výrazů. Nicméně je třeba vzít v úvahu zřetelné svědectví o zavádění novinek. Kromě opět široké nabídky kaší a rostoucího množství polévek, se objevují převážně sladké pokrmy jako kvasnicové koláče,¹²⁰ baby, dorty,¹²¹ vedle marcipánového také dort z raků, zdokonalují se recepty na knedle (například „*hrubě dobrý knedle*“), včetně později tolik populárních

¹¹⁵ ZÍBRT, s. 151.

¹¹⁶ Tamtéž, s. 203.

¹¹⁷ KOMENSKÝ, Jan Amos, *Orbis pictus čili svět v obrazích*, Praha: B. F. Mohrmann 1852; COMENIO, J. A., *The Gate of Languages Unlocked*, Chap. 40, London 1673.

¹¹⁸ Název rukopisu: *Knihna kuchinská cukrová o všelijakých kaších, polívkách, krmích, dortích, marcipáních, koláčích, piškotích, preclících a o všelijakých takových dobrých věcí.*

¹¹⁹ BERANOVÁ, s. 15; Šlechtické soubory, in: ZÍBRT, s. 329–398, 398–399, 399–444.

¹²⁰ Rukopisná kniha kuchařská šlechtická z r. 1645, ZÍBRT, s. 400, 406.

¹²¹ 17. století je obdobím rozvoje dortu, BERANOVÁ, s. 64.

knedlí švestkových.¹²² V cukrářských dobrotách dominují německé speciality jako perníky či preclíky, dále piškoty (například návod na piškoty dle německé panny Katrle), oplatky, koblíhy (fíkové, perníkové či hrachové). Je zde rovněž patrný celoevropský trend *květinových jídel*, který reprezentuje například růžový chlebíček, chrpové mléko, rozmanité návody na cukr z růží, fialek, šípkový, tažený, květinové lístky či citrusové kůry v cukru, lektvary a sirupy z fialek, růží, kdoulí, levandule, pomerančů či šťovíku a také zavařování ovoce s cukrem. Jednalo se o tehdy velmi módní trendy evropské šlechty.¹²³

Organizace receptů ve šlechtických souborech je na vyšší úrovni a často již stanovují potřebné množství a přesnější postup, jako například: *vezmi libru cukru, 3 vejce, 3 loty zázvoru, žejdlík medu, 50 tělných růží, tři těsto tři hodiny* atd. Šlechtický sborník z roku 1645 je o něco více přesnější ohledně počtu a délky přípravy, upozorňuje například že jeden *funt* je jedna libra.¹²⁴ Nicméně patrně doba pečení stále vyžadovala spíše ústní sdělení a následnou zkušenost. Šlechtický charakter – vliv germanizace, zahraničních novinek a uvádění přesnějších údajů – může být prezentován na příkladu: *„Jak se má fialový zaft dělati od paní Amanový. Vzítí libru cukru a zlejtrovati ho, aby drobet maličko počal hustnouti, nechati ten cukr vystydnouti, pak vzítí půl libry fijaly modrý, pěkně oškubaný, aby při ní nic bílýho nebylo, stloucti tu fijalu (v) moždíři dobře, pak ji dáti do toho studenýho lejtrovanyho cukru a dáti zase na uhlí a vařiti dobře ,potom protlačiti skrze pěknej, čistotnej šátek dobře a dáti do sklenice a nechati ho státi nekde v studeně.“*¹²⁵ Dalším příkladem toho, jak šlechtické kuchařské knihy odrážejí celoevropský trend v zálibě ovoce a cukru, vliv francouzské a německé kuchyně a komolení češtiny, může být kniha receptů (1661) Alžběty Lidmily z Lisova (1639–1698). Poněmčené jsou nejen názvy jídel jako například *„kajzrštrych“*, ale i termíny pro kuchařské náčiní jako *„šestižejdlíková flaše“*.¹²⁶

V 18. století květinová jídla již získala punc staromódnosti, vzrostla konzumace zeleniny, kávy, čaje, čokolády, cukru, dezertů (šlehačka, šlehaný sníh, rosoly) a zmrzliny. Tehdy si také novosvětské brambory jako základní potravina našly cestu do polních brázd a na stůl.¹²⁷ Nastala éra osvícenského zjednodušování, hospodárnosti a důrazu na zlepšování kvality života, a právě k tomuto účelu také měly sloužit jako návody kuchařské knihy. Ačkoliv roku 1712 vycházející *Kniha kuchařská* Kateřiny Koniášové (životní data nejsou přesně známa) je stále spíše přetiskem starých receptů

¹²² Rukopisný sborník kuchařských receptů „šlechtických“ z první polovice století 17., in: ZÍBRT, s. 343–344.

¹²³ BERANOVÁ, s. 62; Šlechtické soubory, in: ZÍBRT, s. 329–398, 398–399, 399–444.

¹²⁴ Rukopisná kniha kuchařská šlechtická z r. 1645, in: ZÍBRT, s. 400.

¹²⁵ Tamtéž, s. 405.

¹²⁶ Alžběty Lidmily z Lisova Kuchařská kniha 1661, in: ZÍBRT, s. 445–484.

¹²⁷ STEAD, s. 233, BERANOVÁ, s. 30, 33. Brambory se do Čech dostaly již od poloviny 17. století, ale až ve 2. polovině 18. století se staly běžnou polní plodinou.

16. století, radí, jak vyrobit plesnivý sýr, aby se v nich nedržely červy, a především se v ní u nás objevuje zmínka o bramborách.¹²⁸ V důsledku změn flory a fauny mezi 15. a 17. stoletím mizely recepty na medvědy, veverky i zpracování bobrů. Na druhou stranu se v polovině 18. století staly oblíbeným pokrmem měšťanů a panstva želvy. Schwarzenberský archivář v Třeboni Peter Světecký (1707–1788) ve svých záznamech radil labužníkům, vedle výroby kyselého zelí, uzení či uchování artyčoků, jak pěstovat želvy a vařit želví pokrmy. Nabízí recepty na želvy s hráškem, v citrónové omáčce či na želví paštiku.¹²⁹

K výraznějšímu posunu české kuchyně došlo teprve koncem 18. století. V duchu osvícenském, tedy za účelem prospět domácnosti a pozvednout českou měšťanskou kuchyni k důstojnějšímu způsobu života, sepsal Leopold Neubauer, vídeňský kuchař hlásící se k české kultuře, knihu nazvanou *Wiedeňská Kuchařská Knjha, aneb, Ponávrženj, gak se Massyté a Postnj Gjdlá bez welkého Nákladu, a wssak předce od dobré Chutj připrawitj mohau: nové a zlepssené složenj spolu s regstřjkem*, která vyšla v letech 1782 a 1792.¹³⁰ Tato kuchařka je první na seznamu v Jungmannově *Historii literatury české* v sekci *Kuchařství-Domáci hodpodářství-Řemeslnictví*.¹³¹ Dále například následovala na Moravě kniha Sibylly Dorizio *Moge Skrz čtyrydceti Lété wykonáwánj známá Kuchařská Knjha pro welké a menssý Tabule* (původní rok vydání neuveden), která se v úvodu chlubí, jak její vaření nejvyšší knížata a princové vychvalovali, a především propaguje své bavorské masopustní koblihy, mimo jiné ještě v sekci *Ryby* uvedla recept na pečeného bobra anebo lákavý recept na čokoládovou polévku, bohužel není jasné, kolik čokolády a většiny ostatních ingrediencí bylo potřeba. Ačkoliv Sibylla hlásala, že chutné jídlo dokáže podle její knihy připravit i dáma, která je této činnosti vzdálená, ve skutečnosti to pro takovou dámu mohlo být dosti obtížné, jelikož většina receptů postrádala měrné a váhové údaje. Otázkou zde zůstává rok prvního vydání a je nanejvýš pravděpodobné, že se jedná pouze o překlad identické německé verze.¹³²

K výraznější modernizaci a rozmachu kuchařských knih v Českých zemích došlo v prvních desetiletích 19. století. V roce 1803 a 1805 *Wyborná Pražská kuchařská kniha: pro panj, děwčata, a služebné djwky na městě y wenku, genž denně naskytagjcy se gjdlá na dobrý, chutný, též lacyný způsob strogiti chtěgj*. Autorem měl být jistý knížecí ústní lékař. Knihy již projevovaly zřetelnou snahu respektovat jednu hlavních

¹²⁸ BERANOVÁ, s. 30.

¹²⁹ ZÍBRT, s. 566–567, BERANOVÁ, s. 29.

¹³⁰ BERANOVÁ, s. 22.

¹³¹ JUNGSMANN, Josef J.; TOMEK, Václav V. (ed.), *Josefa Jungmanna Historie literatury české: dodatky a doplňky*, Praha: W kommissi kněhkupectwí F. Rivnáče 1849, s. 481–482. První vydání vyšlo roku 1825.

¹³² DORIZIO, Sibylla, *Moge Skrz čtyrydceti Lété wykonáwánj známá Kuchařská Knjha pro welké a menssý Tabule*, Úvod, W Brně a Holomaucy 1816, s. 7, 74.

reforem vlády Marie Terezie, a to sjednocení měr a vah, tedy již zde byl uveden například *žejdlík mléka, žejdlík krupice, 3 loty másla* a také třeba výraz „wraž“, v české gastronomii úzce spojován až s Magdalenou Dobromilou Rettigovou.¹³³

Autorství knih odkazující na kulinářské umělce panských domácností není náhodné. Renomé šlechtické domácnosti totiž zvyšovalo prodejnost knihy, neboť zcestovalá a kosmopolitní šlechta přinášela novinky, které byly rovněž v české modernizující se společnosti velmi žádané. Milena Lenderová tento marketingový záměr vztahuje rovněž na další kuchařku z Jungmannova seznamu, tentokrát od autora Václava Pacovského, údajně rovněž kuchaře šlechtické domácnosti.¹³⁴ Jeho *Knížka Kuchařská, aneb, Zřetelná ponaučení, kterak se rozličné pokrmy jak masité, tak postní dobře připravovati aneb strojiti mají* vyšla v Čechách roku 1811. V případě této publikace je důležité upozornit, že byla nejen psána česky, ale je také přímo věnována „*dcerkám českým*“ a autor zde zaujímá velmi vyhraněný vlastenecký postoj vůči cizím elementům, jmenovitě vůči francouzštině a němčině. Pacovský v úvodu „*česká děvčátka*“ opěvuje, že nejen jejich ouhlednost a spanilost se líbí cizincům, ale rovněž že „*oupravnost Wašich pokrmůw jejich jazykům zcela obzvwláštně lahodí. Wyznáwajit' proto všichni, že sobě nikde ještě tak, jako w Čechách, nepochutnali; a protož v nich Česká kuchařka v veliké vážnosti jest*“.¹³⁵ Tuto knihu pro ně sepsal, aby byly i nadále populární. Vychvaluje čipernost, přičinlivost, obratnost, čistotu a domácí zřízenost, která je známa i jiným národům, a vyjadřuje uznání jejich úsilí zavděčit se každému příchozímu do vlasti. Cizinci dle Pacovského přicházejí „*do našich obydlí a k našim stolům we wší pokoře a až w přílišném zdwořilowání [...] Sotwa se tu wšak době poměli, již se nadýmají, naši uctiwost za powinnost wykládají, neslušná práwa sy berou, a naši upřimnosti, přiwětiwosti a dobročinnosti se wysmíwají [...] Nač wšecy ty ostatní newděčnický lahůdkami do Čech wábít?*“¹³⁶ Dále se zaměřuje na své čtenářky a jízlivě zmiňuje, že se některé vysmějí používaným slovům jako omáčka, slanina, uzenina, rosol, odusiti, rozkloktati, zandadlem zastrčiti, „*neb ony wše po francouzku míti chtějí,*“ a demonstruje záměrné uvádění těchto českých výrazů pro snadnější porozumění dokonalým prostým, ctnostným a pravým dcerkám českým, „*které sobě na cyzynu ještě nepřiwykly neb uwyknouti nikdy sobě nežádají. Nečešky pak ať ty se sósem, špekem, šunkou a sulcem jedí, když jim omáčka, slaniny, uzenina a rosol nechutnají; a nechtějili něco odusyti,*

¹³³ Knížecí ústní lékař, *Wyborná Pražská kuchařská kniha*: pro panj, děvčata, a služebné djwky na městě y wenku, genž denně naskytajcý se gjdla na dobrý, chutný, též lacyný způsob strojiti chtějí, W Praze 1805, výraz „wraž“ například na s. 18.

¹³⁴ LENDEROVÁ, Milena, „Potěšení po kongresu... Zrod (české) gastronomie a M. D. Rettigová“, in: *Dějiny a současnost* 37 (10), 2015, s. 18–21.

¹³⁵ PACOVSKÝ, Václav, *Knížka Kuchařská, aneb, Zřetelná ponaučení, kterak se rozličné pokrmy jak masité, tak postní dobře připravovati aneb strojiti mají*, Na Horách Kutných: J. A. Wondráček 1811, úvodní věnování „Dcerkám českým“.

¹³⁶ Tamtéž.

rozklóktati, obwařiti a zandadlem zastrčiti, ať ty to udemfují, rozkwrelují, oplanzřirují a špuntem zašpuntuji.¹³⁷ Pacovský uzavírá svoji knihu tvrzením, že je mu to vše vlastně jedno, neboť mu záleží primárně na tom, aby se dívky něčemu naučily, „čehož samozřejmě žádám, jakožto pravý vlastenec“.¹³⁸

Do vydání kuchařky Magdaleny Dobromily Rettigové v habsburské monarchii ještě v roce 1805 představila Maria Anna Neudecker svoji *Bayerische Köchin in Böhmen*, která vyšla rovněž v českém překladu jako *Baborská kuchařka w Čechách, pro panskou a domácí kuchyni* (1810). Jednalo se o velmi moderní typ kuchařské knihy s pečlivě strukturovaným obsahem, užíváním gramáže a dobou přípravy, dokonce poskytla i rozpis sezónních receptů dle jednotlivých měsíců. Jak název vypovídá, již je zaměřena také na menší domácnosti. Dle autorčiných slov je upravena tak, aby posloužila i nezkušeným začínajícím hospodyňkám, a představuje to nejlepší z vlastních zkušeností. Vysvětluje zásady kuchyňské hygieny, upozorňuje na možná zdravotní rizika a kromě přehledně strukturovaných a srozumitelných receptů poskytuje také rady k vedení domácnosti a dobrému hospodaření. Snad jedinou vadou na kráse pro probouzející se české vědomí představoval fakt, že se Neudecker hrdě hlásila ke své *Vaterland* (vlast, domovina, otcina) – Bavorsku, a vyjádřila víru, že „alespoň mladým začátečnicím a především mým krajankách prokáže vydání tohoto díla podstatnou službu“.¹³⁹ Tato věta v českém překladu zmíněna není, navíc úvod je o něco kratší. V německém originále autorka dále uvádí, že název bavorská užívá z důvodu, že ona sama je Bavořanka, a tedy obsahuje převážně recepty bavorské s uvedením bavorských měr a vah, ale že ji upravila tak, aby byla k univerzálnímu užítku, tedy čtenářka najde také recepty typické pro rakouské, české i německé prostředí. Z tohoto důvodu buď ke každému pouze v Bavorsku, Rakousku či Čechách známému označení přiřadila ve slovníčku pojmů příslušný termín v *Hochdeutsch* či *Provinzialausdrücke*.¹⁴⁰ Česká jídla zde reprezentují české (*böhmische*) koláče, pravé karlovarské koláče, či kapr v české omáčce. Český překlad používá velmi mnoho německých výrazů – především *Auflauf* (nákyp), *demfované nudle* a *sulc*.

