## oponentský Posudek

**na diplomovou práci Bc. Venduly Cilečkové**

***Pokrmy na talíři všedním i svátečním, za krize i míru, aneb proměny gastronomie mezi lety 1900–1938 v českých kuchařských knihách***

(UHV, FF Univerzita Pardubice, Pardubice 2020, 127 s.)

Předkládaná práce Bc. Venduly Cilečkové si klade za cíl všestranně představit české kuchařské knihy, jež byly vydány v rozmezí let 1900–1938, a to v kontextu šíře nahlížených aspektů dobově se měnící každodennosti. Vedle vývojových tendencí tohoto útvaru knižní produkce se autorčina pozornost soustředí zejména na proměny ve stravování a přípravě pokrmů v českých domácnostech první poloviny 20. století. Nutno podotknout, že práce kol. Cilečkové je v daném časovém ukotvení do značné míry průkopnickým pojednáním. Třebaže v českém odborném diskurzu vznikla k otázkám tzv. *food studies* či antropologie jídla již řada podnětných prací, soustavné zmapování vývoje kuchařských knih prvních dekád 20. století a jejich vztahu k různým aspektům každodenního života dosud chybí. Vytčené téma a jeho časové vymezení přitom charakterizuje množství přelomových událostí a změn, jež razantním způsobem zasáhly do života jednotlivých domácností i celé společnosti. Nejen doznívající kontext la belle époque a první světová válka s následným rozpadem rakousko-uherského soustátí, ale také variabilita sociokulturních poměrů Československé republiky (formulaci nového kulturněhistorického narativu nevyjímaje) či velká hospodářská krize dávají tušit značně široké tematické rozpětí, s nímž diplomantka byla nucena konfrontovat svůj výzkum. Jedním z cílů kol. Cilečkové je proto pochopitelná snaha sledovat obsahovou stránku vybraných kuchařských knih v přímé vazbě k plasticky nahlížené každodennosti a souvztažnostem, jež byly předurčeny také politickým a sociokulturním vývojem (společně s partikulárně zdůrazněnými proměnami postavení ženy ve společnosti).

Na samém počátku tohoto posudku je třeba konstatovat, že se kol. Cilečkové podařilo vytčené cíle splnit – autorka předkládá solidní vhled do interdisciplinárně laděné tematiky kuchařských knih sledovaného období, jejich autorek (autorů), sociokulturních okolností, v nichž dané knihy vznikaly, a v neposlední řadě i skladby proponovaných gastronomických schémat uzpůsobených konkrétním dobovým podmínkám. Metodologicky vychází z etablovaných teorií antropologie jídla, přičemž zmiňuje zejména východiska Massima Montanariho či Paula H. Freedmana, dá se říci klasiků západního pojetí výzkumu kulinárních dějin. Širší teoretické poznatky následně vřazuje do konkrétních podmínek českých zemí, jejichž analýzu opírá o koncepty a práce (mimo jiné) Mileny Lenderové, chápané v širším diskurzu jako přirozená a uznávaná východiska, bez nichž nelze v domácím prostředí rozvinout soustavnější úvahy o dějinách každodennosti. V kontextu těchto výzev pojímá kol. Cilečková svou práci jako souhrn tematicky provázaných souřadnic, kdy na jedné straně sleduje v diachronní linii vytčeného období vývoj obsahové skladby a struktury vybraných kuchařských knih, zároveň však připojuje nezbytnou perspektivu sociálního profilu autorského subjektu, zaměření konkrétních knih a v neposlední řadě naznačuje i možný profil příjemce. Rozvíjí se tak široký vějíř možných témat a kontextů, jenž v celkovém souhrnu poskytuje v zásadě plastickou a zároveň ucelenou představu o vývoji kulinární kultury v českých zemích v době odcházející habsburské monarchie (a jejího kulinárního kódu) a nastupujícího Československa, jehož závěr v roce 1938 představuje zároveň koncový časový interval předkládané práce.

Z předchozích řádků vyplývá, že se jedná o nesporně kvalitní práci, v níž autorka prokázala obeznámenost s dostupnou sekundární literaturou k problematice food studies i konkrétních témat české kulinární kultury. Bohatě jsou využity pramenné zdroje (včetně archivních zdrojů), které svědčí o soustavném vyhledávání jednotlivých kuchařských knih i jejich méně známých či nedostupných vydání (v tomto ohledu mohla být např. formou přílohy doplněna přehledová tabulka shrnující v chronologickém sledu jednotlivé tituly a jejich případná opakovaná vydání).

Kol. Cilečková vymezuje skutečně obsáhlý korpus kuchařských a poradních titulů, v jehož rámci podává zřejmou typologii postupně se krystalizujícího zaměření příslušných titulů. Zcela logicky vymezuje základní oblasti odborného zájmu, které se od počátku 20. století jevily jako aktuální a v jejichž rámci se potřebné pozornosti dočkaly počáteční vegetariánské kuchařky, doprovázené nejrůznějšími tituly úsporné gastronomie a v letech první světové války také náhražkovými postupy přípravy pokrmů. Autorka pro potřeby svého výzkumu zvolila odpovídající korpus kuchařských knih, přičemž je třeba mít na paměti, že mnohé z těchto titulů jsou (zejména díky své přirozené utilitárnosti) v dnešní době již sotva dostupné. Pochopitelné proto je, že za daných podmínek nemůže být výchozí materiálová základna zcela „kompletní“.