Co se týče kuchařské knihy z roku 1821, jejímž autorem měl být jistý Antonín Kruperius, nebude jí v této práci věnována bližší pozornost, neboť se s největší pravděpodobností jednalo o odcizený rukopis Magdaleny Dobromily Rettigové, který zamýšlela vydat jako přílohu k *Mařenčinu košíčku* (1821) a jenž byl v příslušné tiskárně údajně ztracen. Na tuto nepříjemnost sama upozornila v předmluvách raných vydáních

¹³⁷ PACOVSKÝ, úvodní věnování „Dcerkám českým“.

¹³⁸ Tamtéž.

¹³⁹ NEUDECKER, Anna Marie, *Die Bayerische Köchin in Böhmen*, Karlsbad: Franieck 1805, s. iv–v; *Baborská kuchařka w Čechách, pro panskou a domácí kuchyni*, W Pardubicích 1810.

¹⁴⁰ NEUDECKER, *Die Bayerische Köchin*, s. v, xxi–xxx.

své kuchařky, neboť čelila obvinění, že je plagiátorkou Kruperiova díla. Nicméně brzy celý národ přesvědčila, kdo je v Čechách ten pravý „chef“.

Tato kapitola nastíní dvě linie vývoje v české společnosti do roku 1826: zaprvé vývoj českého národa s koncentrací na národní obrození, zadruhé vývoj staročeské kuchyně. Přerušení české státnosti sice zpomalilo proces národní sebeidentifikace, od počátku 19. století však již postupně docházelo ke transformaci zemského patriotismu či etnické sounáležitosti na národní uvědomění. Český nacionalismus se definoval nabídnutím nové identity a vymezováním se vůči *cizímu*. Díky vlasteneckému programu, oživujícímu a propagujícímu tradiční českou kulturu počátkem 19. století, se i oblast kuchyně pomalu dostávala do podvědomí jako součást *vlastní* národní tradice, a tím i národní identity. Je nutné poznamenat, že kuchyň vždy byla součástí české kulturní identity (ve smyslu etnické), ale nyní bylo důležité, že si tato skutečnost nacházela postupně cestu do vědomí národního.

Stejně jako česká řeč také česká kuchyně, jako součást staré kulturní tradice, nezemřela. Kuchařské knihy jasně dokládají, že se česká kuchyně netransformovala v německou, absorbovala sice mnohé cizí elementy, ale zachovala si svůj ráz, lze dokonce říci, že se na rozdíl od české řeči úspěšně vyvíjela, šla s dobou a sledovala evropské trendy pronikající skrze panské kuchyně. Nicméně jí dosud chyběla systematizovaná podoba.

Kuchařské knihy také zřetelně odráží stav literatury a společnosti v důsledku dějinných událostí. České knihy neměly možnost se rozšířit a vyvinout do takové kvality a úrovně jako v případě Francie a Anglie již v 18. století, kde autoři, autorky a nakladatelé sváděli tvrdý konkurenční boj o své čtenářské publikum. Češi nejprve potřebovali vlastní ekonomicky silnou a vzdělanou střední třídu, která by tento žánr byla schopna přijímat (finančně a intelektuálně), a skrze kuchyni tak udávat charakter celé společnosti. Ta se začala úspěšně utvářet po Vídeňském kongresu (1814/1815). Zde je jasně patrné, že do počátku 19. století české kuchařské knihy byly spíše omezeným literárním žánrem a nelze je dle v Úvodu stanovených kritérií považovat za české moderní kuchařky. Stav kulinářské literatury na českém území do roku 1826 je možno shrnout do tří zásadních charakteristik:

- 1) Pro toto období je typický výskyt rukopisných kuchařských knih, ty však nebyly určeny pro široké použití, nýbrž pouze pro vlastní domácnost. Dědily se po generacích a často byly psány spíše pro panské kuchyně a zkušené kuchařky.

- 2) Velmi často se jednalo o knihy německé. Pokud se vyskytly v češtině psané a publikované, jednalo se ještě o starší modely formou i obsahem, tedy nedosahovaly

kritérií moderních kuchařek. Za jednu z prvních kuchařek moderního typu lze na českém trhu považovat knihu Anny Marie Neudecker, ta však byla pouze překladem vzorného německého originálu.

3) Pro české obecnstvo (hospodyně) zatím nevystoupila žádná výraznější literární osobnost a kulinářská autorita, která by standardizovala českou kuchyni skrze moderní kuchařku obsahující recepty srozumitelné a dostupné pro lidskou každodennost moderznizující se společnosti, recepty garantované vlastní zkušeností, respektující dobové novinky (váhy, míry, ingredience, metody) a zároveň vycházející ze staročeské tradice.

Ačkoliv kniha Václava Pacovského, jenž kuchyni vnímal jako české hájemství, které je třeba chránit před cizáckými vlivy, reprezentuje náznak českého kulinářského nacionalismu, do roku 1826 Čechům chyběla ve všech směrech sebevědomá moderní kuchařka, chyběla jim *vlastní* Bible české kuchyně sepsaná ve *vlastním* jazyce, pro *vlastní* hospodyně.

4. Elegantní kulinařský nacionalismus Magdaleny Dobromily Rettigové

Česká občanská společnost nebyla ukuta v ohni revoluce, nýbrž postupnou a vytrvalou aktivní agitací českých vlastenců. Stejně tak se přes noc nezrodila česká národní kuchyně a rovněž její kodifikace byla výsledkem dlouhodobé a poctivé činnosti první dámy české literatury: Magdaleny Dobromily Rettigové (1785–1845). V atmosféře druhé poloviny 20. let 19. století vychází první česká moderní kuchařská kniha, nachází ekonomicky a intelektuálně vyspělé publikum a stává se bestsellerem. Neméně populární jsou i její překlady do němčiny. Tato Bible české kuchyně v duchu své doby symbolizovala propojení středostavovské domácí sféry s vlasteneckým programem a zároveň byla nástrojem, který široké společnosti umožnil doslova konzumovat a strávit nový druh identity – národní.

4.1. Česká společnost jako syntéza aktivního vlastenectví a domácího biedermeieru

Čechy se postupně stávaly vlastní českého národa. Vlastenci nabyli v důsledku protinapoleonské kampaně sebevědomí, opustili *kabinetní činnost*¹⁴¹ a sféru pouhých snů a začali se veřejnou agitací organicky začleňovat do širší společnosti. K oslovení co největšího okruhu lidí a probuzení jejich národního uvědomění skrze lásku k vlasti hrál mateřský jazyk roli komunikačního prostředku. V prvních dvou desetiletích 19. století se ještě nedalo hovořit o získání masové podpory, neboť ne každý si ihned uvědomoval abstraktní ideu národa a svoji příslušnost k této pospolitosti. Například u venkovského obyvatelstva toto byla vzhledem k nízké úrovni vzdělání ještě záležitost dlouhých desetiletí. Avšak vlastenci si aktivně hledali cesty k lidem – bylo například založeno Vlastenecké české muzeum (1818), pořádány vlastenecké sbírky, dokonce vznikl i neúspěšný projekt na založení hlavní české školy v Praze a dařilo se postupně rozšiřovat také okruh česky publikujících autorů a jejich čtenářů.¹⁴² V tomto období se jako plodní a nadšení členové vlastenecké obce také začali prezentovat manželé Magdalena a Jan Alois (1744–1844) Rettigovi. Po vzoru východočeských vlastenců, Josefa Zieglera (1782–1846), Františka Heka (1769–1847) a Jana Pospíšila (1785–1868), přijala Magdalena jméno Dobromila a její manžel, vystudovaný právník, jméno Sudisprav. Cílovou skupinou vlastenecké agitace se stala vznikající silná střední třída,

¹⁴¹ Do druhého desetiletí byla aktivita českých vlastenců záležitostí úzkého okruhu intelektuálů, spíše náplní volného času. HROCH, *Na prahu*, s. 271.

¹⁴² HAJEK, HLAVAČKA, s. 237; HROCH, *Na prahu*, s. 194, 202, 234–5, 256.

kteřá utvářela charakter české společnosti – tedy oblast kultury, umění i kulinářství – od skončení napoleonských válek po celé 19. století.¹⁴³

Jestliže v politicko-historickém kontextu je období po Vídeňském kongresu nazýváno restaurací, dobou předbřeznovou či poetičtěji obdobím, kdy *Evropa tančila valčík*, v kulturně a sociálně-historickém kontextu byla tato éra obdobím *biedermeieru*.¹⁴⁴ Zatímco *Oxford Dictionary of English*¹⁴⁵ omezuje definici *biedermeieru* na styl nábytku a interiéru v Německu v letech 1815–1848, jehož hlavními atributy jsou konvenčnost, neokázalost a užitečnost, Maiken Umbach přesněji uvádí, že *biedermeier* se stal téměř synonymem pro měšťanskost (*Bürgerlichkeit*) v oblastech životního stylu, literatury i umění.¹⁴⁶ Samotný termín *biedermeier* se v tomto smyslu začal užívat až zpětně koncem 19. století, ačkoliv vznikl již v letech 1854–1857. Původně se jednalo o fiktivní postavu Gottlieba Biedermeiera v básních Ludwiga Eichroda (1798–1844) a Adolfa Kušmaula (1822–1902), které vycházely v mnichovském humoristickém týdeníku *Fliegende Blätter*. Jak uvádí *The Concise Oxford Dictionary of Art Terms*, německé adjektivum *bieder* znamená prostý, jednoduchý, řádný, neokázalý, skromný, *meier* má naznačovat parodický charakter.¹⁴⁷ V umělecké oblasti se jednalo o styl, který byl typický především pro střední a vyšší společenské třídy, jenž se od velkolepých projevů neoklasicismu a romantismu odlišoval svým zaměřením na oblast každodenního života. Důraz byl kladen na pohodlnost a neokázalost, a kromě nábytku také zasáhl do módy kuchyňského vybavení, především v podobě kávových a později i čajových servisů.¹⁴⁸

Životní styl *biedermeieru* vyznačující se touhou po klidném rodinném životě byl vítanou reakcí na období společenských zvrátů, které přinesly reformy, dopady Velké francouzské revoluce a nepokojné roky napoleonských válek. Filozofie *biedermeieru* se odrážela v měšťanské každodennosti s důrazem na klidný život, jehož centrem bylo teplo rodinného krbu, chutná kuchyně a hospodárně vedená domácnost. Rodinné obědy a večere, přátelská setkání u tabule v příjemné atmosféře či odpolední posezení nad kávou se staly určujícími faktory domácího štěstí, sociálního statutu a také důležitou vizitkou paní domu. Porevoluční vývoj pevně určil veřejnou sféru jako

¹⁴³ LENDEROVÁ, „Potěšení“, s. 19; JOHANIDES, s. 87, 94–113; HROCH, *Na prahu*, s. 194, 22. Nová slovanská křestní jména měla vyjadřovat příslušnost k novému typu vlastnictví: Josef Liboslav Ziegler, František Ladislav Hek, Jan Hostivít Pospíšil.

¹⁴⁴ V habsburské monarchii, Německu a Dánsku. Mezi obdobím Vídeňského kongresu 1815 a revolucí 1848.

¹⁴⁵ STEVENSON, Argus, *Oxford Dictionary of English*, New York: Oxford University Press 2010, s. 162.

¹⁴⁶ UMBACH, Maiken, „Culture and Bürgerlichkeit in Eighteenth-Century Germany“, in: SCOTT, Hamish; SIMS, Brendan (eds.), *Cultures of Power in Europe during the Long Eighteenth Century*, New York: Cambridge University Press 2007, s. 180–199, zde s. 195.

¹⁴⁷ Do roku 80. let 19. století byl termín užíván obecně v pejorativním smyslu, jeho rehabilitace začala s výstavou *Congress of Vienna* roku 1896, a ještě více rozšířenější užívání pro výtvarné umění po *Berlin Centennial exhibition* roku 1906 – součástí dobové nostalgie a pokusu reorganizace dějin německého umění. CLARKE, Michael, *The Concise Oxford Dictionary of Art Terms*, New York: Oxford University Press 2010, s. 29.

¹⁴⁸ LENDEROVÁ, *Z dějin*, s. 134.

mužskou a privátní jako doménu ženy a, jak uvádí Strong, právě toto rozdělení tvořilo podstatu rozvíjející se buržoazní společnosti. Společnost začala intenzivně velebít domácí ctnosti spojené se zaopatřením štěstí a blaha členů rodiny, jež představovaly hlavní úkol, povinnost a poslání pro paní domu. Ženám tato nově utvořená privátní sféra života určila roli matky a *bohyně* domácnosti, a dala tak hlavní impuls produkci evropské literatury cílené na ženské publikum.¹⁴⁹

Lze říci, že česká společnost se během první poloviny 19. století utvářela jako syntéza vlastenectví a *biedermeieru*. Vlastenci viděli v ženách vyšší potenciál než statut manželky a hospodyně, neboť vzhledem k velmi úzké vlastenecké základně pro ně byly důležité v roli:

(1) Partnerky v projektu probouzení českého národa, jejichž aktivita a účast ve vlasteneckých společnostech byla vítána. V kontrastu s francouzskými ženami, které na své hlasité volání po emancipaci obdržely odpověď mimo jiné v podobě zákazu publikovat a vyloučení z veřejného života, a současně v kontrastu s britskými *Ladies*, které se neúspěšně dožadovaly vstupu do akademií a na univerzity, české dámy se s pokornou samozřejmostí ujaly rolí ochránkyň domácího krbu. Navíc byly v rámci vlastenecké agitace na podporu české kultury a řeči k veřejnému publikování přizvány. Magdalenu Rettigovou již koncem prvního desetiletí pobízeli k literární činnosti Fr. Faustin Procházka a poté také vlastenecký farář Rautenkranz. Jak uvádí Malečková i Johanides, zapojení žen v národním projektu čeští vlastenci považovali za znamení vyspělosti národa, dokonce jsou známé případy, kdy sami mužští autoři psali i pod ženskými pseudonymy – například František Ladislav Čelakovský (1799–1852) alias Žofie Jandová.¹⁵⁰

(2) Učitelky národa, neboť role matek vychovávajících jejich děti je činila zodpovědné za utváření budoucnosti. Měly být tedy vzdělané alespoň do té míry, aby byly schopné ovládat mateřskou řeč, disponovat znalostmi české historie a kultury, a uvědomit si tak svoji národní identitu. Své znalosti a češství měly přenášet na potomky a vychovávat je k lásce k rodné vlasti, podněcovat v nich národní hrdost. Primárně tedy úlohou českých žen bylo podporovat vlastenectví skrze zajištění domácí pohody a rodinného štěstí,

¹⁴⁹ STRONG, s. 276, 288–289; LENDEROVÁ, „Potěšení“, s. 19; TEUTENBERG, H. J., „Von der Hausmutter zur Hausfrau“, in: TEUTENBERG, Hans Jürgen et al. (eds.), *Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert. Studien zur Geschichte des Alltags*, Band 23, Stuttgart: Franz-Steiner-Verl. 2004, s. 101–129, zde s. 106–107; CLARKE, s. 29.