Vhodné vymezení teoretických východisek, jež je doprovázeno adekvátní pramennou základnou, autorce umožnilo kohezní interpretaci ústředního problému. Diplomantka se v tomto smyslu zaměřuje zejména na „emblematické“ kuchařské knihy, které se dočkaly v dobovém kontextu nejširší recepce (jde zejména o pohasínající dozvuky M. D. Rettigové, dále pak o práce Anuše Kejřové, Marie Rosické, Anastasie B. Seidlové, Marie Trachtové, a samozřejmě Marie Úlehlové Tilschové či Marie Janků-Sandtnerové), současně ovšem sleduje tituly, které se mohou z hlediska své recepce jevit jako marginální, přesto však v hranicích naznačeného diskurzu plní svou nezanedbatelnou roli.

Práce je členěna celkem do deseti základních tematických celků. První oddíl je věnován v jistém smyslu zobecňujícímu (teoretickému) vymezení dobové kuchařské knihy z hledska aspektů knižní kultury. V této části lze spatřovat nejvýraznější zklamání celé práce – kapitola totiž slibuje rozbor takových témat, jakými jsou vzhled dané knižní produkce, jejich ilustrace, koncepce titulu, podtulů a dalších podob paratextů a v neposlední řadě formy komunikace, jež nabízí reklama, ve sledovaném období hojně využívána. Celá kapitola má ale jen necelých pět stran, přitom se však jedná o do značné míry stěžejní otázky celé práce. Postrádat lze širší analýzu vztahů mezi textem a dalšími formami kulturní komunikace, jakými jsou kupř. vazby mezi textem a obrazovým doprovodem kuchařských knih (jenž je v této práci zkratkovitě pojednán prakticky ve dvou nevelkých odstavcích). Podobně je tomu v případě reklamy, o níž autorka ostatně tvrdí, že „se postupně stala nedílnou součástí všech kuchařek, tak jako součástí moderní společnosti“ (s. 12). Právě v těchto otázkách lze spatřovat určité těžiště sledované problematiky – jinými slovy: práci by v tomto smyslu byla ku prospěchu hlubší analýza vazeb mezi textem kuchařských knih a jejich grafickou úpravou a ilustracemi. Otázky, jak se do kuchařských knih dostávaly nové techniky obrazového doprovodu (dávno zastaralé ocelotyty byly postupně nahrazovány fotografiemi, případně v souběžném užití i s kolorovanými kresbami, jež sledovaly dobové estetické trendy) představují neobyčejně podnětné téma, které v této práci bylo prakticky opomenuto. Postrádat lze důslednější práci s adekvátním pojmoslovným aparátem – stírají se nuance mezi obálkou, titulním listem či frontispisem, mezi nimiž se v průběhu času pohybovalo umístění také narativní ilustrace, jejíž dějovou linku autorka jen náznakově přibližuje. Podobné konstatace lze uvést i v souvislosti s reklamou, vydavatelskou strategií a odbytem vydaných titulů, kde autorka zcela zjevně nevyužila nabízející se potenciál.

V druhé kapitole kol. Cilečková přibližuje profily výraznějších autorek dobových kuchařských knih, přičemž zvláštní pozornost věnuje formou exkurzu Marii Úlehlové Tilschové. Opodstatnění tohoto exkurzu může být předmětem rozpravy u obhajoby – Úlehlová Tilschová se přeci jen profilem svých prací odlišuje od ostatních autorek sledovaných tří dekád.

Třetí kapitola rozpracovává již naznačenou typologii dobově aktuálních výzev, jimž byla uzpůsobována struktura a tematická kompozice přislušných kuchařských knih (kuchařské knihy pro nemocné, vegetariánské kuchařky, úsporné a dělnické kuchařské knihy, válečné kuchařky, kuchařské příručky pro začínající hospodyňky). Tato kapitola má jasnou strukturu a koncepci, jež naznačuje obecný rámec, jak lze účelně v podmínkách první poloviny 20. století uvažovat o útvarech obdobné povahy.

Čtvrtá kapitola se svým charakterem blíží etnologickému profilu, neboť se soustředí na analýzu proměn v pojetí slavnostního a všedního stravovaní, reflektovaného na stránkách vybraných kuchařských knih.

Pátá kapitola se věnuje cizím vlivům, jež pronikaly od počátku století do konce 30. let do české kulinární tradice. Platí zde obdobná hodnocení jako pro první kapitolu – zbytečná zkratkovitost a stručnost vedou ke zjednodušení výkladu, přičemž otázka impulzů zahraničních kuchyní a jejich adaptací tvoří nedílnou součást kulinárnho diskurzu v daném prostředí a dané době. Poukázat lze i na podněty, které nabízí ve vzájemném kulinárním transferu nejen německá či rakouská kuchyně, ale také specifické vazby ostatních sousedů.