¹⁵⁰ MALEČKOVÁ, Jitka, „The Emancipation of Women for the Benefit of the Nation. The Czech Women's Movement“, in: PALETSCHEK, Sylvia; PIETROW-ENNKER, Bianka (eds.), *Women's Emancipation Movements in the Nineteenth Century. A European Perspective*, Stanford: Stanford University Press 2004, s. 167–188, zde s. 20, 169; IGGERS, Wilma, *Women of Prague. Ethnic Diversity and Social Change from the Eighteenth Century to the Present*, Providence: Berghahn Books c1995, s. 7; JOHANIDES, s. 129–130; FRANČÍKOVÁ, Dagmar, *All Czechs, but Particularly Women. The Positionality of Women in the Construction of the Modern Czech Nation, 1820s–1850s*, unpublished dissertation, Ann Arbor: The University of Michigan 2011, s. 42.

jejich spoluúčast na aktivitách mimo domácnosti rostla pak po roce 1830, především skrze návštěvy vlasteneckých bálů, koncertů, besed a dalších kulturních akcí.¹⁵¹

4.2. Magdalena Dobromila Rettigová: první dáma české kuchyně a literatury

Vzorem dokonalé české ženy, která ve své osobě snoubila harmonii biedermeierovských domácích ctností a oddaného vlastenectví, byla právě Magdalena Dobromila Rettigová. Zapsala se do historie především jako autorka první moderní česky psané kuchařské knihy, již lze považovat za *Bibli české kuchyně*.¹⁵² Jako Magdalena Artmannová se narodila 31. ledna 1785 ve Všeradicích na Berounsku do rodiny panského úředníka. Její otec byl pravděpodobně německého původu, případně Čech ve smyslu Böhme, a ačkoliv matka byla Češka, v rodině se mluvilo německy a v němčině se Magdaleně také dostalo domácího vzdělání. Již v dětství zastávala domácí práce a svými pokročilými praktickými znalostmi značně předstihovala většinu vrstevnic. Ochota učit se nové věci a zdokonalovat současné schopnosti ji neopustily po celý život ani jako hospodyně, ani jako národní buditelku. Dřímající češství v ní probudil její dlouholetý přítel a manžel, český vlastenec Jan Alois Rettig.¹⁵³ Magdalena se česky naučila, stejně jako mnozí jiní čeští vlastenci¹⁵⁴, teprve v dospělosti, a třebaže její prvotní práce byly psané v němčině, postupným poctivým samostudiem svoji češtinu zdokonalila na literární úroveň. Jak uvádí Johanides, stala se Češkou a vlastenkou na základě vlastní volby, nebyla k tomu předurčena rodinným původem, výchovou či prostředím.¹⁵⁵ Sama v dopise brněnskému piaristovi a profesoru Františku Dominiku Kynskému (1777–1848) napsala: „*A tvář moje se rdí, když povážím, že taky já jsem jedna spací Češka byla. Ale procitla jsem a nyní více nejsem, a kdybych sebevíce od výsměšných, češtinu zavrhučících zkažených Čechů trpěti měla, jak se to, bohužel, často stává!*“¹⁵⁶

Manželovo povolání je zavedlo do mnohých českých měst (Praha, Tábor, Přelouč, Ústí nad Orlicí, Rychnov nad Kněžnou, Litomyšl), kde se oba aktivně zapojovali do vlasteneckých společností. Rettigová do literárního světa vstoupila přibližně na přelomu 20. let, kdy psala lehkou prózu, poezii i dramatické hry.¹⁵⁷ Psaní pro oba manžele bylo koníčkem a jejich díla vycházela ve vlasteneckých časopisech,

¹⁵¹ PETRÁŇOVÁ, „Language, Patriotism and Cuisine“, s. 170–171; MALEČKOVÁ, s. 169–170.

¹⁵² IGGERS, s. 7; MALEČKOVÁ, s. 170.

¹⁵³ JOHANIDES, s. 50.

¹⁵⁴ Například Josef Jungmann či František Martin Pelcl – původem Němec vyrůstající v českém prostředí.

¹⁵⁵ JOHANIDES, s. 56–57, 59, 101.

¹⁵⁶ Korespondence M. D. Rettigové in JOHANIDES, s. 323–324.

¹⁵⁷ Roku 1819 měla Rettigová učinit rozhodující krok do české vlastenecké společnosti. Za její neaktivnější publikační činnost je považováno období mezi 1820–29, pak ještě 1835–38, na konci 30. let už spíše vycházejí upravovaná vydání jejích starších prací. JOHANIDES, s. 104, 114.

jako například *Čechoslav, Poutník slovanský, Česká včela* či *Květy*. První práce uveřejňoval sborník *Dobroslav* vydávaný profesorem královéhradeckého bohosloveckého semináře Josefem Liboslavem Zieglerem, kde sice vyšla roku 1820 pod jejím jménem báseň *Jablíčka*, nicméně autorství ve skutečnosti patřilo jejímu manželovi. Johanides se domnívá, že Ziegler dokonce záměrně nechal otisknout jméno Rettigové, jelikož žena jako autorka tehdy představovala něco exotického, a byla tedy nejen skvělou vlasteneckou reklamou, ale i vábničkou pro ženské publikum. Během 20. let vydala 11 próz a 6 básní a 1 píseň a 1 časopiseckou zprávu, její manžel 15 básní a dvě divadelní hry. Důležité je zmínit, že díla neobsahují šovinismus, naopak, manželé Rettigovi byli v otázce česko-německého soužití velmi tolerantní a z rodinné korespondence i dochovaných artefaktů je patrné, že své děti vychovávali dvojjazyčně. Vlastenci obecně nevyjadřovali odpor vůči německým klasikům, naopak si osobností, jako Johann Wolfgang Goethe (1749–1832) či Fridrich Schiller (1759–1805), velmi vážili, jejich hlavním záměrem bylo, aby tato velká díla lidé četli také česky. Rettigová přeložila například veselohru německého autora Augusta von Kotzebue (1761–1819), avšak primárně psala žánry určené dívkám, nejen pro pobavení, ale také s pedagogickým vštěpováním mravních zásad, jako například ve sbírce *Mařenčin košíček* (1821) či *Věneček pro dcery vlastenské* (1825). Jejím cílem bylo naučit dívky číst česky.¹⁵⁸

Rettigová považovala výchovnou a vzdělávací úlohu matky českých dcer za velmi důležitou a svoji literární činnost také spojovala ve městech svého působení s vedením praktických kurzů pro děvčata z měšťanských rodin. Učila je vedení domácnosti, vaření, a prováděla přitom osvětovou a vlasteneckou činnost také v rámci odpoledních výletů spojených s četbou a konverzací v českém jazyce. Celkově mělo jejími kurzy projít na 200 žaček.¹⁵⁹ Za účelem vzdělat a instruovat široké ženské publikum, vysvětlit jim, že mohou prospět české společnosti tím, že se stanou dobrými hospodyněmi a uvědomělými členkami národní komunity, dlouhá léta pracovala na sepsání své legendární knihy receptů.¹⁶⁰ *Domácý Kuchařka, aneb, Pogednání o masytých a postních pokrmech pro dcerky České a Morawské* vyšla roku 1826 a Rettigová s ní slavila okamžitý úspěch, o rok později své místo na trhu i v domácnostech našla její německá verze *Die Haus-Köchin oder eine leichtfaßliche und bewährte Anweisung* (1827). Obě se dočkaly četných vydání již za autorčina života.¹⁶¹

¹⁵⁸ JOHANIDES, s. 120–124, 128–136.

¹⁵⁹ PETRÁŇOVÁ, „Language, Patriotism and Cuisine“, s. 170; JOHANIDES, s. 120–121, 233. Doložitelné vyučování děvčat je již za jejího pobytu v Přelouči (v letech 1813–1817)

¹⁶⁰ FRANČÍKOVÁ, s. 37.

¹⁶¹ V češtině za autorčina života vydána v letech 1826, 1831, 1837, 1844; v němčině 1827, 1833, 1838, 1842.

Již v úvodu českého vydání své kuchařky autorka poukazuje na neutěšený stav české kulinářské literatury: „*Všeobecná, a dílem spravedlivá stížnost jest, že to w naší mateřské řeči žádná knížka kuchařská nenachází, podlé kteréby se dívčinky w malých městech, jakož i na statcích, zámcích, farách a dědinách řídití mohly.*“¹⁶² Píše, že nechce chválit ani hanit knížky, které se dosud vyskytovaly, neboť každý má svůj vlastní styl vaření. Nicméně jí připadá, „*že málo která do malých měst se hodí*“, neboť nabízí recepty z ingrediencí, které jsou zřídka k dostání či třeba nejsou vůbec známé, což pak vede k demotivaci mladých dívek a služebných: „*Spěchám tedy mojim milým Wlastenkám tuto knížečku podati, newydávám ji za žádnou dokonalou knihu kuchařskou, jest to jenom sbírka jídel, jak je má babička a máti (obě Češky) vařily, a já všecky zkoušejíc tak dalece chutné k požívání shledala.*“¹⁶³ Rettigová se svou knihou přispěla ve správný čas, kdy česká společnost byla připravená a více než ochotná tento žánr přijmout a kuchyni vstřebat jako jeden z klíčových elementů české národní identity. Dosud vyšlo více než 36 vydání a jak uvedli Josef Johanides ve své monografii či Fendl a Nosková ve své německé studii: „*Nebylo a není české knihy kromě Bible, která by dosáhla tolika vydání.*“¹⁶⁴ S tvrzením, že „*kuchařská kniha paní Rettigové shrnovala a kodifikovala dobovou českou měšťanskou kuchyni,*“ se shoduje i Lydia Petránová: „*Do určitého rozsahu Rettigová kodifikovala to, co je považováno za českou národní kuchyni – měšťanská, středostavovská kuchyně s velkými porcemi škrobového jídla, dušeného masa a omáček.*“¹⁶⁵

Co však učinilo tuto knihu natolik fenomenální, co umožnilo její kodifikační schopnost a vstup do dějin jako symbolu české národní kuchyně? Johanides, Lenderová, Fendl a Nosková v zásadě shodně uvádějí především skutečnost, že byla psána česky, laskavým slohem, obsahovala jídla vyzkoušená a s domácí tradicí a reflektovala změny ve vnímání jídla tím, že činila z pokrmů více než pouhou nutnost, ale kulturní záležitost.¹⁶⁶ Pro podrobnější analýzu *Domácí kuchařky* je možné aplikovat konkrétní kritéria pro moderní kuchařskou knihu stanovené Sandrou Sherman a použitá v anglickém prostředí 18. století:

(1) Lze nepochybně tvrdit, že Rettigové kuchařka byla ve všech směrech *autoritou*. Měla tištěnou formu, obsahovala spolehlivé a chutné recepty a rovněž sama autorka již před vydáním kuchařské knihy jako organizátorka praktických kurzů platila za autoritativní osobnost. Nejen díky svému sociálnímu statutu paní radové z Prahy a následně české spisovatelky a národní buditelky, ale i díky svým pedagogickým

¹⁶² RETTIGOVÁ, M. D., *Domácí kuchařka, aneb, Pogedhánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Moravské*, Hradec Králové, Praha: J. H. Pospíšil 1831, s. III.

¹⁶³ RETTIGOVÁ, *Domácí kuchařka*, 1831, s. IV.

¹⁶⁴ JOHANIDES, s. 145; FENDL, NOSKOVÁ, s. 109.

¹⁶⁵ PETRÁNOVÁ, „Language, Patriotism and Cuisine“, s. 175; JOHANIDES, s. 159.

¹⁶⁶ FENDL, NOSKOVÁ, s. 108–110; JOHANIDES, s. 158–163; LENDEROVÁ, „Potěšení“, s. 20–21.

schopnostem a profesionálním znalostem, které ochotně předávala dál.¹⁶⁷ Její osobnost a dílo poskytovaly rovněž i z psychologického hlediska záruku spolehlivosti, tudíž si získala širokou důvěru čtenářů, a to i na německé straně. Její kniha měla sloužit jako praktická příručka především pro středostavovské domácnosti ve městech, dále, jak výslovně uvádí v úvodní části, pro dívky na farách, statcích i dědinách. Stala se pro české prostředí bestsellerem a do konce století neměla konkurenci. Dodnes platí jako značka pro poctivou českou kuchyni.

(2) Dále jako *racionalizovaná* kniha receptů obsahovala srozumitelné a snadno pochopitelné návody k přípravě jídel. Poskytovala kompetentní instruktáž podanou téměř s mateřskou péčí, kterou ocenily především mladé začínající hospodyňky. Rettigová tak učinila na základě *vlastních zkušeností* nejen s vařením a vedením domácnosti, ale i s tím, co činilo dívkám v jejich kurzech největší problémy. Oproti dřívějšímu instruktážnímu modelu typu „*vař, okořeň a když bude dobře, dej na mísu a jez*,“¹⁶⁸ s naprostou samozřejmostí uvádí potřebné ingredience, míry, váhy, popis pracovního postupu a doby přípravy, případně praktické *vychytávky*. Stejně jako Hannah Glasse psala svoji knihu tak, aby si podle ní uvařil a upekl dobře každý, kdo umí číst, také Rettigová prohlásila: „*Za každé jídlo, když se dostatečně dle předpisu uhlídí, stojím, že k požití bude. Wynasnažila jsem se vše zřetelně a srozumitelně vyjádřiti.*“¹⁶⁹ Její kuchařská kniha tak plnila roli spolehlivého návodu.

(3) Kniha rovněž vedle receptů nabízí *doplňující informace*, poskytované na základě důvěrné znalosti prostředí, tedy středostavovské kuchyně. Je zde možné najít prosazování nových technologií té doby, například zavařování¹⁷⁰ či všudypřítomný důraz na hospodárnost a co nejefektivnější zpracování všech ingrediencí, aby nic nepřišlo nazmar. Radí, jak udržovat hygienu v domácnosti, jak zacházet s nádobím, aby se předešlo rezavění a usazování plísní, jak skladovat potraviny přes zimu, jak napravovat například zmrzlá jablka či připálenou smetanu, jak nakládat okurky, jak ošetřit případné zranění a další různé chytré rady a tipy. V závěru uvedené diagramy poskytují instrukce k organizaci stolu a rozmístění jednotlivých pokrmů při různých příležitostech – velké a malé tabule, jak prostírat na stůl pečeni, pamlsky, dorty, přičemž ve všech případech vždy do centra tabule staví květinu. Rovněž nechybí celá sekce postních pokrmů a prostírání tabule postní.

(4) Kniha není anonymním rodinným rukopisem a v každém případě svou formou a obsahem propaguje *osobnost autorky*. Ta na základě veřejného úspěchu kuchařku

¹⁶⁷ JOHANIDES, s. 77; PETRÁŇOVÁ, „Language, Patriotism and Cuisine“, s. 175.

¹⁶⁸ ZÍBRT, s. 200.

¹⁶⁹ RETTIGOVÁ, *Domácý kuchařka*, 1831, s. IV.

¹⁷⁰ LENDEROVÁ, *Z dějin*, s. 119; JOHANIDES, s. 72. Zavařování, kompoty – novinka, kterou Rettigová učila ve svých kurzech.

doplňuje o upravená vydání a představuje další publikace zaměřené na domácnost a kuchyni jako například *Mladá hospodyňka v domácnosti* (1840), *Pojednání o telecím mase* (1843) či *Kafíčko a vše co je sladkého* (1845). Rettigová s naprostou samozřejmostí prezentuje moderní recepty založené na staré tradici své babičky a matky, které však nejprve sama vyzkoušela, a dokonce nabízí i recepty vlastní iniciativou vyvinuté. Tradice a zkušenost přizpůsobené moderní době jsou tak zárukou spolehlivosti a klíčový pro její potenciál oslovit veřejnost je rovněž fakt, že sama autorka není žádným zámeckým kuchařem, nýbrž hospodyní v měšťanském prostředí, tedy jako publikum, pro které píše, a to jak české, tak i německé.

(5) S autoritou a osobností autorky a její knihy je úzce spojeno renomé, popularita, a tedy i marketingová strategie. V českém případě představovala *Domácí kuchařka* pro dvorního vydavatele, královéhradeckého a později také pražského knihtiskaře a nakladatele Jana Hostivíta Pospíšila, zlatý důl. Navíc využil jazykové vybavenosti autorky a úspěšně její díla nabídl i široké a ekonomicky silné německé klientele.¹⁷¹ Johanides navíc upozorňuje, že publikovat v češtině a němčině bylo v tehdejších obrozeneckých poměrech něco mimořádného.¹⁷² Jméno Rettigová bylo tak silným reklamním poutačem, že bylo i zneužito pro kuchařské knihy zcela jiného původu – například jičínský knihtiskař František Kastránek v roce 1848 vydal knihu s názvem *Kuchařka domácí i panská pro děvy vlastenské, zřízena dle oblíbeného způsobu M. D. Rettigovy* v Čechách. Tenčí a o polovinu levnější než kuchařka od Rettigové s Magdalenou neměla nic společného a jednalo se pouze o upravené recepty Anny Marie Neudecker.¹⁷³

(6) Kuchařská kniha Magdaleny Rettigové je jako klasické dílo české středostavovské kuchyně rovněž nepochybným odrazem své doby, a to ve třech hlavních bodech:

(a) Zaprvé ukazuje, z čeho a jak se vařilo a co se jedlo. Respektuje roční období a tuzemské plodiny, zároveň ale také reflektuje nové potraviny, jako brambory (zemčata), kávu, kakao, čokoládu, vanilku, citrony a pomeranče. Jak sama autorka uvedla: „Rozumí se samo od sebe, že v jídlech změna se dělat může, a že kuchařka dle času, v kterém právě tabuli strojí, řídit se musí, co k dostání jest.“¹⁷⁴ Vyskytují se zde recepty na oblíbené české buchty a koláče, tradiční náplně (švestková povidla, mák, tvaroh), bublaninu, kaše, švestkové knedlíky, svíčkovou pečení, knedlíky se slaninou (špekem), kapry, omáčku koprovou, bramborové knedlíky, dále pak speciální

¹⁷¹ Kromě *Die Haus-Köchin* také například roku 1838 *Guter Rath für Landwirthinen und Landmädchen* (Dobrá rada Slowanským wenkowankám).

¹⁷² JOHANIDES, s. 108, 126, 143. Německá *Die Haus-Köchin* měla sloužit nejen hospodyním německým, ale také těm českým, jež však neovládaly češtinu anebo jejich muži odmítali kupovat české knihy.

¹⁷³ *Kuchařka domácí i panská pro děvy vlastenské, zřízena dle oblíbeného způsobu M. D. Rettigovy*, Jičín: František J. Kastránek 1848; JOHANIDES, s. 160–161.

¹⁷⁴ RETTIGOVÁ, *Domácí kuchařka*, s. 299.

sekce receptů na hovězí maso i zelené věci. Nechybí ani cizí pokrmy, například *Pudding* (zvaný *buding*), německé koláče, linecký dort, řízky, preclíčky, piškoty. Recepty na staročeského bobra ani želvu kniha neobsahuje, zato však nabízí dnes poněkud nevšední návod na žáby zadělávané s petrželkou, dušené i smažené, žabí polévku či rozličné úpravy šneků.

(b) Kniha je písemným dokladem vývoje gastronomie jako atributu vznikající střední třídy a domény ženy. Odráží epochu přechodu k moderní stravě, kdy v důsledku historických událostí evropská kultura procházela společenskými změnami, a tedy i změnou postojů k jídlu a způsobu servírování. Strava již neměla jen uspokojovat biologickou potřebu, nýbrž cílem rozkvétající gastronomie bylo „*učinit z přípravy a konzumace jídla kulturní záležitost*“ a Rettigová byla první, kdo tyto inovace prosazoval v Čechách.¹⁷⁵ Její kuchařky propagovaly dobovou filozofii, která považovala umění kuchařské za jedno z nejnezbytnějších zaměstnání pro ženské pokolení, neboť pokud žena neuměla vařit, stala se závislou na tom, co jí naservírovalo a naučovalo služebnictvo, což se dle Rettigové pro domácnost oné doby nehodilo.¹⁷⁶

(c) *Domácý kuchařka* podává nejen svědectví o stavu češtiny, o úrovni gramotnosti – schopnosti autorky knihu sepsat a hospodyň si ji přečíst, porozumět jazyku i obsahu, ale i o společenské atmosféře. V českém případě spočíval její klíčový atribut modernity ve funkci elementu posilujícího národní sebevědomí. Jednalo se o první moderní původní českou kuchařku, která byla přeložena do němčiny. V předmluvě *Die Haus-Köchin* Rettigová uvádí, že se vynasnažila knihu vyhotovit stejně tak poctivě, jako tu českou (*böhmisch*), a učinila tak na přání svých přítelkyň, které neovládají českou řeč. V samém závěru německé kuchařky dokonce napsala: „*Věřím, že tato kniha bude užitečným dárkem mým spolusestrám [...] Uvádím jen takové věci k přípravě pokrmů, které jsou také v naší vlasti k dostání a upotřebení*“.¹⁷⁷ Tedy v německém vydání jasně specifikuje české (*böhmische*) recepty, hovoří o češtině (*böhmische Sprache*) jako o své mateřštině a o Čechách (*Böhmen*) jako o své vlasti (*Vaterland*). V tomto směru jí vlastenci jistě rádi prominuli ten skrovný počet germanismů v českém vydání, jako *špargl*, *sulc* či *fašírovaný*.

Úhrnem této kapitoly lze konstatovat, že v Čechách, zemi bez vlastní státnosti, byly ženy do národního programu zapojeny nejprve ve sféře domácí jako vzorné hospodyně, oddané manželky a především matky uvědomělých Čechů, a dále byla

¹⁷⁵ LENDEROVÁ, „Potěšení“, s. 20–21; JOHANIDES, s. 153–155; PETRÁŇOVÁ, „Language, Patriotism and Cuisine“, s. 175.

¹⁷⁶ RETTIGOVÁ, *Die Haus-Köchin, oder, Eine leichtfaßliche und bewährte Anweisung auf die vortheilhafteste und schmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen ...*, Prag: J. H. Pospíšil 1827, s. 5.

¹⁷⁷ RETTIGOVÁ, *Die Haus-Köchin*, s. 254.

podporována jejich aktivní účast ve sféře veřejné.¹⁷⁸ Zodpovědnou *biedermeierovskou* hospodyňkou, oddanou aktivní vlastenkou, matkou a učitelkou českých dívek a veřejně známou osobností s velkým potenciálem oslovit širokou českou (v té době především měšťanskou) veřejnost byla Magdalena Dobromila Rettigová.¹⁷⁹ Její ve všech směrech moderní kuchařku lze považovat za nástroj identifikace *vlastní* kulinářské kultury sloužící k propagaci národního sebeuvědomování, a tím k vymezení se vůči kulturám *cizím*. Jako součást každodennosti měla potenciál proniknout do života širokých vrstev obyvatelstva určujících charakter tehdejší společnosti snadno a rychle.¹⁸⁰ Češi po roce 1826 tak již nebyli závislí na zastaralých modelech českých či na překladech moderních kuchařských knih německých. Naopak, již měli vlastní, po všech stránkách moderní, kodifikovanou národní kuchyni v kuchařce, která byla do němčiny překládána.

Závěrem je ještě nezbytné zmínit, že v díle Rettigové se nevyskytuje šovinistická forma kulinářského nacionalismu, který by kritizoval, shazoval či jakkoliv útočil na ostatní národní kuchyně, jak bylo možno sledovat u Hannah Glasse či do jisté míry rovněž u Pacovského. Magdalena Rettigová je zde zcela poplatná svému novému českému jménu Dobromila a nenajdeme známky šovinismu ani v českém vydání, ani v německém, neboť jej vydává s cílem prospět *přítelkyním* či dokonce *spolusestrám*, které češtinu příliš neovládaly. To však v žádném případě neznamená, že by kniha byla prostá kulinářského nacionalismu a funkce reprezentovat národní charakter. Právě naopak, kniha se stala Biblí a symbolem české kuchyně, neboť v českém a německém jazyce otevřela dveře ne do gastronomické oblasti nikoho, ale do svébytné české kultury, útulné české domácnosti, tradiční české kuchyně. Magdalena Dobromila Rettigová představila Čechům jejich *vlastní* specifickou kulinářskou kulturu a dala německému prostředí přátelsky, leč explicitně najevo, že existuje sebevědomá *böhmische Küche*. Představila tak kulinářský nacionalismus ve své ryze české, elegantní, podobě.

¹⁷⁸ LENDEROVÁ, Milena, „Slavkov a ženský boj?“, in: RAKOVÁ, S.; LEQUESNE, Ch. (ed.), *Jakou Evropu ohlašovala bitva u Slavkova?* Praha: Historický ústav AV ČR 2006, s. 88–99; MALEČKOVÁ, s. 170; FRANČÍKOVÁ, s. 184.

¹⁷⁹ JANKOWSKY, Karen, „Between 'Inner Bohemia' and 'Outer Siberia': Libuše Moníková Destabilizes Notions of Nation and Gender“, in: JANKOWSKY, Karen; LOVE, Carla (eds.), *Other Germanies. Questioning Identity in Women's Literature and Art*, New York: State University of New York Press 1997, s. 119–146, zde s. 135.

¹⁸⁰ Ačkoliv je otázkou, do jaké míry kuchařka oslovila venkovské obyvatelstvo, je v tomto kontextu důležité, že oslovila hlavní proud společnosti, kde měla vlastenecká propagace úrodnou půdu.

5. Rozvoj a konsolidace odkazu Magdaleny Dobromily Rettigové

Jméno Magdaleny Dobromily Rettigové se do české národní historie zapsalo zlatým písmem. Skrze svoji vlasteneckou činnost spojenou s vařením a vedením domácnosti ovlivnila vývoj české kulinářské kultury jako součásti národní identity. Její jméno vstoupilo do vlastenecké beletrie, stalo se námětem divadelní hry, vzorem nejen dokonalé české ženy, ale i gramatické správnosti českého jazyka. Její odkaz byl základní inspirací pro nadcházející generace nejen hospodyněk, ale také pro kurikulum první české kuchařské školy. Česká kuchyně kodifikovaná Rettigovou se stala národním konstruktem, a um českých kuchařek dokonce získal vyhlášené renomé za hranicemi Českého království, a to především skrze pracovní migraci českých hospodyněk do vídeňských služeb.

Pro domácnost bylo 19. století obdobím velkých změn nejen v důsledku vzniku potravinářského průmyslu, technologického pokroku, ale i nedostatku. Například neúroda a války druhé poloviny 18. století učinily brambory základní potravinou, období omezeného dovozu koloniálního zboží v důsledku kontinentální blokády v průběhu napoleonských válek pak zpopularizovalo cikorku.¹⁸¹ Potraviny se začaly technicky upravovat (vzhled, trvanlivost), vyráběly se nové náhražky (margarin, prášek do pečiva, umělý med), v každém případě průmyslová velkovýrobní produkce zlevnila a zpřístupnila mnohé potraviny a již ve druhé polovině století hospodyně mohly koupit hotové technické produkty jako konzervovanou zeleninu, máslo i původem francouzský, vitamíny obohacovaný, margarín.¹⁸² Tyto změny, ačkoliv jistě ne vždy zdraví zcela prospěšné, obecně zlepšily kvalitu mnohých potravin, a tím současně snížily riziko závadnosti.¹⁸³ Přibližně od druhé poloviny 19. století práci hospodyním začaly ulehčovat také ledničky a sporáky, hranice konzumace pomalu mizely v důsledku zdokonalování dopravy, zásobovacích možností a prodlužování trvanlivosti. Lidé již nemuseli být závislí pouze na úrodě, což eliminovalo hrozbu hladomoru.¹⁸⁴

Kulinářská literatura modernizaci postupně reflektovala a stala se důležitým médiem přenosu nových standardů v oblasti domácnosti. 19. století je obecně považováno za období, kdy došlo k boomu kulinářské literatury. Tomuto napomohl vzestup střední třídy nejen po ekonomické stránce, ale také v oblasti vzdělanosti. Knihy již nebyly atributem bohatých jedinců, ale staly se cenově a množstevně dostupné

¹⁸¹ Nápad na její zpracování jako náhražky kávy je připisován německé „Frau von Heine“ již koncem 18. století. WIEGELMANN, Günter, *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa: Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*, Marburg: Elwert 1967, s. 68; STRONG, s. 283; HÁJEK, HLAVAČKA, s. 227.

¹⁸² WIEGELMANN, s. 67–70.

¹⁸³ BLACK, s. 268–270.

¹⁸⁴ STRONG, s. 283; PETRÁŇOVÁ, „Language, Patriotism and Cuisine“, s. 175; LENDEROVÁ, *Z dějin*, s. 118.

pro široké vrstvy obyvatelstva, které bylo schopno si je koupit a přečíst. Žánr domácí literatury navíc cílil na ženský čtenářský okruh a samy ženy vystupovaly v roli autorek s cílem poskytnout svým *kolegyním* co nejlepší návod na vaření a hospodaření. Zatímco v první polovině 19. století byly domácí příručky charakteristické pro své zaměření na privátní sféru, ve druhé polovině již ovlivňovaly školy, ženské magazíny a později i ženské organizace.¹⁸⁵

Nejvíce se evropská industrializace a komercionalizace promítly do stravovacích návyků ve Velké Británii.¹⁸⁶ Vyspělá viktoriánská společnost nahradila domácí potravinovou produkci importem, a ačkoliv stále světila svoji tradici odpoledních čajů, *dinner party* a velkolepých snídaní, vysoká míra industrializace, urbanizace a preference francouzské kuchyně znamenaly pro tradici a sebevědomí anglické kuchyně naprostou katastrofu. V důsledku masové urbanizace lidé ztratili spojení s půdou a kulinářskou historií, nedošlo zde k rozvíjení moderní kuchyně založené na tradici 18. století, standardní chuť utvářely produkty chemicky upravené. Do konce století „Angličané zcela zapomněli, že kdy měli nějakou kulinářskou tradici“.¹⁸⁷ Posedlost být co nejekonomičtější vedla k silné degradaci obsahu anglických kuchařských knih a produktů ve středních a nižších třídách. Hegemonie francouzských kuchařů ve službách vyšších tříd a nedostatek kvalitních domácích kuchařů oslabily proud, který by měl potřebnou vůli rozvíjet chuť a estetiku anglické tradice. Ačkoliv Isabella Mary Beeton (1836–1865), v kulinářské historii známá jako Mrs Beeton, ve své populární kuchařce *The Book of Household Management* (1861) důsledně vyřadila francouzské recepty, dle Stronga to nezměnilo nic na mdlém charakteru toho, co zbylo z anglické kuchyně 18. století. Jak dodává Spencer, nejen protestantská propaganda prostoty, ale i vysoká míra vyspělosti a britská svoboda volby založená na širokém výběru z cizích národních kuchyní ohrozila tu vlastní a kromě *Roast Beef* si Angličané nejsou dodnes jistí, zda vůbec mají nějakou specifickou národní kuchyni.¹⁸⁸

Pokud jde o kuchyni francouzskou, francouzským diplomatem Talleyrandem (Charles Maurice de Talleyrand-Périgord, 1754–1838) objevený mistr kuchařského umění Marie-Antoine Carême (1784–1833) oživil klasiku aristokratických manýrů a v plném lesku francouzského šarmu a chuti pečoval například o menu Vídeňského kongresu. Utvrdil tak svět o nedostižnosti francouzské kulinářského umění například svými cukrovými sochami a konstrukcemi, které fascinovaly. Jak uvádí Strong, „díky

¹⁸⁵ ODDY, D. J.; PETRÁŇOVÁ, L., „The Diffusion of Food Culture“, in: ODDY, D. J.; PETRÁŇOVÁ, L. (eds.), *The Diffusion of Food Culture in Europe from the Late Eighteenth Century to the Present Day*, Praha: Academia 2005, s. 18–30, zde s. 25; SCHLEGEL-MATTHIES, s. 212–213.

¹⁸⁶ ODDY, PETRÁŇOVÁ, „The Diffusion of Food Culture“, s. 21; POLLARD, Sidney, „Die Industrielle Revolution in Europa“, in: PORTER, Roy; TEICH, Mikuláš (eds.), *Die Industrielle Revolution in England, Deutschland, Italien*, Berlin: Wagenbach 1998, s. 7–32, zde s. 17–18.

¹⁸⁷ STRONG, s. 286; SPENCER, s. 291.

¹⁸⁸ SPENCER, s. 289–291; STRONG, s. 286; BLACK, s. 266.