Šestá kapitola má do značné míry přehledovou povahu, neboť mapuje ve zřejmém nástinu proměny v postavení ženy v české společnosti.

Sedmá kapitola má poněkud nešťastný název *Nové cílové skupiny v hledáčku autorek kuchařských knih*, v jejímž rámci Vendula Cilečková zpracovává dobově aktuální modely stravování. Stěžejní tematické okruhy tak představuje koncepce stravovacích schémat pro děti, pro dělníky a pro venkovská prostředí.

Osmá kapitola přibližuje nové stravovací návyky i módní vlny v období před rokem 1914, jejichž charakteristiky ilustruje příslušnými odkazy na české kuchařské knihy.

Devátá kapitola se chronologicky váže k létům první světové války, kdy se projevila poptávka po titulech *úsporné* či *válečné* kuchyně. Tehdejší kulinární kultura byla nucena se všestranně potýkat s důsledky aktuální hospodářské situace, jež ve své podstatě doprovázely rozpad systému stravovacích zvyklostí platných pro „dlouhé“ 19. století.

Poslední desátá kapitola se zaměřuje v chronologickém sledu na kulinární dějiny Československé republiky (1918–1938). I zde lze konstatovat určité rozpory, neboť první republika představuje bezpochyby klíčové dvacetiletí i z hlediska vývoje gastronomie. Pozornost věnovaná této epoše se však omezuje na necelých deset stran, do jejichž rámce byly zařazeny i možná poněkud nadbytečné pasáže o stravovacích návycích vybraných osobností politického či kulturního života meziválečného Československa.

Jak vyplývá z předchozích řádků, domnívám se, že se jedná o přínosný a objevný spis, který na materiálu kuchařských knih přibližuje širší sociokulturní reálie českého (československého) kulinárního diskurzu. Autorka proto nesporně splnila vytyčené téma, metodologie je promyšlená, podložená nastudovanou primární i sekundární literaturou, účelně vřazovanou do dalších úvah a interpretací.

Přesto lze však uvést dílčí náměty k další diskuzi o sledovaných tématech, jež lze naznačit pro přehlednost bodově:

* autorka bohatě pracuje s prameny / kuchařskými knihami jazykově českými; pro pochopení tehdejší kulinární kultury (nejen za dob Rakouska-Uherska, ale také v době Československé republiky) je třeba zohledňovat i kulinární tradice (a příslušnou knižní produkci) také jiných etnických společenství (národnostních menšin), zejména pak německého v českých zemí. Alespoň exkurzem pojatý vhled by byl nesporným přínosem k definici české národní kuchyně a jejích nevyhnutelných středoevropských přesahů;
* pozornost je třeba věnovat i reflexi nových sociokulturních a politických poměrů po roce 1918, kdy se prvky politického čechoslovakismu prosazovaly i do takových oblastí, jakou byly utilitární útvary knižní produkce, kuchařské knihy nevyjímaje. „Československá kuchyně“ přirozeně neexistuje, přesto však nacházíme tituly, které danou politickou konstelací alespoň názvem reflektují (srov. kupř. Hapalová, Katuše – Konůpková, Marie. *Kuchařka československé hospodyně: Sbírka vyzkoušených předpisů pro občanskou kuchyni*. Milotice nad Bečvou: Milotický hospodář, [1922]). Otázka česko-slovenského kulinárního transferu představuje jeden z koncepčnich problémů při promýšlení pojmu české národní kuchyně v první polovině 20. století;
* jak již bylo naznačeno, postrádat lze obrazovou přílohu, která by obohatila jinak velmi schematickou a stručnou kapitolu o koncepci a vnějších znacích konkrétních kuchařských knih.

Bez ohledu na uvedené komentáře lze konstatovat, že z hlediska koncepčního je práce kol. Cilečkové účelně pojata, výklad na sebe v jednotlivých částech logicky navazuje. Odpovídající je i spektrum konzultované a citované literatury, s níž diplomantka průběžně pracuje.

Rovněž z hlediska formálních náležitostí a grafické úpravy splňuje spis kol. Cilečkové nároky kladené na diplomovou práci. Práce je psána kultivovaným jazykem, jenž je jen ojediněle narušen stylistickými odchýleními, které se místy týkají i zbytečně složitých názvů některých kapitol či jejich pododdílů (kupř. „Nové cílové skupiny v hledáčku autorek kuchařských knih“ či „Stravovací taktiky hladem trýzněného obyvatelstva“). Občasně se vyskytuje chyba v psaní spojovníku namísto pomlčky při konretizaci časového údobí. Po stránce grafické a formální je však předkládaná práce psána v souladu s požadovanými kritérii, což se týká i dodržení příslušných citačních norem.

I přes výše uvedené poznámky se jedná skutečně o zajímavou a podnětnou práci, jež je nespornou výzvou k dalšímu badatelskému zájmu. Předkládanou práci proto mohu **doporučit** **k obhajobě**, pro niž navrhuji hodnocení známky **výborně (A)**.

V Praze dne 31. května 2020

………………………………………

PhDr. Miroslav Kouba, Ph.D.

oponent diplomové práce