Carême francouzská kuchyně ještě více než kdy předtím dominovala evropské scéně.¹⁸⁹

Stejně jako do ostatních evropských zemí, také do habsburské monarchie přineslo 19. století industrializaci a urbanizaci, v českém případě zhruba současně s třetí fází národního hnutí, tedy kolem roku 1830, a naplno se projeví po roce 1848 po vyvázání z poddanských a robotních povinností a po změnách hospodářské politiky po roce 1850. Nicméně již během 17. a 18. století České země svým zemědělským a protoindustriálním potenciálem představovaly pro monarchii jedno z nejsilnějších ekonomických center a během 19. století jejich význam rostl.¹⁹⁰ Rozvinul se zde potravinářský průmysl založený na nově vyvinutých technologiích – například výroba piva, lihovin a především cukru. Čechy byly od 30. let územím, kde se vypěstovala a zpracovala většina cukrové řepy v celé monarchii, tedy cukr se stal díky dostupnosti vlivným elementem české kuchyně.¹⁹¹

Jestliže pro anglickou gastronomii bylo 19. století úpadkem, pro tu českou představovalo období rozkvětu. Česká kuchyně, ve své moderní podobě kodifikovaná kuchařskou knihou Magdaleny Rettigové, pevně stála na tradici a bohatství domácích produktů a práci poctivých hospodynek. Velmi důležitý je fakt, že Rettigová šla s dobou, vyvíjela nové recepty a ochotně do českého prostředí přijímala nové elementy, což bylo tehdy nejen prosazování zavařovací techniky, ale také oslazování chuti. Tento trend dokládá její dílko s názvem *Kafíčko a vše co je sladkého* z roku 1845. Skrze recepty na kávu, čaj, čokoládu a sladké tento spis samozřejmě podporoval národní věc. Rettigová se inspirovala podobnou publikací v němčině a rozhodla se dle svých slov napsat vlastní českou knížku pro krajanky a krajany, „kteří rádi kafíčko pijou, ale přitom raději v milé materčině se baví“.¹⁹² Káva se stala součástí každodennosti a společenského života – pila se při ranních, odpoledních i večerních besedách. Jak uvádí Milena Lenderová: „Biedermeierovské ‚kafíčko‘ už bylo jednoznačně atributem formalizovaných setkání a oblíbenou podobou ženské socialibility, která vznikla v předběžnové Praze a prokázala mimořádnou životnost.“¹⁹³ Kromě rozličných lahodných příprav kávy, čaje, cikorky, čokolády, smetanové pěny Rettigová ve svém spisku uvádí recepty na osvěžující jahodovou vodu, punč, sladké ovocné rosoly, chlebový dort, mražené dobroty či karlovarské koláče. Vlastenecká společnost

¹⁸⁹ STRONG, s. 283.

¹⁹⁰ HÁJEK, HLAVAČKA, s. 225–229; TEICH, s. 146; HROCH, s. 46, 100. Hroch upozorňuje na souvislost, že Čechy patřily k vyspělejší částem monarchie, a tudíž politizace národního hnutí probíhala rychleji než v oblastech zaostalejších.

¹⁹¹ GOLDSTEIN, Darra; MINTZ, Sidney et al. (eds.), *The Oxford Companion to Sugar and sweets*, New York: Oxford University Press 2015, s. 38–39; HÁJEK, HLAVAČKA, s. 225.

¹⁹² RETTIGOVÁ, Magdalena D., *Kafíčko a vše co je sladkého*, Hradec Králové 1845, s. 1.

¹⁹³ BLACK, s. 280; STRONG, s. 280–283; LENDEROVÁ, *Z dějin*, s. 305; POLLARD, s. 18–19, 23–24; JOHANIDES, s. 242.

podporovala v zájmu české věci nejen podobné kávové dýchánky, ale dámy byly rovněž vítány v divadlech a na vlasteneckých plesech.¹⁹⁴ Ačkoliv revoluce 1848 nenaplnila požadavky českých předáků, vlastenecký zápal úspěšně obrodil českou řeč a kulturu, nacionalizoval školství, samosprávu i některé podnikatelské oblasti a došlo k vytvoření vlastní politické reprezentace. To umožnilo úspěšný vývoj projektu formování moderního českého národa po zbytek 19. století. Na jeho konci se téměř celé obyvatelstvo, původně nevládnoucí etnická skupina, identifikovalo s novou národní identitou - jako příslušníci českého národa, tedy v rámci kategorie, kterou Miroslav Hroch definuje konstruktem personalizovaného národa.¹⁹⁵

Český národ úspěšně procházel svojí poslední fází formování, která rozvíjela to, co již první generace vlastenců vybudovaly.¹⁹⁶ Stejně tak se upevňoval obraz české národní kuchyně, jež ve svém dědictví českým dcerkám a celému národu zanechala Rettigová. Její osobnost se stala doslova národním symbolem. Ačkoliv český literární kritik a historik Arne Novák (1880–1939) nepsal příliš oslavné věty, když ji označoval za „*horlivou korespondentku, která maloměstskou žvatlavost přenesla do dopisův a knih*“, a její tvorbu pro dívky za sentimentálně nasládlou *obřadnou „strojenost“*.¹⁹⁷ Nicméně obsah *Domácí kuchařky, Kafička a Pojednání o telecím mase* již považoval za užitečnější: „*Hlavně předmluvy těchto banausních knih jsou významnými dokumenty kulturně historickými: paradoxně v té době vržený výrok Feuerbachův: ‚Jídlo a pití jsou samy o sobě náboženskými úkony‘, realizuje se tu doslova, bez výhrady a s únavnou důkladností. Celý vesmír plyne v mlze kuchyňské páry, jídelní lístek stává se deskou hodnot, bohatě a skvěle uchystaná tabule, namnoze rozměrů gargantuovských, líčí se jako vysoký cíl ženského snažení.*“¹⁹⁸ Novák v Rettigové spatřoval typickou reprezentantku krajní sentimentálnosti a banálnosti pro období 40. let: „*Bez úzkosti, bez problémů, bez námitek a nejistot kolébá se tělnatá matrona světem [...] Klidný úsměv její masité tváře jest spokojeným úsměvem ženského filistra, který se raduje, že našel svět právě tak malicherným a pohodlným, jak ve své malé duši si jej představoval.*“¹⁹⁹

Ačkoliv tón Arne Nováka nebyl příliš opěvující a chvalný, potvrzoval, jak hluboko se odkaz Rettigové zakořenil v české společnosti a jak významný byl pro českou

¹⁹⁴ MALEČKOVÁ, s. 169–170. J. K. Tyl organizoval salony a amatérská divadelní představení. Ženy v těchto aktivitách byly vítány. Od 40. let se pořádaly hlavně české bály, kde kolovaly mimo jiné básně českých autorek; IGGERS, s. 7. V únoru 1840 - organizoval Tyl bál, kde vstupenky, menu atd. byly poprvé v českém jazyce.

¹⁹⁵ HÁJEK, HLAVÁČKA, s. 235; HROCH, *V národním zájmu*, s. 31, 166. Myšlenka národní pospolitosti prezentovaná na abstraktní představě národa jako těla, k němuž jedinec náleží a s nímž se ztotožňuje. Případně „bolesti“ jednotlivých částí tohoto těla zasáhnou pak celou skupinu a každý z příslušníků se cítí osobně zasažen.

¹⁹⁶ Velkým úspěchem vlasteneckých snah bylo zrovnoprávnění češtiny s němčinou roku 1882 na pražské univerzitě.

¹⁹⁷ NOVÁK, Arne, „Životní a kulturní pozadí české novellistiky let čtyřicátých a padesátých“, in: NOVÁK, Arne et al., *Literatura česká devatenáctého století. Dílu třetího část první. Od K.H. Máchy ke K. Havlíčkovi*. V Praze: nákladem Jana Laichtera na Král. Vinohradech 1905, s. 204.

¹⁹⁸ NOVÁK, s. 204.

¹⁹⁹ NOVÁK, s. 204–205.

identitu v době svého utváření a stabilizace. Pohlédneme-li na tvorbu Aloise Jiráska, tam se stala persónou obdivovanou. Její život a vlastenecká činnost jej inspirovaly k napsání divadelní veselohry o třech jednáních s názvem *M. D. Rettigová* (1901). Autor jí také věnuje milou zmínku ve *Filosofské historii*, jako o té, „co chtěla celou Litomyšl zvlastenčítí“, a je vychvalována její památka jako inspirace aktivity českých dívek: „Dobré símě, zaseté Dobromilou Rettigovou vydalo nyní hojné ovoce.“²⁰⁰

Jméno české *Rettičky* je také zmíněno v knize cestovatelských dobrodružství Čeňka Paclta (1813–1887), prvního Čecha, který navštívil pět kontinentů: „Na svých cestách slavil v umění kuchařském pravé triumfy, a proslulé jeho polévky, jež si vařival na březích řek australských a afrických, snad by ani naše Rettigova kloudněji nepořídila [...] Pokud víme, pochutnával si na cestách svých nejraději na řízkách skokaních a třeba i na pečeném opossum. Krmě tyto ovšem marně byl by hledal na jídelním lístku našich restaurací. Za to našel i v Australii vždycky alespoň svou českou husu.“²⁰¹ Zde je jasně patrný nacionální charakter v konfrontaci s cizím kulinářským prostředím a Rettigová slouží jako vzor chutného a kvalitního českého domácího jídla.

V *Drobných spisech* národního buditele, pedagoga a publicisty Jana Evangelisty Kosiny (1827–1899) je Rettigová zmíněna v kontextu české gramatiky: „Slavné paměti Lena Dobromila Rettigova ve své ‚České kuchaře‘ před padesáti lety vydané píše na str. 227: ‚Pokrájej syrového zelí na drobno, dej na mísu, přiměš na drobno posekané cibule a soli, patřičně promíchej, polij dobrým octem a olejem a posyp pepřem.‘ I toto kulinářské pravidlo ještě komplikované, ale jak jasné, jak zprávné!“²⁰²

V *Českém albu* sestaveném Karlem Václavem Raisem (1859–1926) s ilustracemi od Jana Vilímka (1860–1938) je uveden medailonek *Majdaleny Dobromily Rettigové* dle Aloise Jiráska: „Drahý náš jazyk mateřský byl tenkrát zanedbávanou, povrhovanou Popelkou; stávalo se, že vlastní děti národa českého tak se zapomínaly, že styděly se za mateřštinu svou. Manžel Majdalenin, upřímný Čech, i ve své choti probudil lásku k řeči české, a paní Rettigova přičiňovala se potom, aby také v srdcích jiných tuto lásku zanítla. Vědouce dobře, čím jsou každému národu ženy jeho, starala se, aby české dívky ve škole i doma vychovávány byly ku práci a to v duchu vlasteneckém [...] Vychovávala mysl a srdce jejich, rozněcovala v nich touhu po dalším vzdělání a city vlastenecké [...] Projevem vděčnosti té jest krásný pomník na hřbitově litomyšlském,

²⁰⁰ JIRÁSEK, Alois, *Filosofská historie*, Praha: J. Otto 1898, s. 88, 135.

²⁰¹ PACLT, Čeňek, *Čeňka Paclta cesty po světě*, dle zápisků a různých dopisů jeho sestavil Jaroslav Svoboda, Mladá Boleslav: K. Vačlena 1888, s. 389–390.

²⁰² KOSINA, Jan E., *Jana Evangelisty Kosiny Drobné spisy*, 2. vydání, Přerov: Fr. Bayer 1888, s. 235–236.

kde Rettigová odpočívá.²⁰³ Důstojný kamenný pomník vznikl na počest její památky roku 1885 díky iniciativě litomyšlských žen.

Její odkaz byl nejen chválen vlastenci, ale především také následován po praktické stránce v české domácnosti a společnosti. Obraz Rettigové v obecném povědomí byl inspirativní vzor ideálu ztělesňující laskavost a profesionalitu, její jméno bylo spojováno s nejlepším renomé. Arneho matka Teréza Nováková (1853–1912), česká spisovatelka druhé poloviny 19. století, na základě vzpomínek litomyšlských pamětníků podala o *Rettičce* takovýto obraz: „*Nebyla duchem obrovským, geniálním, nebyla vlasaticí, která objevivši se, úžasem plní svět celý. Klidné, avšak jasné a teplé bylo její světlo.*“²⁰⁴ Lze říci, že to vše se promítlo do stylu jejího psaní, kde k dívkám promlouvala jako laskavá tetička s osobním zaujetím a mateřskou péčí vysvětlovala jednotlivé kroky tak, aby si vaření osvojila každá nezkušená dívčina. Její kuchařka vycházela jako bestseller po celé 19. století v rozšiřovaných vydáních. Zásadně inovované bylo vydání roku 1868 revidované Antonii Dušánkovou (1818–1900), dcerou nakladatele Pospíšila, která přizpůsobila recepty novému měrnému systému a moderním technologiím, surovinám, materiálům.²⁰⁵ V rettigovské tradici psala své knihy receptů mimo jiné například Františka Hansgírová (1823–1873).²⁰⁶

Na tradici systematického přístupu ke kuchařským kurzům, který praktikovala Magdalena Rettigová v rámci výuky děvčat již ve své vlastní kuchyni, vznikaly i první české dívčí školy. Vaření a domácí management se staly akademickým předmětem.²⁰⁷ Vzdělání českých žen se od poloviny 19. století rozvíjelo v duchu ženské emancipace. Institucionalizovanou formu dívčího vzdělávání zavedla dle německého vzoru v Praze v roce 1843 Bohuslava Rajska (1817–1852). Od roku 1855 vedla svůj vlastní soukromý institut pro mladé ženy také v Praze Honorata Zapová (1825–1856).²⁰⁸ Po návštěvě Francie založila Marie Riegrová (1833–1891) s podporou otce Františka Palackého (1798–1876) a manžela Františka Ladislava Riegra (1818–1903) školu pro mladé dívky v Praze. Na základě západoevropských modelů také organizovala školy navazujícího vzdělání. Riegrová obecně kladla důraz na český národní charakter vzdělání a preferovala předměty související s produkcí a technologiemi, neboť klášterní vzdělání považovala za příliš jednostranné.²⁰⁹ Na počest 100. výročí od narození Magdaleny Dobromily Rettigové byla roku 1885 založena *První česká škola vaření* z iniciativy

²⁰³ RAIS, Karel V. (ed.), *České album. Sběrka podobizen. Sběrka podobizen předních spisovatelů a spisovatelek českých, učenců, mužů i žen práce, kteří život svůj zasvětili povznesení národa svého*, sešit XI., Praha: J. R. Vilímeček 189-, s. 68a.

²⁰⁴ http://www.rozhlas.cz/toulky/vysila_praha/_zprava/723-schuzka-klidne-jasne-a-teple-bylo-její-svetlo--1542548 [25. 2. 2016]

²⁰⁵ PETRÁŇOVÁ, „Language, Patriotism and Cuisine“, s. 175; LENDEROVÁ, „Potěšení“, s. 21.

²⁰⁶ LENDEROVÁ, „Potěšení“, s. 22.

²⁰⁷ TEUTEBERG, „From the ‚Mother of the Family‘“, s. 38; FENDL, NOSKOVA, s. 115–116.

²⁰⁸ MALEČKOVÁ, s. 171.

²⁰⁹ PETRÁŇOVÁ, „Language, Patriotism and Cuisine“, s. 171–174.

spolku *Domácnost*. Zmínku najdeme například v *Českém albu*: „*Pražský spolek ,Domácnost‘, jenž založil a řídí Českou školu kuchařskou, zřízen byl vlasteneckými paními na počest Majdaleny Dobromily Rettigové.*“²¹⁰ Jak ve svém výzkumu zjistila Lydia Petráňová, škola postavila svůj syllabus na odkazu Magdaleny Rettigové a dobře prosperovala. Jednalo se o instituci praktického charakteru, která vyvinula vysoce profesionální standard v kuchařském vzdělání. Škola pořádala večeře, bankety, nabízela zdarma obědy studentům české národnosti. *Domácnost* zůstala prestižní ženskou asociací na propagaci domácí kultury do roku 1949.²¹¹

Rettigová měla nejen přímý vliv na nové generace českých hospodyněk, ale také především díky pracovní migraci ovlivnila i kuchyni rakouskou, neboť zatímco čeští sládky mířili spíše západně do Německa, dívky si její recepty balily do svých uzlíčků na cestu do služby vídeňské. Druhá polovina století přála ženskému vzdělání a jejich postupnému zařazování se na trh práce, a to především v rolích kuchařek a hospodyní pro panské středostavovské domácnosti. Fendl a Nosková zjistily, že během 19. století se jednalo o největší příliv pracovních sil do Vídně z Čech a Moravy, kdy příchozí tvořili čtvrtinu vídeňského obyvatelstva.²¹² Na konci 19. století byly Vídeň a Praha města s největší populací Čechů. Na základě této migrace tak nevyhnutelně došlo k vzájemnému ovlivnění – popularitu si v Rakousku získaly například *böhmische Knödel*, na české straně pak *videňský řízek*. České stopy jsou patrné také v oblasti kuchařské terminologie, neboť dodnes na menu nejen schönbrunnské restaurace najdeme: *Böhmische Liwanzen, Dalken, Powideln, Buchteln, Kolatschen*. Pražské kavárny pak nabízí *štrúdl* či *sachr*. České kuchařky si získaly velmi dobré renomé a staly se značkou kvality pro bohaté vídeňské domácnosti. Jak uvádí Fendl a Nosková, fenomén české kuchařky (*böhmische Köchin*), jenž vznikl následováním kulinářského evangelia Magdaleny Dobromily Rettigové, utvářel obraz tradiční české kuchyně.²¹³

Stejně jako v případě anglického *Roast Beef*, také česká kuchyně v čele s knedlíkem získala své obhájce a velebitelé rovněž v oblasti literární. Například Jiří Gruša (1938–2011) český oválný knedlík nadřazuje jako Golema z krupice nad bavorský formát slabých kulatých výplodů. Dokonce složil „*Jeho výsosti, knedlíku*“ ódu, kde jej přirovnává k Apollónově lyře.²¹⁴ Velkým veřejným příznivcem české kuchyně reprezentované knedlíky byl populární český literát Jan Neruda. Jeho

²¹⁰ RAIS, s. 68a.

²¹¹ *První česká škola vaření* slavila i úspěch na Československé výstavě etnografie v roce 1895 – zdůraznila jedinečnost české kultury. Sídliila ve vlastní budově v Lazarské ulici Praze. PETRÁŇOVÁ, „Language, Patriotism and Cuisine“, s. 172–173.

²¹² Již od roku 1880 bylo 46,8 % zaměstnaných služebných ve vídeňských domácnostech původem z Čech a Moravy. FENDL, NOSKOVÁ, s. 112–113.

²¹³ PETRÁŇOVÁ, „Language, Patriotism and Cuisine“, s. 168, 175; FENDL, NOSKOVÁ, s. 112, 115.

²¹⁴ GRUŠA, Jiří, *Gebrauchsanweisung für Tschechien und Prag*, München: Piper Verlag 1999, s. 63–70.

největším požitekem byly švestkové knedlíky: „Švestkový knedlík miluju. Je to můj jídelní ideál. Ne snad že bych k vůli němu, nevděčník, pohrdal některým knedlíkem jiným – o ne, to nikdy! Ctím nepřevedlý knedlík obyčejný, nechť už je v cibulkové omáčce nebo v maštěném zelí. Uznávám příjemně škrablavý knedlík špekový. Obdivuju se vypracovanému a přece lehkému bramborovému s moukou. Vítám lahodný tvarohový. Pohlížím s pocitem spokojenosti na sytý knedlík krupicový. Dostávám se do příjemné, smyslné nálady voňavým knedlíkem jaterním. Podávám se ihned volně rozmaru nejbujnějšimu, jakmile před mýma očima objeví se knedlík humorista, jarně veselý, komicky umouněný knedlík třešňový. Ale když přijde na stůl knedlík švestkový.“²¹⁵

Vznáší pak své přání být králem, aby mohl, stejně jako Anglie uznává svůj *Beefsteak* šlechticem mezi jídly, švestkovému knedlíku prokázat lásku a vzdát hold tím nejzářivějším způsobem: „Vy knedlíkové švestkoví – Vy jste povzneseni nade všechna jídla! Chci, abyste byli po vždy za to také ctěni a váženi. Nemáme posud žádné své šlechty národní, jmenuju tedy Vás, o knedlíkové milí, jedinou a pravou šlechtou českou [...] Jen že až začnou jednou po Evropě šlechtu vyhazovat – a oni začnou – my bychom pak tedy musili vyhodit také svůj knedlík švestkový, to nejlepší, co máme.“²¹⁶

Jelikož se mu příliš nezamlouvá slovo knedlík, vymyslel pro ně „zvučnější, lahodnější, hezčí“ název *Panenky*, neboť „vskutku myslím, že švestkový knedlík je co do svého rodu ženská“.²¹⁷ Zde si lze povšimnout, že Neruda stejně jako Heinrich Heine v případě Anglie a Francie, vyjadřuje analogii mezi českou kuchyní, respektive švestkovým knedlíkem, a českými dívkami, a činí tak vskutku s neskryvanou gurmánskou vášní: „Ty jeho měkké oblé formy! [...] Ten starostlivě, samolibě upravený zevnějšek! Ty tvářičky, červenající se vnitřním zdravím, tvářičky ‚krev a mléko‘, zvláště ovšem na venkově, kde jej mlékem polévají místo omastkem! A ten čistě ženský rozmar! [...] A není vám, řekněte upřímně, když vidíte plnou mísu knedlíků švestkových, zrovna jako když se díváte na celý dívčí pensionát? [...] Neučinilo i zde dobrotivé nebe, abyste si mohli vybrat podle svého gusta: blondýnky, přihnědky, brunetky – s bílým syrečkem, kaštanovým perníkem, do modra černým mákem?“²¹⁸ Své pikantní opěvování panenek Neruda uzavírá tím, že náklonnost ke švestkovému knedlíku je analogická lásce k dívce.

Nerudův termín *panenky* by se jistě z hlediska jazykového zamlouval i Janu Husovi (1370–1415), jehož hromování proti německým výrazům je vydáno v Jungmannově *Historii literatury české* v kapitole *Jazyka proměny*: „Že již tehdy český jazyk wplywem německého byl mnoho změny utrpěl, wyswítá ze slow Jana Husa

²¹⁵ NERUDA, s. 294.

²¹⁶ Tamtéž, s. 295–296.

²¹⁷ Tamtéž, s. 296.

²¹⁸ Tamtéž, s. 297.

u výkladu na třetí přikázání, kdež toto prawi: „Jakož Nehemiáš slyšaw, ano dítky židowské mluwí odpolu azotsky a neumějí židovsky, a proto je mrskal a bil, téžby nyní hodni byli mrskáni Pražané a jiní Čechové, ježto mluwí odpolu česky a odpolu německy, říkajíc: tobolka za tobolku, liko za lyko hantuch za ubrusec, šorc za zástěrku, knedlík za šišku, rendlík za trénožku, pancíř za krunýř, hynstkop za koňský náhlawek, maštale za konici, mazhauz za vrchní síň, trepky za chody, mentlík za pláštěk [...] A kdoby to mohl wšeckowypsati, jak jsau již řeč českou změtli.“²¹⁹

Ke knedlíku²²⁰ je třeba dodat, že se stal národním kulinářským reprezentantem a jeho češství je vyhlášené ve formátu plátků a plněných ovocem. Tento obraz národního pokrmu se vytvořil navzdory tomu, že není obecné shody, zda je původem recept český, rakouský či bavorský. Jak zjistil Martin Franc, strava pražského měšťanstva v první polovině 19. století se až tak příliš nelišila od té v jiných velkých městech monarchie. Velký čas národních pokrmů a lokálních specialit jako pražská šunka přišel tedy až po době předbřeznové, kdy mimo jiné slavilo svůj zrod typické *vepřo-knedlo-zelo*. Přes nejasnost původu pokrmů a navzdory nepříliš markantní odlišnosti, každý národ si již byl vědom své kulinářské specifičnosti a schopen definovat své *vlastní (Eigene)* v konfrontaci s *cizím (Fremde)* skrze vykonstruovaný obraz *vlastní* národní kuchyně. Je tedy patrné, že nehraje roli přesná historie a genealogie pokrmů, ale „*mnohem důležitější je obraz, který se kolem pokrmu vykonstruoval a je vyprávěn*“.²²¹

Závěrem kapitoly lze konstatovat, že po zbytek 19. století byl národní program stále v úzkém svazku s konstruováním české národní kuchyně požehnaným Magdalenou Dobromilou Rettigovou. Zásadní význam její činnosti dokládá nejen enormní zájem o její kuchařku reprezentovaný domácnostmi, ale také kritické i oslavné ohlasy literátů či zakládání dívčích vzdělávacích institutů, především *První české kuchařské školy*. Magdalena Dobromila Rettigová pro českou národní budoucnost zanechala odkaz propagující službu vlasti skrze kuchyni, který byl úspěšně upevňován, rozvíjen a reprezentován rovněž v zahraničí. V konfrontaci s německou kulturou došlo k postupné emancipaci českého národa a české kuchyně. Německé etnikum již koncem 19. století nepovažovalo Čechy a jejich kulturu pouze za *böhmisch* (spojeno s teritoriem), ale *tschechisch* (národní interpretace a konstrukce): „*Česká kuchyně patří Čechům [...] Oni ji ‚vytvořili‘, oni si ji musí uchovat. Německé obyvatelstvo a jeho*

²¹⁹ JUNGSMANN, s. 56.

²²⁰ Jak zjistila Beranová, ve starověku a středověku se knedlíkem rozuměly malé kuličky z masa nebo z máčené housky a dalších přísad, mnohdy jako smažené. Dnešní podobna knedlíků vznikala koncem 17. století pod názvem *buchty*, termín knedlíky byl používán především v 19. století. BERANOVÁ, s. 56.

²²¹ FENDL, NOSKOVÁ, s. 126, 119–120. V předbřeznové době byla pražská měšťanská střední třída úzce spojena s klasickým rakousko-jihoněmeckým modelem měšťanské kuchyně.

*historie jsou z těchto interpretací vyloučeny.*²²² Česká kuchyně je tak živoucí interpretací historického vývoje společnosti, je oblastí, která během 19. století umožnila Čechům uvědomit si a konzumovat svoji novou identitu, stala se nedílnou součástí českého národního vědomí jako výhradní vlastnictví a atribut moderního českého národa.

²²² FENDL, NOSKOVA, s. 108.

6. Závěr

Na základě zjištěných poznatků lze konstatovat, že národní kuchyně byla jedním z klíčových faktorů pro formování moderního českého národa v 19. století. Moderní česká kuchařská kniha Magdaleny Dobromily Rettigové se stala artefaktem kodifikujícím českou kulinářskou tradici přizpůsobenou požadavkům moderní doby, Biblí českých hospodyň a cenným odkazem národní kultury pro budoucí generace. Skrze kuchyni byla Čechům v 19. století vysvětlována nová identita, kuchařskou knihou k českým domácnostem promlouvala vlastenka a učila je lásce k české vlasti, jazyku a tradici vycházející ze staročeských receptur. Kuchyně se tak stala jedním z nejvlivnějších médií pro utváření českého národního vědomí a sebevědomí, a tím i reprezentaci české kultury na mezinárodní úrovni.

Práce nejprve představila podobu intenzivního kulinářského nacionalismu na příkladu anglické kulinářské literatury 18. století, vymezující se vůči francouzské kulturní hegemonii. Kulinářský nacionalismus byl definován jako specifická forma aktivního národního boje, při němž na obranu *vlastní* národní kultury nebyla prolévána krev, ale inkoust, kdy zbraněmi nebyly pušky ani děla, ale pera, vařečky a moderní kuchařské knihy. Vůdčí strategie chtěla ukázat, že prostá *anglickost* a její *Roast Beef* nejsou o nic méně lahodnější než nákladná *cizácká* extravagance francouzských omáček a *ragú*, ba dokonce je anglická kuchyně mnohem lepší právě proto, že je *vlastní*, že je anglická. Národní kuchyně znamenala pro příslušníky sebevědomých státních národů srdeční záležitost a jako součást *vlastní* identity ji bylo nezbytné bránit.

Na českém území se konstrukt národní kuchyně vyvíjel vzhledem k historickým událostem pomaleji. České království bylo od 16. století součástí habsburského impéria a všudypřítomná německá kultura, jazyk a byrokracie omezovaly vývoj českého národního vědomí a sebevědomí. To se změnilo počátkem 19. století, kdy v reakci na josefínské reformy, osvícenské myšlenky a napoleonské války vznikl projekt českého národního obrození. Aktivní vlastenecká agitace začala usilovat o změnu myšlení české společnosti s cílem probudit spící český národ a nabídla tak nový druh identity, která vzešla jako jedna z alternativ v reakci na modernizační změny a postupné vymezování se vůči *cizímu* elementu, německé kultuře a etniku. Vlastenecká agitace 19. století mohla v Čechách padat na úrodnou půdu, neboť značná část publika, převážně v oblasti rozvíjející se silné střední třídy, již byla schopna jejím myšlenkám rozumět a ochotna je přijmout. Úspěšnost národního programu závisela na obhajitelných argumentech a formě, jakou byly veřejnosti prezentovány. Argumentace českého národního hnutí se kromě vlastního jazyka mohla opírat

o slavnou českou historii a tradice, jejichž pokladnicí byla oblast kuchyně. Ta se však do roku 1826 zmiňovala mezi rodinnými manuskripty, překlady z němčiny či zastaralými, nepřesnými a nepoužitelnými návody. Kulinářskou tradici bylo třeba obrodit a zformovat stejně jako český jazyk. Tohoto úkolu se zodpovědně zhostila Magdalena Dobromila Rettigová. Sepsala českému národu vlastní moderní kuchařskou knihu, která představovala kulinářskou autoritu, poskytovala racionalizované recepty a kompetentní instruktáž, praktické rady pro celou domácnost, učinila ze své autorky celebritu a stala se bestsellerem českého knižního trhu nejen do konce 19. století, ale dodnes zůstává po Bibli druhou knihou, která se dočkala nejvyššího počtu vydání. Rettigová ve své *Domácý kuchařce* nejen kodifikovala základní recepturu pro českou kuchyni a odkaz, jež mohly další generace úspěšně rozvíjet, ale poplatná atmosféře své doby prodchnuté aktivním vlastenectvím a domáckých *biedermeierem* povýšila oblast středostavovské kuchyně jako esenciální součást domácí sféry na ženskou doménu služby své vlasti.

Ukázalo se, že navzdory zcela odlišným podmínkám vývoje od těch ve Francii a Anglii se také česká kuchyně nakonec postupně dokázala emancipovat a identifikovat. Stala se silným argumentem kulturní charakteristiky rodícího se národa, neboť propojovala středostavovskou domácí sféru s aktivní vlasteneckou činností, a nabídla rovněž zcela snadno stravitelnou a účinnou formu propagace. Kuchyně představovala oblast, kde mohla být nová identita nejen servírována, ale rovněž úspěšně konzumována. Rettigová servírovala češství skrze člověku nejpřirozenější rituál každodennosti. Její aktivní činnost a kuchařské knihy v českém i německém vydání demonstrovaly elegantní podobu kulinářského nacionalismu, reprezentovaly šovinismu prosté, mírné a přátelské, přesto velmi důrazné, vymezení se vůči kultuře a kuchyni *cizí*, v tomto případě vůči německé.

Češi si díky Rettigové mohli vytvářet svůj *vlastní* konstrukt národní kuchyně, což významně podporovalo psychologický proces ztotožnění se s novou identitou založenou na vlastním jazyce, kultuře a historii, a tedy utváření představy abstraktního personalizovaného národa. Do konce 19. století se tak dělo nejen ve sféře domácnosti, ale i během společenských setkávání nad *kafíčkem*, vlasteneckých bálech a její odkaz rovněž inspiroval kurikula nově vznikajících praktických škol pro dívky. Osobnost Magdaleny Dobromily Rettigové se do české národní paměti zapsala zlatým písmem, Alois Jirásek ji velebil ve své *Filosofské historii*, věnoval jí divadelní hru či je zmíněna v cestovatelských memoárech Čeňka Paclta. Česká kuchyně získala vynikající pověst na mezinárodní úrovni a české kuchařky se staly žádané v bohatých vídeňských domácnostech, což umožnilo vzájemnou kulinářskou výměnu a zároveň vymezení

specifických charakteristik české kuchyně. Mezi známé fenomény patřily české knedlíky, jejichž švestkovou variantu opěvoval Jan Neruda a přirovnal je pro měkké oblé formy a tvářičky krev a mlíko k českým *panenkám*. Podobnost mezi ženami a jejich národními kuchyněmi již vyjádřil romantický spisovatel Heinrich Heine, když popsal Francouzky jako smějící se *frikassé*, vzdychající *ragú* a jídlo laškující tisícerými variacemi úprav. Oproti tomu britské krásy reprezentovaly zdravé, neumělé, ale znamenité skopové, *Roast Beef* či *Pudding*.

Vlastní pokrmy byly tedy i v českém případě glorifikovány a kuchyně se stala oblastí výsostného hájemství, kde se společnost identifikovala nejen na regionální, ale především na národní úrovni. V porovnání s anglo-francouzskou konfrontací se ukázalo, že ačkoliv kulinářský nacionalismus nebyl tak razantní jako anglický u Hannah Glasse, projevoval se rovněž v českém prostředí. A ačkoliv se kontext kulinářského nacionalismu může zpočátku zdát jakkoliv úsměvný, jeho význam není pro kulturní národní historii o nic méně významný a je hoden rovněž akademické pozornosti stejně jako artefakty a události dějin politických. To dokládají mimo jiné výzkumy Mileny Lenderové či zahraničních autorů a odborníků v oblasti dějin jídla a kulinářství, jako například Hanse J. Teuteberga, Jeffreyho M. Pilchera či Sandry Sherman. Kuchařské knize Magdaleny Rettigové lze pro studium národní historie přisuzovat stejnou důležitost jako například Karlovarským dekretům knížete Metternicha. Jak výstižně uvádí Jeffrey M. Pilcher, strava (jídlo) představuje fenomén ovlivňující každý aspekt lidského života, a tedy „*potenciál pro výzkum v History of Food je limitován pouze naší vlastní představivostí*“.²²³

Česká kuchyně kodifikovaná Magdalenou Dobromilou Rettigovou měla klíčový význam v procesu utváření českého národního vědomí, neboť dodávala Čechům potřebné kulturní sebevědomí v národně-obrozené argumentaci, čímž významně přispěla k emancipaci české kultury, českého národa a procesu sebevymezení se vůči německému etniku, a to jak na území habsburské monarchie, tak v širším evropském kontextu. Z komparace s francouzskou či anglickou kulturou, které disponovaly sebevědomou dynamickou národní kuchyní a obrovským množstvím vlastní moderní kulinářské literatury již v 18. století, také vyplývá, že česká gastronomie navzdory svému historickému *handicapu* dosáhla, oficiálně rokem 1826, srovnatelné úrovně modernity jako domácnosti a kuchařské knihy anglických *Ladies* a francouzských *Mesdames*. V českém povědomí se dodnes osobnost Rettigové těší respektované kulinářské autoritě, a třebaže česká kuchyně neslavila triumf velkoleposti

²²³ PILCHER, Jeffrey M., "Introduction", in: PILCHER, Jeffrey M. (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, New York: Oxford University Press 2012, s. xvii - xxviii, zde s. xix.

a delikátnosti francouzského formátu, lidé doma i za hranicemi si zamilovali *l'Art culinaire* českých panenek.

7. Seznam pramenů a literatury

1) Archivy

National Library of Scotland in Edinburgh, Edinburgh, Manuscript recipes books collection: from the Malcolm of Burnfoot papers, Acc. 10708/2, Malcolm, Stephana, 1790, „Mother Eve's Pudding' and Plumb Pudding“, in: Stephana Malcom's recipe book.

Regionální muzeum Litomyšl, Litomyšl, Badatelna, fond: M. D. Rettigová, karton č. 2, Rettigová, M. D., 1830, 'Deník, životopis MDR, německy'.

Regionální muzeum Litomyšl, Litomyšl, Badatelna, fond: M. D. Rettigová, karton č. 2, Rettigová, M. D., 1833, 'Mladá hospodyňka v domácnosti'.

Regionální muzeum Litomyšl, Litomyšl, fond: M. D. Rettigová, karton č. 2, Rettigová, M. D., asi 1821–1825, 'Pojednání o pokrmeh'.

2) Vydané prameny

BEUCHOT, M., *Œuvres de Voltaire*, 62 vol., Paris, Lefèvre: Firmin Didot Frères 1832.

BRILLAT-SAVARIN, Jean A., *O labužnictví. Fyziologie chuti*, Praha: Lidové noviny 1994.

CAMPBELL, Robert, *The London Tradesman*, London: T. Gardner 1747.

COMENIO, J. A., *The Gate of Languages Unlocked*, Chap. 40, London 1673.

DORIZIO, Sibylla, *Moge Skrz čtyrydceti Lété wykonáwanj známá Kuchařská Knjha pro welké a mensý Tabule*, W Brně a Holomaucy 1816.

EMY, M., *L'Art de bien faire les Glaces d'office*, Paris: Chez Le Clerc 1768.

FEUERBACH, Ludwig, *Ludwig Feuerbach in seinem Briefwechsel und Nachlass: sowie in seiner philosophischen Charakterentwicklung*, dargestellt von Karl Grün, Band 1, Leipzig, Heidelberg: C. F. Winter'sche Verlagshandlung 1874.

GLASSE, Hannah, *The Art of Cookery Made Plain and Easy*, London: Printed for A. Millar 1769.

HEINE, Heinrich, *Aus den Memoiren des Herren von Schnabelewopsk. Und andere Stücke*, Villingen-Schwenningen: Nexx Verlag 2015.

JIRÁSEK, Alois, *Filosofská historie*, Praha: J. Otto 1898.

JUNGMANN, Josef J.; TOMEK, Václav V. (ed.), *Josefa Jungmanna Historie literatury české: dodavky a doplňky*, Praha: W kommissi kněhkupectwí F. Riwnáče 1849.

Knížecí ústní lékař, *Wyborná Pražská kuchařská kniha: pro panj, děvčata, a služebné djwky na městě y wenku, genž denně naskytagjcy se gjdla na dobrý, chutný, též lacyný způsob strogiti chtěgj*, W Praze 1805.

- KOMENSKÝ, Jan Amos, *Orbis pictus čili svět v obrazech*, Praha: B. F. Mohrmann 1852.
- KOSINA, Jan E., *Jana Evangelisty Kosiny Drobné spisy*, Přerov: Fr. Bayer 1888.
- Kuchařka domácí a panská pro děvy vlastenecké, zřízena dle oblíbeného způsobu M. D. Rettigovy*, Jičín: František J. Kastránek 1848.
- LA CHAPELLE, Vincent, *Le cuisinier moderne*, A la Haye: Chez A. de Groot 1735.
- MARIN, François, *Les Dons de Comus, ou les Délices de la table*, Paris: Praul Fils 1739.
- MENON, *La Cuisinière bourgeoise*, A Bruxelles: Chez F. Foppens 1756.
- MENON, *La Nouvelle cuisine avec de nouveaux menus pour chaque Saison de l'année; Pour servir de continuation au nouveau Traité de la Cuisine*, tome troisième, A Paris, au Palais: Chez Joseph Saugrain 1742.
- MISSION DE VALBOURG, Henri (ed.), *M. Misson's Memoirs and Observations in His Travels Over England*, London: Printed for D. Brown 1719.
- MONTESQUIEU, Charles Louis de Secondat, *O duchu zákonů*, Dobrá Voda: A. Čeněk c2003.
- NERUDA, Jan, *Drobné klepy*, díl II., pořádá Ignát Herrmann, Praha: F. TOPIČ 1892.
- NEUBAUER, Leopold, *Wideňská Kuchařská Knjha, aneb, Ponávrženj, gak se Massyté a Postnj Gjdlá bez welkého Nákladu, a wssak předce od dobré Chutj připrawitj mohau: nové a zlepsšené složenj spolu s regstřjkem*, W Brně: Jan Jiří Gastl 1792.
- NEUDECKER, Anna Marie, *Baborská kuchařka w Čechách, pro panskou a domácí kuchyni*, W Pardubicích 1810.
- NEUDECKER, Anna Marie, *Die Bayerische Köchin in Böhmen*, Karslbad: Franieck 1805.
- NOVÁK, Arne, „Životní a kulturní pozadí české novellistiky let čtyřicátých a padesátých“, in: NOVÁK, Arne et al., *Literatura česká devatenáctého století. Dílu třetího část první. Od K.H. Máchy ke K. Havlíčkovi*. V Praze: nákladem Jana Laichtera na Král. Vinohradech 1905.
- PACLT, Čeněk, *Čeňka Paclta cesty po světě*, dle zápisků a různých dopisů jeho sestavil Jaroslav Svoboda, Mladá Boleslav: K. Vačlena 1888.
- PACOVSKÝ, Václav, *Knížka Kuchařská, aneb, Zřetelná ponaučení, kterak se rozličné pokrmy jak masité, tak postní dobře připravovati aneb strojiti mají*, Na Horách Kutných: J. A. Wondráček 1811.
- RAFFALD, Elizabeth, *The Experienced English Housekeeper*, Manchester: J. Harrep 1769.
- RAIS, Karel V. (ed.), *České album. Sbíрка podobizen. Sbíрка podobizen předních spisovatelů a spisovatelek českých, učenců, mužů i žen práce, kteří život svůj zasvětili povznesení národa svého*, sešit XI., Praha: J. R. Vilímek 189-.

RETTIGOVÁ, Magdalena D., *Die Haus-Köchin oder eine leichtfaßliche und bewährte Anweisung auf die vortheilhafteste und schmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen*, Prag: J. H. Pospíšil 1827.

RETTIGOVÁ, Magdalena D., *Dobrá rada Slowanským wenkowankám*, W Praze a Hradci Králové: J. H. Pospíšil 1838.

RETTIGOVÁ, Magdalena D., *Domácý kuchařka, aneb, Pogednání o masytých a postních pokrmech pro dcerky České a Morawské*, Hradec Králové, Praha: J. H. Pospíšil 1831.

RETTIGOVÁ, Magdalena D., *Guter Rath für Landwirthinen und Landmädchen*, Königgrätz, Prag: J. H. Pospíšil 1838.

RETTIGOVÁ, Magdalena D., *Kafíčko a vše co je sladkého*, Hradec Králové: J. H. Pospíšil 1845.

RETTIGOVÁ, Magdalena D., *Mladá hospodyňka w domácnosti, jak sobě počínati má, aby své i manželowy spokojenosti došla. Dárek dcerkám českoslowanským*, Praha: J. H. Pospíšil 1840.

ROCHEFOUCAULD, François de la; SCARFE, Norman, *A Frenchman's Year in Suffolk. French Impressions of Suffolk Life in 1784*, Woodbridge: The Boydell Press 2011.

SALMON, Lucy Maynard, *Domestic Service*, London: Macmillan Company 1901.

SMITH, Eliza, *The Compleat Housewife, or, Accomplished Gentlewoman's Companion*, London: J. and J. Pemberton 1739.

SWIFT, Jonathan, *Directions to Servants in General*, London: Printed for R. Dodsley 1745.

ZÍBRT, Čeněk, *Staročeské umění kuchařské*, Praha: Dauphin 2012.

3) Literatura

ADDISON, Joseph; STEELE, Sir Richard, *The Tatler. With Notes and a General Index*, Philadelphia: Desilver, Thomas 1837.

BARLÖSIUS, Eva, „Bedroht das europäische Lebensmittelrecht die Vielfalt der Eßkulturen?“, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen et al. (eds.), *Essen und kulturelle Identität: europäische Perspektiven*, Berlin: AV 1997, s. 114–126.

BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim: Juventa-Verl. 1999.

BERANOVÁ, Magdalena, *Tradiční české kuchařky. Jak se vařilo před M. D. Rettigovou*, Praha: Libri 2001.

BLACK, Maggie, „Victorian Britain“, in: BLACK, Maggie; BREARS, Peter (eds.), *A Taste of History. 10.000 Years of Food in Britain*, London: English Heritage in association with British Museum Press 2003, s. 263–302.

- BREARS, Peter, „Seventeenth-century Britain“, in: BLACK, Maggie; BREARS, Peter (eds.), *A Taste of History. 10.000 Years of Food in Britain*, London: English Heritage in association with British Museum Press 2003, s. 179–216.
- CERMAN, Ivo; KRUEGER, Rita; REYNOLDS, Susan (eds.), *The Enlightenment in Bohemia. Religion, Morality and Multiculturalism*, Oxford: Voltaire Foundation 2011.
- CHAPPELL, William (ed.), *A Collection of National English Airs: Music*, London: Chappell 1840.
- CLARKE, Michael, *The Concise Oxford Dictionary of Art Terms*, New York: Oxford University Press 2010.
- COWAN, Brian W., *The Social Life of Coffee*, London 2005.
- CRESSWELL, Julia, *Oxford Dictionary of Word Origins*, New York: Oxford University Press 2010.
- DEANE, Phyllis, „Die Industrielle Revolution in Großbritannien“, in: PORTER, Roy; TEICH, Mikuláš (eds.), *Die Industrielle Revolution in England, Deutschland, Italien*, Berlin: Wagenbach 1998, s. 33–58.
- FENDL, Elisabeth; NOSKOVÁ, Jana, „Die böhmische Küche“, in: KALINKE, Heinke M.; ROTH, Klaus; WEGER, Tobias (eds.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40, München: R. Oldenbourg 2010, s. 105–136.
- FLANDRIN Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (eds.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York: Columbia Univ. Press 1999.
- FLANDRIN, Jean-Louis, „Dietary Choices and Culinary Technique, 1500–1800“, in: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo; SONNENFELD, Albert (eds.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York: Columbia Univ. Press 1999, s. 403–417.
- FLANDRIN, Jean-Louis, „Distinction through Taste“, in: CHARTIER Roger; ARIËS, Phillippe; DUBY, Georges (eds.), *A History of Private Life. Passions of the Renaissance*, Vol. 3, Cambridge, Mass.: Belknap 1989, s. 267–307.
- FLANDRIN, Jean-Louis, „The Early Modern Period“, in: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo; SONNENFELD, Albert (eds.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York: Columbia Univ. Press 1999, s. 349–373.
- FRANČÍKOVÁ, Dagmar, *All Czechs, but Particularly Women. The Positionality of Women in the Construction of the Modern Czech Nation, 1820s–1850s*, unpublished dissertation, Ann Arbor: The University of Michigan 2011.
- GEDDES, Olive M., *The Laird's Kitchen. Three Hundred Years of Food in Scotland*, Edinburgh: HMSO 1994.
- GOLDSTEIN, Darra; MINTZ, Sidney et al. (eds.), *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*, New York: Oxford University Press 2015.
- GRUŠA, Jiří, *Gebrauchsanweisung für Tschechien und Prag*, München: Piper Verlag 1999.

- HÁJEK, Jan; HLAVAČKA, Milan, „Zrození moderního českého národa (1792–1848)“, in: PÁNEK, Jaroslav; TŮMA, Oldřich et al., (ed.), *Dějiny českých zemí*, Praha: Karolinum 2008, s. 221–244.
- HESSE, Carla, *The other Enlightenment. How French Women Became Modern*, Princeton: Princeton Univ. Press 2001.
- HLAVAČKA, Milan et al., *České země v 19. století. Proměny společnosti v moderní době*, Praha: Historický ústav AV ČR 2014.
- HROCH, Miroslav, *Na prahu národní existence. Touha a skutečnost*, Praha: Mladá fronta 1999.
- HROCH, Miroslav, *V národním zájmu. Požadavky a cíle evropských národních hnutí devatenáctého století ve srovnávací perspektivě*, Praha: Lidové noviny 1999.
- HYMAN, Philip; HYMAN, Mary, „Printing the Kitchen: French Cookbooks, 1480–1800“, in: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo; SONNENFELD, Albert (eds.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York: Columbia Univ. Press 1999, s. 394–402.
- ICHIJO, Atsuko; RANTA, Ronald (eds.), *Food, National Identity and Nationalism. From Everyday to Global Politics*, New York: Palgrave Macmillan 2016.
- IGGERS, Wilma, *Women of Prague. Ethnic Diversity and Social Change from the Eighteenth Century to the Present*, Providence: Berghahn Books c1995.
- JANKOWSKY, Karen, „Between 'Inner Bohemia' and 'Outer Siberia': Libuše Moníková Destabilizes Notions of Nation and Gender“, in: JANKOWSKY, Karen; LOVE, Carla (eds.), *Other Germanies. Questioning Identity in Women's Literature and Art*, New York: State University of New York Press 1997, s. 119–146.
- JOHANIDES, Josef et al. (ed.), *Magdalena Dobromila Rettigová (1785–1845). Soupis základních pramenů a literatury k 210. výročí jejího narození*, Rychnov nad Kněžnou: Městský úřad 1995.
- JOHANIDES, Josef, *Magdalena Dobromila Rettigová*, Rychnov nad Kněžnou: Městský úřad 1995.
- KIPPLE, Kenneth F., ORNELAS, Kriemhild C., et al. (eds.), *The Cambridge World History of Food. Volume 2*. Cambridge: Cambridge University Press 2000.
- KÖSTLIN, Konrad, „Heimat geht durch den Magen“, in: *Beiträge zur Volkskunde in Baden-Württemberg*, Band 4, Stuttgart: Konrad Theiss Verlag 1991, s. 147–164.
- KRONDL, Michael, *Sweet Invention. A History of Dessert*, Chicago: Chicago Review Press 2011.
- LENDEROVÁ, Milena, „Potěšení po kongresu... Zrod (české) gastronomie a M. D. Rettigová“, in: *Dějiny a současnost* 37 (10), 2015, s. 18–21.
- LENDEROVÁ, Milena, „Slavkov a ženský boj?“, in: RAKOVÁ, S.; LEQUESNE, Ch. (ed.), *Jakou Evropu ohlašovala bitva u Slavkova?*, Praha: Historický ústav AV ČR 2006, s. 88–99.

LENDEROVÁ, Milena, *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*, Praha: Karolinum 2009.

MALEČKOVÁ, Jitka, „The Emancipation of Women for the Benefit of the Nation. The Czech Women’s Movement”, in: PALETSCHEK, Sylvia; PIETROW-ENNKER, Bianka (eds.), *Women’s Emancipation Movements in the Nineteenth Century. A European Perspective*, Stanford: Stanford University Press 2004, s. 167–188.

McKENDRY, Maxime, *Seven Hundred Years of English Cooking*, London: Treasure Press 1985.

MESSNER, E., HABER, B., TOOMRE J., WHEATON, B., V. F. „Culinary History”, in: KIPLE, Kenneth F., ORNELAS, Kriemhild C., *Cambridge World History of Food*, Volume 2, Cambridge: Cambridge University Press 2000, s. 1367–1378.

MITCHELL, Janet, „Cookbooks as a social and historical document. A Scottish case study”, in: *Food Service Technology* 1 (1), 2001, s. 13–23.

MORIEUX, Renaud, „Diplomacy from Below and Belonging: Fishermen and Cross-Channel Relations in the Eighteenth Century”, in: *Past & Present* 202 (1), 2009, s. 83–123.

O’CONNOR, Kaori, *The English Breakfast, the Biography of a National Meal, with Recipes*, London: Bloomsbury Academic 2013.

ODDY, Derek J.; PETRÁŇOVÁ, Lydia, „The Diffusion of Food Culture”, in: ODDY, D. J.; PETRÁŇOVÁ, L. (eds.), *The Diffusion of Food Culture in Europe from the Late Eighteenth Century to the Present Day*, Praha: Academia 2005, s. 18–30.

ONDO GREČENKOVÁ, Martina, „Osvícenský absolutismus a zrod moderního státu (1740–1792)“, in: PÁNEK, Jaroslav; TŮMA, Oldřich et al., (ed.), *Dějiny českých zemí*, Praha: Karolinum 2008, s. 205–220.

PÁNEK, Jaroslav; TŮMA, Oldřich et al., (ed.), *Dějiny českých zemí*, Praha: Karolinum 2008, s. 221–244.

PETRÁŇOVÁ, Lydia, „Language, Patriotism and Cuisine. The Formation of the Czech National Culture in Central Europe”, in: ODDY, D. J.; PETRÁŇOVÁ, L. (eds.), *The Diffusion of Food Culture in Europe from the Late Eighteenth Century to the Present Day*, Prague: Academia 2005, s. 167–179.

PILCHER, Jeffrey M., „Cultural Histories of Food“, in: PILCHER, Jeffrey M. (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, New York: Oxford University Press 2012, s. 41–60.

PILCHER, Jeffrey M., „Introduction”, in: PILCHER, Jeffrey M. (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, New York: Oxford University Press 2012, s. xvii–xxviii.

POLLARD, Sidney, „Die Industrielle Revolution in Europa“, in: PORTER, Roy; TEICH, Mikuláš (eds.), *Die Industrielle Revolution in England, Deutschland, Italien*, Berlin: Wagenbach 1998, s. 7–32.

PORTER, Roy; TEICH, Mikuláš (eds.), *Die Industrielle Revolution in England, Deutschland, Italien*, Berlin: Wagenbach 1998.

PORTER, Roy; TEICH, Mikuláš (eds.), *The Enlightenment in National Context*, Cambridge: Cambridge University Press 1981.

- RIGO, Hana, *So kocht man in Böhmen*, Steyr: Wilhelm Ennsthaler 1994.
- SACHS, Marie, *Schöne alte Kochbücher. Katalog der Kochbuchsammlung Erna Horn und Dr. Julius Arndt*, München: Pressler, München: Pressler 1982.
- SCHIEBINGER, Londa, *The Mind Has No Sex? Women in the Origins of Modern Science*, Cambridge, Mass.: Harvard University Press 1989.
- SCHLEGEL-MATTHIES, Kirsten, „Regionale Speisen in deutschen Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts“, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen et al. (eds.), *Essen und kulturelle Identität: europäische Perspektiven*, Berlin: AV 1997, s. 212–227.
- ŠEDIVÝ, Miroslav, *Zrod německého nacionalismu*, Plzeň: ZČU 2013.
- SEELEY, John R., *The Expansion of England. Two Courses of Lectures*, New York, Cambridge: Cambridge Univ. Press 2010.
- SHATTOCK, Joanne (ed.), *Women and Literature in Britain 1800–1900*, Cambridge: Cambridge University Press 2001
- SHERMAN, Sandra, *Invention of the Modern Cookbook*, Santa Barbara: Greenwood Press 2010.
- SPARY, Emma, *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris, 1670–1760*, Chicago: Univ. of Chicago Press 2012.
- SPEAKE, Jennifer, *The Oxford Dictionary of Proverbs*, New York: Oxford University Press 2015.
- SPENCER, Colin, *British Food. An Extraordinary Thousand Years of History*, London: Grub Street 2002.
- SPIEKERMANN, Uwe, „Europas Küchen. Eine Annäherung“, in: *Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen* 5 (31), 2000, s. 31–47.
- STEAD, Jennifer, „Georgian Britain“, in: BLACK, Maggie; BREARS, Peter (eds.), *A Taste of History. 10.000 Years of Food in Britain*, London: English Heritage in association with British Museum Press 2003, s. 217–262.
- STEVENSON, Argus, *Oxford Dictionary of English*, New York: Oxford University Press 2010.
- STRONG, Roy, *Feast: A History of Grand Eating*, London: Jonathan Cape 2002.
- STYBLÍKOVÁ, K.; FIALOVÁ, J., *Die Böhmische Küche*, Köln: Vehling Verlag 1983.
- TAKATS, Sean, *The Expert Cook in Enlightenment France*, Baltimore: Johns Hopkins Univ. Press 2011.
- TEICH, Mikuláš, „Bohemia. From Darkness into Light“, in: PORTER, Roy; TEICH, Mikuláš (eds.), *The Enlightenment in National Context*, Cambridge: Cambridge University Press 1981, s. 141–163.
- TEUTEBERG, Hans Jürgen et al. (eds.), *Essen und kulturelle Identität: europäische Perspektiven*, Berlin: AV 1997.

TEUTEBERG, Hans Jürgen, „From the ‘Mother of the Family’ to Modern Housewife: Kitchen Practices in Contemporary German Housekeeping Literature, 1700–1870”, in: ODDY, D. J.; PETRÁŇOVÁ, L. (eds.), *The Diffusion of Food Culture in Europe from the Late Eighteenth Century to the Present Day*, Praha: Academia 2005, s. 31–40.

TEUTEBERG, Hans Jürgen, „Von der Hausmutter zur Hausfrau”, in: TEUTENBERG, Hans Jürgen et al. (eds.), *Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert. Studien zur Geschichte des Alltags*, Band 23, Stuttgart: Franz-Steiner-Verl. 2004, s. 101–129.

UMBACH, Maiken, „Culture and Bürgerlichkeit in Eighteenth-Century Germany”, in: SCOTT, Hamish; SIMS, Brendan (eds.), *Cultures of Power in Europe during the Long Eighteenth Century*, New York: Cambridge University Press 2007, s. 180–199.

VAREY, Simon, „The Pleasures of the Table”, in: PORTER, Roy; ROBERTS, Marie M. (eds.), *Pleasure in the Eighteenth Century*, Houndmills: Macmillan 1996, s. 36–47.

VICKERY, Amanda, *The Gentleman's Daughter. Women's Lives in Georgian England*, New Haven, Conn.: Yale University Press 1998.

WATTS, Sidney, „Food and the Annales School”, in: PILCHER, Jeffrey M. (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, New York: Oxford University Press 2012, s. 3–22.

WEGER, Tobias, „Ethnische Stereotypen mit kulinarischem Beigeschmack. Lokale, regionale und nationale Bezeichnungen”, in: KALINKE, Heinke M.; ROTH, Klaus; WEGER, Tobias (eds.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40, München: R. Oldenbourg 2010, s. 67–86.

WIERLACHER, Alois (ed.), *Kultur Thema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin: Akad.-Verl. 1993.

WIEGELMANN, Günter, *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa: Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*, Marburg: Elwert 1967.

WITHERS, Ch. W. J., *Placing the Enlightenment: Thinking Geographically about the Age of Reason*, Chicago: University of Chicago Press 2007.

4) Internetové odkazy

VIEGAS, Jennifer, „Oldest European Medieval Cookbook Found”, 17. 4. 2013, in:

<http://news.discovery.com/history/oldest-european-medieval-cookbook-found-130417.htm> [1.3.2016].

Lucy Maynard Salmon, in: <http://vcencyclopedia.vassar.edu/faculty/prominent-faculty/lucy-maynard-salmon.html> [1.3.2016].

M. D. Rettigová, in: http://www.rozhlas.cz/toulky/vysila_praha/_zprava/723-schuzka-klidne-jasne-a-teple-bylo-jeji-svetlo--1542548 [25. 2. 2016].

8. Resumé

The goal of this thesis is to examine the significance of national cuisine for the Czech national consciousness during the nineteenth century. As it attempts to prove, the phenomenon of Czech cuisine, codified through the first modern Czech cookbook in 1826 written by the first Czech woman writer Magdalena Dobromila Rettigova, represented a significant medium for the dissemination of a new national identity. To accomplish this task, this work reveals Bohemian culinary culture in a wider European context with focus on the culinary rivalry between England and France since the eighteenth century. This thesis is based upon old Bohemian, English, and French cookbooks from the eighteenth and nineteenth centuries, unpublished manuscripts housed in the Regional Museum of Litomysl and in the National Library of Scotland in Edinburgh, as well as modern scholar literature written in Czech, English, and German. Following the research of culinary historian Sandra Sherman, this work treats Culinary Nationalism and the Modern Cookbook as central terms of the investigated topic.

Since Bohemia fell upon the Austrian monarchy since the sixteenth century, the Czech language and national consciousness were suppressed through the hegemony of a German-speaking culture. This changed at the dawn of the nineteenth century when the project of Czech national awakening emerged as a consequence of Enlightenment ideas, Josephinist reforms, French Revolution, Napoleonic wars, modernization, industrialization and the rise of the middle-class. The nation-building program promoted among people in Bohemia a new kind of identity – a national identity which was based on arguments of pride, Czech history, its own language, and peculiar culture with a remarkable culinary tradition. There was, however, no codified Czech cuisine until 1826, since its character was not clearly defined by the existing old manuscripts, old fashioned cookbooks or books of German origin. Czech cuisine needed to be systematized according to modern standards and through widely acceptable printed form, that is to say, through a modern cookery book. The acclaimed female patriot Magdalena Dobromila Rettigova took the responsibility for this task and determined the Czech national cuisine with respect to its old-Czech-tradition adapted to current technologies, requirements, trends and circumstances. She conducted the first modern cookery book in Czech language which met with an immense public success. Her audience was an influential middle-class milieu and since she promoted the kitchen duty as a service to one's own country, the Czech patriotic program was closely linked to the domestic sphere of Bohemian housewives. In other words, the culinary area possessed a great potential to speak to the masses.

While providing a comparison with a culinary battle between England and France, two sovereign nations, this work argues that also in Bohemia, in the country without its own sovereignty, cuisine became an important part of its national identity. By saying that, it also avers that Bohemia experienced its own culinary nationalism. This phenomenon occurred in Rettigova's work through demonstrating the independent existence of peculiar Bohemian culinary culture. More precisely, having introduced to Czech milieu their *own* cuisine, Rettigova's cookbook, simultaneously, represented the distinction from the *others*. For its specific character, this thesis considers Bohemian culinary nationalism as being gentle.

Rettigova went down in national history as an acclaimed culinary authority devoted to the awakening of Czech national consciousness. Her legacy was praised, developed, and consolidated and no competitive cookbook was published in Bohemia for the entire century. Moreover, her personality inspired, for instance, a novel by famous Czech writer Alois Jirásek, and traditional Czech cuisine, especially for its peculiar dish "Plum Dumplings", was extolled by Czech journalist Jan Neruda. Her work also laid basis for the curriculum of newly established practical schools for young ladies, and her cookbooks became a "Bible" for Czech housewives whose culinary art gained prestige even beyond the borders of the Bohemian Kingdom. Additionally, it can be said that long time before the Czech nation gained its political autonomy, modern Czech nation defined by self-confident culinary culture had awoken. This nation had to be respected in the Central European Space.

In conclusion, based on the fact that Rettigova disseminated the "Czechness" through the ritual of everyday life, this work tends to show that Czech cuisine, having been codified by her cookbook, represented one of the most important medium for self-identification and distinction from the *others*. Overall, kitchen posed a place where the national identity was daily served and consumed, this fact indicates that culinary topic significantly contributed to the genesis of Czech national consciousness in the nineteenth century.